

# Варим, жарим, выбираем

## пельмени «Доброварово»

Не первый год самым занятым хозяйкам и просто гурманам помогает приготовить ужин ООО «Русская провинция». Она предлагает пельмени отменного качества, которые уже знают в четырнадцати регионах страны. Местная продукция пришла по вкусу и экспертам «СП».

Компания выпускает пельмени уже порядка пяти лет под такими торговыми марками, как «Рубатки», «Ладуны», «Костромские». Марки «Доброварово» и «Доброжарово» появились совсем недавно, буквально три месяца назад, и уже завоевали сердца потребителей благодаря качественным ингредиентам, яркому дизайну и приемлемой цене. Названия говорят сами за себя. Пельмени «Доброварово» предпочтительны для варки, как вариант вкусного, сытного ужина. А «Доброжарово» выбирают для себя любители жареных пельменей. Благодаря подобранной рецептуре при жарке тесто не растекается на сковородке и не становится сухим.

За почти два десятка лет работы на благо покупателя на предприятии всегда уделяли особое внимание качеству продукции. Здесь есть собственная лаборатория, на которой тестируются как входящие сырье, ингредиенты, так и исходящая продукция.

К сырью, к слову, у ООО «Русская провинция» особые предпочтения: закупается исключительно отечественное, в большинстве случаев – у местных производителей. Кроме того, на предприятии усовершенствовано все оборудование. Ручной труд ста-



раются исключить до минимума, чтобы не пострадали ни внешний вид, ни качество продукта, исключается «человеческий фактор».

Такой подход к производству подкупает. А в сочетании с яркой, заметной упаковкой и приемлемой ценой пельмени «Доброварово» и «Доброжарово» не оставляют шанса даже самым «разрекламированным» конкурентам.

В нашей области с пельменями от ООО «Русская провинция» уже знакомы практически повсеместно. Для тех, кому еще не знаком вкусных местных пельменей, компания делает большие шаги навстречу и осваивает новые рынки. Больше всех повезло костромичам – в областном центре найти пельмени «Доброварово» и «Доброжарово» можно практически в каждом магазине. Не верите? Проверьте.

Оксана ХАЗОВА

Реклама 38

Торговая марка

**МЯСКО**

ИП Рудой А.И.

**Пельмени и вареники отменного качества**

Состав  
натуральный  
-обед  
идеальный!

Пельмени «Иркутские»  
Пельмени «Русские»  
категории А



Вареники:  
с творогом,  
с картофелем,  
с капустой,  
с картофелем  
и жареными шампиньонами,  
с картофелем и капустой

**Спрашивайте и покупайте  
в торговых точках города и области!**

Реклама 39

## АНТРОПОВСКИЙ РАЙОН Антропово читает и будет читать

В том, что Костромская область стала одним из самых читающих регионов, немалая заслуга и антроповских читателей. Их число с каждым годом не только не сокращается, а уверенно растет. Показала эту тенденцию и литературная акция, которую провела в течение Года литературы центральная библиотека. В ее рамках удалось выявить и поощрить не только самых заядлых читателей, но и привередливых, например, предпочитающих историю родного края. Не забыли и о тех, кто не расстается с библиотекой на протяжении десятков лет. Так, звание «Почетной читательницы» досталось антроповке **Зое Лебедевой**.

## ПАРФЕНЬЕВСКИЙ РАЙОН Дата назначена

Досрочные выборы главы Парфеньевского района состоятся 20 марта

Выдвижение кандидатов на должность главы администрации Парфеньевского района началось 14 января. Прием документов по закону закончится 8 февраля в 18.00. Всю необходимую информацию о выборах любой желающий может получить в территориальной избирательной комиссии Парфеньевского района.

## КРАСНОСЕЛЬСКИЙ РАЙОН Шолоховцы в лидерах среди сельских поселений

В районе подвели итоги ежегодного конкурса на лучшую организацию работы по развитию административных центров сельских поселений. Участие в нем приняли два сельских поселения из девяти – Шолоховское и Подольское. По мнению конкурсной комиссии, безоговорочную победу одержали шолоховцы. В прошлом году в деревне отремонтировали памятник солдатам, погибшим в Великой Отечественной войне, положили здесь и Парк Победы. В одном из дворов построили современную детскую площадку, а в центре Шолохова разбили цветочную клумбу. Победа в конкурсе дает право на участие в областном этапе, который начнется в феврале. А из районной казны на развитие поселения выделят 30 тысяч рублей.

## Сеть универсамов «Лидер»:

«Домашние» пельмени домашнего качества



Не все универсамы Костромы могут предложить покупателю изделия собственного производства. Тех же, у кого они вкусны и качественны - единицы. В их числе и сеть универсамов «Лидер», продукцию которых эксперты «СП» не раз признавали одной из лучших.

Не стали исключением и пельмени, которые изготавливаются в «Лидере». Любовь и доверие покупателей они заслужили во многом благодаря отменному домашнему качеству продукции. Состав фарша традиционный, в него входят только говядина, свинина, лук репчатый, соль и перец. Никаких добавок и усилителей вкуса в пельменях нет. Мясо используется исключительно охлажденное, оно поставляется на производство два раза в неделю.



Лепят пельмени вручную. По словам технолога предприятия, ручной труд исключает попадание в фарш мяса другого происхождения. Кроме того, в любом деле, связанном с приготовлением пищи, немаловажно настроение человека. Вкуснее, как ни крути, получается у того, кто вкладывает в свое дело душу.

Качество продукции контролируется на всех этапах производства - от входящего сырья до процесса приготовления и на выходе готового продукта. Но и тут свои правила: партию не выпускают в продажу, пока пельмени не сварили и не попробовали сами.

В ближайшем будущем «Лидер» планирует порадовать костромичей новинкой: на предприятии разработают еще один вид пельменей. Секретов приготовления пока не раскрывают, но говорят, что стоить они будут дешевле. Однако гурманы могут не переживать - качество любимой продукции не пострадает.

Поэтому, если вам надоели полуфабрикаты, сдобренные с лишней силой вкуса, приходите в «Лидер»: здесь есть настоящие пельмени, сделанные по домашнему рецепту.

Реклама 40



Проверка этих полуфабрикатов на ГОСТ еще ни разу не проходила без замечаний. Именно поэтому в очередной раз в лабораторию к экспертам попали пельмени, которые можно увидеть на прилавках города и области. Увы, без претензий не обошлось и сейчас. Почему эксперты оказались недовольны продуктом из известного супермаркета и для кого проверка завершилась с наибольшим успехом, узнаем сегодня.

### Заслужили выговор

В этот раз в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- полуфабрикат мясной в тесте замороженный «Пельмени классические «Все сами», категория В, ИП Несынова Е.Ю., г. Кострома, п. Волжский, промзона. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- полуфабрикат в тесте из мяса птицы замороженный «Пельмени «Доброварово», ООО «Русская провинция», г. Кострома. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома;

- полуфабрикат в тесте замороженный «Пельмени «Домашние» категории Б, собственное производство ТЦ «Лидер». Место покупки - торговый центр «Лидер», Кострома;

- полуфабрикат в тесте с мясной начинкой «Пельмени «Иркутские» категории В, ИП Рудой, г. Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- замороженные полуфабрикаты в тесте с мясной начинкой категории А «Пельмени «Классные», ИП Бондаренко, г. Кострома, п. Новый. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- полуфабрикат мясосодержащий в тесте замороженный «Пельмени говяжьи», категория Д, торговая марка «Каждый день», ООО «Фабрика «Уральские пельмени», г. Челябинск. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома.

Еще в магазине, покупая пельмени, мы обратили внимание, что продукт из «100Метровки» заметно отличается от других образцов. Как показали официальные протоколы экспертов, мы не ошиблись. Изделия слиплись по две-четыре штуки, в некоторых из-под потемневшего теста проглядывает фарш. При этом поверхность пельменей покры-

# Тяп-ляп и готово?

По какому принципу готовят пельмени в Костроме, выяснили эксперты

### Выбираем правильно

- В идеале срок годности пельменей не должен превышать одного месяца, но допускается срок и в три месяца. Годовой срок хранения говорит о большом количестве добавок и консервантов.
- Пельмени должны быть белыми. Если они отличаются сероватым оттенком, то их уже разморожен краситель, вероятно, чтобы скрыть плохое качество муки. Если же изделия отдадут розовым, то значит сквозь тесто просвечивает фарш, который тоже был подкрашен.
- Категория А присваивается продуктам, в которых содержание мяса превышает 80%. Под буквой Б скрываются пельмени, начинка которых состоит из 60 - 80% мяса, В - от 40 до 60 %, Г - от 20 до 40%. Самые «немясные» пельмени - с указанной на упаковке категорией Д. Здесь содержание мяса ниже 20%. А вот что же положили в фарш производители вместо мяса - большой вопрос.

та снежным налетом, местами - тонкой ледяной корочкой.

Но, как оказалось, это еще не все замечания к образцу. Также в протоколах отмечена другая, не менее серьезная претензия - не указана дата изготовления продукта при сроке годности три месяца. За грубое нарушение ГОСТа пельменям «Все сами» выговор. С занесением в личное дело «СП»-экспертизы.

### «Примерный» продукт

Зато остальные образцы, как местного производства, так и челябинские, выглядели достойно: края хорошо заделаны, изделия неслипшиеся, фарш не выступает и поверхность пельменей сухая. Согласитесь, уже аккуратно и аппетитно.

В их пользу говорили вкус и запах продукта, которые эксперты проверили не менее дотошно. И тот, и другой, учитывая рецептуру «подопытных», - приятные, свойственные продукту. Абсолютно во всех образцах чувствуется аро-

мат пряностей. И самое главное - сочный фарш, без посторонних привкусов и запахов.

### Не пожалели фарша

Настоящее раздолье для экспертов - проверка физико-химических показателей продукта. К ней они приступили сразу после того, как рассмотрели пельмени со всех сторон.

Первым делом эксперты посчитали соотношение начинки по отношению к целому образцу. Правда, адекватно оценить этот показатель получилось лишь для тех образцов, для которых эксперты смогли выявить норматив. Пельмени «Доброварово» и «Классные» показали отличный результат: фарша было в них чуть больше, чем в заявленной рецептурной норме. Претензии опять вызвал образец пельменей из «100Метровки». При норме в 60% фарш в изделии составлял всего лишь 48%.

Во всех остальных образцах норматив указан не был. При этом наименьшая масса фарша оказалась у пельменей торговой марки «Каж-

дый день»: 43,8%. А максимум - в 48,5% у пельменей «Иркутские» от ИП Рудой.

Пересолить пельмени тоже не один из производителей не решился. Об этом можно судить по показателю «массовая доля поваренной соли». Согласно ГОСТу, он не должен превышать 1,8%. При этом самым «малосольным» можно считать образец торговой марки «Доброварово» - 1%.

### Жируем?

Последнее испытание эксперты устроили для массовой доли жира. Ее максимальный показатель, так же как и доля начинки, определяется, исходя из рецептуры конкретного продукта и заявленной категории продукта. Соотношение простое: чем выше категория, тем меньше жирность. Результат проверки не мог не радовать: с поставленной задачей наши подопытные справились.

Но, как мы помним, в целом экспертиза задалась не для всех пельменей. Разочаровал экспертов продукт «Пельмени классические «Все сами» с прилавка «100Метровки». Производители не только не указали на этикетке дату изготовления, но и предлагали продукт не в самом презентабельном виде. Остальные пять образцов всем требованиям ГОСТа соответствуют.

**Напомним:** результаты касаются только образцов, которые участвуют в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

### ВКУС НАРОДА

Узнав, что далеко не все пельмени с костромских прилавков соответствуют требованиям ГОСТа, мы решили спросить у костромичей: «Доверяете ли вы качеству полуфабрикатов и, в частности пельменей?». И вот что выяснили.

#### Валентина:

- Никакие полуфабрикаты в магазине не беру. Привыкла все готовить сама - хоть пельмени, хоть котлеты. Всегда знаю, какие ингредиенты использованы, что это действительно натуральный продукт. В магазине же никогда не знаешь, из чего приготовлено.



#### Оксана:

- Обычно выбираю пельмени одного из местных производителей. Отдаю ему предпочтение уже несколько лет. Вообще, когда покупаю полуфабрикаты, всегда внимательно читаю состав. Смотрю специальные передачи и знаю, из чего они должны состоять.



#### Александр:

- Пельмени покупаю очень редко. Но если беру, уже знаю, какие - есть одна торговая марка, которой я доволен. Предпочтения свои, так сказать, накопил на горьком опыте. Попадались такие пельмени, что было непонятно, мясо ли вообще в начинке. А с виду полуфабрикаты не выбрать, нужно все равно пробовать.



#### Екатерина:

- Полуфабрикаты практически не покупаю. Стараюсь всегда приготовить самостоятельно. Домашний продукт всегда вкуснее и полезнее, никаких добавок в нем нет.



#### Татьяна:

- Полуфабрикаты изредка, но покупаю. Главный ориентир для меня - цена, она говорит о многом. По внешнему виду выбрать удастся не всегда, ведь некоторые пельмени продаются в закрытых картонных упаковках.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям ГОСТ по органолептическим показателям	Массовая доля поваренной соли, не более 1,8%	Массовая доля жира, %	Соответствие требованиям ГОСТ 32951-2014, ГОСТ Р 52675-2006
полуфабрикат мясосодержащий в тесте замороженный «Пельмени говяжьи», категория Д, торговая марка «Каждый день», ООО «Фабрика «Уральские пельмени», г. Челябинск	гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома	Соответствует	1,3	8,5	Соответствует требованиям
полуфабрикат мясной в тесте замороженный «Пельмени классические «Все сами», категория В, ИП Несынова Е.Ю., г. Кострома, п. Волжский, промзона	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует	1,4	9,4 (норма - не более 35)	Не соответствует по маркировке, внешнему виду
полуфабрикат в тесте из мяса птицы замороженный «Пельмени «Доброварово», ООО «Русская провинция», г. Кострома	гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома	Соответствует	1	12,9 (норма - не более 40)	Соответствует требованиям
полуфабрикат в тесте замороженный «Пельмени «Домашние» категории Б, собственное производство ТЦ «Лидер»	торговый центр «Лидер», Кострома	Соответствует	1,3	11,1 (норма - не более 35)	Соответствует требованиям
полуфабрикат в тесте с мясной начинкой «Пельмени «Иркутские» категории В, ИП Рудой, г. Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	1,4	27,8 (норма - не более 50)	Соответствует требованиям
замороженные полуфабрикаты в тесте с мясной начинкой категории А «Пельмени «Классные», ИП Бондаренко, г. Кострома, п. Новый	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	1,4	17,9 (норма - не более 18)	Соответствует требованиям