


[ГЛАВНАЯ](#) | [ВЫПУСКИ](#) | [СОВЕТЫ ЗВЕЗД](#) | [О ПЕРЕДАЧЕ](#) | [ПУБЛИКАЦИИ](#) | [МНЕНИЯ](#) | [ПОИСК](#)
[RSS](#)
АНТОН ПРИВОЛЬНОВ
04 марта 2009 года
СУШКИ С МАКОМ
[версия для печати](#) »


Контрольная закупка, сушки с маком

Участники:

1. «Семейка Озби»
2. «Хлебный дом»
3. «Ого!»
4. «Невская сушка»
5. «Русская печка»

Победители: «Невская сушка» и «Русская печка»
Цены по России:

Среднерозничная цена на сушки с маком – 79,00 руб.
 Ценовой максимум Санкт-Петербург – 110,00 руб.
 Ценовой минимум г.Саранск – 52,00 руб.
 г.Томск – 58,00 руб.
 г.Москва – 92,00 руб.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

 КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ [5] **БАКАЛЕЯ [10]**
 ХЛЕББУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ [8]

"Личное дело"

Первое письменное упоминание о сушках и баранках обнаруживается в указе Петра Первого от 1725 года. В петровские времена сушки обваривали кипятком, а потом запекали. А со второй половины 18 века заготовки теста стали обрабатывать паром. Так это делают и по сей день. Самыми популярными на Руси всегда были сушки с маком. Они пользовались спросом и в самой бедной среде, и среди богатых. Как говорили в народе, черен мак, да бояре едят. Сушки отличаются от баранок и бубликов меньшей влажностью. Они тверже и меньше по размеру. Толщина кольца сушки может быть 5 сантиметров. В толковом словаре сушка так и описана - маленькая, тоненькая и очень сухая баранка.

Мнение эксперта О. Файзиматовой: "Все полуфиналисты отвечают основным требованиям безопасности. Сушки "Семейка Озби" и "Ого!" оказались подгорелыми, что протеворечит требованиям ГОСТа. У образца "Хлебный дом" оказалось много ломаных и деформированных изделий".

Внеконкурсная экспертиза

О. Росанова, эксперт: "Сушки "Ярмарка веселья" успешно выдержали все испытания. Они полностью соответствуют требованиям ГОСТа и стандарта".

"Все под контролем"
Сергей Гегечкори, шеф-повар
"Сушки-ватрушки"

Необходимо: сушки с маком– 250 г сливочное масло– 20 г шоколад – 100 г творожная масса - 200 г молоко - 200 г

Замочите сушки в молоке на 2-3 минуты. Сливочное масло распустите на огне, положите шоколад, доведите до однородности массы. Нафаршируйте сушки творожной массой и отправьте их в духовку на 5-7 минут. Полейте сушки горячим шоколадом.

"СОВЕТская пятиминутка"
На вопросы отвечает диетолог Е. Белова

Вопрос: Сушки - это диетический продукт?

Ответ: Нет, потому что они состоят из белой муки. Для здоровья лучше употреблять изделия из муки грубого помола.

Вопрос: Можно ли маленьким детям давать сушки?

Ответ: Пару-тройку сушек в день ребенку никакого вреда не нанесут. Единственный нюанс - лучше давать детям специальные детские сушки.

Светлана Тома, народная артистка Молдавии:

1. Качественная сушка имеет нежный румяный цвет и глянцевую поверхность без трещин. Подгоревшим сушкам нет места на столе.

2. Высший сорт муки гарантирует первоклассный вкус. Сушки из муки первого сорта имеют сероватый цвет и не хрустят.

ВЫПУСКИ ПРОШЛЫХ ПЕРЕДАЧ


Томаты консервированные в собственном соку
 У них два названия: помидоры и томаты.
 Эта двойственность существует потому что



Крем питательный для рук
 Крем для рук не всегда был безопасен. В Средние века в состав крема входили ядовитый свинец, уксусная кислота и

ВРЕМЯ ВЫХОДА В ЭФИР

по будням в 11.20

ИНТЕРНЕТ-ВЕЩАНИЕ

Канал "Лучшее на Первом"
20:30 Давай пожемним!
(Повтор от 19.11.2009)
[Смотреть >](#)

КОНТАКТЫ

телефон горячей линии (495)
 221-12-84
 e-mail: otk@1tv.ru

ОТК

Тема	Дата	Изображение
Градусник	03.12.2009	
Дубленка	03.12.2009	
Фейхоа	03.12.2009	
Творожная масса	03.12.2009	

utro.1tv.ru

МОДНЫЙ ПРИГОВОР

Дело о женщине в детских гольфах	04.12.2009	
Дело о том, как обрести второе дыхание	03.12.2009	
Дело о том, как стать мастером спорта по женской привлекательности	02.12.2009	
Дело о потерянной красоте	01.12.2009	

www.1tv.ru/moda

04.12.2009

в Мексике, на родине помидоров, ацтеки называли их матль, а когда они попали в Европу, их называли "золотыми яблоками" или romo d'oro.



Семга слабосоленая в вакуумной упаковке
К XIV веку семга приобрела статус русской национальной валюты. Эта рыба использовалась для уплаты налогов и обменивалась на заграничные товары.

02.12.2009

03.12.2009

толченый жемчуг.



01.12.2009

Шейка свиная замороженная
В каждой стране свои рецепты приготовления свинины. В Италии поджаренную на открытом огне свинину обильно посыпают розмарином, в Германии подают с паприкой, корнизомами и сметаной, а в странах Востока жарят в кисло-сладком соусе из сои, имбиря и меда.

[Все выпуски »](#)

■ ВАШЕ МНЕНИЕ

Имя

Страна

Город

E-mail

Текст

■ МНЕНИЯ

■ 26.11.2009 19:43 отар, россия, санкт-петербург

Здравствуй! Хотелось узнать сухих кормах для взрослых собак (у нас маленькая) супер премиум класса. Сталкнулись с этой проблемой. Вопрос к специалистам: вредны ли сухие корма? Есть мнение, что от них возникают проблемы со здоровьем у собак. Спасибо.

■ 26.11.2009 16:03 Людмила, Москва

Спасибо Вам за передачи "Контрольная закупка" и "ОТК". Они помогают нам ориентироваться в выборе продуктов и других предметов. При изобилии в магазинах иногда теряешься просто. А, учитывая недобросовестность наших производителей, Ваша программа просто - палочка-выручалочка.

■ 26.11.2009 13:57 Аня, Россия, Липецк

Здравствуй! Мне бы хотелось узнать побольше о творожках, к примеру Даниссимо, Чудо и т.п. Из чего их делают и можно ли есть при соблюдении диеты?

[Все мнения » \[117\]](#)

[ПРЯМОЙ ЭФИР](#)

[НОВОСТИ](#)

[ПРОГРАММА](#)

[ЛИЦА](#)

[ПЕРЕДАЧИ](#)

[АНОНСЫ](#)

[ПЕРЕПИСКА](#)

[ФОРУМ](#)

[О ПЕРВОМ](#)

[РЕЙТИНГИ](#)

[ИНТЕРНЕТ-ТЕЛЕВИДЕНИЕ](#)

© 1996-2009, Channel One Russia

All contents copyright

All rights reserved



© 1996-2009, Первый канал

Все права защищены. Полное или частичное копирование материалов запрещено, при согласованном использовании материалов сайта необходима ссылка на ресурс.

На сайте функционирует система коррекции ошибок.

Обнаружив неточность в тексте на данной странице, выделите ее и нажмите Ctrl+Enter.

Давай пожениться!

03.12.2009
Общение с Ларисой Гузевой

22.10.2009
Терпеливая и заботливая

14.10.2009
С обложки журнала

09.10.2009
Заботливый и стабильный

www.1tv.ru/marry