

36 10 сентября — 16 сентября 2012 года

Телегид

больше чем журнал с программой

В НОМЕРЕ:

НАОМИ КЭМПБЕЛЛ,
АЛЕКСЕЙ ЧАДОВ,
АЛЕКСАНДР
КРИВОШАПКО,
ЖАННА
БАДОВА,
РИЧАРД
КОЙЛ

Стр. 2, 7, 8, 10, 18

ПРОГРАММА ТЕЛЕПЕРЕДАЧ НА НЕДЕЛЮ

ЭКСКЛЮЗИВ

**КРЫМ МЮЗИК
ФЕСТ-2012**

**СОФИЯ
РОТАРУ
НАКОРМИЛА
ПУГАЧЕВУ**

**ПОТАП
УСНУЛ
НА УЛИЦЕ**

**ЛОВОДА
ВЫГУЛЯЛА
МЕДВЕДЯ**

**ЛОЛИТА
ЗАПАСЛАСЬ
КОМПАСОМ**

Стр. 4-5

ПН
10

ВТ
11

СР
12

ЧТ
13

ПТ
14

СБ
15

ВС
16



ФИЛИПП КИРКОРОВ
ФАРАОН НА МИЛЛИОН



КОЛБАСА «БРАУНШВЕЙГСКАЯ» — ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ?

Любителям сырокопченых колбас хорошо известно это труднопроизносимое название — «Брауншвейгская». Продукт пришел к нам из древней Германии, а его рецептура и поныне пользуется популярностью.

Сырокопченые колбасы являются украшением любого стола — этот продукт по праву считается деликатесом. «Брауншвейгская» причисляется к высшему сорту сырокопченых колбас. Производство ее — довольно трудоемкий процесс, отсюда и весьма высокая стоимость (цены стартуют от 110 грн за килограмм). Поэтому потребителям вдвойне интересно узнать, насколько она качественна. Эксперты столичного Института потребительских экспертиз отобрали семь образцов. В лабораторию попали колбасы таких торговых марок: «Ширий кум», «Юбилейный», «Кременчукмясо», «Алан», «Глобино», «Феракс» и «Луганские деликатесы». Специалисты лаборатории проверили физико-химические параметры (массовые части кухонной соли и влаги), органолептические показатели (вкус, запах, вид фарша на разрезе, консистенция и внешний вид) и, наконец, микробиологические показатели (наличие кишечной палочки, патогенная микро-

флора, такая, как сальмонелла, листерии, клостридии и т. д.).

НА ВКУС И ЦВЕТ

По физико-химическому составу ни один образец не показал плохих результатов — и соль, и влага оказались в рамках нормативов. «Брауншвейгская» колбаса должна иметь приятный островатый вкус с ярко выраженным привкусом специй и копчения. Консистенция должна быть твердой, а фарш на разрезе — темного цвета с вкраплениями сала.

Были проведены две дегустации — профессиональную и потребительскую. У профессионалов все испытуемые получили хорошие оценки, а наибольшее количество баллов за вкус было отдано торговым маркам «Кременчукмясо», «Юбилейный» и «Юбилейный». Народные дегустаторы на первое место поставили «Брауншвейгскую» «Кременчукмясо. Золотая коллекция», на второе — торговую марку «Глобино». Третье «народное» место завоевал мясокомбинат «Юбилейный».

ПОД МИКРОСКОПОМ

Поскольку сырокопченая колбаса является готовым к употреблению продуктом, в ней не должно быть вредной и тем более патогенной микрофлоры. Однако в четырех из семи образцов была обнаружена кишечная палочка... Не справились с экзаменом «Ширий кум», «Феракс», «Луганские деликатесы» и «Алан». Не обнаружили бактерий в продукции «Кременчукмясо. Золотая коллекция», «Глобино» и мясокомбината «Юбилейный». Безусловно, можно списать все на аномальную жару и нарушение температурных режимов в магазинах, но ведь и остальные образцы покупались там же, что заставляет делать неутешительные выводы.

Похоже, что любителям довольно дорогого деликатеса — «Брауншвейгской» колбасы — следует быть щепетильными при выборе любимого продукта. Что же касается производителей, то им можно лишь посоветовать усилить контроль по микробиологической безопасности на предприятиях. ■

Перец, фаршированный рисом и колбасой



Рис отварите в подсоленной воде. Охладите. Добавьте мелко нарезанную колбасу. У перцев удалите сердцевину с семенами. Начините рисом с колбасой. Сложите в кастрюлю. Измельченный лук обжарьте до прозрачности. Добавьте томатный сок, посолите. Дайте вскипеть. Затем залейте получив-

Ингредиенты

- 4 перца
- 2/3 ст. риса
- 150 г колченой колбасы
- 1 луковица
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. томатного сока
- соль

шимся соусом перцы. Кипятите на медленном огне 30 минут.

Омлет с колбасой



Тщательно смешайте яйца, муку, молоко и соль. Вылейте на разогретую с подсолнечным маслом сковороду. Когда верх омлета будет еще жидким, положите нарезанную кружочками колбасу. Накройте крышкой, жарьте почти до готовности. Затем присыпьте сверху тертым сыром и дайте ему расплавиться. Готовый омлет посыпьте луком

Ингредиенты

- 2 яйца
- 1 ч. л. муки
- 1 ст. л. молока
- 200 г колченой колбасы
- 50 г сыра
- пучок зеленого лука
- пучок петрушки
- 30 г сливочного масла
- перец
- соль
- кетчуп по желанию

и зеленью. Украсьте кетчупом.

Шоколадная колбаса



Масло растопите. Добавьте молоко, сахар, какао и доведите до кипения. Смесь слегка охладите, добавьте наломанное печенье и орехи. Перемешайте. Заверните в пищевую пленку, придав форму колбасы. Поместите в морозильную камеру на 1 час.

Ингредиенты

- 300 г песочного печенья
- 150 г сливочного масла
- 2 ст. л. какао-порошка
- 0,5 ст. сахара
- 2 ст. л. молока
- 3 ст. л. очищенных фисташек

хозяйке на заметку

Как «реанимировать» засохшую колбасу

Если сырокопченая колбаса, залежавшись в холодильнике, превратилась из лакомства в опасное оружие, попробуйте снова придать ей былую мягкость.

1 способ. Оберните колбасу влажной льняной тканью и уберите в холодильник. Колбаса немного потеряет во вкусе, но ее

можно будет нарезать и разжевать.

2 способ. Вскипятите воду в большой кастрюле. Разместите над ней дуршлаг, в который положите затвердевшую колбасу. Уменьшите огонь до среднего влажной льняной тканью и уберите в холодильник. Колбаса не-