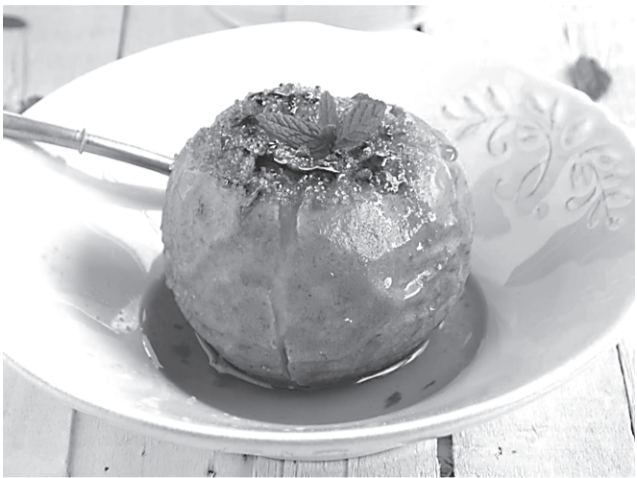


О яблоках?

Рубрику ведет Светлана ЯКОВЛЕВА

Фото Натальи ЧАЙКИ

ПОСТНЫЕ БЛЮДА ИЗ ЯБЛОК



ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОРЕХАМИ И МЕДОМ

Ингредиенты: 1 кг яблок, 200 г ядер грецкого ореха, 100 г меда.

Удалить сердцевину яблок. Мелко подробить орехи и смешать их с медом. Наполнить яблоки смесью, поместить их в глубокую сковороду. Выпекать при температуре 150 — 180 градусов приблизительно 30 минут.

ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ

Ингредиенты: 5 средних яблок, стакан пшеничной муки высшего сорта, 10 г прессованных дрожжей, половина стакана постного масла, несколько столовых ложек сахара, немного соли для придания вкуса.

Яблоки тщательно промыть, обсушить полотенцем. Поместить на противень и поставить его в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Яблоки запекаются до тех пор, пока не станут мягкими (проверьте вилкой). Готовые яблоки вынуть из духовки и дать им остыть, после чего протереть печеные яблоки через мелкое сито. Полученное пюре соединить с мукой, перемешать, добавить дрожжи, сахар, соль и две столовые ложки постного масла. После этого замесить тесто и поставить его в теплое место, чтобы тесто пару раз подошло. Готовое тесто выложить столовой ложкой на разогретую сковородку с постным маслом и жарить оладьи.



Фото Алексея ЗБАРЕВА

Откуда яблоки

До санкций

Польша,
Бельгия,
Китай,
Италия,
Чили

Китай,
Чили,
Аргентина,
Сербия,
Белоруссия,
Азербайджан

Сейчас

Инфографика Марины КОРОЛЕВОЙ



Фото Михаила ТЕЛЕХОВА

ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ НА МИНЕРАЛКЕ

Эти оладьи можно делать с яблоками и другими фруктами или ягодами или просто так, без всяких добавок. Из-за того, что оладьи делаются на минеральной воде, они получаются очень пышными и воздушными.

Ингредиенты: кисло-сладкие яблоки — 3 шт.; сок лимона — 1 ст. ложка; минералка — 1 стакан; сода — 2/3 ч. ложки; сахар — 6 ст. ложек (или по вкусу); щепотка соли; растительное масло — 3 ст. ложки; некоторое количество масла для жарки, муки столько, чтобы после добавления к ней минералки и других ингредиентов получилась масса с консистенцией густой сметаны.

Яблоки нарезать крупными дольками, удалить семечки и сердцевину. Натереть на крупной терке вместе с кожурой. Влить минералку. Добавить растительное масло, гашенную лимонным соком соду, сахар и соль. Медленно всыпать муку, чтобы тесто в результате было похоже на густую сметану. Выкладывать яблочные оладьи на хорошо прогретую сковороду с небольшим количеством растительного масла. Обжарить с обеих сторон до коричневатого-золотистого цвета.

Оладьи на минералке с яблоком можно полить вареньем, любимым сиропом или сладким соусом, хотя они вкусны и без всяких добавок.

БДИ!

Прежде чем приобрести тур, проконсультируйтесь

СПЕЦИАЛИСТЫ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ГОТОВЫ ПОМОЧЬ ОРГАНИЗОВАТЬ ОТПУСК

С начала августа прекратили работу два туристических агентства. Десятки их клиентов остались без отпуска и теперь вынуждены обращаться в суды, чтобы вернуть свои деньги, уплаченные за туры. В связи с этим Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу сообщает, что для получения грамотных советов специалистов, в том числе на этапе выбора и заключения договора на туристические услуги, можно обратиться в Центр консультирования и информирования граждан по вопросам защиты прав потребителей по адресу: Санкт-Петербург, Малая Садовая ул., 1, каб. №15. Телефон 571-62-00.

НА ТУРФИРМЫ петербуржцы жалуются реже, чем на розничную торговлю и финансовые услуги. Процент жалоб на оказание туристических услуг составляет всего 1,5% от общего количества обращений в сфере защиты прав потребителей, сообщили в ведомстве. Однако за каждым таким обращением — испорченный отдых. В каждом конкретном случае надо разбираться: кто виноват — недобросовестные сотрудники турфирм или сам потребитель, не знающий своих прав.

Чаще всего причины обращений с жалобами на работу туркомпаний — непредоставление полной и достоверной информации

о туроператоре, сведений о порядке и сроках предъявления потребителем требований о выплате страхового возмещения по договору страхования, включение в договор условий, ущемляющих права потребителя в части отказа в возврате денежных средств при расторжении договора, оказание услуг, не соответствующих программе тура и договору.

Всего за помощью в сфере оказания туристических услуг в первом полугодии в управление обратились 164 петербуржца. В результате в первом полугодии 2015 года Управлением Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу было проведено более 50 кон-



Рисунок Михаила ЛАРИЧЕВА

трольно-надзорных мероприятий в отношении предприятий, оказывающих туристические услуги. Каждую неделю проверяется деятельность как минимум двух турфирм города.

В ходе проверок в 90% предприятий выявлены нарушения. Вынесено 49 постановлений о привлечении к административной ответственности на сумму 428 тысяч рублей, выдано 24 предписания и 21 представление.