

ОКНО в Городе



МОСКВА
ТУЛА
КАЛУГА
КРАСНОГОРСК

ОДИНЦОВО
ТРЕХГОРКА
КОММУНАРКА
ОБНИНСК

*Слово – главному редактору:
«Колбаса – из мяса?!» –
читайте на стр. 2*

ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА

● ЗДРАВСТВУЙ, ОСЕНЬ ЗОЛОТАЯ!

«Окно в Городе» распахнулось в ОСЕНЬ. А осень — это время, когда стоит подвести итоги и проанализировать всё, что было этим летом. Осень пришла и стала наводить свои порядки: раскрашивать листья на деревьях, высвечивать траву на полях, хмурить небо. Она дарит нам прохладу, немного грустные пейзажи, листопад. Но осень ещё и время перемен, время учебного новолетия.

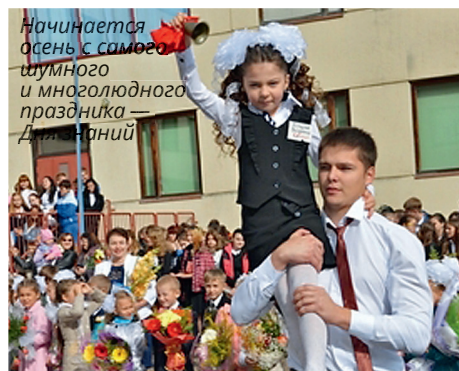
Начинается осень с самого шумного и многолюдного праздника — Дня знаний:

1 сентября — радостный и волнующий день для всех школьников и студентов нашей страны, их родителей и, конечно, всего педагогического сообщества. Каникулы закончились, и теперь всех учащихся вновь ждёт пора поиска ответов на самые разные вопросы, решения трудных задач, преодоления самих себя — пора встречи с будущим, ведь именно знания сегодняшнего дня и умение ими пользоваться закладывают основу успеха и уверенности в дне завтрашнем.

А через месяц, 5 октября, в более чем 100 странах отмечается День учителя, который был учреждён в 1994 году как Всемирный день учителя (World Teachers' Day). Это профессиональный праздник всех учителей, преподавателей и работников сферы образования — день, в который отмечаются роль и заслуги учителей в процессе качественного образования на всех уровнях, а также их неоценимый вклад в развитие общества. Эти два праздничных дня на самом деле скрывают в себе множество вопросов и проблем, связанных с системой образования, которые требуют скорейшего разрешения.



Именно поэтому, в преддверии нового учебного года, 27 августа 2015 г. состоялось II Общероссийское родительское собрание — ежегодная встреча министра образования и науки Российской Федерации Дмитрия Викторовича Ливанова с родительским сообществом. Почти два часа Министр общался с представителями родительского собрания в центральной студии в Москве, а также — со многими регионами России при помощи телемоста, в режиме online. Кроме того, он ответил на вопросы, которые поступили через специальный раздел сайта Минобрнауки России и рассказал об изменениях, произошедших в российской системе образования за последние годы, поделился своим взглядом на перспективы развития образования в России.



Оказалось, что 1 сентября 2015 года отправились в первый класс 1 миллион 600 тысяч детей. Это на 145 тысяч человек больше, чем в прошлом году. Всего в России за парты сели 14 миллионов школьников в более чем 43 тысячах школ. 2,8 млн человек начали новый учебный год в колледжах и техникумах и 5,2 млн — в вузах.

Министр подчеркнул, что сегодня школы должны сделать всё, чтобы дети получали не только хорошее образование, но и учились в комфортных и безопасных условиях. И хотя проблемы в российском образовании имеются, поскольку территория страны огромная, их будут обсуждать и решать общими усилиями.

Родители задавали по телемосту самые различные вопросы: о возможных изменениях в российской системе

образования, о бесплатном дополнительном образовании, о финансовой помощи школе, о базовых единых учебниках по ряду предметов, о поддержке русского языка в национальных школах, о кибербезопасности, об оплате услуг охранников в школах, об объединении школ, о введении обязательного экзамена по иностранному языку и много других. Кроме того, родители из разных уголков России интересовались мнением главы Министерства образования и науки РФ по вопросу чрезмерного увлечения школьников компьютерами, об учебниках в электронном виде, а также о методах сотрудничества школы и родителей.

В ходе видеотрансляции было отмечено, что в 2015 году увеличилось количество учебных учреждений с односторонним режимом работы, подключён высокоскоростной интернет в большинстве городских и частично в сельских школах, укомплектованы библиотеки. В новом учебном году планируется увеличить охват детей дополнительным образованием, сохранить дворцы творчества, спортивные школы и т.п. «Мы можем гарантировать, что в каждом регионе останется базовая сеть внешкольного образования», — подчеркнул Ливанов. Он отметил, что у государства достаточно ресурсов для того, чтобы обеспечить высокий уровень обучения и воспитания детей в каждой школе, но при этом есть и задачи, которые необходимо решать совместно с заинтересованными сторонами — педагогами и родителями.

Эта встреча была важной и информативной. По мнению её участников, живое общение всегда убеждает родителей в том, что их слышат, что об их детях заботятся. Подводя итоги встречи, Д. В. Ливанов поздравил всех учителей, родителей и обучающихся с началом нового учебного года и пообещал, что общение с родителями в форме Общероссийского родительского собрания будет продолжено.

Подробности видеоконференции можно посмотреть на сайте Министерства образования и науки РФ

Свои дни рождения празднуют в сентябре 2015 года:

Москва — 6 сентября (год основания — 1147), Тула — 12 сентября (год основания — 1146),

Красногорск — 5 сентября (год основания — 1932), Одинцово — 6 сентября (основан в 1957 г., первое упоминание — 1470 г.)

● Сегодня для вас:



*Коротко о главном.
Что будет
с пенсией? — стр. 2*



*Где комфортно
встречают осень
своей жизни? — стр. 3*



*Кризис?
Каким стало наше
питание — стр. 4*



*Экскурсия для
читателей в мир
производства — стр. 5*



*Хроника событий
«Города мастеров» —
стр. 6*



*Чем богат Париж?
Рецепты французской
кухни — стр. 7*

● СЛОВО — ГЛАВНОМУ РЕДАКТОРУ

Колбаса из мяса?!

Почему в этом подзаголовке сразу два знака препинания? Постараюсь объяснить. Мой опыт работы на мясном рынке и, в частности, в мясоперерабатывающем секторе этого рынка, показывает, что всех обычных покупателей нашей продукции можно разделить на две большие категории, которые стоят на разных, практически противоположных позициях. Первая — это те, кто искренне не понимает: «А из чего ещё может быть колбаса?». Я бы назвал их условно «Оптимистами». Для них уже очень много всего было сказано и в средствах массовой информации, и в нашем первом номере, да и в других материалах номера сегодняшнего. Но, поскольку эта группа покупателей до сих пор остаётся очень многочисленной, ещё раз скажу, что колбасу не обязательно делать из мяса. Есть огромное количество заменителей мяса (разрешённых к использованию!), которые намного выгоднее класть вместо мяса, удешевляя тем самым продукт. Начиная от обычной воды, которую можно удерживать сверх норм различными загустителями и заканчивая классическим примером добавления сои (совершенно безвредной, и даже в чем-то полезной, но, безусловно, чуждой самой сути колбасы). Мы много раз об этом говорили. Интересно, что производители (не все, а только самые «честные») лихо описывают состав своего продукта на этикетке (вообще-то, это обязательное требование ГОСТа и современных Технических Регламентов по производству пищевой продукции, которое далеко не все выполняют).

Для убедительности приведу только один пример. В обычном сетевом магазине куплена колбаса варёная «Докторская». В красивой, современной оболочке известного федерального уровня производителя. С гордой приставкой, призванной привлечь покупателя (а на самом деле этим он, конечно, вводится в заблуждение) — «высокий стандарт» (!) как раз на том месте, где должно было бы написано «ГОСТ», но так писать нельзя именно из-за состава, а номер ТУ написан, как и положено, мелким шрифтом на обратной стороне. Там же указан и состав. Что же включает в себя этот «высокий стандарт»? Читаем (привожу полностью, без сокращений): свинина, филе грудки куриной, вода, мясо птицы механической обвалки, говяжья, молочный белок, яйцо куриное, соевый белок, крахмал картофельный, мука пшеничная, посолочная смесь (соль, фиксатор окраски Е250), животный белок, сахар-песок, экстракты пряностей (чёрный перец, лук, имбирь), ароматизатор мускатного ореха, декстроза, антиокислители (Е300, Е330), стабилизатор (Е450iii), регулятор кислотности (Е451i), загустители (Е407, Е410, Е412), эмульгатор (Е471), краситель (Е120). Условия хранения: при t от 0°C до +6°C относительной влажности воздуха 75-78%. Срок годности: 60 суток. После вскрытия упаковки продукт следует хранить не более 72 часов при температуре от 0°C до +6°C в пределах общего срока годности. Масса нетто: 200г.

затвор мускатного ореха, декстроза, антиокислители (Е 300, Е 330), стабилизатор (Е 450iii), регулятор кислотности (Е 451i), загустители (Е 407, Е 410, Е 412), эмульгатор (Е 471), краситель (Е 120). Многим недосуг разбираться в таких длинных текстах и «мудрёных» названиях. Легче огульно обвинить всю колбасу в несъедобности. А зря, советую хотя бы читать, что написано на этикетке. А для тех, кто ещё не устал, сообщаю, что в докторской колбасе **не должно присутствовать** (выделено курсивом в перечне) ни филе куриной грудки, ни мяса птицы механической обвалки, ни соевого белка, ни животного белка, ни крахмала, ни муки, ни загустителей, ни эмульгаторов. Цель введения в рецептуру этих ингредиентов одна — **удешевление колбасы!** Цена получается «сказочной» — 238 руб. 24 коп. за 1 кг! Отличная цена! Эта колбаса не только не является докторской, но и не может называться таковой по действующим ГОСТам и Техническим регламентам. Покупая такой продукт, Вы должны понимать, что мяса в нём (нормального мяса, из которого раньше делали

В обычном сетевом магазине куплена колбаса варёная «Докторская» — высокий стандарт.



Игорь Сергеевич Липгарт,
Генеральный директор
Тёпло-Огарёвского
мясокомбината,
главный редактор газеты
«Окно в Городе»

нормальную колбасу, то есть свинина-говядина) **не более трети, а две трети — заменители мяса!** Кстати, отдельные темы для большого разговора — цены на мясо и колбасу, а также как недобросовестные производители вводят в заблуждение покупателей.

А теперь, вторая группа, «Пессимисты». На утверждение, вынесенное в заголовке, они реагируют примерно так: «Знаем мы вас, не бывает колбасы из мяса!». Эти насмотрелись нашего телевидения и начитались прочих страшных подробностей о производстве колбасы. Плюс что-то додумали сами. Конечно на их стороне отрицательный опыт покупок и употребления «квазиколбасы», сделанной недобросовестными производителями.

Мы обещали, что будем рассказывать Вам о производителях, выпускающих честную продукцию. И, в первую очередь, конечно (но не только!), о нашем производстве — «Тёпло-Огарёвском мясокомбинате». Наш основной девиз — Колбаса из мяса! За этим ёмким высказыванием стоит очень многое. В этом году предприятию исполнилось 17 лет. Поверьте, что продержаться такой срок в эпоху реальной и не всегда честной конкуренции, при полном отсутствии административного ресурса и непрерывном, часто слишком предвзятом, давлении многочисленных контролирующих органов, весьма непросто. Да, наверное, и невозможно, если не придерживаться главного принципа — честного отношения к своим покупателям. А кроме безукоризненной честности и 17-летнего стажа, колбаса из мяса — **это натуральный, вкусный и безопасный** для Вашего здоровья продукт.

С помощью нашего «Окна» Вы сможете «подсмотреть» как «у них там, за границей» (читайте материалы нашего Парижского корреспондента), заглянуть в наш «Город Мастеров» (читайте репортажи с производства в каждом номере). И не просто заглянуть, но и пройтись по всем его улицам, узнать многие секреты Мастеров и, самое главное, убедиться, что колбаса из мяса — это не миф или выдумка, а вполне реальный, правда, очень редко встречающийся, продукт. •

● КОРОТКО О ГЛАВНОМ



Ростислав Кокорев,
к.э.н., ведущий научный
сотрудник экономического
факультета МГУ
им. М.В. Ломоносова

Что будет с пенсиями?

Эксклюзивный материал от постоянного эксперта — ведущего рубрики

Уровень пенсий в стране — один из важных показателей материального благосостояния общества и вместе с тем его духовного здоровья. Многие ностальгически вспоминают поздние советские времена, когда размер пенсии позволял человеку жить (пусть и скромно), а не выживать. Сегодня же большинство пенсионеров чувствует себя весьма стеснённо в финансовом плане.

Между тем сумма пенсионных выплат из бюджета Пенсионного фонда России (ПФР) в 2015 году составит около 6,1 трлн рублей — казалось бы, совсем немало! Но это составляет лишь 8,3% от ожидаемой величины ВВП России за 2015 год (73,1 трлн рублей). Средняя пенсия в 2014 году составила 10,8 тысяч рублей в месяц. Выходит, те люди, которые работают и производят товары и услуги, не слишком щедро «делятся» со стариками.

Порядок перераспределения благ между работающими и пенсионерами закреплён законодательно — это и есть пенсионная система. Работодатель должен не только платить зарплату работнику, но и отчислять за него взносы в ПФР, за счёт которых платятся текущие пенсии — это называется «принцип солидарности поколений». В свою очередь, уплачиваемые за нынешних работников пенсионные взносы формируют их будущие пенсионные права, причём формулы, от которых зависит пенсия, могут довольно сильно различаться. Новая российская пенсионная формула, вступившая в силу в прошлом году и основанная на «индивидуальных пенсионных коэффициентах», весьма сложна и запутанна.

Солидарная пенсионная система хорошо работает, когда в стране много работников и мало пенсионеров. Если же доля пенсионеров в общей структуре населения неуклонно растёт, то приходится либо повышать страховые взносы, либо повышать пенсионный возраст, либо, наконец, снижать пенсии (или, как вариант, замедлить их индексацию).

На самом деле в России пенсионный возраст как раз довольно низкий: 55 лет для женщин и 60 лет для мужчин — это существенно меньше, чем в большинстве развитых стран, а ведь есть ещё и многочисленные категории «досрочников». В конце 2014 года в стране было 39,8 млн пенсионеров по возрасту (включая социальные пенсии и пенсии за выслугу лет, без учёта пенсионеров по инвалидности и по случаю потери кормильца), и соотношение их числа с количеством работающих людей растёт

год от года — сейчас оно составляет примерно пять работающих на трёх пенсионеров. Тема повышения пенсионного возраста болезненно воспринимается населением, поэтому пока вопрос не решается, но вряд ли это продлится бесконечно.

Другая причина невысоких пенсий в том, что базовый тариф пенсионных взносов (26%) берётся не со всех зарплат. Компании в некоторых отраслях имеют льготные ставки пенсионных взносов, самозанятые граждане платят за себя совсем мало, а кроме того, с больших зарплат (при превышении порога 670 тысяч рублей в год) взносы берутся по пониженному тарифу.

Кроме того, не за всех работающих положенные пенсионные взносы уплачиваются в принципе. Мы говорим не только о нелегальной «теневой экономике», — зарплатой «в конвертах» не пренебрегают многие вроде бы приличные фирмы, поскольку рассматривают это как снижение своего налогового бремени. Конечно, фирмам от этого лучше, а вот у нынешних пенсионеров пенсии в результате меньше, да и у работников пенсионные права формируются в заниженном объёме. Бюджет Пенсионного фонда России по сути дефицитен, и сводить концы с концами помогает только регулярная финансовая подкачка в виде трансфертов из федерального бюджета.

Можно ли существенно улучшить положение пенсионеров, не ломая существующую финансовую систему страны? В начале 2000-х гг. была придумана интересная идея — дополнить распределительную пенсионную систему накопительным компонентом. Но это тема отдельной статьи. •

● СТАРОСТЬ — В РАДОСТЬ

Где комфортно встречают осень своей жизни?

В Дании, Австралии и Нидерландах, утверждают зарубежные исследовательские компании. Главными критериями оценки комфортности проживания пенсионеров были достаточность, устойчивость и добросовестность пенсионных систем.

Датская пенсионная система, например, хорошо финансируется и регулируется, охватывает большое количество граждан, пенсии достаточно высокие. В Австралии работающие граждане отчисляют 9,5% жалования на будущую пенсию. Пенсия по возрасту складывается из государственных выплат и личных отчислений. Нидерланды — самая щедрая страна с точки зрения пенсий, там тоже есть система отчисления части дохода в счёт будущей пенсии. Дания, Австралия и Нидерланды также оказались на лидирующих позициях по размеру пенсий, которые выплачиваются бедным гражданам.

С точки зрения устойчивости пенсионных систем, Великобритания и США в 2014 г. оказались худшими из 25 стран. Великобритания реформирует пенсионную систему: с 2016 г. вводится упрощённый метод начисления государственных пенсий малоимущим, который сейчас основан на оценке их дохода.

Во многих странах с пенсиями дела обстоят ещё хуже.

А где лучше было бы встретить и скоротать «заслуженный отдых» россиянину? Журналисты вместе с экспертами составили свой рейтинг, опираясь на те же критерии, что и американские коллеги. Вот что у нас получилось.

Пять мест, где россиянину лучше провести годы на пенсии

1. Болгария

Около 160 тысяч россиян-пенсионеров, по данным Пенсионного фонда, сейчас получают свои российские пенсии, проживая за рубежом. Наиболее значительное число из них обосновались именно в Болгарии.

Главная причина — крайне выгодное для иностранцев-пенсионеров законодательство, которое Болгария сохранила даже после вступления в Евросоюз. Если вы где-то за пределами Болгарии получаете пенсию (при этом её размер значения не имеет), то можете получить разрешение на длительное пребывание на очень простых условиях. Достаточно подтвердить, что у вас в Болгарии есть жильё. Опять-таки не важно, своё или арендованное — и иметь на счёте в банке немножко денег, хватит и 1500 евро. В других братских славянских странах — Черногории, Хорватии, Чехии — неработающему и не имеющему бизнеса пенсионеру законным образом обосноваться сложнее.

Знать иностранные языки тоже не обязательно. В Болгарии многие, особенно люди старшего поколения, говорят по-русски, да и сам болгарский достаточно близок к нашему языку. С медпомощью проблема решается так: оформляется страховка. Она обходится где-то в 150 евро в год.

Единственный существенный минус: обмануть при покупке жилья в Болгарии могут с не меньшим успехом, чем в России, поэтому желатель-

не такой мизерной. Россиянам, купившим квартиру в Хайхэ (по ту сторону Амура от Благовещенска), местное правительство без проблем выдаёт вид на жительство.

С языком уже тоже особых проблем нет. В «раша-таунах» все говорят по-русски. А многие учреждения и агентства недвижимости в Северном Китае, навстречу растущему спросу, обзавелись переводчиками с китайского на русский и обратно.



Жить лучше на природе, на свежем воздухе, при собственных овощах и ягодах.

но нанимать хорошего юриста для проверки документов. Правда, чаще это случается при покупке новостроек.

2. Китай

Да-да, не удивляйтесь. В то время, как китайцы активно осваивают наш Дальний Восток, наши граждане оттуда ближе к пенсии сбегают в Северный Китай. В приграничных городах уже стали образовываться «раша-тауны», где жильё скупают россиянами.

Дело в том, что стоимость квадратных метров на территории Северного Китая в два-три раза дешевле, чем, к примеру, во Владивостоке или Хабаровске. Цены на товары и услуги тоже не кусачие. Особенно радует наших граждан в Китае тамошняя плата за «коммуналку», в сравнении с российской практически копеечная. В общем, мизерная российская пенсия по другую сторону Амура уже становится

3. Турция и Египет

В этих странах достаточно большие российские «колонии». Россияне, работавшие здесь или имевшие свой бизнес и привыкшие к местным условиям, часто остаются тут и на пенсии. Таких в последнее десятилетие не так уж мало.

Причины — как и в предыдущих случаях. Возможность купить комфортабельное жильё по цене «хрущёбы» в крупном российском городе. Дешёвая и при этом здоровая еда.

«Персики, арбуз, клубника, йогурт», — так описывает свой обычный завтрак пара российских пенсионеров, проживающих в Хургаде. Других доходов, кроме российской пенсии в 9–10 тысяч рублей, сейчас они не имеют. Но её на жизнь вполне хватает.

Особых проблем с оформлением необходимых для длительного проживания документов — при на-

личии в стране недвижимости — как правило, не возникает. Идеального знания языка не требуется — пенсионер ведь собирается отдыхать, а не работать. Отношение к старшим, независимо от их национальности, более уважительное, чем в России.

И дети в любой момент могут приехать в гости — никаких лишних проблем с визой.

Минусы тоже есть. Их достаточно много. Как минимум, надо знать страну и её обычаи, чтобы не попасть впросак. Не для всех подходит жаркий климат. Кроме того, в обеих странах сейчас неспокойно. Наших людей, правда, этим не запугаешь — но всё же...

КСТАТИ

А вот популярный в советские годы вариант — ближе к пенсии переселиться на российский юг, например, в Краснодарский край, где климат более мягкий и тёплый, — сейчас стал менее популярным. Причины несколько. Цены на жильё в крупных городах с хорошей инфраструктурой, таких как Краснодар, Сочи или даже Анапа и Геленджик позволяют туда переехать без доплаты жителям очень ограниченного числа российских регионов. В небольших городах и станицах же жить хорошо, пока не возникает серьёзных проблем со здоровьем и острой нужды в социальной и медицинской помощи.

Вообще же, по словам риэлторов, выбирая, где им жить в старости, наши граждане чаще всего действуют по самой традиционной схеме: перебираются поближе к детям.

4. Прописка московская, а жить в Калужской области

Ещё один, достаточно популярный в последнее время вариант «пенсионного обеспечения». Прописка в московской квартире даёт право на московскую доплату к пенсии. А если жильё сдавать, то получается ещё и дополнительный доход. Жить же лучше на природе, на свежем воздухе, при собственных овощах и ягодах. Эдак за 90–100 км от столицы, именно на этом расстоянии дачный дом с минимумом необходимых удобств уже можно купить по более-менее вменяемой цене. Но — не дальше. Чтобы в случае серьёзной хвори была возможность эвакуироваться в столицу.

По материалам интернет-версии издания «Комсомольская правда» (www.kp.ru/daily/26109/3005686)

● А вы бы где мечтали встретить пенсию?..



Лариса Рубальская, поэтесса:

— Я московский человек и хочу жить только в Москве. И потом, я надеюсь работать столько, сколько я живу. В Москве у меня есть такая возможность, здесь есть спрос и есть заработок.



Владимир Савенок, генеральный директор консалтинговой компании «Личный капитал»:

— Мы с женой уже думаем об этом. Пока планируем так: лето будем проводить на родине. А когда сыро и холодно, будем путешествовать. Жить по месяцу в разных странах. Но перед этим, конечно, надо скопить капитал. Ну и детей поставить на ноги.



Сергей Смирнов, директор Института социальной политики ВШЭ, академик РАН, доктор наук:

— Не готов с наступлением пенсионного возраста зажить той жизнью, которой живут большинство наших пенсионеров. А если говорить о конкретном месте, то, по-моему, неинтересно привязываться к одной географической точке. Поэтому хотелось бы работать и путешествовать!



Андрей Туманов, депутат Госдумы РФ, главный редактор газеты «Ваши 6 соток»:

— Только у себя на даче, как, наверное, и большинство россиян: посмотрите на дачные поселения, они сплошь из пенсионеров, они живут там весь тёплый сезон. Это и понятно: свежий воздух, овощи-фрукты. Труд и удовольствие. Ну и банька там есть, разумеется!

● ПРО ПИТАНИЕ

«Горячие точки» Агропрома. Каким стало наше питание

За первую половину 2015 г. реальная начисленная зарплата россиян сократилась на 8,5%, как следует из опубликованного в конце июля 2015 года доклада Росстата. А стоимость минимального месячного набора продуктов питания в среднем по России на конец июня 2015 г. стала на 14,3% больше, чем в начале года. Уже точно можно сказать, что люди начали экономить на еде, — сетуют продавцы рынков и сетевых магазинов.

Из-за роста цен на еду многие вынуждены покупать меньше продуктов и дешевле.

Производителям продуктов питания пришлось туго. С одной стороны, из-за снижения покупательной способности уже 12 месяцев падает выручка, с другой — растёт себестоимость. В ответ производители стали предлагать новые товары из более дешёвых ингредиентов. Компании выкручиваются, как могут. «Некоторые снижают стоимость товара за счёт использования более дешёвого, но не всегда лучшего с точки зрения качества сырья, уменьшают объём упаковки», — говорит директор по развитию ассоциации производителей и поставщиков продовольственных товаров «Руспродсоюз» Дмитрий Востриков. Но это не единственная тактика. Те, кто не готов жертвовать качеством, ищут другие пути сокращения производственных издержек. Другие производители переходят на выпуск новых продуктов более низкого ценового сегмента.

Отмечены также способы экономии на рецептах и упаковке. Ряд производителей чая переходит на более дешёвое сырьё и уменьшает вес чайного пакетика. Некоторые производители шоколадных изделий заменяют «какао тёртый» на «какао-порошок» — более дешёвый субпродукт, а вместо масла какао используют эквиваленты жиров, например рапсовое или пальмовое масло. В кабачковую икру стали добавлять муку и другие наполнители, а в томатной

пасте в качестве загустителя снова стали использовать крахмал.

Падает спрос на дорогие макароны и растёт на самые дешёвые — из хлебопекарной муки. Поэтому многие производители стали использовать именно такую муку для производства продукции по заказу розничных сетей.

Подмена понятий

Если состав продукта соответствует российским требованиям и указан на упаковке, никаких вопросов к производителю нет, но, к сожалению, за прошедший год многие производители, как российские, так и зарубежные, пренебрегают этими правилами. Они выдают дешёвый продукт за более дорогой. Рынок заполнил продуктовый фальсификат.

По итогам 2014 г. Роспотребнадзор отметил резкий рост количества забракованных во время проверок продуктов сразу в нескольких категориях. Больше всего — в 24 раза — увеличился объём некачественной импортной кондитерской продукции, импортных ягод — в 13 раз, импортной рыбы — почти в 6,5 раза. Инспектора забраковали почти в 4 раза больше импортной молочной продукции и в 3 раза —граничных овощей и фруктов. Проблем с отечественной продукцией тоже стало больше: в разы выросло количество забракованных кондитерских изделий, рыбной и мясной продукции.

Кто снял сливки

Судя по данным Роспотребнадзора, признаниям отраслевых объединений и самих производителей, больше всего несоответствий в кондитерских изделиях, рыбе и молоке. Масштаб проблемы с качеством двух последних продуктов Роспотребнадзор оценивает довольно точно: с июля 2014 г. ведомство проводило внеплановые проверки молочной и рыбной продукции по поручению Правительства РФ. По их итогам оказалось, что в 27% мороженных рыбы, рыбных и морепродуктов либо пре-



К осени еда изменила вкус и вес. Производители продовольствия жертвуют качеством продуктов из-за экономического кризиса и продуктового эмбарго.

вышено содержание ледяной глазури, либо используется в составе более дешёвый продукт. А в 20% проверенного сливочного масла, 13% творога и 10% сыра животные жиры заменены растительными, и по справедливости эти продукты должны называться спре-дом, творожным и сырным продуктом.

В том, что на первом месте по доле фальсификата оказалось сливочное масло, нет ничего удивительного. Чем выше содержание жиров в продукте, тем выгоднее заменить животные жиры растительными, объясняет председатель правления Национального союза производителей молока Андрей Даниленко.

Чаще всего фальсификациями занимаются небольшие региональные предприятия и дистрибуторы. Последние закупают молокосодержащие продукты и в процессе упаковки «превращают» их в молочные продукты, считает Даниленко.

Действительно, из информации на сайте Роспотребнадзора следует, что чаще всего фальсификатом оказывается продукция малоизвестных компаний, а иногда место производства вообще не удаётся установить.

Проблемы на высшем уровне

Как бороться с некачественными продуктами? Количество подделок продуктов в этом году не снижается из-за того, что штрафы за фальсификацию мизерные, они не соизмеримы с прибылью, которую получает недобросовестный производитель. Изменить ситуацию может только повыше-

ние штрафов, но предполагающий это законопроект уже год не может пройти через Госдуму. Чаще всего Роспотребнадзор накладывает на нарушителей штраф по ст. 14.43 КОАП — «нарушение изготовителем требований технических регламентов» — до 300 000 руб. для юридических лиц.

Ритейлеры, самостоятельно контролирующие качество продуктов в своих сетях, говорят, что отказываются от поставщиков-нарушителей. В случае незначительных замечаний по качеству поставщику может быть предоставлен срок на устранение несоответствий, в более серьёзных случаях некачественные товары выводятся из ассортимента торговых сетей.

На проблемы с качеством продуктов в конце прошлого года обратило внимание Главное контрольное управление, это ускорило процесс создания новой структуры — Российской системы качества (Роскачество), которая в том числе займётся мониторингом и исследованием качества продаваемой продукции, а также присвоением ей знака качества. По словам руководителя Роскачества Максима Протасова, система будет проводить веерные исследования, в которые может попасть любой товар с прилавков российских магазинов. Данные исследований будут опубликованы в открытом доступе, а о выявленной в процессе мониторинга небезопасной продукции Роскачество будет сообщать в Роспотребнадзор.

По материалам газеты «Ведомости», опубликованным в № 3876 от 20.07.2015 г.

● БЕЗОПАСНАЯ СРЕДА

Пищевые добавки: есть или не есть

О вреде практически всех продуктов питания для здоровья человека сегодня говорят довольно много. Различные Е на упаковке рожают всё новые и новые мифы. Поэтому разобраться, насколько вредны пищевые добавки, поможет наш собеседник Ольга Козлова.

— **Что же такое пищевые добавки, какими они бывают?**

— Пищевой добавкой считается любое вещество или смесь веществ, которые могут не иметь пищевую ценность и обычно не употребляются непосредственно в пищу. Их используют в производстве продуктов для того, чтобы улучшить вкус, текстуру либо увеличить срок годности.

— **Какой документ контролирует безопасность продуктов, содержащих пищевые добавки?**

— Использование пищевых добавок в производстве продуктов регулирует технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Он подробно разъясняет все требования и ограничения к употреблению пищевых добавок.

Так что с этим документом будет полезно ознакомиться не только узким специалистам, но и всем, кто хочет знать больше, читая этикетку продукта.

— **Возможно ли в домашних условиях самостоятельно определить безопасность того или иного продукта с точки зрения наличия в нём определённых пищевых добавок?**

— Если продукт качественный, и производитель дорожит своим именем, то никаких следов пищевых добавок вы не найдёте. Тем более, полезность или вредность продукта определяется не только наличием в нём каких-либо добавок. Одну из ведущих ролей здесь играет само сырьё, не менее важны и условия производства и хранения продукции, соблюдение рецептур и ответственность самого производителя.

Читаем этикетку:	
антиокислители	замедляют процессы окисления и увеличивают срок годности продуктов
загустители	повышают вязкость пищевой продукции
консерванты	продлевают срок годности
усилители вкуса	усиливают вкус и аромат продукта
фиксатор (стабилизатор) окраски	стабилизирует, сохраняет или усиливает цвет продукции



Ольга Козлова, эксперт в области подтверждения соответствия мяса, мясной продукции ООО «Тулский центр сертификации, мониторинга и содействия защите прав потребителей»

Если, например, мясной продукт изготовлен из охлаждённого, а не размороженного и замороженного несколько раз, сырья, то необходимость использования некоторых пищевых добавок отпадает сама собой.

А если сырьё не первой свежести, то производителю придётся постараться, чтобы придать продукту аппетитный вид и увеличить его срок годности. Такая еда, как правило, имеет неестественно красивый цвет и слишком ароматный и навязчивый запах.

— **На что Вы порекомендовали бы обратить внимание нашим читателям при выборе продуктов?**

— Я рекомендую приобретать продукцию, которой вы уже доверяете, то есть слышали, читали положительные отзывы о ней и о производителе. Согласитесь, в качественный продукт нет необходимости добавлять консерванты для увеличения срока годности. Главное, не поленитесь изучить упаковку, маркировку, дату изготовления и срок годности, условия хранения в торговых точках. •

● ХОЧУ ВСЕ ЗНАТЬ!

Приоткроем окно в мир производства



Свежие свиные полушки прибыли на завод

Наверное, каждый из нас хоть раз в жизни побывал на каком-либо производстве. Ведь согласитесь, многие из наших юных современников считают, что булки растут на деревьях. Это, конечно, утрировано. А вот узнать как и из чего делаются мясные полуфабрикаты и всеми любимые колбаса, сосиски, сардельки, копчености всякие и другая мясная продукция — ох, это действительно, интересно.

Редакция газеты «Окно в Городе» направила своего сотрудника Елену Каширину в Тёпло-Огарёвский район Тульской области, чтобы в полном объёме узнать и увидеть, как осуществляется весь цикл производства тех продуктов, без которых не обходится ни один из наших дней...

Итак, Елена ведёт прямой репортаж с производства «Города Мастеров»:

«С самого детства я мечтала посмотреть, как пекут хлеб, раскладывают сметану в стеклянные баночки (помните советские времена?) или разливают «газировку» в бутылки. И так случилось уже во взрослой жизни, что в силу своей профессии, я побывала на множестве предприятий. И про хлеб, и про молоко, и даже про сахар я теперь знаю не понаслышке. Очередь дошла и до мясокомбината. По заданию редакции я отправилась в Тёпло-Огарёвский район Тульской области, где уже 17 лет успешно работает Тёпло-Огарёвский мясокомбинат, выпускающий продукцию под торговой маркой «Город Мастеров».

Как театр начинается с вешалки, так и на заводе начальным процессом

является приём сырья. Сразу скажу: процесс впечатляющий!

Основная доля мяса, поступающего на завод — это свинина. Приезжает она в больших охлаждающих машинах. Первое сильное впечатление посетил меня, когда распахнулись двери рефрижератора. Стройными рядами на специальных металлических крючках висят (!) свиные полушки. Причём не замороженные, а охлаждённые. Никаких ящиков или других ёмкостей с мясом в машине нет...

Вид и аромат свежего мяса заставляет на несколько секунд замереть на месте, разглядывая столь непривычную глазу картину.

На каждой полушке стоит клеймо ветеринарной службы. Без этой отметки у мяса нет шансов попасть в заводские холодильные камеры. Тем не менее, на предприятии осуществляется свой ветеринарный контроль поступающего сырья. Таким образом, поставщик отвечает за качество отгруженного мяса, а мясокомбинат — за качество принятого. Наблюдение этого процесса формирует внутри всё возрастающее доверительное отношение к мясокомбинату.

Заходим в зону приёма сырья. Первое, на что обращаешь внимание — чистота и холод. Сначала, после +29°C, на улице (поездка состоялась этим летом) — прохлада кажется комфортной. Но постояв в этом помещении 10 минут, начинаешь замерзать. Это необходимые условия для приёма охлаждённого сырья. И они строго соблюдаются.

Прямо от ворот непосредственно в холодильные камеры по потолку идёт транспортировочная лента — подвесной путь. Он похож на рельсы. Перед непосредственной разгрузкой врач, направленный на мясокомбинат Государственной ветеринарной службой, осуществляет контроль качества входящего сырья. Хочу особо отметить — не заводской ветеринарный врач, а независимый, работающий в государственной структуре. Такой порядок полностью исключает даже малейшую возможность проникновения некачественного мяса в заводские камеры хранения и, следовательно, в производство.

Далее происходит разгрузка. Ловко, отработанными движениями рабочие перевешивают полушки из машины на транспортировочную ленту. И одна за одной, «строгой колонной» едут хрюшки в холодильные камеры. Да, да, в прямом смысле слова едут.

Там, в холодильных камерах, полушки размещают также в подвешенном состоянии, ровными рядами. За соблюдением температурного режима здесь следят очень строго. В камерах для хранения охлаждённого мяса поддерживается от 0 до +4°C Холодно. Но долго здесь сырьё не задерживается — его забирает производство. Свежее, ароматное оно поступает в цех обвалки. Но это уже другая история»...

Читайте в следующем номере: как на заводе разделяют свиные полушки.

таких производителей в российских городах! Ведь и от этого тоже зависит уровень комфортности жизни горожан!

Наталья Артюхова, руководитель представительства городского округа «Город Якутск» в Москве:

В настоящее время у нас в Якутске реализуются две муниципальных долгосрочные целевые программы, направленные на развитие агропояса столицы Республики Саха (Якутия) до 2018 года.

Вокруг Якутска совсем недавно создан и развивается агропояс из сельхозугодий, животноводческих комплексов и тепличных хозяйств, молочных ферм и озёр для разведения рыбы. Это отличное решение вопроса, как качественно и натуральной, родной, а не импортной продукцией, обеспечить горожан. И вот что интересно: продукция Якутского агропояса пользуется спросом не только у местных жителей, но и в других регионах... И в тоже время, в далёкой северной столице Республики Саха (Якутия), люди ждут разнообразия продуктов. Поэтому хотелось бы на прилавках магазинов Якутска видеть продукцию из других регионов России, в частности, Тульских производителей и, прежде всего, продукцию «Города Мастеров», у них мясные деликатесы и колбасы, на мой взгляд, просто превосходного качества! •



Сегодня «Окно в Городе» решило заглянуть к своим соседям — партнёрам и посмотреть, как у них этой осенью идут дела...

Вот, например, город Одинцово Московской области. Здесь в Новой Трёхгорке, по ул. Чистяковой, 48 расположен уютный плодо-овощной магазин. Нас встретила продавец-консультант Зарема Чавуш и с радостью показала всё, чем они богаты, то есть что предлагают населению из фруктов и овощей к их семейному столу.

Прилавки магазина наполнены свежими фруктами, как будто только что сорванными с веточки, и чистыми, аккуратно выложенными овощами. Честно говоря, многое сразу захотелось попробовать.

— Зарема, а откуда Вы привозите свой товар?

— Осенью фрукты и овощи у нас практически все российские, от проверенных нами и, по сути, нашими покупателями, поставщиков — лучших фермерских хозяйств и плодоовощных совхозов. В зимний период времени добавляется немного импортного товара. Но главные и постоянные наши поставщики — Краснодарский край, Ростов-на-Дону, Воронеж. Мы с этими регионами работаем давно и охотно. Без сбоев практически.

Смотрите, мы же покупаем сельхозпродукцию в достаточно больших объёмах, ведь у нас ещё на Подмосковном бульваре в Красногорске два магазина (д. 1 и д. 12), есть ещё точки распространения.

Мы очень любим свою работу и хотим, чтобы стол в каждом доме был изобильным, а как при этом обойтись без овощей и фруктов?! Вот и стараемся людям предлагать всё только самое лучшее, что даёт нам природа в разных уголках России. Кушайте и будьте здоровы! •



● ВАШЕ МНЕНИЕ

Скажите, доводилось ли Вам когда-нибудь пробовать продукцию тульских производителей и каким Вы находите качество мясных изделий «Города Мастеров»?

Владимир Селиванов, исполнительный вице-президент, генеральный директор Международной Ассамблеи столиц и крупных городов СНГ:

Наша Ассоциация реализует ряд проектов, направленных на обеспечение продовольственной безопасности городов России.

Две темы — качество питания горожан и безопасность продукции для горожан — стали на сегодня особенно актуальными. Они являются непреложными составляющими уровня комфортности проживания населения.

Ограничения, возникшие на ввоз в Россию продовольственных товаров из ряда зарубежных стран, определили выход отечественных производителей на первый план. Российские предприниматели активно взялись за производство качественных и доступных для населения продуктов питания. Среди них есть те, кто явно справляется с задачей, заняв определённые лидерские позиции, несмотря на непростую экономическую ситуацию. И очевидно, что к их числу можно отнести Тёпло-Огарёвский мясокомбинат с продукцией, выпускаемой под брендом «Города Мастеров».

Выпускаемые мастерами Тёпло-Огарёвского мясокомбината изделия — натуральные, качественные, по доступной цене и наверняка будут пользоваться повышенным спросом у населения любого социального уровня.

Производитель предлагает свою продукцию для реализации в крупных городах России, в Подмосковье с целью обеспечения населения экологически чистыми и качественными, полезными для здоровья продуктами питания. Мы готовы подключиться к процессу реализации данного проекта на территории некоторых городов РФ.

Александр Сягаев, руководитель проектов «Здоровые города» и «Электронная библиотека городов» (Москва):

Думаю, что «Город Мастеров», несмотря на сегодняшнюю экономическую ситуацию, чувствует себя уверенно. Продукция Тёпло-Огарёвского мясокомбината отличается от любой другой. Она натуральная, по отзывам многих потребителей очень вкусная и наверняка пользуется повышенным спросом у населения. Побольше бы

● РОДНЫЕ ПРОСТОРЫ

«Тула — город для нас и наших детей»

Под таким девизом празднует «Город-Герой» Тула в 2015 году своё 869-летие.

Год основания города — 1146. Интересно, что Тула на год старше Москвы — столицы Российской Федерации. Традиционно Тула отмечает день города во 2-ю субботу сентября. В 2015 году этой датой стало 12 сентября.

Впервые о Туле как о городе упоминают с 14 века, хотя и ранее на её месте существовали поселения. В 15 веке Тула окончательно входит в состав Русского государства. В 20-х годах 16 века строится Тульский каменный кремль, сохранившийся до наших дней. Пограничное положение города приводит к преобладанию военных, число торговцев и ремесленников среди горожан — небольшое. В 1595 году, согласно царскому указу, в город переселяют 30 кузнецов для развития оружейного дела. Это определяет дальнейшую судьбу го-



рода как главной оружейной мастерской России. В 17 веке город перестаёт быть пограничным, что служит толчком к развитию промышленности. В войну 1812 года жители города внесли большой вклад не только оружием, но и хорошо снаряжённым ополчением. Ни в одну войну Тульский кремль и город не был взят. В настоящее время Тула это крупнейший промышленный и культурный центр. Будучи в Туле, нужно обязательно посетить кремль, соборы Богоявленский и Успенский, а также Музей оружия, который находится на берегу реки Упы в новом красивом здании в



виде богатырского шлема. Интересно и приятно побывать в Музее пряника и дополнить кулинарный тур Музеем самовара. Известна Тула домом-музеем Л. Н. Толстого «Ясная Поляна». Тула — родина русской гармошки, столица вкуснейших пряников. А ещё Тула — единственный в России город, где занимаются производством и продажей уникальных самоваров на протяжении трёх с лишним веков и по сей день.

Первое документальное подтверждение о производстве самоваров в России появилось в 1746 году. Во времена Петра I знаменитые рус-

ские самовары были поставлены на масштабный производственный поток. Именитые мастера России стремились привнести свои оригинальные идеи в создание самоваров. Так стали появляться громадные самовары с различными надписями для больших посиделок, небольшие самоварчики с росписью для светских раутов и даже уменьшенные копии самовара для приготовления кофе. Но наибольшей популярностью стали пользоваться самовары, производимые в Туле. Именно в этом городе мастеров было организовано первое крупное частное предприятие по мас-совому изготовлению самоваров. Открыл его известный оружейник Фёдор Лисицин в 1760-х годах. Позднее в Туле было открыто большое множество крупных частных компаний, направленных на производство оружия и самоваров. •

● ХРОНИКА СОБЫТИЙ «ГОРОДА МАСТЕРОВ»

IV Тульский туристический форум «От идеи до маршрута»

В июле 2015 г. в Туле, в здании Дворянского собрания, проходил IV Тульский Туристский форум «От идеи до маршрута».

Его гости познакомились с проектом прокладки по территории Тульской области туристического маршрута. Его основные тематические направления — «Русские усадьбы», «Гастрономический туризм», «70 лет Великой Победы».

Тульская область стала пилотным регионом, где реализуется один из пяти глобальных маршрутов — «Русские усадьбы». В регионе большое количество усадеб. Много имён, с ними связанных, в своё время прославили Россию, возвысили её.

На форуме широко представлены новые экспозиции и программы тульских музеев, которые включены в военно-патриотические маршруты по Тульской области, что особенно актуально в год 70-летия Победы в Великой Отечественной войне.

Свою продукцию в проекте «Гастрономический туризм» представил Тёпло-Огарёвский мясокомбинат, который со своей маркой производства «Город Мастеров» стал фактически тульским брэндом и привлёк к себе на форуме основное внимание.

Обнинск

24 июля 2015 г., в Обнинске, накануне Дня города, проходил ежегодный фестиваль «Энергия лета». На традиционной для фестиваля площадке, под самой высокой метеомачтой в Европе, собрались в наукограде все самые музыкальные, весёлые, позитивные и «голодные» жители Обнинска, Калуги и Калужской области.

Кулинарно-музыкальный фестиваль «Энергия лета» — это праздник музыки, ритмов, танца и, ко-



нечно, же кулинарии. В то время, когда на сцене, один за другим сменялись коллективы и исполнители, на площадке кулинарного феста готовились самые разнообразные угощения.

И, конечно же, самым желанным и вкусным оказался фирменный шатёр «Города Мастеров», где предлагались участникам и гостям фестиваля самые разнообразные мясные изделия — от колбас и сосисок до шашлыков, которые жарили здесь же, на мангалах, профессионалы своего дела — специалисты, представляющие Тёпло-Огарёвский мясокомбинат.

До самого позднего вечера участников и гостей становилось всё больше и больше. И, кажется, не осталось ни одного человека, кто бы не попробовал на фестивале ароматную, вкусную, натуральную и высококачественную продукцию «Города Мастеров»...

День города в Калуге

День города, а точнее, 644-летие Калуги отмечали в 2015 году совсем недавно, 22 августа. Митрополит Калужский и Боровский Климент предложил совместить гуляния с днём памяти покровителя Калуги Святого Лаврентия.

Праздничных мероприятий в День города было множество, среди них — фестиваль народных промыслов и ремёсел «Калуга — город мастеров», фе-



стивали кулинарного искусства, живых скульптур и декоративно-прикладного творчества «Калуга в миниатюре». По всему городу прошли концерты профессиональных и самодельных артистов. В центре Калуги прошёл ожидаемый всеми любимый калужский карнавал «Виват, карнавал!».

По уже сложившейся доброй традиции Тёпло-Огарёвский мясокомбинат принял участие в мероприятиях, посвящённых Дню города.

Специальная группа молодых парней и девушек — представители торговой марки «Город Мастеров», в тирольских костюмах, несомненно, украсили праздничное шествие, которое прошло в субботу 22 августа по центральным калужским улицам. А ростовые куклы в виде батона колбасы произвели настоящий фурор: слишком неожиданным для зрителей было появление сразу трёх «вкусных красавиц». И, конечно же, уже ставшие знаменитыми в этом городе фирменные шашлыки от «Города Мастеров». Шатёр мясокомбината, как и в прошлом году, расположился на центральной улице Кирова. Прямо здесь на мангалах и жарилось это чудесное лакомство. Горячие, с дымком и хрустящей корочкой, шашлыки не могли оставить равнодушными калужан. Это красноречиво доказывала нескончаемая очередь из желающих отведать на свежем воздухе ароматного, жареного на углях, мяса. •

● НАШИ СОСЕДИ

Одинцово. Вместо гастронома Центральный — многоэтажный Бизнес-центр

Заброшенное здание бывшего гастронома, расположенное в Одинцово на улице Маршала Жукова, планируют снести. На его месте вырастет многоэтажное здание с бизнес-офисами, коммерческими помещениями и небольшой гостиницей на последних этажах. Проект Бизнес-центра будет включать в себя достаточное количество бесплатных парковочных мест, подъезд к нему будет удобным и поток машин, выезжающих от ТЦ, не будет перекрывать и без того загруженную центральную магистраль города.

На пороге осени и Дня города в Красногорске состоялся Бал молодожёнов

28 августа 2015 г., в канун Дня города Красногорска, в музее-усадьбе «Архангельское» собрались... свадебные экипажи. Здесь, в одном из красивейших мест Красногорского района и Подмосковья, состоялся традиционный Бал молодожёнов. Торжественная регистрация браков проходила в преддверии 75-летия города Красногорска. Этот бал — одно из мероприятий обширной праздничной программы, в соответствии с которой красиво, дружно и празднично отмечали 75-летний юбилей Красногорска 5 сентября.

Трёхгорка. На платформу «Трёхгорка» МЖД добраться теперь легче

Две электрички Белорусского направления Московской железной дороги уже с 29 июня 2015 года теперь останавливаются на платформе «Трёхгорка». Это достаточно важное событие для местного населения и тех, кто работает в этом развивающемся районе.

Речь идёт об остановках электричек, которые курсируют между Москвой и Одинцово — теперь в «Трёхгорке» у них есть дополнительная остановка на местной платформе.

Коммунарка. В деловом центре в Коммунарке построят 40–50 километров дорог

Дороги будут разного значения. Транспортную доступность обеспечит реконструкция Калужского шоссе. Появится дорога, соединяющая Солнцево, Бутово и Видное. На территории центра будет создано 30,4 тысяч машино-мест. Это будут и подземные парковки, и плоскостной паркинг.

Столичные власти рассчитывают, что при застройке административно-делового центра в Коммунарке город заработает не менее 100 миллиардов рублей. Правда, реализация проекта может занять около десяти лет. •

● ЭТО ВКУСНО

Дневник парижских впечатлений

Чем богат Париж, чем этот город привлекает русских туристов и тех, кто остался жить во Франции по ряду каких-то семейных причин?... Ведь не только красотой, атмосферой любви, запахом цветов, кофе, но еще и особенной едой...

Сегодня наша читательница Наталья Сергеевна Филатова расскажет о своих взглядах на особенности жизни во Франции. Её «Дневник парижских впечатлений» и даже некоторые рецепты французской кухни будем печатать в нашей газете с продолжением.

Мясной рынок в Париже

Французский фильм «Амели» (2001), снискавший любовь публики и критики, знакомит зрителя, среди прочего, с уголками Парижа невдалеке от Монмартра. (На волне успеха картины был даже придуман туристический маршрут, — по памятным местам фильма.) Если помните, в один момент счастливая вестница Амели Пулен, в исполнении Одри Тоту, ведёт под руку слепого старика и живо рассказывает ему всё, что видит на небольшом отрезке улицы, в том числе: «Конь на вывеске мясной лавки потерял ухо... Проходим мимо мясника. Ветчина — 79, толстый край — 45...» (то были последние времена старого доброго франка). Позволим себе некоторые разъяснения.

Конина. Boucherie chevaline

Один из мифов гласит, что русское слово «шваль» (фр. cheval — лошадь) вошло в обиход после отступления наполеоновской армии из России, когда изголодавшиеся французы питались конской падалью. (Более убедительно, однако, происхождение этого слова от новгородского предателя Ивашки Шваля, т.е. портного по ремеслу, открывшего городские ворота шведам в 1614 году.) В мифе о французской «швали» сказалось, в том числе, и традиционное русское отвращение к лошадиному мясу.

Что касается Франции, то конина прошла непростой, через запреты и пренебрежение, но победоносный путь к столу обывателя. В конце XIX века конское мясо употреблялось повсеместно и особенно рекомендовалось врачами для детей и ослабленных после болезни. Благодаря высокому содержанию железа кониной кормили при малокровии. Кроме того, это мясо насыщено самыми важными для жизнедеятельности челове-

ка витаминами и практически не содержит жира (всего от 2 до 4%), этого злейшего врага фигуры и здоровья. Однако в 1960-е годы употребление конины во Франции резко снизилось.

Париж, любящий свою старину, сохранил кое-где традиционные вывески конских мясных лавок: скульптурные раскрашенные лошадиные головы над входом, несмотря на то, что большинство лавок давно закрыто или торгует не тем. Сегодня в Париже по-прежнему работает около дюжины магазинов, специализирующихся на продаже конины, — значительно меньше, чем полвека назад, но всё-таки немало. Мода прошла, но полезные свойства остались. В современной кулинарной энциклопедии всё ещё есть несколько рецептов приготовления конины (кстати, чуть более дешёвой, чем говядина).

Обычная мясная лавка

Не заглянуть ли нам сегодня в мясную лавку 10-го округа Парижа, где проживают потребители среднего достатка? Она крошечная, устроена на манер слаженного часового механизма. Покупателей в неё может войти не больше пяти; поэтому частенько очередь располагается прямо на тротуаре. Сквозь большую стеклянную витрину просматривается вся внутренность магазинчика; в глубине — огромный холодильник с окошком спереди и дверью сбоку; на стене — ножи и топоры на магнитной планке; две большие мясорубки, из коих одна — гибрид с холодильником; на переднем плане разложены мясо и птица. (Улица Фобур-Пуассоньер узкая, с высокими домами, солнечные лучи до продуктов никогда не добираются.) В лавке работают три человека: хозяева — супружеская пара Лебуан, и один работник. Хозяйка, как правило, за кассой, но всегда готова обслужить покупателей при большом наплыве (не берётся

только за разделку сырого мяса); её же заслуга — безупречная чистота. У хозяйина на одной руке недостаёт фаланги пальца (профессиональная травма по молодости лет), но движения у него настолько выверенные и быстрые, что любо-дорого поглядеть. Во время молниеносного обслуживания он успевает шутить с клиентами и интересоваться их семейными делами — все давнишние знакомые и соседи. Детвора на особом положении; один подросший впечатлительный ребёнок нарисовал для школы целую стенгазету о своём любимом мяснике, чем очень его растрогал. Хозяева особо привечают юную публику; всегда держат под прилавком пару пакетов с карамельками; к Рождеству — непременно угощают мальчиков и девочек шоколадными конфетами (взрослые к праздникам получают полезные пустячки, вроде ручки с номером телефона мясника или прочной сумки). Для постоянных покупателей и кредитная книжка заведена. Забыл дома бумажник, но очень хочется к ужину ветчины? Не горюй, заплатишь в другой раз, у нас записано.

Приветливые и душевные хозяева всегда в хорошем настроении, но трудятся при этом как каторжные. Лавка открывается ни свет, ни заря и работает шесть дней в неделю (только о летнюю пору закрыта в субботу после обеда); каникулы традиционно с конца июля по конец августа, что вполне разумно, — покупатели тоже разъезжаются на отдых. Дважды в неделю месье Лебуан едет на оптовый рынок marché de Rungis, практически среди ночи, и к раннему утру успевает разложить всё по местам. Он — из очень редких теперь парижских мясников, который разделяет туши сам, вместе со своим подручным; большинство торговцев покупают фасованный товар. Набор



мясных продуктов в его лавке — добротный, «первой свежести», но не изысканный (правда, к Рождеству вы можете заказать любые деликатесы). Но иногда, на парижской весенней ярмарке (foire de Paris), хозяину удастся раздобыть особенной говядины, которую он горячо рекомендует. Во всё остальное время он ни за что не станет ничего навязывать, даже если после вашего заказа у него на руках остались негодные обрезки. (Достопримечательность квартала, необыкновенно изящная и очень старая французенка начала терять память, но твёрдо помнила о том, что нужно накормить собачонку. Она заходила в лавку по несколько раз в день, чтобы купить мяса своей питомице. Ни разу мясник не воспользовался забывчивостью дамы, ни разу не постарался продать ей 50 граммов те-лячьей печёнки вместо 20.)

Никогда на вас не давят вопросом «Вы брать будете или нет?». Наоборот, можно прийти и посоветоваться, поспомнить, не попробовать ли что другое. Жена мясника очень вкусно перескажет вам новый кулинарный рецепт, а на другой день поинтересуется, понравилось ли. Никогда вам не продадут силой то, что требует спешной продажи, а спросят, что предпочитаете, как нарезать и с какого края. Если вы покупаете мясо для бульона, мясник непременно предложит вам в подарок кости и поинтересуется, какие больше любите, мозговые или простые. Если хотите к обеду куриную грудку, мясник срежет всё лишнее, распластает её в виде тонкого эскалопа и надсечёт верхнюю плёнку, чтобы не съёжилось на сковороде. Из тонкого широкого дрожащего куса печёнки вырежет желчные протоки. Вам останется только поджарить.

(продолжение — в следующем номере «Окно в Городе»)



● ГОТОВИМ ВМЕСТЕ

Автор «Дневника парижских впечатлений» Н. С. Филатова предлагает вниманию читателей газеты «Окно в Городе» рецепт, привезённый из Парижа. Французский пирог на самом деле получается очень вкусным! Попробуйте приготовить и вашим домашним он наверняка очень понравится...

Популярные блюда французской кухни. Quiche («киш», пирог — яичная запеканка)

Тесто: мука (ок. 200 г); 100 г сл. масла; 100 г сметаны (кефира, творожка...); щепотка соли; 1 ст. л. водки или коньяка.
Начинка: 6 яиц; 0,5 л сметаны; 200 г тёртого сыра; копчёная грудинка (100–200 г); ветчина (100–200 г); соль, перец.

Приготовить рассыпчатое тесто: холодное масло изрубить с мукой, прибавив соль. Быстро вымесить тесто с молочными продуктами и водкой; скатать в шар и убрать в холодильник на несколько минут. Затем большую часть теста раскатать и выложить на дно формы (из алюминия, с высокими прямыми бортами, 26–28 см в диаметре). Из оставшегося теста раскатать полоски, которыми выложить борта формы, плотно соединяя их с нижним пластом. Пока готовится начинка, убрать форму в холодильник.

Грудинку мелко нарезать, обжарить и остудить. Яйца взбить, перемешать со сметаной, с сыром, посолить и поперчить. Добавить ветчину, нарезанную кубиками, и грудинку. Приготовленную начинку влить в форму, выложенную тестом, и поставить в духовку, согретую до 220 градусов. Через 10 минут убавить жар до 180 градусов. Выпекать примерно 45 минут. Подавать горячим или, на другой день, согретым. Впрочем, мелко нарезанный холодный «киш» часто подают как закуску на многоядных приёмах. •

● ВНИМАНИЕ: КОНКУРС!

Редакция газеты «Окно в Городе» объявляет детский творческий конкурс!

Ждём иллюстрации к этому стихотворению, выполненные Вашими детьми в произвольной форме. До 31 октября принесите рисунок в любую фирменную точку продаж «Города Мастеров». На обратной стороне работы укажите ФИО автора, возраст, свой контактный телефон и адрес торговой точки (с указанием города), на которую Вы принесли рисунок.

Специальная комиссия определит лучшие работы маленьких участников. Победители конкурса получат приз-сюрприз от редакции газеты, а их родители — вкусный подарок от «Города Мастеров»*.

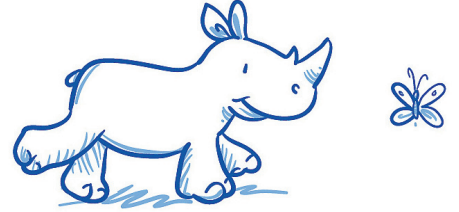
* Количество призов и подарков ограничено. Подарки и призы будут выдаваться до 30 ноября 2015 года. Информация о победителях, месте и времени выдачи призов и подарков будет сообщаться участникам по указанным контактным телефонам. С Положением о конкурсе Вы можете ознакомиться во всех фирменных торговых точках Тёпло-Огарёвского мясокомбината «Город Мастеров»

Победитель будет выбран в каждой из номинаций:

1. «Малыш и книжки» — Дети от 3 до 7 лет.
2. «Мир в разноцветных красках» — Дети от 8 до 12 лет.
3. «Я LOVE жизнь» — Дети от 13 до 15 лет.

Специальных требований к оформлению работ в каждой конкретной номинации нет.

Подробности по тел. +7 (960) 606-12-77



Почему в зоопарке грустит Носорог?

Почему в зоопарке грустит Носорог?
Потому что он, бедный, совсем одинок,
Потому что в округе все звери
Уж давно свои семьи имели.
Вот у Льва есть жена и два львёнка.
Ну, а Слон со Слоником делят Слонёнка,
А Верблюд с Верблюдицей растят верблюжат,
Даже Волк и Волчица имеют волчат.
И Медведь с Медведицей растят Медвежонка,
А ему, Носорогу, не дали ребёнка.
Как же жить бедолаге на свете,
Если сердце не радуют дети?

Загрустил Носорог и совсем захворал,
Даже ветки любимые есть престал.
Собрались на консилиум к нам доктора,
И сказали:
— Женьть Носорога пора.
Вот к знакомому Гиппопотаму
Срочную в Африку шлют телеграмму.
В телеграмме одна лишь короткая строчка:
«Носорогу невеста нужна, подыщите — и точка».
Гиппопотам с Носорогом был с детства знаком
И средь местных зверей слыл большим добряком.
Он решил к Носорожихе сватов направить,

А потом в зоопарк к Носорогу доставить.
Были рады и люди, и звери,
Что помочь Носорогу сумели.
Молодая чета носорогов
Обустроила жизнь понемногу.
А когда распустились цветочки,
Родила Носорожиха дочку.
И забыл Носорог про печали,
Мы счастливей отца не встречали.
Если добрым сюжетом, друзья, я порадовал вас,
Разрешите на этом закончить рассказ.

Е. Наумов

● ИТОГИ ПРОШЛОГО КОНКУРСА

Поздравляем победителей!

В прошлом выпуске газеты «Окно в Городе» был опубликован «вкусный» кроссворд, который нужно было отгадать и вместе с контактной информацией принести в любую точку продаж продукции «Города Мастеров». Победители, которых определила специальная комиссия, получили в подарок продуктовые наборы элитных колбас и были очень рады и знакомству с продукцией «Города Мастеров», и призам, и тому, что участвовали в таком весёлом, как оказалось, и познавательном конкурсе.

ПОБЕДИТЕЛИ Конкурса:

Федорчук Ольга Александровна,
Мартынов Александр Николаевич,
Рубищева Екатерина Владимировна,
Васильев Максим Павлович,
Григорьев Геннадий Валентинович,
Шайхуллин Руслан Альбертович,
Соколова Валентина Рафаиловна,
Трусович Ульяна Николаевна,
Кузнецов Юрий Александрович,
Сиднева Ирина Анатольевна,
Подольская Ирина Станиславовна,
Трусович Екатерина Львовна,
Гоголева Елена Владимировна,
Фатеева Ольга Викторовна,
Мажугина Лидия Николаевна,
Иванов Николай Викторович,
Клинкин Николай Иванович,
Тележникова Клавдия Никитична,
Курбанова Ирина Сергеевна,
Бадалова Ламия Видади Кызы,
Ландо Артём Викторович,
Морозов Виктор Дмитриевич,
Ярушина Галина Петровна,
Цой Ольга Викторовна,
Япрынцева Дарья Сергеевна,
Халаби Марина Дазмировна,
Захарин Олег Александрович.



Ответы на кроссворд, опубликованный в газете «Окно в Городе» №1(1). По горизонтали: 1. васаби; 2. андобр; 3. костяника; 4. агорн; 5. сбить; 6. гуанабана; 7. костреч; 8. айран; 9. юшка; 10. кулич; 11. бигард; 12. эторки; 13. эспрессо; 14. патыр. По вертикали: 1. тыква; 2. бамбия; 3. гаспачо; 4. акаки; 5. андуэт; 6. соба; 7. опара; 8. щип; 9. даси; 10. кориандр; 11. ирис; 12. пломбир; 13. назук; 14. айва

ОКНО
в Городе

Информационно-аналитическая газета
«Окно в Городе»
№2 (2) — сентябрь 2015 г.

Периодичность — один раз в три месяца.
Распространяется бесплатно
Учредитель и издатель И. С. Липгарт
Адрес издателя и редакции 300013, г. Тула,
ул. Радищева, 8, оф. 103, т. (4872) 25-15-86
Категория информационной продукции 12+
Номер подписан в печать 16.09.2015 г. по
графику в 14.00, фактически 16.09.2015 в 14.00.
Отпечатано в ООО «Борус-Пресс»,
300041, г. Тула, ул. Сойфера, 6, т. (4872) 30-74-48.
Заказ № 523126. Тираж 990 экз.

Следующий номер бесплатной газеты «Окно в Городе» Вы можете получить в фирменных магазинах «Город Мастеров»:

Одинцовский р-н, мкрн. Гусарская баллада, ул. Триумфальная, 2; мкрн. Трёхгорка: ул. Кутузовская, 21; ул. Кутузовская, 23; ул. Чистяковой, 16; ул. Чистяковой, 48
мкрн. Павшинская Пойма, Подмосковный бульвар, 1; Подмосковный бульвар, 12
г. Красногорск, пос. Коммунарка, ул. Ясная, 5
г. Обнинск, проспект Маркса, 79; ЭкоБазар (место №75)

А также во всех магазинах и торговых точках Тёпло-Огарёвского мясокомбината в г. Калуга и в г. Тула