

> ПОКУПКИ

## Единство без борьбы

**ЧТО ПРЕДПОЧЕСТЬ** – покупку продуктов на рынках или в магазине?

Рынок архаичнее магазина. Любой современный городской рынок — потомок той деревенской поляны, где в древности люди менялись товарами, которые сами и производили. И сегодня здесь чаще торгуют овощами, фруктами, мясом, рыбой, медом, ягодами, сделанными, выращенными, произведенными или собранными недалеко от места торговли. В общем, на базаре торгуют самыми необходимыми для данной местности продуктами питания.

Магазин — признак широких экономических связей. Изначально в лавках такого рода торговали чужеземными и колониальными товарами. Транспортировка изделий, таможенные сборы, наценка за редкость и экзотичность — все повышало цену. Качество и цена товара требовали антуража, поэтому лавки, а затем и магазины, украшали, подбирали мебель, витрины, освещение, микроклимат. Специи, к примеру, которые стоили нередко дороже, чем их вес в золоте, требовали сухой атмосферы в торговом помещении, а торжественность их продажи — оформления лавки в восточном стиле...

Сегодня нельзя уверенно сказать, что магазин дороже рынка. Иногда разница между оптовой и розничной ценой почти стерта. В так называемых магазинах-складах мы покупаем нужную нам вещь или товар по оптовой цене. И даже среди таких торговцев идет жесточайшая борьба за покупателя. Если раньше самые хорошие цены за свой мелкооптовый товар предлагали продовольственные базы и склады, то сегодня те же цены действуют в крупных розничных сетевых магазинах. Дело в том, что сама торговая сеть может брать на реализацию или закупать у производителя такую большую партию товара, что это позволяет устанавливать минимальную наценку, получая основной доход с оборота.

В итоге мы должны признать: если экономить при покупках продуктов питания, то необходимо посещать как рынок, так и магазин.

НАТАЛЬЯ АНТИПОВА

# Храним на века

Наполеон щедро вознаградил повара Никола Аппера, который изобрел консервирование

СОХРАНЕНИЕ продуктов питания свежими, вкусными и полезными – с такой задачей человечество сталкивается на всем протяжении своей истории. И нередко у наших предков это получалось неплохо.

ревнейшим способом сохранения продуктов питания была их сушка. Лишенные воды, а значит, и активных микробов, способствующих гниению, мясо и толченые злаки хранились несколько месяцев. Примерно 3,5 тысячи лет назад с нынешнего русского Севера в Индию пришли люди, известные ныне как арии. Они обнаружили, что привычная для них сушка продуктов во влажном и жарком климате неэффективна. Поработив коренное население. дравидов, и низведя их до низшей касты «неприкасаемых», арии-завоеватели переняли дравидский метод хранения продуктов. С тех пор он без изменений сохранился до наших дней: консервация в специях. Быстрый, чрезвычайно эффективный метод позволяет хранить продукты в свежем виде несколько дней, а при минимальной тепловой обработке и высокой концентрации специй - перца, имбиря, куркумы и других - продукты хранятся месяцами, не теряя питательных и полезных свойств. До сих пор в Индии и бедных странах Юго-Восточной Азии специи заменяют холодильник. Возможно, высокая продолжительность жизни в этих странах, где холодильников мало, объясняется тем, что там всегда едят свежие продукты..

Египтяне изобрели то, что мы сегодня называем пресервами – продукты, залитые маслом без стерилизации. В одной из гробниц найдена герметичная банка с дичью и оливковым маслом. Считается, что такой метод сохранения продукта хоть и не долговечный, но наиболее точно сохраняет вкус и запах консервируемого продукта. Само масло также нуждалось длительном хранении. В древности, когда не было химического рафинирования, дезодорирования, гидрогенизации, радиационного

облучения, искусственных и синтетических подсластителей, консервантов, ароматизаторов, минерализации, витаминизации и генной модификации, масло получали методом холодного механического отжима и хранили его в темных керамических или металлических бутылках, защищающих масло от ультрафиолетовых лучей.

Соль, этот активный элемент, необходимый всему живому, стала первым известным в истории человечества консервантом, используемым в промышленных масштабах. Тысячу лет назад взрывной интерес к соли наблюдался как в Западной, так и в Восточной Европе. В то время как на территории Голландии стали солить селедку, а в Британии – делать бекон, восточные славяне научились солить капусту, огурцы и грибы. Эти знакомые нам блюда - одни из древнейших, дошедшие до нас практически без изменений. Интересно, что соль в этом процессе подавляет гнилостные бактерии, но щадит кисломолочные, которые, собственно, и сохраняют в продукте витамин С. Именно благодаря этим солениям на территории Руси, несмотря на суровые зимы, была редкой гостьей цинга, от которой в полном составе гибли западноевропейские экспедиции, отправлявшиеся на Север.

Современное консервирование с помощью стерилизации появилось в эпоху наполеоновских войн на границе XVIII-XIX веков. Наполеон заявил, что щедро вознаградит того повара, который найдет способ сохранять пищу свежей долгое время. Таковым стал Никола Франсуа Аппер, который обнаружил, что обработанные теплом и герметически закупоренные продукты долгое время остаются свежими. Ему, действительно, присвоили звание «Благодетеля человечества» и выплатили крупную премию. Вот что консервировали для наполеоновских солдат: консоме - крепкий мясной бульон, похлебку из овощей, пот-о-фе - суп из отварной говядины, меланж из фасоли с шампиньонами и клубничный десерт. Через 180 лет после Наполеона в Советской Армии даже офицеры не знали такого разнообразия..



Новыми методами сохранения продуктов являются сублимационная сушка и ультрапастеризация. После сублимационной сушки удаления из продукта воды под действием вакуума, исходный продукт, например, фрукты, начинает весить в несколько раз меньше, восстанавливая свой вес в воде, - вспомните сублимированную лапшу. Сублимированные продукты столь же полезны, как и свежие, поскольку из них выгоняется только вода, а полезные элементы сохраняются. При ультрапастеризации продукт резко нагревают, а затем также резко охлаждают, убивая в нем вредные микробы. За такой процедурой немедленно следует асептическая упаковка, что исключает проникновение в тару воздуха извне. Ультрапастеризация позволяет долго хранить продукты без холодильника, сохраняя все их полезные

ДМИТРИЙ КАРМАНОВ

#### ФИЗИОТЕРАПИЯ В ВАШЕМ ДОМЕ

#### АЛМАГ ЛЕЧИТ ПОЗВОНОЧНИК, СУСТАВЫ И ...

Осенью обостряются многие болезни. Не избегают обострений больные суставы и пораженный остеохондрозом позвоночник. Методов лечения множество. Один из них – физиотерапевтические процедуры, в частности, магнитотерапия – воздействие на пораженные органы магнитным полем.

АЛМАГ-О1 – аппарат для лечения бегущим импульсным магнитным полем. Основные показания к лечению АЛМАГом: остеохондроз позвоночника, артриты и артрозы, гипертоническая болезнь, бронхиальная астма, панкреатит, дискинезия желчевыводящих путей, язвенная болезнь

желчевыводящих путеи, язвенная оолезнь желудка и 12-перстной кишки, нейродермит, гинекологические и другие распространенные заболевания.

АЛМАГ способствует снятию симптомов воспаления, исчезновению боли, возвращению работоспособности.

АЛМАГ устроен так, что им удобно проводить лечение самому пациенту (без посторонней помощи). Его четыре лечебных индуктора, связанные между собой в гибкую цепочку, легко обернуть вокруг сустава, на них можно лечь спиной. АЛМАГ оказывает на организм щадящее действие и применяется практически в любом возрасте. Им можно лечиться даже ослабленным больным, пожилым людям и кому другое лечение противопоказано.

### «ВТОРОЕ СЕРДЦЕ МУЖЧИНЫ»



Предстательная железа – настолько важный орган мужского организма, что некоторые ее называют «вторым сердцем». И если это «мужское сердце» дает сбой, на помощь приходит устройство МАВИТ (УЛП-01, АЛП-01).

Простатит – это серьезно. Итак, почувствовав дискомфорт, мужчина обратился к специалисту, и тот поставил ему неутешительный диагноз. Мужчина намерен лечиться, но не хочет, чтобы при процедурах присутствовал посторонний, пусть даже медик. Выход есть – это портативное устройство МАВИТ, созданное специально для лечения хронического простатита в домашних условиях.

**Что такое МАВИТ?** МАВИТ – устройство для тепло-магнито-вибромассажного лечения хронического простатита. МАВИТ состоит из источника питания и мягкого

аппликатора особой формы, вводимого в прямую кишку самостоятельно пациентом или специалистом. **Как он лечит?** Лечение хронического простатита держится на трех китах: антибиотики, диета и физиотерапия. Выпадение любого из этих компонентов, к сожалению, может исключить полное выздоровление.

Устройство МАВИТ лечит предстательную железу одновременным воздействием тепла, магнитного поля и вибромассажа. Такое комбинированное применение методов физиотерапии является наиболее эффективным. К тому же, тепло-магнитвибромассаж устройства МАВИТ усиливает эффекты антибактериального и противовоспалительного лечения.

**Каков курс лечения?** Проводится одна процедура продолжительностью 30 минут через день. Курс лечения включает 7–9 процедур. Повторный курс разрешается проводить через 2 месяца.

**Каков эффект применения?** После лечения устройством уменьшаются болевые ощущения, улучшается мочеиспускание, усиливается эрекция. Почти все пациенты отмечают комфортность и высокую эффективность процедур, проводимых на устройстве МАВИТ.

Устройство МАВИТ предназначено для лечения хронического простатита (вне обострений), простатовезикулита, уретропростатита, нарушений копулятивной функции. МАВИТ прост и удобен в эксплуатации. Срок его службы не менее 5 лет.

#### Вниманию жителей Магнитогорска! ВЫСТАВКА- ПРОДАЖА Елатомского приборного завода!

Вы можете приобрести физиоприборы из серии «Домашний доктор»: АЛМАГ, МАВИТ, ФЕЯ, МАГ-30, МАГОФОН, УТМПК, ТЕПЛОН, по ЗАВОДСКОЙ ЦЕНЕ, получить консультацию специалиста завода.

Только два дня 2-3 октября с 10.00 до 18.00 в аптеке «Медтехника», по адресу: ул. Октябрьская, 19.

Каждому покупателю ценный подарок – КНИГА «Победа над болью»! Телефон для справок в Челябинске (351)247- 67-47. Позвонив по телефону горячей линии 8-800-200-01-13 (звонок бесплатный), вы узнаете о ближайшей выставке-продаже в вашем городе.

Приобрести приборы можно также наложенным платежом по адресу: Рязанская обл. г. Елатьма, ул. Янина, 25, тел. (49131) 4-16-16, admin@elamed.com, ОАО «Елатомский приборный завод» – торговая марка ЕЛАМЕД. ОГРН 1026200861620

ЕЛАТОМСКИЙ ПРИБОРНЫЙ ЗАВОД – ВСЕ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ. ЗДОРОВЬЕ ДЛЯ ВАС!

АППАРАТЫ ИМЕЮТ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМА КОНСУПЬТАЦИЯ СПЕЦИАПИСТА

До сих пор в Индии специи заменяют холодильник

реклама