

В позапрошлом веке князь Вяземский жаловался Пушкину из Парижа: «Худая здесь жизнь, браток, черного хлеба не допросишься». На протяжении веков ржаной хлеб прочно ассоциировался с припеками исконно русского бытия - березками, водкой, квасом, ситцем и льном. За последние десятилетия вся символика понесла существенный урон, устояли разве что водка и березки.

Обидно, но мы практически утратили искусство выпечки настоящего ржаного хлеба - основной пищи наших предков на протяжении столетий. Причин тому несколько. Первая - сокращение посевов ржи (правда, не настолько, чтобы не иметь возможности выпекать столь привычную для нас «черняшку»). Во-вторых, потребитель, по существу, отучился от вкуса настоящего ржаного хлеба, а молодежь, вскормленная на гамбургерах и «французских» батонах быстрой выпечки, даже понятия не имеет о вкусе прожаренной, чуть кисловатой ржаной корочки. Отсюда и падение массового спроса. Прилавки магазинов забиты одинаковыми «на зуб» и различными только по названию сортами так называемого черного хлеба, который пекут из смеси обдирной муки с пшеничной. Например, в «Бородинский» в пшеничную муку добавляют солод, который придает хлебу вкусу типичный для ржаного сорта кисловатый оттенок, но ничуть не делает хлеб столь же полезным, как настоящий ржаной, содержащий уникальный комплекс витаминов и микроэлементов. Таким образом, тот «самый черный хлеб», который мы покупаем в магазинах в качестве ржаного - самая что ни на есть подделка, коими наводнены наши прилавки. (Но даже на такой хлеб охотников находится все меньше - покупатель предпочитает батоны, которые едят и с колбасой, и с супом, и с пельменями, и с жареной картошкой. Директор одного из крупнейших подмосковных хлебозаводов - Коломенского - Иван Драчев сетует: в советские годы выпекали по 80 тонн черного хлеба, сейчас - только 25 тонн.)

И все же возможно ли купить черный хлеб в самом сердце матушки-России - в Москве? Ответ: возможно. Для этого надо заглянуть в дорогие престижные супермаркеты, желательнее в пределах Са-



ФОТО АЛЕКСАНДРА МАТКОШКИНА

## ГДЕ ИСКАТЬ ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ?

догового кольца. Килограмм этого хлеба обойдется покупателю в 110-130 рублей (в то время как средняя розничная цена пшеничного хлеба составляет 14 рублей за килограмм). За магазинную выручку от продажи одного килограмма такого хлеба на российском зерновом рынке можно приобрести 200 килограммов ржи.

Что же это за уникальный хлеб, о существовании которого большинство россиян даже и не догадывается? Да, печется он из самой «русской» муки, только вот не в России, а в Германии. И называется он соответственно - VollkornBrot (фоль-

корнброт), что в буквальном переводе означает «народный хлеб из зерна» (между прочим, по указу Петра I пекарями и аптекарями могли быть в России только немцы, и, наверно, не случайно Германия до сих пор балует чудесным ржаным хлебом, который не пекут больше ни в одной из европейских стран). Правда, русскому народу он недоступен из-за монополично высокой цены. Зато в Кремле, где, по представлениям простых смертных, едят

исключительно заморские деликатесы, настоящий ржаной хлеб, можно сказать, не переводится. Пекут его теперь не у Филиппова, а в кремлевской хлебобюкваре по особым рецептам. Излишки иногда попадают в розничную сеть столицы - конечно же, в центральные супермаркеты. Ну и, наконец, вкусный ржаной хлеб из цельного зерна в приемлемом ценовом диапазоне выпекают в Латвии. Так что любители традиционной русской кухни могут съездить за дефицитом в Ригу. Если не помешает визовый режим...

Ольга КОНДРАТЬЕВА

## КАКАЯ ЦЕНА МОСКВИЧУ

В среднем на 14,7 процента вырос минимальный прожиточный минимум с начала года в Москве, сообщил Мосгоркомстат. При этом, по данным Департамента продовольственных ресурсов города, цены потребительского рынка товаров и услуг за полугодие выросли на 8,1 процента. Их среднемесячный прирост был в пределах 1,32 процента, что выше показателя аналогичного периода 2004 года.

Что касается продуктов питания, то, по данным Мосгоркомстата, в среднем они подорожали на 10,1 процента. Самый значительный - в 2 раза - рост цен зафиксирован на плодоовощную продукцию. Также выросли цены на мясо и птицу, в том числе на говядину -

9,6-13,9 процента (в зависимости от категории), свинину и баранину - 7,7-12,4 процента. Колбаса за полгода стала дороже на 6,3 процента, рыба и морепродукты - на 6,8-10,7 процента. Подорожание алкоголя составило 4,4 процента. Рост цен на молоко составил 2,7 процента, на сливочное масло - 2,4 процента, на хлеб и кондитерские изделия - 1,9 процента.

Стоимость минимального набора продуктов питания, входящих в потребительскую корзину мужчины трудоспособного возраста, Мосгоркомстат в июне оценил в 1690 рублей 46 копеек в расчете на месяц. За полгода она возросла на 12,3 процента. По этому показателю Москва занимает 15-16-е места в списке 88 регионов РФ.

Но кому нужны эти генетически модифицированные или трансгенные продукты? Можно ли их есть? И вообще, не опасны ли они для нашего здоровья и жизни? Такие вопросы «МС» задают читатели из многих районов столицы.

Начнем с проблемы, как обстоит дело там, в далеком зарубежье. Не так давно в ответ на призыв президента США Джорджа Буша открыть рынок для трансгенов упрямые европейцы в очередной раз ответили отказом. Прихотливые французы и немцы, в частности, заявили, что следовать примеру Америки они не намерены. Мол, есть или не есть «продукты-мутанты» - это их внутреннее, американское дело, а они, европейцы, поглощать всякую дрянь не намерены. Да что там европейцы! Даже голодающая Замбия не так давно наотрез отказалась от трансгенной помощи из Соединенных Штатов, скромно заявив, что лучше уж она дожидается традиционной, то есть без трансгенов, кукурузы из Европы.

По мнению целого ряда экспертов, причины устойчивости американцев объясняются очень просто. Дело в том, что именно им принадлежит пальма первенства в открытии трансгенов. Тамашные биоинженеры проделали первые опыты еще в начале 70-х годов. И теперь ГМИ-культуры, включающие практически все виды злаковых и овощей, выращиваются в США более чем на 40 миллионах гектаров пашни - абсолютный рекорд последних лет.

Как уверяют заокеанские биоинженеры, за 30 с лишним лет удалось достичь немало прогресса в селекции ГМИ-культур. Специалисты-генетики объясняют, что смысл этого прогресса - в возможности манипулировать не целыми блоками,

Недавно в России начали действовать новые правила содержания продуктов с так называемыми генетически модифицированными источниками (ГМИ). Отныне предельно допустимый уровень содержания ГМИ в продуктах питания понижен с 5 процентов до 0,9 процента плюс их обязательная маркировка.

## «ЕДА ИЗ ПРОБИРКИ»: ОПЯТЬ ЗА И ПРОТИВ

как это было, когда селекция только зарождалась, а отдельные гены, меняя их местами, «вырезая» и внедряя в новый организм. Это, мол, дает возможность не только создавать принципиально новые виды растений, но и значительно сокращает сроки их появления на свет. Причем и растения в этом случае рождаются красивыми, ровными, практически без изъянов. То есть достигнуто все то, о чем при всех прежних методах селекции можно было только мечтать. С этим действительно не поспоришь.

Но вот о том, насколько такие продукты действительно безопасны, единого мнения до сих пор нет. Даже на родине ГМИ-продуктов почему-то постоянно случаются акции протеста против их изобретателей, производителей, дистрибьюторов. По всему миру особенно часто таковые можно видеть у McDonalds, в сети которых, по данным экологической организации Greenpeace, используется главным образом ГМИ-картофель.

Во время недавнего визита одного из руководителей компании McDonalds в Москву корреспондент «МС» попытался прояснить суть пробле-

мы. Однако внятного ответа на вполне конкретный вопрос, используются ли нет ГМИ, а если да, то в какой мере, так и не получил. Зато выслушал жесткую отповедь в том смысле, что связи между информацией экологов Greenpeace и едой, которой потчуют рестораны McDonalds, они не видят.

У сторонников ГМИ-продукции - свои аргументы. Главный - это решение проблемы голода в мире. Поскольку урожаи ГМИ-растений примерно на 15-25 процентов выше, чем у традиционных (то есть выращенных без генетически модифицированных источников) культур. К тому же, говорят, никто не доказал их особого вреда сколь бы то ни было убедительно.

У противников использования достижений генной инженерии в селекции тоже свои аргументы. Они считают, что все испытания были слишком краткосрочными. Негативное же влияние ГМИ-продуктов может проявляться через длительное время, в той или иной мере отражаясь на потомстве. Кроме того, никому не известно, как новые растения вообще повлияют на экологический баланс в

мире. Нельзя, к примеру, исключить, что насекомые, поедающие такого рода растения, не подвергнутся мутации. А значит, и неприятные последствия исключить нельзя.

Несмотря на то, что некоторые виды продуктов, в состав которых входят ГМИ, все же импортируются в Европу, в конце 2002 года Европейский со-

юз (ЕС) издал запрет на использование новых ГМИ-культур. Ни много ни мало на 4 года. А на те продукты, что уже произведены, потребовал наложить обязательную маркировку.

Но как обстоят дела у нас? Наши специалисты, в отличие от Евросоюза, оценивают нашествие трансгенов неоднозначно. К примеру, в Центре контроля качества ФГУ «РОСТЕСТ-Москва» говорят, что пугать население не стоит. Хотя и не отрицают, что ГМИ-продукты могут накапливать больше токсинов, вызывать аллергическую реакцию, быть менее питательными, чем традиционные культуры.

В Госсанэпиднадзоре тоже считают трансгены потенциально опасными. И настаивают, чтобы потребители о них знали как можно больше. Пока, говорят эксперты Госсанэпиднадзора, это в основном импортная продукция - соя, фрукты, овощи и некоторые из них производные. Поэтому главное - это умение отличить нормальные продукты от модифицированных с помощью обязательной теперь маркировки. После этого пусть уж сами покупатели делают свой выбор - иметь или не иметь.

## В МАГАЗИН - БЕЗ ДЕНЕГ...

Я решил жить, как нормальный европеец. По так называемой кредитной карте. Решение созрело после того, как с 1 января вступила в силу поправка в НК РФ, дающая возможность банкам с материальной выгодой работать именно с владельцами этих самых карт.

Вообще пластиковые карточки появились у нас всего 15 лет назад. За это время их эмитировано более 35 миллионов. Но в Европе распространены именно такие карты, по которым банк автоматически предоставляет кредит - если деньги на счету закончились. Но, конечно, в пределах установленного лимита. А в России больше распространены так называемые дебетные карточки - сколько положил (или сколько получил зарплаты), столько и снял. Получается, что клиенты доверяют банкам больше, чем банки своим клиентам.

Между тем результаты проведенного недавно исследования говорят о немалых перспективах рынка кредитных карт. Пока ими успели воспользоваться только 11 процентов из опрошенных в Москве. При этом москвичи склонны тратить с кредитных карточек на 30 процентов больше, чем с дебетовых. Так, по одной кредитной карте в среднем ежемесячно оплачиваются покупки на сумму 8,5 тысячи рублей, а владельцы дебетовых карточек оплачивают в месяц покупки примерно на 6,5 тысячи.

Правда, конечно, что сейчас услуга стала более массовой. Благодаря этому наметилась тенденция снижения процентных ставок по кредиту, увеличения сумм кредитных лимитов и либерализации условий займа. Комплект необходимых документов на открытие карты становится более лаконичным - в ряде банков он минимизировался до заявления и паспорта.

Но упрощение процедуры выдачи совершенно не означает, что кредитные карты раздаются всем и каждому. Банки предпочитают выдавать их клиентам с кредитной историей и людям, материально обеспеченным, с постоянной работой и солидной зарплатой. Представление же о солидности у каждого банка свое. В первую очередь их выдают своим клиентам. Например, БИН-банк выпускает кредитные карты вкладчикам, а также владельцам зарплатных карт. «Гута-банк» тоже вкладчикам и держателям «золотых» и зарплатных карт. «Возрождение» выпускает кредитные карты клиентам с положительной кредитной историей в течение минимум 3 месяцев (регулярные зачисления на счет и т.п.). «Русский стандарт» признается, что наиболее предпочтительный для него вариант - выдача кредитной карты клиенту, с которым он уже работал в области потребительского кредитования.

Незнакомым же клиентам получить кредитную карту в любом банке гораздо труднее. Начать с критериев отбора. Обычно это возраст - от 20 до 55 лет, наличие прописки в Москве или хотя бы в области, наличие работы, трудовой стаж не менее 2 лет, наконец, работа на постоянном месте не менее 6-12 месяцев. Принимая решение о выдаче кредита по карте, банк учитывает совокупный доход заемщика, наличие образования (!), трудовой стаж, занимаемую должность (!), уровень собственности, состав семьи (!) и т.д.

Кто реально сейчас получает кредитные карты в наших банках? Это мужчина в возрасте 25-40 лет, менеджер среднего или высшего звена, сотрудник коммерческой компании или собственник бизнеса с высшим образованием, владелец собственности, имеющий стабильный доход от 700 долларов. А на вопрос «кому вы наверняка откажете с кредитной картой?» в одном из банков ответили: человеку без документов, нигде не зарегистрированному, недееспособному... В общем, любому, которому лично вы никогда бы займы не дали. Логично, конечно.

Человек, удовлетворяющий практически всем критериям, может воспользоваться преимуществами благодаря поправке к НК РФ, по которой материальная выгода по операциям с кредитными картами в течение так называемого беспроцентного периода (grace period) больше не облагается налогом. Точнее, могут мечтать, да не могут воспользоваться в Москве на это изменение в НК отреагировало пока лишь считанное число банков - «Сити-банк» и «Авангард».

Основная причина, по которой банки не спешат вводить льготный период, - экономическая невыгодность беспроцентного кредитования. Ведь для западных банков с большим объемом операций, невысоким уровнем собственных операционных расходов и низкой стоимостью привлеченных ресурсов grace period - это вполне приемлемо. российский же (читай - московские) банки, привлекающие средства по значительно более высоким ставкам, реализация льготного периода может привести к отрицательной доходности.

Словом, как полагают большинство банкиров, повсеместно введение беспроцентного периода по кредитным картам произойдет не скоро.