

# КОЛБАСА - ЛЕКАРСТВО ДЛЯ ПРОЛЕТАРИАТА

Дмитрий КОЗУРОВ

## Докторская: ДЕФИЦИТНАЯ ДИЕТА

■ Вслед за товарами, которыми славилась в Советском Союзе Беларусь (о них читайте в номерах за 2, 9, 16 и 23 июня, а также на сайте [souzveche.ru](http://souzveche.ru)), «СВ» начинает рассказывать о лучших продуктах промышленности РСФСР.

Помните песню Алены Апиной про «два кусочка колбаски»? Это отражение дефицита 80-х. Тогда была популярна загадка: зеленая, длинная и пахнет колбасой. Имелась в виду электричка из Москвы, на которой в ближайшие города возвращались люди, которым посчастливилось отовариться. В те времена за докторской гонялись. Люди тратили целый день на поездку в столицу из Калуги или Рязани.

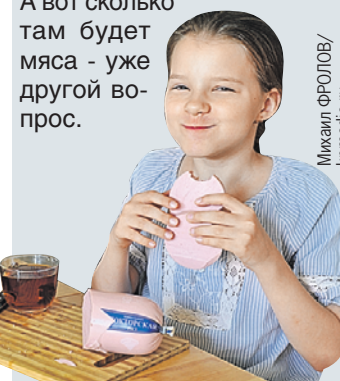


В конце 80-х в очереди за колбасой можно было провести целый день.

### СЕЙЧАС

В наши дни от обилия докторской колбасы в самых разных видах на прилавках магазинов глаза разбегаются. Только вот от советских стандартов качества осталось немного. В последнем ГОСТе 2003 года ингредиенты начали указываться в процентном соотношении: белка должно быть не менее 13 процентов или жира не менее 22 процентов. А какого именно - не уточняется. То есть, по сути, приготовление колбасы и ее вкусовые качества теперь больше зависят от творчества химиков и фантазии изготовителя.

Зато купить палку докторской можно в каждом магазине. Да и цена порадует. А вот сколько там будет мяса - уже другой вопрос.



Михаил Фролов / kpmmedia.ru

Свежий хлеб и два куса старой доброй «врачебной» - лучше бутерброда не придумаешь.

### ИСТОРИЯ

Почему колбаса так называется? Дело все в том, что это не просто продукт, а диетическое питание. Предназначены аппетитные кругляшки были в первую очередь для «больных, подорвавших здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма» - цитата из распоряжения наркомата здравоохранения. В общем, то, что доктор прописал.

На сто килограммов настоящей докторской колбасы шло 25 кило говядины высшего сорта, еще 70 полужирной свинины,

по три - яиц и коровьего молока, а еще нужно было добавить соли, сахара и приправ. Вроде все просто. Только вот чтобы вывести эту идеальную форму, понадобились усилия лучших врачей и сотрудников ВНИИ мясной промышленности.

Первые палки докторской сошли с конвейера Московского мясоперерабатывающего комбината имени Анастаса Микояна. Кстати, именно бесменный нарком пищевой промышленности поручил начать выпуск колбасы.

Когда стало понятно, что продукт получился отличным,

производство поставили на поток во многих точках Союза. Конечно, по вкусу колбаса, произведенная в разных городах, отличалась: сказывалось качество сырья. Лучшей считалась именно московская докторская, ведь столичный завод обслуживал в основном партноменклатуру и на сырье не экономил.

Правда, в спецпак для руководителей страны докторская не входила, ее можно было свободно купить в магазине. И розничная цена подчас оказывалась даже ниже себестоимости палки - такие

вот перекосы плановой экономики.

Все изменилось в 70-е, когда пришлось править рецептуру. Бесконечные реформы сельского хозяйства, несколько неурожайных лет, рост доходов населения и спроса на колбасу - в стране просто перестало хватать мяса. В говяжий фарш для колбас разрешили добавлять до 2% крахмала или муки. А в народе пошла слухи, будто докторскую заправляют туалетной бумагой и подкрашивают марганцовкой.

## «Мишка на Севере» и «Мишка косопалый»: сладкая жизнь

Взрослые Новый год не могут представить без шампанского, из которого с грохотом вылетает пробка, а дети ждут праздник, чтобы получить целый мешок конфет. И нет занятия важнее и интереснее, чем под «Голубой огонек» по телевизору разбирать свои подарки. Всегда в мешке оказывалось несколько невкусных конфет, но были и настоящие сокровища. Так сложилось, что самыми любимыми оказались «медвежьи» сладости.

### ИСТОРИЯ

«Мишку на Севере» разработали и стали выпускать в Ленинграде на кондитерской фабрике имени Крупской в 1939 году. Даже во время блокады конвейер решили не останавливать. В 1943-м произвели больше четырех тонн сладостей, правда, с использованием заменителей традиционных ингредиентов. Дошло не только до жженого сахара, который собрали со сгоревшего Бадаевского склада, но и до соевого масла и даже

жиров с луком. Нынешний вкус «Мишки на Севере» сложился только в 60-е. Тогда технологи решили делать пралине в середине конфеты из разных видов орехов, а не из одного. Вкус изменился только в лучшую сторону.

Другие знаменитые советские конфеты - «Мишка косопалый» - оказались родом еще из царской России. Рецепт придумали еще в 80-х годах позапрошлого века в московском «Товариществе паровой фабрики шоколада, конфет и чайных печений «Эй-

немь»», которое после революции стало «Красным Октябрем». По легенде, в кабинете руководителя фабрики висела репродукция картины Шишкина «Утро в сосновом лесу», которая и помогла придумать название.

С 20-х годов стали выходить всесоюзные сборники рецептов, любая фабрика могла копировать. Так что «мишек» развелось немало. Но каждый уважающий себя сладкоежка знал, что лучше всего отыскать конфеты московского производства.



Д. ЧЕРНОВ/РИА Новости

Советские сладости оценила даже королева Бельгии, в 1975 году посетившая «Красный Октябрь».



### СЕЙЧАС

Как это нередко бывает, находки отечественных производителей пригодились и за океаном - в 90-е «Мишку косопалого» производили в США. Но из-за того, что товарный знак вовремя не был зарегистрирован, «Красный Октябрь» никакой прибыли из этого не извлек. Теперь уже право на производство тех самых конфет юридически закреплено за фабрикой, так что конкурентам при-

ходится идти на хитрости: немного менять рецептуру и название. Главное, чтобы оно крутилось вокруг «медвежьей» тематики, иначе покупатель не узнает.

А вот «Мишкой на Севере» теперь занимаются... норвежцы. В 2006 году фабрику имени Крупской купил концерн «Оркла». Для конфет нарисовали уже новые фантики, на которых белый медведь стал трехмерным. А еще здесь существенно расширили ассортимент, и теперь «Мишка на Севере» - это не только конфеты, но и шоколадные плитки и даже паста.