

Огузок – это вам не шея

Учимся правильно выбирать мясо

Рудольф ГРАШИН

Спросите покупателей, оказавшихся у мясного прилавка, значение таких слов, как оковалок, костец, огузок, рулька – скорей всего они не найдутся, что вам ответить. Парадокс: мы очень мало знаем о мясе, которое покупаем. Многие выбирают его по принципу: мякоть – на котлеты, кости – на суп. А уж отличить по внешнему виду говядину из заморозки от охлажденного мяса может сегодня, наверное, лишь тот, кто живёт в деревне и держит на дворе скотину. Учиться правильно выбирать мяса ваш корреспондент отправился на Шарташский рынок Екатеринбурга.

Рубщик мяса Владимир Лукьянцев работает на рынке двадцать лет. Говорит, что пришёл в торговлю случайно. Когда-то трудился на оптико-механическом заводе. Нужда заставила подрабатывать в магазине на разделке мяса. Потом и вовсе устроился на рынок.

Народу на рынке много. Одних продавцов мяса – почти полсотни. Каждый говорит, что у него самое лучшее. Как не ошибиться?

– Мясо мясу рознь. Иное мясо на вид темноватое, кажется старым. А на деле – отличное. Просто при забое кровь неумело пустили или не дали туше отвисеться, – рассказывает Владимир Алексеевич.

Выходит, не верь глазам своим? Как раз наоборот: выбирают мясо прежде всего по его внешнему виду. Например, более тёмная говядина, с желтоватыми жировыми прожилками – признак того, что перед вами мясо от старой коровы. Более светло-розовая, с тончайшими волокнами и без жира – это телятина. Кто-то считает её вкус изысканным. Но мой собеседник не советует покупать за телятиной.

– Мясо должно быть вызревшим, – поучает Владимир Лукьянцев.



При выборе мяса важно даже время, когда человек приходит на рынок... Фото Бориса СЕМАВИНА

Что это значит? Считается, что оптимальные вкусовые качества мяса крупного рогатого скота приобретает тогда, когда животному исполняется полтора-два года. Животных такого возраста обычно закармливают на наших сельских подворьях, именно вызревшее мясо чаще всего возят и на продажу.

От теории переходим к практике и подходим к ближайшему продавцу. Мясо на его прилавке мне кажется подсыхшим сверху. Брать такое не решаюсь. Я привык к иному виду говядины: к яркочерным кускам в витринах супермаркетов.

– Свежее охлажденное мясо может сверху подсыхать, в этом ничего плохого нет. Поднимите его, под ним обязательно обнаружите капельки влаги. А вот под мясом, которое разморозили, влаги не будет. Зато в витрине оно хорошо смотрится, – поясняет рубщик Владимир.

Сегодня более половины говядины, продаваемой у

нас, везут издалека, потому как местного производства не хватает. Мясо размораживают и зачастую выдают за произведенное на месте, охлажденное, чтобы брали охотнее. Ведь к блочной заморозке, пролежавшей в холодильниках много месяцев, доверия у народа нет.

На рынке, как утверждают, только охлажденное мясо, но не парное. Потому что по требованиям ветеринарии туши перед реализацией надо охлаждать и выдерживать в подвешенном состоянии. Такая выдержка ещё и улучшает вкус мяса.

И всё же как отличить охлажденное мясо от замороженного? Один из советов – нажмите на кусок пальцем. Если мясо свежее и охлажденное, в ямке при нажатии может оказаться капля крови, а поверхность мякоти быстро примет исходное положение, ямки не станет. У замороженного мяса кровь на месте нажатия может не появиться или будет водяни-

стой. Сама ямка долго не пропадает. Импортную «заморозку» выдаёт ещё и не свойственное обычному мясу отсутствие влаги, которая теряется при шоковой заморозке. У свинины «разморозку» выдаёт жир, он будет не белым или беловато-жёлтым, а с розоватым оттенком.

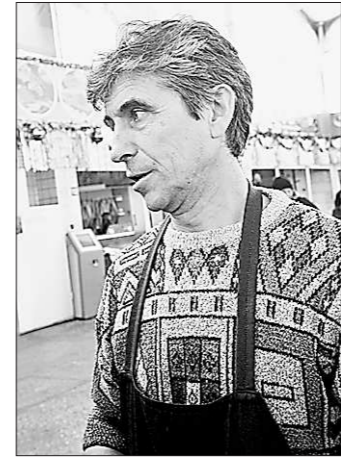
Разные части говяжьей туши могут различаться в разы по стоимости. Самое дорогое мясо – вырезка. Это подвздошная мышца, которая имеет вид колбаски. Вырезки с туши наберётся не более двух килограммов, обычно она идёт на запекание. Высшим сортом у туши говядины считаются также куски грудной, спинной её частей, филей (не путать с филеиной задней частью), оковалок (поясничный отдел), костец (отруб), содержащий нижние позвонки спинного хребта и тазовую кость), огузок (задние ноги). За первый сорт идут лопаточная и плечевая части, грудина, пашина. Менее ценным считается шея или за-

рез. Мясо шеи, например, содержит много соединительной ткани, требует длительной термической обработки. Стоить оно должно дешевле кусков, взятых из спинной части или огузка. Выбирая говядину, имейте это в виду. Мясо мясу – рознь. И торгуйтесь, если вы на рынке. Ведь торг здесь уместен по определению.

Но не все придерживаются такого сортового расклада. Кто-то считает, что мясо в передней части туши, особенно лопатка, гораздо лучше по своему качеству мякоти из того же огузка, задней части, где мышцы больше напрягались и работали. Там, дескать, и мясо должно быть жёстче. Но, думается, это не принципиально, так что оставим этот спор на совести гурманов.

– А как выбирать свинину? – спрашиваю Владимира Лукьянцев.

– Принцип выбора свинины такой же. Всё зависит от того, что покупателю надо. Кто-то берёт «семейный»



Рубщик мяса Владимир Лукьянцев. Фото Бориса СЕМАВИНА

кусочек на суп и на котлеты, кто-то на шашлык...

– А что вы предпочитаете на шашлык?

– Самый оптимальный вариант – это шейка свиная. Там особая структура мяса с жировыми прожилками, поэтому шашлык получается сочным.

Как оказалось, за последние двадцать лет наша свинина очень изменилась: она стала более постной. Это – пред-

почтение нынешних покупателей, старые породы свиной сегодня не в чести, преобладают мясные. Порой доходит до казуса: обойдя весь рынок, любители сала так и не могут найти хороший шмат своего деликатеса для засолки. И ещё особенность последнего времени: увеличивается разрыв между стоимостью говядины и свинины – не в пользу последней. Причина в том, что производство свинины растёт, а говядины – снижается.

При выборе мяса важно даже время, когда человек приходит на рынок. За самыми лучшими кусками надо идти до обеда, пока не разобрали. А вот за дешёвым мясом лучше пожаловать в конце рабочего дня, когда продавцы обычно делают скидку.

Мясо должно быть вызревшим. Что это значит? Считается, что оптимальные вкусовые качества мяса крупного рогатого скота приобретает тогда, когда животному исполняется полтора-два года. Животных такого возраста обычно закармливают на наших сельских подворьях, именно вызревшее мясо чаще всего возят и на продажу.

Владимир Лукьянцев

Потребители отстаивают свои права

За прошлый год управлением Роспотребнадзора по Свердловской области рассмотрено 9,59 тысячи письменных обращений граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства и законодательства Российской Федерации по защите прав потребителей.

Также на сайт ведомства в 2010 году поступило 231 письмо.

Наибольшее количество поступивших сообщений содержало вопросы нарушения законодательства о защите прав потребителей – 4,97 тысячи. Из них по вопросам нарушения прав потребителей в сфере торговли рассмотрено 1,2 тысячи обращений.

В 3,16 тысячи писем ставились вопросы предоставления услуг ЖКХ, 310 – содержали вопросы нарушения прав потребителей в сфере предоставления банковских услуг. По вопросам нарушения санитарного законодательства управлением рассмотрено три тысячи обращений.

Наибольшее количество писем содержало вопросы санитарного состояния территорий (726 обращений), качества продуктов питания (540) и водоснабжения (247).

Александр ГЕОРГИЕВ

Наказали за плохое тепло

Управление Роспотребнадзора по Свердловской области через суд призвало к ответу предприятия «ЖКХ-Холдинг», которое проводило перерасчёт за отопление ненадлежащего качества жителям города Берёзовского, нарушая установленный порядок.

В ходе проверок специалисты надзорного ведомства установили, что перерасчёт был сделан исходя из количества как потреблённой, так и непотреблённой тепловой энергии. Между тем, согласно постановлению правительства Российской Федерации № 307, при перерасчёте стоимости услуг отопления при снижении температуры воздуха в квартире свыше допустимых отклонений необходимо учитывать параметры температуры воздуха и продолжительность её снижения без учёта количества потреблённой тепловой энергии. Таким образом, предприятие нарушило имущественные права потребителей.

Суд удовлетворил иск в интересах неопределённого круга потребителей. Теперь клиенты берёзовского предприятия, оказывающего услуги теплоснабжения, смогут вернуть деньги, которые они ранее уплатили за некачественное отопление.

Елена АБРАМОВА

«Пшеничный» первого сорта

В каждой стране мира есть сорта хлеба, которые пользуются массовым спросом и занимают доминирующее положение на рынке хлебобулочных изделий.

В некоторых странах, к примеру, в Арабских Эмиратах, Израиле, массовые сорта хлеба изготавливаются на протяжении многих веков – это «пшеничный». В других странах доминирующее положение занимает хлеб-эмигранты. Например, в Испании производят больше «багетов» (родом из Франции), чем других сортов хлеба. Чаще всего массовые сорта хлеба приготавливаются по простым рецептурам и содержат в основном муку, соль, воду и небольшое количество специфических добавок (маргарин, свиной жир, сахар).

В России из-за больших её просторов нельзя назвать массовый хлеб для всей страны, а можно – лишь для отдельных территорий. На Урале и в Сибири, например, популярен хлеб «пшеничный» формовой первого сорта.

Георгий АЛЕКСАНДРОВ

Холодильник и стиль жизни

Влияние на потребительские характеристики бытовых холодильников оказывают национальные особенности культуры быта и питания, условия проживания, средний уровень и стиль жизни населения страны изготовителя.

К примеру, это сказывается на размерах холодильников. Основной ассортимент такой бытовой техники некоторых развивающихся стран для внутреннего рынка составляют малогабаритные однокамерные и двухкамерные модели с верхней морозильной камерой. Это является следствием дефицита жилой площади, ограниченных финансовых возможностей и относительно низкого уровня жизни населения стран.

Тогда как массовые европейские и российские холодильники имеют ширину и глубину около 60 сантиметров, а высоту до двух метров, что обеспечивает их нормальную установку в стандартной кухне.

Александр ГЕОРГИЕВ

Дефицитные клубни

Почему с ростом стоимости картофеля крестьяне не везут свой урожай на рынок?

Рудольф ГРАШИН

Цены на картофель взметнулись до небес. Картофель к нам везут уже из Турции и Пакистана. Ближе завозить не получается – настолько велик дефицит клубней. Но ведь известно, что 70-80 процентов всей картошки в стране, где этот корнеплод не зря назвали «вторым хлебом», получают на сельских подворьях и садовых участках. Казалось бы, логично вывести на рынок именно этот картофель. Но продавцов дефицитным товаром на рынке не прибавляется. Что мешает сельскому жителю торговаться с выгодой выращенным на своём участке картофелем?

Субботнее морозное утро, обычный екатеринбургский сельскохозяйственный мини-рынок. Ищу картошку. Ею торгуют в крытом павильоне, наравне с овощами и фруктами. Но народ чаще подходит к торговцам, пришедшим на отшибе. Они продают деревенскую картошку. У большинства никакого прилавка нет. На табурете стоит ведро, на нём – лезвие: превратившаяся в лезвучку картофелина. В случае надобности торговец бежит за товаром в машину, что стоит по соседству. Держать картофель на морозе нельзя – замёрзнет. Как признаются мужчины, толку от такой торговли мало: во-первых, холодно, того гляди грипп подхватишь, а от постоянного

прогрева машины растёт расход бензина.

Иное дело торговать с тёплого крытого кузова маленького грузовичка. Именно так приспособились возить на рынок картофель и овощи Эдуард и Любовь Ельцовы. Живут они в Бородулино, до областного центра от этого села рукой подать, поэтому ездят на мини-рынок не только по выходным, но и в будни. Начали торговать своей картошкой ещё в кризисном 1998 году. С тех пор крепко держатся за своё дело. Завели три огорода, обрабатывают землю и копают клубни при помощи мотоблока. Для перевозки товара купили старенький корейский грузовичок.

– Ну как, кормит картошка? – спрашиваю Эдуарда Ельцова.

– Когда дешевле была – легче было торговать, – отвечает он. – Когда картошка была по двадцать рублей, её брали по пять кило за раз. А нынче берут по одному-два килограмма.

– Почему мало продавцов? – А откуда им взяться. Вот из нашего Бородулино картошкой торгуют всего три семьи, не больше. Многие даже для себя огорода не пахнут. В последние годы вообще мода пошла не садить картошку, дескать, легче её купить. А нынче вот кусают локти.

Вот вам и ответ на вопрос, почему мало продавцов из деревни. Многие из них уже перешли в разряд покупателей. А тот, кто имеет излишки огородной продукции и хотел бы их продать, порой не может этого сделать. Торговать на том же мини-рынке не про-



Бум продажи картофеля – осень. Клубни продавали прямо с машин. В разгар зимы вы такой картины не увидите. Фото из архива редакции

блема, место стоит недорого. Но условий-то нет никаких. Вся торговля – под открытым небом. Помается такой продавец день-два, а потом и не поедет.

Ельцовы – иное дело. Свой бизнес они поставили крепко: за раз берут не более двухсот килограммов. Везут не только картошку, но и морковь, свёклу, капусту, лук. Как говорится, полный ассортимент. Так удобнее покупателям. Не надо бегать в поисках овощей от одного продавца к другому.

Цены на картофель здесь разные: от 36 рублей за килограмм до 45. Ельцовы торгуют по 45 рублей. Считают эту цену обоснованной. Во-первых, семенной материал,

сорт Розара, стоит недешево. Зато клубни у него большие и ровные. Чтобы получить хороший урожай, надо удобрять огорода: в прошлом году пять КамАЗов торфа на них привезли. Два раза окупили картошку. Да ещё подливать пришлось, жара стояла невыпавшая. Трудов картошечка требует много.

– Люди неверно судят о своей выгоде: берут самый дешёвый картофель за 30 рублей, некачественный. Поливну его из-за гнили им приходится выбрасывать в очистки. В итоге кило такой картошки обходится им в 60 рублей. А мы хороший картофель предлагаем за 45 рублей. Разве это дорого? – рассуждала Любовь Ельцова.

Ещё один фактор, мешающий нашему картофелю изобилию. Торговать

КСТАТИ

«Мировая аграрная система не справляется с создавшейся на продовольственных рынках ситуацией, она должна быть реформирована», – заявила руководитель инвестиционного центра ФАО (Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН) Евгения Серова. В настоящее время поддержка сельскохозяйственного производства в основном сосредоточена на денежных вливаниях. «Пока всё в рамках сложившихся стереотипов, – сказала она. – Если говорить примитивным языком, то всё сводится к требованию денег. Дайте больше денег – и проблемы решатся. Эта тенденция ошибочна».

Для сегодняшнего роста цен, как считает эксперт, нет объяснимых причин. В 2006–2008 годах, когда был предельный ценовой всплеск, цены росли по понятным причинам – запасы продовольствия уменьшились, большая доля продовольственных ресурсов отвлеклась на выработку биотоплива. Действовали и долгосрочные тенденции – рост спроса со стороны стран с растущим среднедушевым доходом.

«То, что происходит сейчас, очень трудно понять. Это и пугает. Вообще, если говорить о долгосрочной тенденции, то я считаю, что эра дешёвой еды кончилась. Дешёвой еды больше не будет. К этому надо привыкнуть», – заключила эксперт.

Интерфакс