

СТАНДАРТ

ОНЛАЙН

№9
Зима
2015

**МАКС ПОКРОВСКИЙ:
ЗА ПОКУПКАМИ —
В «СТАНДАРТ»**

2

**РОССИЙСКОЕ ВИНО:
БОЛЬШИЕ ПЕРЕМЕНЫ**

4

**ИЗ МОРЯ —
НА ПРИЛАВОК**

11

С НОВЫМ ГОДОМ!

ЖУРНАЛ ГАСТРОНОМА «СТАНДАРТ»

ПУАНСЕТТИЯ

от 150 руб*

ХВОЙНЫЕ

от 250 руб*



ПРОСТОЦВЕТЫ



Митино

+7 (495) 909 99 45

ТЦ «Митино»

www.p100c.ru

- ПРАЗДНИЧНАЯ ФЛОРИСТИКА
- РОЖДЕСТВЕНСКИЕ КОМПОЗИЦИИ
- НОВОГОДНИЕ РАСТЕНИЯ

* СТОИМОСТЬ ЗАВИСИТ ОТ ДИАМЕТРА ГОРШКА РАСТЕНИЯ. ПОДРОБНОСТИ УТОЧНЯЙТЕ У КОНСУЛЬТАНТОВ МАГАЗИНА.



ДОМАШНИЙ



МАГАЗИН НУЖНЫХ ВЕЩЕЙ

Наши новинки



SYNERGETIC

Российская бытовая химия на основе растительных компонентов



Валиант

Товары для дома европейского дизайна (системы хранения и детские коврики)

EASY WASH

Серия стиральных порошков. Оптимальное соотношение цена-качество



ТЦ «Митино», 1 этаж, напротив гастронома
Тел: +7(495) 752-81-47



НОВЫЙ ГОД К НАМ МЧИТСЯ...



Главный зимний праздник уже не за горами, значит, впереди у нас приятные хлопоты, связанные с украшением елки и подготовкой новогоднего убранства дома. А знаете ли вы, что означают хорошо знакомые всем новогодние символы?

Елка — главный и неотъемлемый атрибут Рождества и Нового года. Согласно древним верованиям, она олицетворяла собой Мировое Древо, стоявшее в центре мира, ось мироздания. Конфеты, фрукты, орехи, шишки, фонарики, шары символизируют накопленное за год богатство и служат залогом будущего урожая. А украшение елки к Рождеству напоминает о дарах, преподнесенных волхвами младенцу Христу. Звезда, венчающая макушку новогоднего дерева, тоже связана с Рождеством, точнее с Вифлеемской звездой, указавшей путь волхвам. Правда, в советское время ее по идеологическим соображениям заменили красной пятиконечной.

Новогодние гирлянды, оказывается, также имеют давнюю историю и глубокий смысл. Традиция освещать елку восходит еще к языческим, дохристианским временам. Так называемые огоньки фей — атрибуты эльфов, добрых духов, усопших предков, оберегающих своих родственников. В христианской традиции это победа света над тьмой. Поначалу для украшения рождественских елок использовали восковые свечи, из-за которых случалось немало пожаров. С появлением электрических гирлянд новогодняя подсветка стала безопасной и более разнообразной.

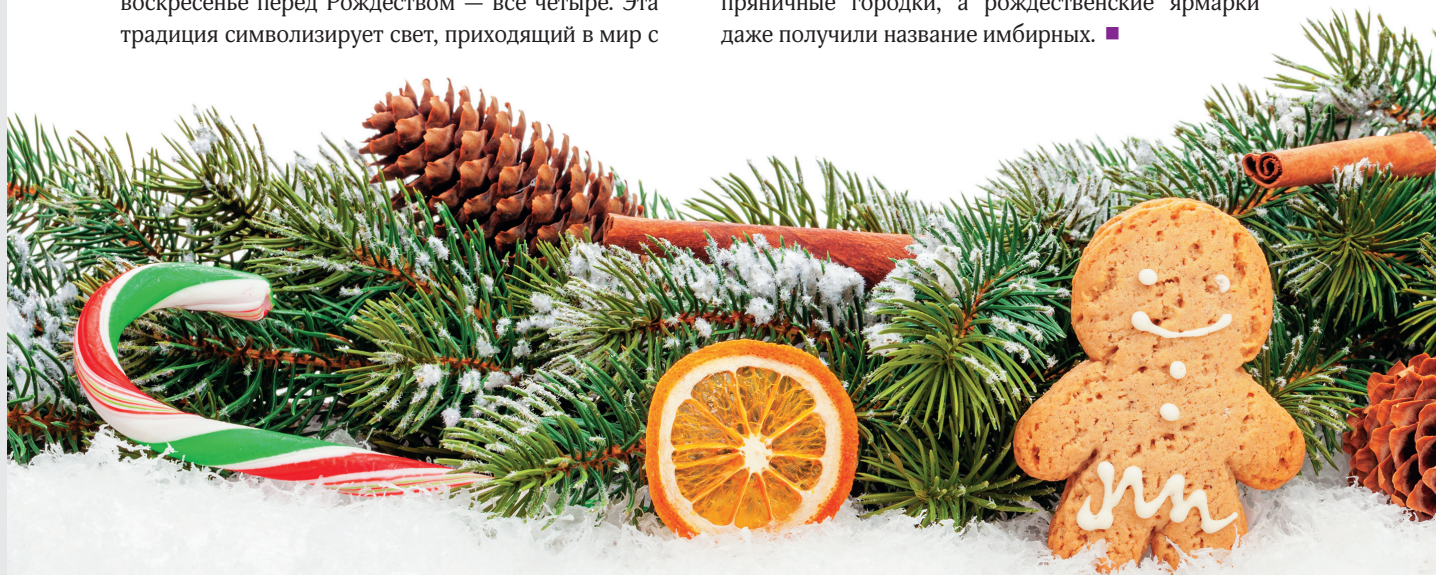
Рождественские венки делают из веток ели, сосны или их имитации и украшают четырьмя свечами. Первую принято было зажигать за четыре недели до Рождества, в воскресенье, каждое следующее воскресенье — еще по одной свече, а в последнее воскресенье перед Рождеством — все четыре. Эта традиция символизирует свет, приходящий в мир с

НЕ ТОЛЬКО МАНДАРИНЫ

В России Новый год немыслим без запаха мандаринов. А вот в Европе на Рождество и Новый год дома декорируют помандерами. Так называют ароматизаторы воздуха, сделанные из апельсинов, мандаринов, лимонов, яблок и украшенные пряностями — звездикой, тмином, палочками корицы. Такие сочетания создают неповторимую новогоднюю атмосферу.

рождением Христа. Сейчас же рождественские венки в основном играют роль украшения.

Имбирное печенье. В европейских странах на Рождество обязательно пекут имбирное печенье. Принято считать, что его изобрели в IX веке английские монахи. Один из них замесил тесто, добавил в него экзотические специи, в числе которых был имбирь, и вылепил печенье в форме крестов, ангелов и другой церковной атрибутики. Новое лакомство настолько понравилось настоятелю, что тот попросил изобретательного монаха испечь что-то подобное специально к Рождеству. Позднее из имбирного теста стали готовить не только печенье, но и целые пряничные городки, а рождественские ярмарки даже получили название имбирных. ■



МАКС ПОКРОВСКИЙ: «НЕТ НИЧЕГО ЛУЧШЕ САЛАТА «ОЛИВЬЕ» НАУТРО»



Лидер группы «Ногу свело!» Макс Покровский живет в Митине и является постоянным покупателем гастронома «СТАНДАРТ». Мы побеседовали с ним на темы, близкие каждому, а начали, конечно, с Нового года.

— Макс, расскажите, пожалуйста, где Вы обычно встречаете Новый год?

— Последние 10 лет мы почти все время отмечаем его на даче в деревне Таблово, в 3–4 километрах от замечательного города Рузы. Наша семья очень любит эти места. Там великолепная природа, чистый воздух, неподалеку два прекрасных водохранилища — Озернинское и Рузское. У нас на участке растут сосны, многие из которых я сажал своими руками. Эти сосны мы каждый год украшаем как новогодние елки. Я люблю встречать Новый год на даче: помимо всего, что я перечислил, в программе еще значатся баня, прыжки в снег и масса других развлечений.

— Есть ли в Вашей семье какие-то блюда или продукты, которые обязательно присутствуют на новогоднем столе?

— В данном случае я предпочитаю не мудрствовать. В последнее время многие пытаются выставить себя гурманами, но, с моей точки зрения, нет ничего прекраснее традиционного салата «Оливье» наутро. Именно наутро, когда он постоял и настоялся. Моему сердцу также милы

НАША СПРАВКА

Макс Покровский — российский музыкант, певец, поэт, композитор, актер, продюсер, автор песен и лидер группы «Ногоу свело!». Родился в Москве 17 июня 1968 года. В 1992 году окончил Московский авиационный институт. На третьем курсе, в 1988 году, вместе с барабанщиком Антоном Якомкульским основал панк-группу «Ногоу свело!», прославившуюся своими стебными, остроумными текстами. Макс стал основным автором музыки и слов.

все эти сельди под шубой и другие блюда русско-российского застолья (лучше даже сказать — советского). Ну а на горячее, может быть, утка или какое-то хорошее мясо.

— Давно ли Вы живете в Митине? Как, на Ваш взгляд, за это время изменился район?

— Меня можно назвать старожилом — я живу в Митине с тех пор, как был основан 1-й микрорайон. Лет пятнадцать, а может быть, и больше. С точки зрения потребительской инфраструктуры район неплохой. Здесь появилось много магазинов, ресторанов, кафе, есть где делать покупки, куда пойти в кино. Да и в социальном смысле тоже все хорошо. Я имею в виду, к примеру, музыкальные школы. У нас дочка ходит в одну из них. Но другой вопрос, что в какой-то момент развитие района стало экстенсивным, то есть пошло не вглубь, а вширь, и как культурный центр он не прогрессирует. Знаете, в последнее время я часто бываю в Нью-Йорке и наблюдаю, как меняются разные районы города. Например, в Бруклине некоторые места еще 5–10 лет назад были индустриальными и постиндустриальными заброшенными территориями. Сейчас они становятся не просто престижными и дорогими (это уже как результат), но и превращаются в центры притяжения продвинутой творческой молодежи. В Митине этого пока не происходит.

— Вы часто делаете покупки в гастрономе «СТАНДАРТ». А вообще Вам нравится ходить по магазинам?

— Честно говоря, я этот процесс ненавижу! Любой шопинг — категорически не мое. И в данном случае «СТАНДАРТ» меня очень выручает. Обычно я прихожу сюда со списком, который мне дает жена, и по нему делаю покупки. Я знаю, куда и зачем податься, в какую сторону метнуться. А если сам не найду то, что нужно, всегда могу проконсультироваться у работников зала. Так что «СТАНДАРТ» процентов на девяносто решает для меня проблему покупки продуктов.

— По какому принципу Вы их выбираете?

— В этом смысле я абсолютно не руководствуюсь своими мозгами, поскольку они забиты совершенно другими вещами. У меня, как я уже сказал, есть список. Он, конечно, может немного видоизменяться, однако к основным его элементам я уже привык, так что поход за продуктами особых сложностей у меня не вызывает. Единственное, на что приходится смотреть, это на срок годности.

— Поделитесь, пожалуйста, с нашими читателями каким-нибудь фирменным рецептом, если он у Вас есть. А если нет, то какое Ваше самое любимое блюдо в «исполнении» мамы или супруги?

— В «исполнении» мамы или супруги... Видите, я уже начал отвечать на вопрос со второго пункта. Это тонкий намек на то, что у меня нет своего фирменного рецепта. Правда, как ни тривиально это прозвучит, моим детям нравится, как я жарю яичницу. Иногда я действительно делаю это с душой. Что касается блюд, при-

готовленных моей мамой и женой, то лидером рейтинга для меня, пожалуй, является украинский борщ. Хотя моя супруга не украинка, но рецептуру борща ей рассказал мамин отчим, мой покойный дедушка, а он был родом с Украины. Помимо этого жена готовит много вкусных блюд европейской кухни — испанской, итальянской, французской. Последнее, что я запомнил, кажется, называлось косуле. Ингредиенты, если хотите, можете посмотреть в Интернете. Там были фасоль и мясо.

— А вообще Вы любите блюда национальных кухонь?

— Обожаю! Я уже признался в своей любви к украинской и русской кухне. Могу сказать, что в последнее время чуть спокойнее стал относиться к восточной — китайской и японской, — хотя это совершенно разные вещи. Из восточной кухни сейчас я наиболее благосклонен к тайской. А на первом месте с большим отрывом от всех остальных в настоящий момент у меня болгарская.

— Дайте, пожалуйста, несколько советов по здоровому образу жизни от Макса Покровского.

— Советы, тем более в такой серьезной сфере, должны давать профессионалы. Терпеть не могу, когда этим занимаются дилетанты! Но если хотите знать мое мнение, то я считаю, что здоровый образ жизни прежде всего идет от головы, а не от желудка. Если человек хочет жить, развиваться, дарить радость себе и своим близким, достигать каких-то новых вершин, ставить перед собой цели и добиваться их, это и есть здоровый образ жизни. И если бывают какие-то «нездоровые» дни, когда вы, скажем, перехватываете на ходу фастфуд, это, разумеется, нехорошо. Но все же лучше, чем бездельничать и каждые три часа принимать то вареную свеколку, то рыбку, то еще что-то «правильное». Кому это, в конце концов, нужно? ■

РОССИЙСКОЕ ВИНО: БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА

На отечественном рынке виноделия в последние полтора года наметилась новая обнадеживающая тенденция — рост интереса к российским винам. Этот прорыв без преувеличения можно назвать историческим.



Ситуация давно требовала кардинальных перемен. Статистика, которую приводят в своих докладах представители Союза виноградарей и виноделов России, показывает, что с 2010 года российский винный рынок медленно, но верно менялся в пользу импортных вин. Если в 2010 году в России было выпущено 540,1 млн литров вина и игристого вина, то в 2013 году лишь 360,7 млн, а импорт за тот же период вырос с 221 млн до 290 млн литров. Нужно было что-то делать, и здесь на руку отечественным производителям сыграли санкции и рост цен на импортную продукцию. Это позволило нашим виноделам показать, как говорится, товар лицом. А показать есть что. Речь, разумеется, идет только о качественном натуральном виноградном вине, а не о виноподобных напитках с искусственной ароматизацией.

Российское вино сейчас действительно в тренде. Оно уже не редкость в винных картах лучших ресторанов и на полках магазинов. Еще совсем недавно торговые сети не рассматривали отечественные вина всерьез. Теперь же стало понятно: они все активнее теснят своих западных конкурентов и в эконом-, и в преми-

ум-сегментах. Помимо широко известных брендов «Абрау-Дюрсо», «Фанагория», «Кубань-вино», «Цимлянские вина» и других, на рынке появились новые игроки с не менее интересными продуктами. Среди них винодельческое хозяйство «Лefкадия», весьма успешные проекты «Винодельня Ведерниковъ», «Усадьба Дивноморское», «Звезда Тамани», «Раевское», «Гай-Кодзор» и еще целый ряд компаний, которые изначально ориентированы на производство вин высокого уровня.

Нельзя не вспомнить и о знаменитых крымских винах, представленных такими легендарными марками, как «Массандра», «Новый Свет», «Золотая Балка», «Солнечная Долина», «Инкерман»... Эти названия говорят сами за себя. Долгое вре-

**ВИНО
ЛИКУРИЯ
14% 0,75 Л
БЕЛОЕ СУХОЕ
РОССИЯ**

526 руб.



**ВИНО
ЛИКУРИЯ
14% 0,75 Л
КРАСНОЕ
СУХОЕ РОССИЯ**

526 руб.



В 1994 году в России на одного человека приходилось 4,1 литра вина в год. Сегодня эта цифра увеличилась вдвое — до 8 литров, а в СССР данный показатель превышал 18 литров

мя крымские вина были для нас «заграничным» товаром, но теперь снова стали частью российского рынка. В ближайшем будущем на полуострове планируется создать около 200 малых винодельческих хозяйств, которые будут выпускать качественную продукцию.

Как и у любой другой отрасли агропромышленного комплекса, у российского виноделия, безусловно, есть свои трудности. В их числе монополизация рынка и, как следствие, отсутствие здоровой конкуренции. Чтобы эффективнее решать эти проблемы, в конце прошлого года в законодательство были внесены серьезные изменения, которые дают большую свободу производителям. В частности, упрощен порядок лицензирования, маркировки и системы контроля за производством вина.

Важность развития российского виноделия понимают и в правительстве. Об этом говорит тот факт, что Минсельхозу была поставлена задача — к 2020 году увеличить площадь виноградников до 140 тыс. гектаров, и эта работа уже ведется.

Во Франции и Италии, которые считаются признанными лидерами в мировом виноделии, к высшей категории относятся вина, контролируемые по происхождению. Во Франции их обозначают термином Appellation d'origine controlee (AOC), в Италии — Denominazione di origine controllata (DOC). Если говорить проще, это продукция, полученная из винограда определенных сортов, выращенного в определенной местности и в соответствии с четкими стандартами. Во Франции, например, около 400 апелласьонов, и каждый из них обладает своими неповторимыми чертами. В России же до недавнего времени таких понятий вообще не было. Да и производство этих вин составляет пока около 5 млн литров в год — то есть менее 1% от всего объема. Однако и здесь дело сдвинулось с мертвой точки. Во всяком случае, теперь в законодательстве появилась классификация вин по географическому признаку, а также определения винодельческой продукции с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения.

За рубежом большой популярностью пользуются также локальные (местные) вина, которые являются визитной карточкой винодельческого региона и выпускаются из местных (автохтонных) сортов винограда. Наличие в винной карте ресторана таких вин говорит об уровне заведения. Иностранцы гости, приезжающие в Россию, всегда проявляли большой интерес к локальным винам, однако до недавнего времени выбор был небольшим. Теперь ситуация в данном сегменте тоже постепенно меняется в лучшую сторону.

Вино не просто алкогольный напиток. Это целый мир со своими законами и, если хотите, ритуалами, а культура производства и потребления вина говорит о культуре страны в целом. В России ее еще только предстоит воссоздать, вернув потребителям понимание, что такое хорошее отечественное вино. В нашем гастрономе представлен широкий выбор лучших российских вин, которые станут достойным украшением новогоднего стола. ■



ГАРАЖНОЕ ВИНОДЕЛИЕ

В России активно развивается и гаражное виноделие. Оно называется так потому, что пионер этого движения Жан-Люк Тюневен организовал производство вина именно в гараже. Гаражные вина делают в небольших объемах из лучшего и самого спелого винограда, собранного вручную. Процесс создания гаражного вина — тонкая, ювелирная работа, позволяющая получать концентрированные, сложные по вкусу, ни с чем не сравнимые вина. В России первое объединение «гаражистов» было создано летом 2012 года в Краснодарском крае. Оно так и называется — «Черноморские гаражные вина» и объединяет 14 малых виноделен.

**ВИНО ГАЙ
КОДЗОР
ШАРДОНЕ 13%
0,75 Л БЕЛОЕ
СУХОЕ РОССИЯ**

491 руб.



**ВИНО ГАЙ
КОДЗОР ШИРАЗ
13% 0,75 Л
КРАСНОЕ
СУХОЕ РОССИЯ**

418 руб.



МЫ ВСЕ ГЛЯДИМ В «НАПОЛЕОНЫ»

Этот человек командовал многотысячными армиями и покорил всю Европу, он стал легендой и прочно вошел в мировую историю. Однако по иронии судьбы его имя почему-то носит торт. Нам стало интересно, как это произошло.

Версий появления на свет торта с императорским «титолом» довольно много. Как гласит одна из них, автором этого кондитерского творения будто бы стал сам Наполеон. Увлечшись разговором тет-а-тет с молодой фрейлиной, Бонапарт вызвал ревность своей супруги — Жозефины Богарне. Чтобы как-то оправдаться перед ней, он заявил, что всего-навсего обсуждал с собеседницей приготовление нового торта. Рецепт был придуман на ходу, однако, когда к вечеру придворные кондитеры воплотили его в жизнь, лакомство оказалось просто восхитительным.

Не менее популярна и другая легенда: имя Наполеона присвоили пирожным, выполненным в форме императорского головного убора — треуголки. Российские кондитеры испекли их в 1912 году к 100-летию победы над Французской империей. А вот еще одна интересная версия: возможно, имя тарту дал вовсе не император Наполеон Бонапарт, а город Неаполь, где впервые приготовили это кулинарное творение. По-итальянски слово «неаполитанский» пишется как *Napoletano*. В самом деле, очень похоже на «Наполеон».

Надо сказать, что и в других странах есть кондитерские изделия, аналогичные нашему «Наполеону». Во Франции и Италии это торт под названием *Millefeuille* («Мильфей»), что перево-



дится как «тысячелистник», в Англии — *Vanilla Slice* или *Cream Slice*. В Нидерландах и Бельгии *Tonrouce* — слоеное пирожное с взбитыми сливками, покрытое розовой глазурью, в Венгрии *Király Francia Krémes* — «Французский королевский кремный».

В советское время торт «Наполеон» был очень популярен. Хозяйки, стараясь блеснуть кулинарным мастерством, частенько пекли его по праздникам — это считалось высшим пилотажем. Да и отечественная кондитерская промышленность славилась производством «императорского» торта, правда, в продаже он появлялся не под гордым именем «Наполеон», а под скромным названием «Слоеный». ■

По этикету слоеные и песочные торты принято есть ножом и вилкой. Ложкой едят только бисквитные изделия

«НАПОЛЕОН» ПО-ДОМАШНЕМУ

Классический «Наполеон» — это слоеное тесто и заварной крем. Тесто можно замесить самостоятельно, а можно взять готовое, покупное. Во втором случае на приготовление торта понадобится, конечно, меньше времени, но все равно немало, потому что основные силы уходят на раскатку и выпечку коржей. Их количество может быть разным и зависит от размеров формы: обычно делают 7–8 больших (на противень) или 9–10 для формы поменьше.

**ТОРТ НАПОЛЕОН
1,1 КГ ОТ ПАЛЫЧА**

**737
руб.**



БЫЛ ПИРОГОМ, А СТАЛ ПАШТЕТОМ

Считается, что паштеты появились за 2,5 тысячи лет до нашей эры, а может быть, еще раньше. Тогда, как и сейчас, их делали из птицы, мяса, субпродуктов, грибов.

Интересно, что в Средние века паштеты были полноценными самостоятельными блюдами и представляли собой... пироги. А то, что мы сейчас подразумеваем под словом «паштет», служило начинкой для них. Со временем тесто «испарилось», а начинка осталась.

Самым главным деликатесом всегда считался паштет из гусяной или утиной печени. Чтобы она стала больше, жирнее и питательнее, используют отнюдь не самые гуманные методы — птицу специально откармливают и не дают ей двигаться. Так поступали еще в Древнем Египте, а в некоторых странах эти способы практикуются до сих пор, хотя и вызывают протесты у защитников животных. Именно из такой печени делают фуа-гра — гордость французской кухни. Название происходит от словосочетания foie gras, что в переводе как раз и означает «жирная печень».

Впрочем, паштеты готовят не только из гусяной и утиной печени, но из свиной, говяжьей, бараньей, а также из мяса. На них у нас в стране существует несколько стандартов: «Паштет "Пражский"» и «Паштет "Эстонский"», «Паштет печеночный» и «Паштет мясной». В состав паштета, изготовленного по ГОСТу, помимо печени или мяса входят сливочное масло, жир-сырец или шпик, топленый жир, репчатый лук, соль, перец, мускатный орех, корица, гвоздика, сахар.

В отличие от продукции, сделанной по стандарту, рецептуру паштетов, изготовленных по техническим условиям (ТУ), производители разрабатывают сами и могут добавлять в нее любые ингредиенты, кроме тех, которые запрещены по закону. В частности, влагоудерживающую добавку каррагинан, консервант нитрит натрия, а в качестве заменителей мяса использовать сою, манную крупу, пшеничную муку и др. Поэтому, покупая консервированные паштеты, обратите внимание, по какому нормативному документу они изготовлены, и внимательно изучите состав. ■



В каждой стране свои секреты приготовления паштетов. В Мексике, например, в них добавляют красный кайенский перец, а на Сицилии — вяленые томаты и базилик

НАШ СОВЕТ

Сделать вывод о содержании мяса в паштетах и о наличии добавок можно из названия консервов: «мясные», «мясорастительные» или «растительно-мясные». В мясных консервах массовая доля мясных ингредиентов должна быть не менее 60%, в мясорастительных — от 30 до 60%, в растительно-мясных — от 5 до 30%.

**ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ
С МОРКОВЬЮ 200 Г**

172 руб.



**ПАШТЕТ ФРАНЦУЗСКИЙ
С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**

402 руб./кг



ПРАВИЛЬНОЕ МЯСО С ФЕРМЫ

Идея найти фермерское мясо для нашего гастронома, которое соответствовало бы высшим стандартам качества, возникла давно, но мы смогли реализовать ее только сейчас, после подробного изучения этого непростого вопроса.

Мы решили, что будем выбирать продукцию только тех производителей, которые дадут нам возможность лично убедиться, чем кормят коров, где содержатся животные, как происходит забой скота, и, наконец, полюбоваться на самих коров и телят. Нас интересовало только безопасное животноводство. То есть вопрос соблюдения санитарных норм, подтвержденных реальными ветеринарными сертификатами, был первым. Более того, после выбора фермерского хозяйства мы договорились провести экспертизу безопасности и качества мяса в лаборатории одного из лучших испытательных центров страны.

ВКУС СВОБОДЫ

Животноводческое хозяйство Дениса Борисова в Тульской области, за 200 с лишним километров от Москвы, мы нашли не сразу, до него посмотрели несколько подмосковных ферм. Денис встретил нас на внедорожнике (иначе не проедешь по полям) и повез показывать свои владения.

Мы ехали бескрайними просторами, а Денис обращал наше внимание на особые травы, которые он высевает ежегодно, — именно они придают особый вкус мясу. Эти поля он взял в долгосрочную аренду на 49 лет. На них свободно пасутся коровы все теплое время года. Здесь же заготавливают фураж на зиму. Ком-



бикорма в хозяйстве практически не используются. Дело в том, что вкус мяса напрямую зависит от того, чем кормят животных: травы и специально заготовленное сено делают его ароматным и очень нежным.

ПОРОДА ВИДНА СРАЗУ

В животноводстве главный залог здоровья и продуктивности скота — грамотный подбор пород. Коровы, а особенно молодые бычки, в хозяйстве Дениса удивительно красивые. Основные породы — Швит и Ярославская.



В органическом животноводстве, которое у нас в стране только встает на ноги, считается, что в течение всей жизни животного стрессы должны быть сведены к минимуму. Тогда это не отразится на качестве мяса, а значит, и на нашем здоровье. Так подходили к выращиванию скота наши предки. Этим канонам следуют и в хозяйстве Дениса.

«СВЕЖЕЕ ПАРНОЕ МЯСО!»

Мы часто видим такие надписи на мясных лавочках. На самом деле это всего лишь реклама для завлечения покупателей. Даже на рынках практически нет парного мяса. Оно остается парным буквально в течение 2–3 часов после забоя, поэтому ни производители, ни продавцы с ним связываться не хотят. В продаже в основном представлено охлажденное мясо, которое «отвиселось», но при этом не потеряло свои потребительские качества, а, напротив, стало лучше: волокна сделались более мягкими, мясо приобрело товарный вид. Именно в таком технологическом цикле мы и договорились работать с Денисом. Доставка продукции от поля до прилавка занимает не более двух суток. У нас в гастрономе мясо не замораживается, а сразу после разделки поступает в продажу.

ПРО АНТИБИОТИКИ, ГОРМОНЫ РОСТА И ПРОЧЕЕ

В животноводческом хозяйстве Дениса при выращивании коров и телят не используются гормоны роста. Не применяется также инъектирование туш — так называется процесс, при котором мясо накачивают влагой, увеличивая его в весе и объеме. Кстати, и то, и другое запрещено по закону, однако недобросовестные производители — а их, увы, немало — его нарушают.

Денис по образованию ветеринар, поэтому знает, как важна своевременная профилактика заболеваний для выращивания высокопродуктивного поголовья. В любом хозяйстве коровам делают прививки либо в обязательном порядке, либо по показаниям ветеринара. То же самое и с антибиотиками. Нет фермерских хозяйств, где бы их не использовали. Вопрос только в том, чтобы они применялись по нормам, а в мясе не было остаточных антибиотиков, которые могут вызвать у потребителей привыкание к этим препаратам.

ЛАБОРАТОРНАЯ ПРОВЕРКА

Мясо из фермерского хозяйства мы отправили в испытательный центр Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности. Эксперты должны были не только исследовать продукцию на безопасность, но и проверить качество. Общее заключение нас очень порадовало. В нем написано, что мясо «соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 034/2013 по показателям безопасности, микробиологическим показателям, по физико-химическим показателям и органолептической оценке».

Все испытания, которым было подвергнуто мясо, можно разделить на три части. Первая — проверка безопасности. Здесь прежде всего исследуются микробиологические показатели. Они могут сказать, что производство чистое, ничем не заражено и коровы содержатся в достойных условиях. В протоколе по всем параметрам в графе «Результат» написано «Не обнаружено». Отдельно хочется сказать о патогенной флоре, в частности, о сальмонелле.



Охлажденное мясо можно хранить в промышленных холодильниках при температуре от 0 до +2 градусов не более семи суток

В исследованном мясе сальмонеллы нет! Кроме того, санитарные нормы предписывают жесткие предельно допустимые концентрации токсичных элементов — свинца, мышьяка, кадмия и ртути. Наше мясо показало результат на порядки ниже предельно допустимых норм! Остаточные антибиотики в нем не обнаружены.

Это свидетельствует о том, что животное здорово. Употребление такого продукта не грозит привыканием к этим препаратам, а пойдет только на пользу.

Вторая часть испытаний — оценка физико-химических показателей (массовая доля влаги, белка и pH). По всем параметрам мясо получило отличные оценки, подтвердившие, что животных кормили полноценными кормами. Свежесть мяса определяется добавлением раствора сернистой меди в бульон: если он остается после этого прозрачным, то мясо свежее. Именно к такому заключению пришли эксперты.

И, наконец, третья часть испытаний — органолептическая оценка. Экспертная комиссия сделала следующие выводы:

- внешний вид: поверхность чистая;
- мышцы в разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге;
- цвет: красный, свойственный данному виду мяса;
- консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается;
- запах: специфический, свойственный данному виду свежего мяса;
- бульон: прозрачный, ароматный, имеет золотистый оттенок.

Уверены, что вы, дорогие покупатели, по достоинству оцените мясо, которое теперь продается в гастрономе «СТАНДАРТ», и оно станет для вас основой здорового питания. ■

ДАРИТЕ ВКУСНЫЕ ПОДАРКИ!

Оригинальные подарочные корзины от гастронома «СТАНДАРТ» – удачное решение «подарочного» вопроса.

Наполнение корзины можно выбрать из предложенных нами вариантов, а можно собрать и свой индивидуальный набор. Чтобы выбор стал легким и приятным – обратитесь за помощью к консультанту.

2499 РУБ.

- Вино игристое Mondoro Asti 0,75 л белое сладкое Италия
- Конфеты Столичные 1 кг
- Конфеты Шоколадное Ассорти 175 г



2999 РУБ.

- Виски Ballantine's Fines 0,7 л 40% металл
- Конфеты шоколадные OZERA 180 г
- Пралине шоколадное с начинкой кюбердон 50 г
- Печенье BISQUINI 150 г кокос и голубика

2799 РУБ.

- Вино Ликирия 0,75 л красное сухое Россия
- Кофе Bushido Original 100 г
- Вафельные трубочки Beatrix Potter мини 136 г
- Нуга Flaronis нежная клубничная с миндалем 100 г
- Нуга Flaronis фисташковая с миндалем 100 г



СЕМГА: ПОДЛИННОСТЬ ПРОВЕРЕНА

В кризисные времена продукты, прежде казавшиеся вполне доступными, переходят в разряд деликатесов. К их числу относится и красная рыба, в частности, семга. Но уж в праздник-то можно и даже нужно побаловать себя любимым лакомством!

Слабосоленая семга считается самой вкусной и нежной среди рыб семейства лососевых. Согласно ГОСТу, в ней должно быть от 4 до 8% соли. Такая концентрация лучше всего сохраняет естественный вкус деликатеса. К тому же данный вариант посола считается наиболее полезным, поскольку не задерживает лишнюю воду в организме, не вредит печени и поджелудочной железе. Вот почему слабосоленая семга — самый любимый гость на праздничном столе. Чтобы не приобрестикота, простите, семгу в мешке, мы провели тест этой замечательной рыбы. Наш «улов» составили наиболее популярные торговые марки: Gustafsen, «Русское море», «Санта Бремор», «Фишерель» и «Меридиан». В ходе исследования предстояло выяснить, действительно ли купленные образцы являются семгой, то есть не заменили ли эту ценную рыбу какой-нибудь более дешевой. Кроме того, эксперты дали ответы на ряд других вопросов (о жирности рыбы и количестве в ней соли, наличии консервантов, опасных микроорганизмов и др.). Скажем сразу: хорошие новости есть! Во-первых, все проверенные образцы действительно являются семгой, а не «подделкой» под нее. Во-вторых, рыба соответствует нормам безопасности — в ней не обнаружены вредные микроорганизмы. А вот по остальным пунктам почти ко всем участникам исследования возникли замечания. Хотите узнать, какие? Читайте полную версию теста на сайте www.ripi-test.ru ■

НА ЗАМЕТКУ

Если вы покупаете красную рыбу в вакуумной упаковке, обратите внимание на жидкость, которая в ней содержится: ее должно быть немного и она должна быть прозрачной. Большое количество свидетельствует о нарушении технологии упаковки рыбы. Если же жидкость имеет оранжевый цвет, это признак того, что в корм добавляли красители.

Все образцы являются семгой



Gustafsen

Производитель: ЗАО «ИТА Северная компания», РФ, г. Москва, с. Красная Пахра
Масса нетто: 300 г



«Русское море»

Производитель: СП «Санта Бремор», Республика Беларусь, г. Брест
Масса нетто: 300 г



«Санта Бремор»

Производитель: СП «Санта Бремор», Республика Беларусь, г. Брест
Масса нетто: 200 г



«Фишерель»

Производитель: ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат №1», РФ, г. Санкт-Петербург
Масса нетто: 300 г



«Меридиан»

Производитель: ОАО ПКП «Меридиан», РФ, г. Москва, ул. Ижорская, д. 7.
Масса нетто: 250 г

ЛУЧШАЯ РЫБА ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА



Спешим обрадовать всех любителей рыбы: в нашем гастрономе теперь продается большой ассортимент охлажденной и копченой рыбной продукции высокого качества.

Гастроном «СТАНДАРТ» заключил контракт с компанией CLEVERFISH, которая вылавливает рыбу в акватории Баренцева моря. Добычу обрабатывают холодно при температуре, близкой к заморзанию, но не замораживают. Затем ее помещают в емкости, дно которых выстлано слоем дробленого льда. Рыбу и лед кладут двумя-тремя слоями, сверху емкости закрывают плотным материалом и в специальных трейлерах-холодильниках доставляют к нам в магазин. Вся процедура занимает не более трех суток.

Важно отметить, что охлажденная рыба не покрыта ледяной глазурью — то есть панцирем, который значительно увеличивает ее вес, заставляя покупателей платить за воду. Кроме того, в нашей рыбе нет фосфатов — веществ, удерживающих влагу (на них не скупятся некоторые производители). Злоупотребление фосфатами мы наблюдаем обычно при жарке рыбы, когда она под воздействием высокой температуры буквально плавает в воде и превращается в кашу. С нашей рыбой такого не произойдет! После того как емкость открыли, срок продажи охлажденной рыбы в гастрономе

У НАС В ПРОДАЖЕ:

Охлажденная рыба: камбала, треска, судак, форель, семга, дорада, сибас

Рыба холодного копчения:

муксун, нельма, омуль, язь, форель, сельдь, масляная, горбуша, скумбрия, форель янтарная, палтус, язь сибирский

Рыба горячего копчения:

осетр, зубатка, горбуша, треска, скумбрия, окунь, кета, сырок, муксун, омуль

К СВЕДЕНИЮ

Как выбирать охлажденную рыбу? Вот несколько простых, но важных правил.

- Рыбья чешуя должна блестеть.
- При надавливании на спинку не должна оставаться ямка — это показывает, что мякоть свежая и упругая. А вот долго не исчезающая ямка говорит о том, что рыбу замораживали и размораживали.
- Глаза у свежей рыбы округлые, выпуклые, прозрачные, а не впавшие и не мутные.
- Жабры должны быть розовыми или красными (у осетровых рыб — темными, с красноватым оттенком), но не блеклыми и не коричневыми! Белая слизь на жабрах — плохой признак.
- Хвост должен быть прямым, а не загнутым вверх или высохшим.
- Брюшко — плоское, не вздутое, без каких бы то ни было пятен.



«СТАНДАРТ» не превышают трех дней, а лед на прилавке меняется дважды в сутки.

Мы постарались создать широкий выбор и для любителей копченой рыбы. Основным ее поставщиком стало ЗАО «ПАЛИСАНДР» — одно из крупнейших рыбоперерабатывающих производств в стране. Нам очень понравился подход этой компании: они считают рыбу производением природного искусства и именно такой хотят представить ее покупателям. Продукция, которая продается в нашем гастрономе, не подвергается повторной заморозке на перерабатывающем производстве. При копчении не используется жидкий дым, не применяются ускоренные технологии созревания в ущерб полезным качествам продукта. ■

КАРТА «ИЗЮМИНКА» ДЛЯ ВАС!

Напоминаем, что карта «Изюминка» создана для тех, кто регулярно делает покупки в гастрономе «СТАНДАРТ», а также в магазинах «ДОМАШНИЙ» и «TOP HAIR».



В толковом словаре значение слова «изюминка» объясняется так: «То, что придает чему-либо или кому-либо особую привлекательность, неповторимость, оригинальность». Наша «Изюминка» — это множество специальных предложений и подарков для постоянных покупателей, а также единые скидки в трех магазинах, что очень удобно.

ПАРТНЕРСКАЯ ПРОГРАММА «ИЗЮМИНКА И К»

Сейчас по карте «Изюминка» можно получить скидки не только в гастрономе «СТАНДАРТ», магазине «ДОМАШНИЙ» и магазине «TOP HAIR», но и в 25 магазинах ТЦ «Митино»!

 Ваша персональная скидка ЭТАЖ 1	 Скидка 3% ЭТАЖ 2	 Скидка 5% ЭТАЖ 2	 Скидка 3% ЭТАЖ 1	 Скидка 4% ЭТАЖ 1	женская логика Скидка 5% ЭТАЖ 2
 Скидка 7% ЭТАЖ 1	 Скидка 5% ЭТАЖ 2	 Скидка 5% ЭТАЖ 2	 Скидка 5% ЭТАЖ 2	JACKLIN Скидка 5% ЭТАЖ 2	 Скидка 10% ЭТАЖ 2
 Скидка 5% ЭТАЖ 2	 Скидка 5% ЭТАЖ 2	 Скидка 7% ЭТАЖ 2	 Чай при покупке пирога ЭТАЖ 2	 Скидка 5% Кроме горшечных растений и акций ЭТАЖ 1	 Скидка 5% ЭТАЖ 2
 Скидка 10% ЭТАЖ 1	 Скидка 5% ЭТАЖ 2	 Скидка 5% ЭТАЖ 1	МАГИЯ РУКОДЕЛИЯ Скидка 10% при покупке от 500 руб. ЭТАЖ 2	maniera Скидка 7% ЭТАЖ 1	 Скидка 3% ЭТАЖ 1
 Скидка 5% ЭТАЖ 2	 ПРАВИЛЬНЫЕ ИГРУШКИ Скидка 5% ЭТАЖ 2				



МИТИНО
ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР

Приглашаем на розыгрыш призов 26 декабря в 16:00

Для участия необходимо получить купон за покупку от 500 руб. в период с 25 ноября по 25 декабря 2015 г. Купон можно получить в любом магазине, указанном в таблице.

СТОЛ ЗАКАЗОВ ГАСТРОНОМА «СТАНДАРТ»

С Новым
годом!

Принимаются заказы на Новый год на охлажденное мясо и рыбу,
а также на готовые блюда русской кухни, сделанные по старинным рецептам



**ОСЕТР
ЗАПЕЧЕННЫЙ**

1600 руб./кг



**ЗАЛИВНОЕ
РЫБНОЕ**

790 руб./кг



**КАРП
ЗАПЕЧЕННЫЙ**

390 руб./кг



**СУДАК
ФАРШИРОВАННЫЙ**

900 руб./кг



**БУЖЕНИНА
ЗАПЕЧЕННАЯ**

1600 руб./кг



**РУЛЕТ
КУРИНЫЙ**

790 руб./кг



**УТКА,
ЗАПЕЧЕННАЯ
с капустой**

1100 руб./кг



**УТКА,
ЗАПЕЧЕННАЯ
с яблоками**

1100 руб./кг



**ПОРОСЕНОК
МОЛОЧНЫЙ,
фаршированный
гречкой и грибами**

790 руб./кг



**ПЕРЕПЕЛА,
ЗАПЕЧЕННЫЕ
с картофелем**

1100 руб./кг

Цены действительны до 15 января 2016 г.

Оформить заказ Вы можете у любого консультанта отделов кулинарии и охлажденного мяса/рыбы