

Яичный МИР

E g g W O R L D

2011



Дайджест мирового птицеводства

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЖУРНАЛУ
«ПТИЦА И ПТИЦЕПРОДУКТЫ»

ВЫПУСК № 1 (13)

СОДЕРЖАНИЕ

CONTENTS

НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

- Яйца: мир возможностей 70
- Органические яйца: для вкуса важны и порода, и корм
В голландском университете разрабатывают тест на органичность яиц
Исследование Минсельхоза США:
уровни холестерина в яйцах снизились 71
- Джероен Девульф.** Сальмонелла процветает в клетках..... 72

НОВОСТИ В МИРЕ ЯИЦ

- Экспорт инкубационного яйца и суточных цыплят из Швеции 73
- По итогам года в Новосибирской области выросло производство яиц
В Якутии куры научились нести яйца, помогающие избежать глазных болезней
- ЕС присоединяется к глобальной инициативе по пищевой безопасности
Шотландия защищает своих производителей яиц

РЫНОК ЯИЦ

- Джулиан Мейдли.** Яйца накормят голодных..... 74

ИННОВАЦИИ В ЯИЧНОМ МИРЕ

- Саймон М. Шейн.** Инновации на выставке IPE 2011 75

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

- Прянишников В. В.** Яйца в кухне народов Юго-Восточной Азии 76
- Приятного аппетита! 77

ПРАЗДНИК ПАСХИ

- Пасха — главное событие года для христиан 79

Главный редактор
Гущин В. В.
vniipp@orc.ru

Редактор-составитель и переводчик
Сазонова Н. В.
poultry-editor@yandex.ru ам.

Редактор и корректор
Ковалева Е. В.

Верстка, допечатная подготовка и печать
ООО «Велес-Принт»



ЯЙЦА: МИР ВОЗМОЖНОСТЕЙ Eggs: a World of Possibilities



Яйца обвиняют в том, что они опасны для человеческого здоровья. Но времена меняются. С научной очевидностью доказано, что присутствие яиц в ежедневном меню здоровых людей возможно. И более того, яйца — очень здоровая пища, поскольку они обладают многими прекрасными свойствами.

С отказом от всемирной холестеринфобии выяснилось, что рыночные возможности яиц и яйцепродуктов практически безграничны. У них есть потенциал к распространению в новых направлениях. За прошедшие несколько лет специалистам в разных странах удалось переломить боязнь яиц и яйцепродуктов и заставить несправедливую мантру «только три яйца в неделю и не больше!» замолчать. Более актуальный лозунг — «Яйцо каждый день — это здорово!».

В этом немалая заслуга д-ра Дональда Дж. Макнамара (*Donald J. McNamara*) из *Eggs for Health Consulting* (США), который долго руководил *Egg Nutrition Centre*, занимался научными исследованиями в области химии яйца и пропагандировал пользу этого продукта. «Сейчас наступило идеальное время для обучения потребителей. Необходимо доносить до них новые знания о яйцах, о том, что для укрепления здоровья создаются специальные функциональные яйца», — считает профессор Макнамара.

Исследования, проведенные в последнее десятилетие, показали, что яйца могут играть серьезную роль в снижении риска большого числа заболеваний. Улучшать здоровье могут не только многочисленные полезные нутриенты, имеющиеся в яйце от природы, но, что особенно важно, можно увеличивать их содержание, увеличивая их концентрацию в кормах для несушек.

«*World Poultry*». Август. 2010.

ОРГАНИЧЕСКИЕ ЯЙЦА: ДЛЯ ВКУСА ВАЖНЫ И ПОРОДА, И КОРМ

Organic Eggs: Breed and Feed Important for Taste



Производство органических яиц означает не только улучшение условий содержания несушек, но и правильный выбор породы птицы, и использование нужных кормов.

Все вместе это даст потребителям возможность ощутить новое наслаждение. К такому выводу пришли ученые из датского университета *Aarhus*.

Когда вы стоите в супермаркете, пытаетесь решить, какие яйца положить в свою тележку, вы должны знать, что органическое производство гарантирует курам жизнь с открытой дверью в противоположность тем, кого содержат в клеточных батареях, и они постоянно находятся в помещении.

А как обстоят дела насчет вкусовых впечатлений? Есть ли какая-то разница между обычными и органическими яйцами? Да, очевидно, что разница существует. Такой вывод следует из исследования, проведенного на сельскохозяйственном факультете университета *Aarhus*. Цель проекта состояла в изучении различных производственных систем для содержания несушек и разработке стратегии получения высококачественных органических яиц. В результате ученые поняли, что для этого необходимо использовать кур определенной породы и кормить их определенным образом. В таком случае игра стоит свеч.

Старший научный сотрудник Марианна Хаммершей (*Marianne Hammersboj*) говорит: «Мы изучили различные возможности достижения высокого качества яиц с помощью использования разных кроссов и кормов. Что касается кормов, то мы предпочитали использовать грубые и те, в которых содержатся вещества, способные оказать, на наш взгляд, влияние на вкус и характеристики яйца».

Курам давали грубые корма, в том числе морковь, кормовую капусту, травы, кукурузный и люцерновый силос. Они получали три разных рациона, отличавшихся по уровню содержания каротиноидов.

Вторая стратегическая линия — выбор между двумя породными линиями. Одна — современная несушка с высокими показателями яйценоскости в условиях органического производства. Вторая — традиционная двухцелевая курица, которая дает и яйца, и мясо.

Качество яиц измеряли по содержанию каротиноидов, внешнему виду, вкусу, прочности скорлупы и качеству белка.

Д-р Хаммершей говорит, что яйца двух типов кур имели отличия. У традиционных кур был ярче желток и лучше текстура белка. Однако вкус и прочность скорлупы были хуже, чем у современного кросса.

Ученые отметили, что особенно серьезным оказалось влияние грубых кормов на качественные показатели яйца. Силос из люцерны и кормовая капуста сказывались на желтке — он становился темнее, приобретал более интенсивные красный и желтый оттенки. Капуста придавала особый вкус яйцу по сравнению с кукурузой.

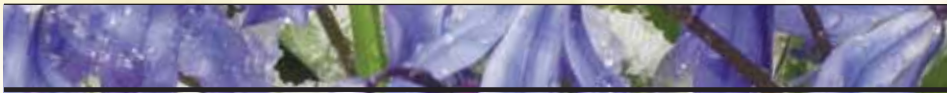
Данная работа была частью крупного проекта «Качество и надежность органических яиц, мяса кур и свинины (*QEMP*)», в ходе которого должны быть разработаны стратегии производства органических продуктов. Эти продукты должны соответствовать высоким требованиям относительно качества и отвечать запросам потребителей.

Проект поддержан Международным центром исследований в области производства органической продукции (*International Centre for Research in Organic Food Systems*).

Aarhus University. Декабрь. 2010.

В ГОЛЛАНДСКОМ УНИВЕРСИТЕТЕ РАЗРАБАТЫВАЮТ ТЕСТ НА ОРГАНИЧНОСТЬ ЯИЦ *Dutch University Develops Organic Egg Test*

В подразделении *RIKILT*, являющемся частью голландского университета Вагенинген (*Wageningen*), разработали метод определения факта органичности яиц. Делается это с помощью специальной аналитической техники.



Метод работает путем считывания «дактилоскопической» базы данных компонентов яйца. Отпечатки аутентичных органических продуктов сравниваются с широким набором аналогичных обычных продуктов и результат заносится в БД.

Исследователи из *RIKILT* разработали статистическую модель, которая сравнивает отпечатки нового образца с имеющимися в базе. Таким образом создается возможность выяснить, насколько он близок к тому, что застандартизовано как органическое яйцо.

Ученые особенно тщательно исследуют желтые пигменты в яйцах, называемые каротиноидами. Стало понятно, что существует множество вариаций отпечатков, по которым можно судить об органичности, выявляя различия между органическими и обычными яйцами. Отпечатки идентифицируются с помощью техники сепарации, известной как жидкостная хроматография высокого давления (*HPLC*). Сейчас база данных содержит сведения о яйцах от 75 производителей (это более половины всех ферм Нидерландов, где производят органические яйца) и около 75 производителей других типов яиц, включая полученные от кур свободного содержания, на глубокой подстилке и в батареях.

Исследователи продолжают работу по совершенствованию своих методов с целью научиться идентифицировать другие продукты, в том числе органические корма, вроде рыбы и пальмового масла.

Wageningen University. Mapm. 2011.

ИССЛЕДОВАНИЕ МИНСЕЛЬХОЗА США: УРОВНИ ХОЛЕСТЕРИНА В ЯЙЦАХ СНИЗИЛИСЬ USDA Research: Egg Cholesterol Levels Have Lowered

По новым данным Сельскохозяйственной исследовательской службы Министерства сельского хозяйства США (*USDA — ARS*), уровень холестерина в яйцах оказался ниже, чем думали раньше.

Ученые недавно пересмотрели состав стандартного крупного яйца. В ходе проведенных исследований выяснилось, что в крупном яйце содержится 185 мг холестерина, что на 14% меньше, чем было зафиксировано прежде. Анализ также выявил, что сейчас крупное яйцо содержит 41 МЕ витамина D, рост составил 64%.

«Мы делали случайную выборку обычных крупных яиц на 12 яичных предприятиях США, чтобы проанализировать нутриенты, входящие в их состав, — комментирует диетолог, д-р Джейкоб Экслер (*Jacob Exler*). — Последний раз подобную процедуру проводили в 2002 году. Все основные компоненты остались на прежнем уровне, и только холестерин снизился, а витамин D возрос за прошедший период».

Отобранные яйца отправляли в лабораторию, находящуюся в Технологическом университете Вирджинии.

Там их готовили к процедуре и проводили анализ нутриентного состава, включая белок, жир, витамины и минералы. Точность анализа проверяли по контрольным образцам.

По словам д-ра Экслера, данная процедура является стандартной для Национальной программы анализа продуктов и нутриентов (*(NFNAP)*), программы, в ходе которой проводятся тесты состава самых разных продуктов питания. Результаты тестов доводятся до сведения общественности.

Информация доступна на сайте www.ars.usda.gov/nutrientdata. Новые данные появятся и на этикетках упаковок с яйцами, чтобы каждый покупатель мог ознакомиться с произошедшими изменениями в составе такого важного продукта питания, как яйца.

«World Poultry». Февраль. 2011.

ИССЛЕДОВАНИЕ: КАК МЫТЬ ЯЙЦА Research: The Best Way to Wash an Egg

Поиск наиболее эффективной техники мойки яиц, улучшающей их внешний вид и соответствующей требованиям продуктовой безопасности, является главной целью нового исследовательского проекта *Poultry CRC*, поддержанного Научно-исследовательским институтом Южной Австралии (*SARDI*).

Ученые во главе с д-ром Маргарет Секстон (*Margaret Sexton*) стремятся найти и опробовать химические моющие средства, наиболее подходящие для улучшения внешнего вида яиц, их гигиены и безопасности.

В Австралии подавляющее большинство яиц перед упаковкой моют, чтобы удалить загрязнения и фекальный материал и тем самым снизить микробную контаминацию скорлупы. Яйца, на которых и после мытья заметны загрязнения, часто отправляют на пастеризацию вместе с треснутыми.

Процесс мойки состоит из нескольких стадий: предварительной, мытья с помощью сурфактанта, санитарной обработки и сушки. Он может занять порядка 30 с. Следовательно, способность сурфактанта проникать и удалять грязь и фекальный материал является здесь критическим фактором. Эффективный детергент может также способствовать удалению бактерий, а подходящее дезинфицирующее средство (при условии поддержания необходимых условий внешней среды) поможет поддерживать гигиенический статус яиц.

В случае успеха данное исследование приведет к увеличению доходов переработчиков благодаря уменьшению количества яиц, которые необходимо отправлять на пастеризацию, а потребители гарантированно получат качественный продукт.


Poultry CRC / Ebook News. Январь. 2011.



КИТАЙСКИЕ АРХЕОЛОГИ ОТКОПАЛИ ЯЙЦО, КОТОРОЕ НЕ РАЗБИЛОСЬ ЗА 600 ЛЕТ

Археологи обнаружили куриное яйцо в захоронении периода правления династии Мин (1368–1644 гг.). Предполагается, что находка служила частью погребального ритуала. Яйцо, возраст которого насчитывает более шести столетий, прекрасно сохранилось и внешне несколько не отличается от современных куриных яиц.

РИА Новости. Декабрь. 2009.

 Это любопытно

САЛЬМОНЕЛЛА ПРОЦВЕТАЕТ В КЛЕТКАХ

Salmonella Thrives in Cage Housing

Джевроен Девульф (Jeroen Dewulf), профессор, д-р наук
Факультет ветеринарной медицины университета Ghent, Бельгия

Птицеводы ведут перманентную войну с *Salmonella*. Несомненно, это очень важно, ведь она является причиной кишечных расстройств у людей во всем мире.

Известно, что в странах Евросоюза с января 2012 года вводится запрет на содержание несушек в клетках. После этой даты птицу можно будет сажать только в улучшенные клетки и в не клеточные системы. Этот запрет, как полагают эксперты, должен улучшить положение дел с благополучием яичной птицы, однако остаются опасения распространения зоонозов, которые основываются на мнении, что большое преимущество клеточных батарей состоит в том, что птицы не имеют контактов с фекалиями, т.е. риск распространения болезни таким способом сведен к минимуму. Немало говорилось о том, что увеличение возможностей соприкосновения кур с окружающей средой в не клеточных системах приведет к росту рисков распространения *Salmonella*.

В Европе *S. Enteritidis* (преимущественно выделяемая у птицы) и *S. Typhimurium* (преимущественно выделяемая у свиней) являются основными серотипами, выделяемыми у людей, заболевших сальмонеллезом. Контаминированные яйца по-прежнему остаются одним из главных источников инфекции *S. Enteritidis* для людей.

Проведено большое число полевых исследований, от небольших до очень крупных, в ходе которых изучали влияние системы содержания на наличие *Salmonella*. Результаты, как это часто бывает, варьировались: отмечены и случаи снижения риска контаминации в клеточных системах, и его роста, и отсутствие влияния системы содержания.

Так, например, в двух опытах (один проводился на несушках, другой — на молодках) отмечено снижение уровня *Salmonella* в клеточной системе по сравнению со стадом, содержащимся на глубокой подстилке. Но в то же время четыре опыта дали результаты, указывающие на то, что нет серьезной разницы между системами содержания, а шесть — что риск возрастает как раз в клеточных батареях.

Конечно, сложно суммировать все результаты и прийти к одному выводу. Однако большинство исследований указывает на то, что риск появления *Salmonella* больше в клеточной системе содержания, но это необязательно означает, что существует причинная связь между типом содержания и инфекцией. Напротив, похоже, что эффект, приписываемый системе содержания, на самом деле является отражением некоторых других производственных характеристик, вроде величины стада, возраста строения, случаев появления *Salmonella* в прошлом и т.д.

Как правило, клеточное стадо больше, чем содержащееся в альтернативной системе. В ходе нескольких исследований выяснили, что серьезным фактором риска для *Salmonella* является как то, сколько голов в стаде, так и сколько стад в птичнике. Наличие нескольких стад в птичнике может усилить возможность передачи инфек-



ции от одного стада к другому, особенно если в мульти-системе есть проходы между помещениями (для конвейеров, трубопроводов и т.д.). Риск еще больше возрастает, если так содержатся стада, находящиеся на разных стадиях производственного цикла.

Как при клеточном, так и при альтернативном содержании также одинаково важна плотность посадки птицы и размер стада.

Усиливают инфекционную проблему такие стресс-факторы, как пересадка, изменение температуры в помещении, инициация яйценокли и линьки.

Salmonella представляет собой микроорганизм, который может выживать в течение очень длительного времени (до года). Поэтому полностью избавиться от нее очень нелегко, даже регулярно проводя дезинфекцию и санитарную обработку помещений и оборудования. И понятно, что чем старше строение, тем больше шансов обнаружить в нем некую историческую инфекцию. Исходя из этого, у более современных и, следовательно, «молодых» альтернативных систем на данном этапе есть преимущества.

Существует мнение, что клеточные системы более привлекательны для таких вредителей, как крысы и мыши, поскольку куры в клетках ограничены в движениях и не могут им воспрепятствовать, а грызуны являются разносчиками *Salmonella*.

Вакцинация стада оказывает положительное влияние на ситуацию. Интересно заметить, что опыты доказывают исчезновение бактерий после проведения вакцинации птицы свободного содержания, но не клеточного. Опять же это может служить индикатором уменьшения проблем содержания птицы в альтернативных системах.

Такой вид, как *S. Typhimurium* чаще встречается в дикой природе, чем в промышленных стадах, поэтому считается, что при свободном содержании птица окажется под атакой и этого экзотического вида. Предположили, что птица, имеющая выход из помещения, встретится и с другими редкими сероварами *Salmonella*. Однако пока об этом определенно говорить сложно.

«World Poultry». Май. 2010.



ЭКСПОРТ ИНКУБАЦИОННОГО ЯЙЦА И СУТОЧНЫХ ЦЫПЛЯТ ИЗ ШВЕЦИИ

Принимая во внимание гарантии государственной ветеринарной службы Швеции, Россельхознадзор по согласованию с уполномоченными органами Белоруссии и Казахстана с 21 января 2011 года включил в Реестр предприятий третьих стран 15 предприятий (хозяйств) Швеции по производству инкубационного яйца и суточных цыплят.

Meatinfo. Февраль. 2011.

ПО ИТОГАМ 2010 ГОДА В НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ ВЫРОСЛО ПРОИЗВОДСТВО ЯИЦ

Как сообщили в пресс-службе губернатора и правительства Новосибирской области, в 2010 году в регионе произвели 1130 млн штук яиц, что больше аналогичного показателя прошлого года на 12%.

По словам министра сельского хозяйства области Георгия Иващенко, это лучший результат за всю историю промышленного птицеводства в регионе. Одновременно с этим в прошлом году в регионе было произведено 43,11 тыс. т мяса птицы — 100,2% к уровню 2009 года.

Как отметил Иващенко, высокие итоговые цифры стали результатом поддержки промышленного птицеводства региональными властями. Сейчас около половины произведенных яиц идет на экспорт.

Агентство Агрофакт. Январь. 2011.

В ЯКУТИИ КУРЫ НАУЧИЛИСЬ НЕСТИ ЯЙЦА, ПОМОГАЮЩИЕ ИЗБЕЖАТЬ ГЛАЗНЫХ БОЛЕЗНЕЙ

Якутская птицефабрика начала выпуск яиц под названием «Молодость глаз» с высоким содержанием каротиноидов для профилактики глазных заболеваний.

«Катаракта, глаукома и другие глазные болезни со средних веков по настоящее время широко распространены среди местного населения Якутии. Медики связывают эти болезни с особенностями питания. Здесь очень мало потребляют овощей и фруктов, в которых содержатся каротиноиды», — говорится в сообщении министерства сельского хозяйства республики.

Якутские птицеводы за счет включения в рацион птицы добавки, изготовленной из экстракта цветов бархатцев, добились высокого содержания каротиноидов в яйце.

«Труд». Январь. 2011.

IEC ПРИСОЕДИНЯЕТСЯ К ГЛОБАЛЬНОЙ ИНИЦИАТИВЕ ПО ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ IEC Joins Global Food Safety Initiative

Международная яичная комиссия (*International Egg Commission — IEC*) присоединилась к *Global Food Safety Initiative — GFSI*. Представители IEC впервые приняли участие в работе конференции GFSI, состоявшейся в Лондоне с 16 по 18 февраля.

Конференция собрала порядка 600 специалистов по пищевой безопасности из 40 стран мира. Она прошла в виде форума по обмену знаниями и самыми совершенными способами борьбы за качество продуктов питания. В работе конференции приняли участие эксперты Международной организации по стандартизации (ISO)

и ВОЗ. Широко были представлены пищевики и торговые сети, среди которых *Wal-Mart, McDonalds, Tesco* и др.

Поскольку конференция GFSI вызвала столь большой интерес у всех, заинтересованных в развитии и модернизации яичной отрасли (ритейлеры, пищевые предприятия, сфера общественного питания, агентства по охране здоровья населения и т.д.), IEC не могла обойти стороной это мероприятие. Руководство Комиссии считает участие в форуме ключевым фактором своей стратегии. Все присутствовавшие проявили большой интерес к тому, кого представляет IEC, какие шаги предпринимает яичная индустрия для обеспечения качества своей продукции и как продвигает яйцо и яйцепродукты «от фермы до вилки».

Девизом конференции в этом году было «Создание культуры глобальной пищевой безопасности». Внимание было сфокусировано на регламентах по пищевой безопасности, их модернизации и интегрировании пищевой безопасности в бизнес. Раньше конференция больше занималась техническими действиями и специальными задачами с целью улучшить состояние безопасности в пищевой области во всем мире. Теперь же пришла пора перейти на новый уровень в каждой фирме и сделать пищевую безопасность неотъемлемой частью целостного процесса.

В следующий раз конференция GFSI пройдет в Орландо (США) в феврале 2012 года.

«World Poultry». Февраль. 2011.

ШОТЛАНДИЯ ЗАЩИЩАЕТ СВОИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ЯИЦ

Scotland Aims to Protect Egg Producers

Импорт яиц, полученных от кур, содержащихся в некондиционных условиях, должен быть запрещен, только так можно будет защитить шотландских производителей этого продукта от дешевого импорта. Об этом заявил секретарь по сельскому хозяйству Шотландии Ричард Локхед (*Richard Lochhead*) в связи с приближающейся датой запрета использовать клеточные батареи для несушек с января 2012 года.

Опасения исходят из того, что некоторые страны-члены ЕС могут оказаться не в состоянии выполнить строгие требования ЕС, в таком случае более сильные производители, в том числе и шотландские, окажутся в неравных условиях, их конкурентоспособность снизится, потребуются новые инвестиции в отрасль. Локхед сказал, выступая в Брюсселе на заседании Европейского сельскохозяйственного комитета, что в Шотландии для удовлетворения требований новых регламентов о благополучии птицы было сделано очень многое. Другие же, несмотря на большой срок, отведенный для перехода на новые системы содержания, оказались не готовы.

За прекращение использовать клетки для несушек выступили такие страны, как Германия, Нидерланды, Испания и Франция. Начала же действия против откладывания запрета Великобритания.

Еврокомиссия потребовала подтвердить степень готовности к работе в новых условиях в апреле.

«World Poultry». Февраль. 2011.

ЯЙЦА НАКОРМЯТ ГОЛОДНЫХ

The Power of Eggs — Producers Can Rise to Future Challenges

Джулиан Мейдли (Julian Madeley), генеральный директор
Международная яичная комиссия

«Яичная промышленность находится в отличном состоянии и может соответствовать мировым запросам на продовольствие», — к таким выводам пришли делегаты ежегодной конференции Международной яичной комиссии (IEC), состоявшейся в сентябре в Праге.

Шон Рикард (*Sean Rickard*), эксперт по сельскохозяйственной политике и продуктовым поставкам, заявил, что надо прекратить убеждать хорошо питающихся потребителей в богатых странах в том, что органические системы производства продуктов питания накормят мир.

Лидеры яичной индустрии со всего мира собрались вместе в столице Чехии, чтобы обсудить на своем ежегодном собрании текущие проблемы в производстве и маркетинге яиц и яичепродуктов и наметить путь в будущее. Более 430 человек приняли участие в этой конференции.

Тема конференции звучала так: «Сила яйца в работе на будущее». Делегаты имели возможность выслушать мнения ведущих экспертов о вызовах, стоящих перед сельским хозяйством и, в частности, перед яичной отраслью, на пути к созданию устойчивой цепи поставок продуктов для растущего населения планеты.

В выступлениях многократно звучала мысль о корпоративной ответственности. Цифры свидетельствуют, что население Земли в течение 40 лет вырастет еще на 3 млрд человек, а это означает, что потребуется, как минимум, в 2 раза больше производить продуктов питания. Проблема становится глобальной, так как решить ее усилиями отдельных стран не представляется возможным.

За последние 12 месяцев производители яиц и их переработчики в разных странах мира пожертвовали более 50 млн яиц на нужды голодающих Африки, Азии, Европы и Америки.

По данным ФАО, сегодня в мире 1 млрд человек постоянно недоедают. Но это только вершина айсберга. Если мы сегодня не в состоянии прокормить население, чего ждать, когда прибавится еще 3 млрд человек? Этот вопрос постоянно висел в воздухе.

Наступает время производителей яиц. Таков был мессидж доклада Шона Рикарда. По мере роста населения фермеры должны искать пути производства все большего количества продуктов, используя для этого самые современные и эффективные системы и технологии. Он настоятельно призывал людей прекратить думать, что высокопродуктивные и эффективные системы производства кому-то не по нраву.

Рикард объяснил, что к 2050 году более трети всего глобального населения будет жить в двух странах — Китае и Индии. За 40 лет только в Индии людей станет больше на величину, превышающую нынешнее население Евросоюза. Во многих бедных странах население растёт очень быстро, и там уже сейчас идет острая борьба за пропитание. Только совместными усилиями удастся решить эту проблему.

Д-р Джейсон Клей (*Jason Clay*) из *World Wildlife Fund* верит, что более эффективное ведение производства в сельском хозяйстве и большая социальная ответственность могут стать ключами к решению указанной проблемы в будущем.

Рикард пошел дальше, сказав, что «надо прекратить хорошо питающимся потребителям из богатых стран думать, что новые органические системы накормят мир». Базовое право человека — хорошо питаться. И оно может быть осуществлено, если использовать высокопродуктивные системы производства.

Присутствовавшие выразили единодушное мнение, что яйца должны сыграть важную роль в решении проблемы.

На конференции много говорили об устойчивости. Так, д-р Дэвид Боссхарт (*David Bossbart*) из Швейцарии пояснил, что устойчивость больше не является только политической проблемой, она стала проблемой и для экономики, и для маркетинга.

По мнению Клея, решение задачи прокормить 9 млрд человек также должно основываться на устойчивости. Клей, как и Рикард, подчеркнул важность применения эффективных систем производства. Он считает, что надо поставить цель утроить производство продуктов питания по сравнению с сегодняшним уровнем.

Диетолог, профессор Вильгельм Виндиш (*Wilhelm Windisch*) и д-р Дон Лейман (*Don Layman*) рассказали о своих последних исследованиях питательной ценности яиц. В частности, профессор Виндиш описал яйцо как «минеральный коктейль», содержащий все макроэлементы, необходимые человеку, в прекрасно сбалансированных количествах.

В завершение работы конференции IEC состоялись выборы нового председателя. Им стала Джоанна Айви (*Joanne Ivy*), президент Американского комитета по яйцу (*American Egg Board*).

Конференции IEC проходят дважды в год. В апреле 2011 года она состоится в Лондоне, а в сентябре — в Вашингтоне.

«Egg Industry», Декабрь. 2010.

ПОВАРА ПУСТИЛИ 110 ТЫС. ЯИЦ НА ОДИН ОМЛЕТ

Гигантский омлет массой в 4,5 т приготовили турецкие повара. Блюдо из 110 тыс. яиц готовили больше 2 ч. Понадобился целый день, чтобы разбить такое количество яиц. После чего их смешали с сотнями литров молока и вылили на огромную сковороду диаметром 10 м. Для жарки потребовалось полтонны растительного масла.

Агентство печати «Новости», Декабрь. 2010.

ИННОВАЦИИ НА ВЫСТАВКЕ IPE 2011

2011 IPE Unveils Innovations in Grading, Egg Handling

Саймон М. Шейн (Simon M. Shane)

Международная птицеводческая выставка в Атланте продемонстрировала в этом году серьезный сдвиг в доступности продукции, предлагая покупателям широкий выбор.

В течение последних двух десятилетий компания *Diamond* доминировала на рынке Северной Америки в области создания систем для обработки и сортировки яиц, поставляя на рынок все новые и новые образцы эффективного оборудования. После ее приобретения *Moba* и создания *Diamond Moba Americas* все больше ощущается европейское влияние в этой области.

Sanovo модернизировала линейку оборудования *Staalcat*, которое поставляется на американский рынок.



На стенде *Diamond Moba* доминировала система *Moba Omnia FT Grader* мощностью от 85 до 500 упаковок в час. Как утверждают специалисты компании, здесь практически исключена возможность столкновения яиц во время движения по конвейеру. Это достигается за счет добавления новых треков и подачи строк по сравнению с конкурентами и улучшения конфигурации конвейера. Контакты между яйцами ограничены, что, естественно, уменьшает бой.

Это может иметь значение для здоровья людей и окружающей среды. Детекторы трещин размещены сверху над яйцами. Линия оснащена системой контроля и логистики, что дает возможность заранее запрограммировать направление движения яиц. За работой можно наблюдать с экранов монитора. По ходу движения яйца моются и высушиваются, проверяются на наличие различных дефектов, перед индивидуальным взвешиванием все яйца обрабатываются ультрафиолетом. Можно нанести маркировку как на каждое яйцо, так и на упаковку. Линия может быть запрограммирована на работу и с коричневыми, и с белыми яйцами.

Компания *Sanovo* представила 14 новых изделий. Среди них главное — *Staalcat OptiGrader* мощностью 600 упаковок в час. Система имеет полностью обновленный дизайн, созданный под руководством ветерана *Detroit Design Group* Джима Нилда (*Jim Nield*). Это первая установка с возмож-

ностью полной промывки. Она занимает мало места. Яйца проходят проверку на наличие загрязнений, трещин и других дефектов. Можно использовать как бумажные, так и пластиковые лотки. Направляемые аккумулятором яйца по ленте движутся с большой скоростью в 18 рядов. Детекторы протечек установлены либо до, либо после мойки яиц. Система просмотра может заметить грязь на скорлупе величиной 1 мм. Точность взвешивания составляет 0,1 г.



В странах ЕС, где оплата труда высокая, все больше занимаются механизацией процесса обработки яиц. В США в настоящее время также с успехом применяется много робототехники.

Роботы, в отличие от механических систем, обладают различной производительностью и скоростью, чрезвычайно гибкие и легко приспособляемые к условиям. Их можно запрограммировать на выполнение множества функций. В основном такие системы изготавливают несколькими производителями из Японии, включая *Motoman* и *Smart Motion Robotics*.

Главное преимущество роботов заключается в том, что они могут взаимодействовать с заводскими сетями и системами и, как правило, совместимы со штрих-кодированием и прослеживаемостью, машинным контролем качества и управлением инвентарем.

В линейку *Moba Robotics* входят штабелеукладчики мощностью до 300 упаковок в час. Роботы могут быть запрограммированы укладывать разнообразные продукты. Есть и универсальный распаковщик мощностью 500 упаковок в час. Роботы изготовлены из нержавеющей стали и легко программируются с помощью *LCD* сенсорного экрана.

Sanovo Technology Group выставила на рынок систему *OptiRobot*, предназначенную для полной автоматизации процесса укладки разных видов лотков.

Компания *Smart Motion Robotics* продемонстрировала роботизированные модули для яичных предприятий, способные уменьшить затраты на оплату труда рабочих.

«Egg Industry». Март. 2011.

СОЗДАН НОВЫЙ ТЕСТЕР САЛЬМОНЕЛЛЫ В ЯЙЦЕПРОДУКТАХ

University of Pennsylvania, Life Technologies Develop New Salmonella Detection Kit

В Школе ветеринарной медицины при Пенсильванском университете (США) совместно с *Life Technologies* разработали основанный на ДНК определитель *Salmonella*. Служба контроля за продуктами питания и лекарствами рекомендовала этот набор для использования в жидких яйцепродуктах.

Новый тестер выдает результаты через 27 ч, традиционной лаборатории на это потребуется, как минимум, 10 дней.

Инициировала работу по созданию нового тестера декан *Penn Vet* Шелли Ранкин (*Shelley Rankin*) после того, как узнала о пересмотре федерального руководства в отношении безопасности жидких яйцепродуктов. Она считает, что работа еще не закончена. Через пару лет, как она надеется, удастся создать более усовершенствованный тестер, хотя и нынешний удобен в работе, он делает гораздо больше анализов, чем его предшественники, и обходится это дешевле.

WATT Poultry e-News. Февраль. 2011.

ЯЙЦА В КУХНЕ НАРОДОВ ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ

Прянишников В.В., генеральный директор, профессор Саратовского ГАУ имени Н.И. Вавилова
ЗАО «Могунция-Интеррус»

Если верить пословице, незнакомую культуру лучше всего можно рассмотреть через окно кухни. Тайская кухня — неотъемлемая часть национальной культуры, отражающая традиции этой необычной страны. Уже в десятый раз я встретил Новогодние праздники в этой замечательной стране с теплым, ласковым морем, мягким климатом, приветливыми, радушными людьми и незабываемой оригинальной тайской кухней.

Кухня — часть культуры, души народа. Не случайно наш великий врач и биолог И.И. Мечников писал, что еда — самый интимный процесс общения человека с природой. В последнее время в Европе и Америке происходит настоящий бум, связанный со здоровым и функциональным питанием. И, тем не менее, какое-то ханжеское отношение к еде в западной культуре остается: как будто стесняются той роли, которую играет еда и пища в нашей жизни, в нашей культуре.

Между тем, еда — важнейший элемент духовной и телесной культуры народов. Скажите: что главное для только что родившегося младенца? Конечно же, материнское молоко, т.е. еда! Именно пища помогает формировать растущий организм, включая все его органы, в том числе и мозг, и сердце. А как отмечают взрослые рождение ребенка? Тоже собираются все вместе на праздничный ужин! Я часто вспоминаю мамин рассказ о том, каких и сколько пельменей приготовили, когда в Сибири родился я — долгожданный ребенок. А что происходит по поводу других событий: праздничных (свадеб, защиты диссертаций) и даже печальных — похорон и поминок? Да то же самое — люди собираются вместе и едят. На протяжении всей истории человечества — от удачной охоты на бегемота до банкета в честь космической экспедиции — человек празднует все события едой. Еда — одно из немногих удовольствий, доступных человеку всю его жизнь, до самой глубокой старости. Наслаждение едой, конечно, телесное, но связанное со многими духовными наслаждениями: сам вид блюда, размышления о его истории и т.д. Именно здесь и есть баланс между духовным и материальным. Радость от поглощаемого блюда, приготовленного тонко, прежде всего эстетическая, а только потом уже материальная.

В Азии отношение к еде гораздо естественнее, чем в Европе. Еда — важнейшая часть жизни и культуры, важнейшая часть жизни! Почти во всех странах в качестве приветствия вас спросят: «Вы уже ели?». И если не ели, предложат немедленно разделить трапезу.

В основе кухни стран юго-восточной Азии, в том числе и тайской, лежит умение сочетать пять вкусов: сладкий, горький, кислый, соленый и острый. Иногда для приготовления обычного тайского обеда повар может использоваться около 50 видов специй и пряностей. Обычно в тайских блюдах гармонично сочетаются все пять вкусовых стихий: острое — чили; сладкое — кокосовое молоко, базилик, зрелый ананас, сахарный трост-

ник; соленое — рыбный соус (nam pla); кислое — лимон, лайм, лимонное сорго; горькое — свежие травы, горький огурец (ma ra). Сочетание всех этих пяти вкусов, по мнению специалистов, обладает целительным эффектом. Кстати, что касается острого перца чили, его название не имеет отношения к стране Чили, а выращивают его больше всего в мире именно в Таиланде. Здесь же и потребляют его очень много.

В кухне стран Юго-Восточной Азии много необычного для нашего вкуса. Здесь огромное разнообразие морских продуктов, множество экзотических фруктов: рамбутан, канун, лонкон, линчи, манкут, карамбола, фаранг, король фруктов — дуриан, превосходный вкус которого просто невозможно описать, а из-за стойкого непривычного запаха его категорически запрещено вносить в отели и транспорт.

Но даже из привычного нам сырья готовятся часто совсем необычные блюда. Так, тайцы очень любят куриные и перепелиные яйца: они могут употреблять их очень часто — до 5–6 раз в день. И, конечно, используют много необычных рецептов: их жарят, варят, пекут, маринуют, выпаривают, добавляют в другие блюда — рис, лапшу или в овощи...

Мой день обычно начинался с полюбившегося мне яичного омлета. Как я узнал у шеф-повара ресторана, основными ингредиентами в нем являются соевые ростки, устрицы и древесные грибы.

В Таиланде очень развито общественное, уличное питание. На уличных тележках для быстрого перекуса «на бегу» небольшие перепелиные яйца варят, очищают от скорлупы, заворачивают в конвертики из пресного теста и обжаривают в масле на тонких деревянных шпажках. Другая разновидность — на шпажки нанизываются жареные на решетке гриля нечищенные яйца и так продаются вместе с целым десятком различных соусов и приправ.

Тут же продаются совсем недорого маринованные яйца. К ним подаются разного размера креветки, мидии или обжаренные в кипящем масле кузнечики, жуки или личинки.



В магазинах и на рынках представлены, наряду с сырыми, вареные или засоленные яйца. Главным характерным признаком является их цвет — бежевый обозначает обычные сырые яйца, белый — вареные, ну, а розовый — черные яйца. Конечно, розовый цвет не имеет отношения к нашим «писанкам» — крашеным пасхальным яйцам. Это — верный признак, отличительный знак **ЧЕРНЫХ ЯИЦ!**



Как же они получаются? Как шутит одна моя знакомая тайская девушка: черная-черная курица в черном-черном птичнике несет черные-черные яйца! Конечно, это только шутка. В самом деле рецепт этих яиц придумали очень давно в Китае. Там называют их тысячелетними или вековыми. Их можно долго хранить даже без холодильника в условиях жаркого климата. Это было важно для сохранения яиц в прежние времена, да и сегодня остается актуальным. Первоначально утиные (и куриные) яйца хранили в смеси древесной золы, извести, чая, риса и соли. Яйца, обмазанные такой смесью, выдерживались несколько месяцев, смесь засыхала, превращаясь в твердую корочку. Срок хранения таких яиц составлял до нескольких лет! Модифицированный современный способ приготовления сократился всего до двух недель. Яйца выдерживаются в смеси из поваренной соли и карбоната калия. Черные яйца по праву считаются деликатесом. Подают их или со смесью соевого соуса и уксуса, или в качестве добавления в другие блюда — супы и рис.

Мне тоже очень нравятся черные яйца. Вкус их необычен, запах слегка аммиачный, а консистенция белка напоминает желе. Китайские медики считают, что такие яйца весьма полезны для здоровья.

Разновидностью консервации яиц является выдерживание их в солевом рассоле. У таких соленых яиц (а они

действительно очень соленые на вкус) желток красного или ярко-оранжевого цвета. Они особенно хороши с вареным в бамбуковых палочках рисом.

Необычные сосиски и сардельки из пресованной яичной массы в съедобной коллагеновой оболочке также весьма популярны в Таиланде. Вам могут предложить их или в супе, или в качестве второго блюда.

Уникальным блюдом филиппинской кухни является балут. Это утиные (реже куриные) яйца. Снаружи они также окрашены. Чаще всего в фиолетовый (или розовый) цвет. Но внутри их — нечто совсем необычное для европейцев: почти созревший эмбрион утенка, уже с растущим опереньем, клювом и т.д. Другая разновидность балута — выращенные эмбрионы в пирожках, омлетах или в супе. Балут — популярный афродизиак. У этого блюда — миллионная аудитория поклонников, он — настоящее популярное национальное блюдо.

Вот такие необычные и даже экзотические блюда из привычных нам яиц готовят в кухне народов юго-западной Азии. □

Благодарю А.В. Финогенову за помощь в написании статьи.

Для контактов с автором:
Прянишников Вадим Валентинович
e-mail: pryanisbnikov@moguntia.ru

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

НОВАЯ РЕКЛАМНАЯ КАМПАНИЯ О ПОЛЬЗЕ ЯИЦ В США

US Egg Farmers Launch New National Advertising Campaign

Американские фермеры-производители яиц представляют «Ты можешь все» (*You Do Everything*) — новую национальную кампанию для невероятно съедобных яиц (*incredible edible egg*).

«Яйца часто являются частью завтрака в выходные дни, однако есть возможность превратить их из привычной еды в нечто более интересное», — говорит Кевин Буркам (*Kevin Burkum*), старший вице-президент по маркетингу Американского комитета по яйцу (*American Egg Board*), некоммерческой организации, учрежденной фермерами США.

«Новая рекламная кампания построена на универсальном утверждении, что родители будут делать все от них зависящее, чтобы их дети успешно учились в школе, занимались спортом и т.д. Мы хотим напомнить родителям, что успех начинается с высококачественного белкового завтрака, состоящего из натуральных продуктов, вроде яиц. Они придадут вашим детям энергии на целый день».

Рекламные ролики созданы компанией *Grey New York*, в них отражается юмористический взгляд на то, что готовы сделать родители ради своих детей. В одном из 15-секундных телероликов отец надевает парик и играет роль принцессы, помогая сыну репетировать роль в школьной пьесе. В другой рекламе папаша использует 20-долларовую купю-

ру, чтобы объяснить дочери, сколько составит половина от 20. Отвечая на вопрос, она разрывает банкноту пополам.

Рекламные ролики о пользе яиц для детей будут появляться в различных передачах, в том числе таких популярных, как *Good Morning America*, *Rachael Ray Show* и *Food Network*.

American Egg Board. Январь. 2011.

Яйца куриные содержат в среднем 12,17% белка, 11,50%



жира и 0,55% углеводов. К ценнейшим пищевым веществам, которые входят в состав яйца, в первую очередь относят лецитин, необходимый для питания нервной и мозговой ткани человеческого организма.

По количеству лецитина куриные яйца занимают первое место и превосходят даже такие высокопитательные продукты, как икру, коровье масло и молоко.

По содержанию витаминов, в особенности витамина А, а также полноте усвоения (белки яйца усваиваются на 97%, а желтки полностью) яйца также занимают одно из первых мест.

Разнообразие минеральных веществ, входящих в их состав, является большим пищевым достоинством. Благодаря всем этим качествам куриные яйца широко применяются в детском и лечебном питании.

Масса куриного яйца колеблется в пределах от 45 до 65 г, что зависит от породы, разновидности птицы, ее возраста и т.д. На долю белка приходится примерно 57% массы яйца, желтка — 33% и скорлупы — 10%.

Яйца готовят следующими способами:

- Запекают в духовке.
- Варят. Иногда при варке добавляют соль, чтобы яйца не трескались. Вареные яйца едят и как отдельное блюдо, и употребляют в качестве ингредиента при приготовлении сэндвичей, салатов. Салат из вареных яиц с зеленым луком называется «Чепуха».
 - яйца всмятку варятся 2–3 мин;
 - яйца «в мешочек» — 5–6 мин;
 - яйца вкрутую — 8–9 мин.
- Жарят, делая яичницу, омлет, дрочену, «яйцо в корзине» и т.п. Причем при жарке яичницы на заранее нагретой сковороде консистенция готового блюда значительно отличается, нежели чем при жарке на холодной сковороде.
- Распускают (разбивают скорлупу и выливают в горячую или кипящую воду). Сваренные таким образом яйца называются яйца-пашот.
- Делают гоголь-моголь, взбив желток или все яйцо с сахаром. Взбитый белок с сахаром называется суфле.
- Добавляют в коктейли.
- Солят или маринуют.
- Яйца являются компонентом многих видов еды, например котлет и гренок.
- Из яичного желтка и крошеного хлеба делают болтушку.
- В Китае заставляют утиные яйца ферментироваться особым образом (в смеси воды, чая, поташа, поваренной соли и сожженного дубового дерева) в течение 100 дней. Полученный деликатес называется «тысячелетнее яйцо».
- На Филиппинах и в Камбодже деликатесом считается такое блюдо, как балут.

При приготовлении яиц, из соображений сохранности витаминов, жарке предпочитают варку не вкрутую. При жарке витамины подвержены окислению со стороны атмосферного кислорода, а также, возможно, влиянию ультрафиолетового излучения солнца.

Сэндвич, сэндвич (англ. Sandwich) — разновидность

бутерброда. Состоит из двух или нескольких ломтиков хлеба (часто булки) и одного или нескольких слоев мяса и/или других начинок.

В крупных английских городах сэндвич стал неотъемлемой частью культуры питания. В Лондоне существует множество компаний, торгующих сэндвичами (*EAT, Benjys, Pret-a-manger*). Крупнейшими в мире производителями сэндвичей являются сети ресторанов *McDonalds, Subway, Burger King*.

В США распространены сэндвичи треугольной формы, называемые «клубные сэндвичи». Они часто продаются по две штуки в пластиковых или картонных упаковках. Как правило, два клубных сэндвича — это разрезанный по диагонали один сэндвич, состоящий из прямоугольных тостов.

Французский вариант сэндвича называется *Croque*, итальянский — *Panino*. Немецкий бутерброд отличается от сэндвича тем, что отсутствует второй кусок хлеба.

Гоголь-моголь — десерт, основные компоненты которого — взбитое яйцо с сахаром.

Существует множество вариаций этого напитка: с добавлением вина, ванилина, меда, фруктовых и ягодных соков. Часто используется как лечебное средство при простудных заболеваниях и потере голоса.

Есть несколько версий происхождения названия напитка: от английского *bug-mug, bugger-mugger*, от польского *kogel-mogel*, от немецкого *Kuddelmuddel* (мешанина).

Изобретение коктейля одна из легенд приписывает немецкому кондитеру Манфреду Кекенбауэру. Другая легенда гласит о канторе из Могилева по фамилии Гогель, потерявшем голос. Чтобы вылечиться, он придумал такой рецепт. В другой версии этой же легенды присутствует графиня Бронислава Потоцкая, которая несколько модернизировала рецепт, заменив хлеб на мед, и переименовала его из «гогель-моголь» в «гоголь-моголь».

Дрочена (драчена) — полузабытое блюдо русской кухни из яиц, замешанных на молоке с крупой, мукой или тертым картофелем. В одних случаях дрочена представляет собой подобие омлета, в других она более твердая — вроде лепешки. Согласно «Толковому словарю» В.И. Даля, бывает также дрочена из яйца, замешанного на икре. Есть в литературе и упоминания о дрочене на маковом молочке и дрочене миндальной.

У дрочены было ритуальное значение: в дни поминовения с нею ходили на кладбище.

Вообще же она считалась лакомым, не повседневным, а праздничным блюдом, в нее входило гораздо больше яиц, молока и масла, чем в другие мучные блюда.

Дрочена деревенская

Взять 1 стакан ржаной муки, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла (в тесто), 1 ст.л. сливочного масла (на сковороду для смазки), 3 яичных желтка, 3,5 ст.л. сахарной пудры (не сахарного песка), 0,5 ч.л. соли.

1. Тщательно растереть в разной посуде вначале масло, затем желтки с сахарной пудрой (то и другое добела).
2. Соединить обе растертые части, посолить, перемешать.
3. Постепенно подсыпать в полученную смесь предварительно перемешанную и просеянную муку и подливать понемногу молока, все время размешивая, до получения эластичного жидкого теста.
4. Накалить глубокую сковороду, распустить на ней масло, влить тесто и тотчас же поставить в хорошо прогретую духовку на умеренный огонь примерно на полчаса. При отсутствии ржаной муки ее можно заменить тем же количеством пшеничной.

Праздник Светлого Христова Воскресения

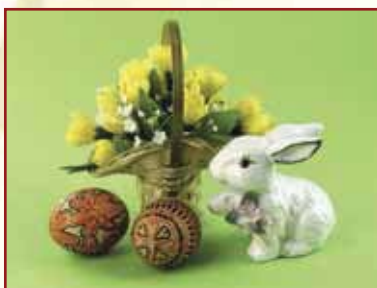
Пасха — главное событие года для христиан

Пасхальные традиции



Пасху празднует весь христианский мир — католики, православные, протестанты. Как почти у всех христианских праздников, у Пасхи была и другая сторона. В этот же период раньше проходили языческие празднества. Например, древние саксы шумно праздновали возвращение весны, вспоминая свою богиню Эстер (*Eastre*). Постепенно под влиянием проповедей миссионеров они принимали христианство, вначале тайно, так как в те времена это было опасно. Чтобы спасти жизни, ранние христиане продолжали праздновать языческий праздник, посвященный Эстер, но наполняли его новым содержанием. Интересно, что западные христиане до сих пор праздник Пасхи называют Эстер (англ. *Easter*).

Предваряет Пасху Великий пост, который у католиков начинается в Пепельную среду, день покаяния, следующий за периодом карнавалов (*Mardi Gras, Carnival*). Наша масленица является одним из таких празднеств.



Пасхальный кролик (*Bunny*) — не новейшее изобретение. Он происходит все из того же языческого фестиваля в честь богини Эстер. Англосаксы поклонялись ее земному символу — зайцу/кролику. Они принесли пасхального кролика и в Америку.

Обмен яйцами весной — обычай очень древний. С незапамятных времен яйцо считалось символом жизни во многих культурах мира. Известно, что яйца украшали — заворачивали, например, в тонкий золотой лист или варили в настое трав и лепестков цветов. И сегодня дети собирают праздничные яйца, в том числе шоколадные, в пасхальные корзинки.



Пасха сопровождалась играми с пасхальными яйцами. В России они составляли одно из главных праздничных развлечений. У славян известно несколько видов таких игр, однако наиболее массовым было катание пасхальных яиц — по земле с бугорков или со специальных лотков. Суть игры сводилась к тому, что-

бы скатить яйцо с лотка и ударить им другое, из тех, что уже лежали внизу. Когда это удавалось, человек брал себе яйцо с земли. Катание яиц было известно в России и во время праздника в честь языческого бога Ярилы. В древности эта игра входила в комплекс магических действий, связанных с пробуждением и оплодотворением земли.

Так, во многих местностях России существовал обычай в день Вознесения катать яйцо по озими в надежде на хороший урожай.

Соревнуясь, дети катают яйца ложками. Персонал Белого дома тщательно готовится к традиционному празднику катания пасхальных яиц. Детей ждут спортивные состязания, сказки и музыкальные представления. На праздник приглашают свыше 30 тыс. человек со всех уголков США. Детей, которые вместе со своими родителями приедут в гости к президенту США Барак Обама, ожидает масса развлечений, среди которых будут танцы, спортивные соревнования, театральные представления и многое другое. Им будут читать сказки известные писатели и актеры, в баскетбол их будут учить играть игроки Национальной баскетбольной лиги, а персонажи «Улицы Сезам» порадуют их мюзиклом про «катание яиц». Для катания пасхальных яиц персонал Белого дома подготовит 14,5 тыс. сваренных вкрутую крашеных куриных яиц, еще 4,5 тыс. предстоит красить участникам мастер-класса по расписыванию пасхальных яиц. По правилам праздника, который уже много десятилетий проводится в США, на следующий день после Пасхального воскресенья президент должен принять самое активное участие в предлагаемых детям развлечениях и в первую очередь покатать с ними пасхальные яйца. Катание пасхальных яиц в Белом доме впервые состоялось в 1878 году. С тех пор праздник отменяли лишь несколько раз — из-за двух мировых войн и штормовой погоды. В пасхальных торжествах в резиденции главы государства могут участвовать семьи, в которых есть хотя бы один ребенок младше семи лет.



По всей Италии принято на Пасху дарить друг другу «голубку» — булочку в форме птички, усыпанную зернышками сахара. А в Англии пасхальные булочки *hot cross buns* обязательно перед выпечкой крестообразно надрезают сверху. В Португалии в воскресный день священник ходит по сверкающим чистотой домам прихожан, разнося пасхальные благословения, а его угощают голубыми и розовыми драже, шоколадными яйцами, печеньем и стаканчиком портвейна. А в Польше существует *oblewany poniedzialek* — в понедельник после Пасхи парни и девушки обливают друг друга водой. Кстати, на Украине тоже есть подобный обычай.

Стало традиционным катание яиц на лужайке перед Белым домом в Вашингтоне (*White House Easter Egg Roll*). Эта игра отличается от русской.

Праздник Пасхи

Правда, водой там принято окатывать не всех подряд, а лишь того, кто проспит Пасхальную заутреню.

На Кипре накануне Пасхи хозяйки выпекают сырный пирог «флаунес» и красят яйца. Вечером в субботу дети ходят от дома к дому, распевая песни, и получают по традиции куски пирога и пасхальные яйца. Ближе к полуночи около церкви сжигается чучело Иуды, и начинается торжественное богослужение.

В Греции, как и в России, сильны православные традиции, и Пасхе там предшествует очень строгий пост. Для того чтобы легче было выдержать пост, греческие хозяйки выпекают из пресного теста «госпожу Саракости» (слово «саракости» в переводе и означает «пост»). У нее нет рта (ведь она постится), ее глаза закрыты и руки скрещены в молитве, а на голове крест. А еще у «госпожи Саракости» семь ножек, по одной на каждую неделю Великого поста, включая и Страстную неделю. Каждую субботу у нее отрезают по ножке, а последнюю ножку прячут в сушеный инжир. Считается, что тот, кто найдет эту ножку, будет счастливым.

Жители Швеции украшают к Пасхе свои дома особыми цветниками — желтого, зеленого и белого цвета. Еще одно традиционное украшение — желтые цыплята в обрамлении цветных нарядных перьев. Никаких специальных пасхальных блюд шведы не готовят, но зато налегают на конфеты и другие сладости. Пасхальные яйца часто делают из картона, а внутрь каждого яйца кладут по большой красивой конфете.

Задолго до Страстной недели все витрины и окна домов немецких горожан почти одновременно желтеют. Повсюду появляются первые бутоны весенних цветов. Немцы называют их остерглоккен — пасхальные колокольчики, расцветающие на Пасху независимо от погодных капризов. Это хорошо известный нашим садоводам желтый нарцисс с махровой сердцевинкой. Его цвет и форма, напоминающие солнце, стали лейтмотивом весеннего праздника. И, конечно, утки, гуси, барашки, божьи коровки, а самое главное — пасхальные зайцы заполняют собою на это время все пространство.

Так же, как и в России, в Германии на Пасху принято красить яйца. Правда, в церкви яйца не освящают. Раскрашивают их всей семьей накануне Пасхального воскресенья. Посреди гостиной ставят огромный букет из свежих веток и его украшают цветными яйцами, как рождественскую елку. А оставшиеся прячут в саду, у кого он есть, или просто в укромных уголках дома.

Американцы в Пасхальное воскресенье стараются побывать на службе в церкви. Служба обычно сопровождается коллективным пением. Традиционный американский пасхальный обед состоит из ветчины с ананасами, картофеля, фруктового салата и овощей. Дети получают корзинки от «пасхального зайчика», который еще ранним утром наполнил их разноцветными яйцами, шоколадом и конфетами.

В Бельгии детворе приносит подарки пасхальная шоколадная курица. Обычно она обитает в саду, и малыши сразу после праздничного завтрака устремляются на ее поиски. В Германии, Голландии и Франции пальму пер-



венства удерживают пасхальные зайцы-кролики (тоже, кстати, шоколадные). Во Франции существует еще поверье, что на Святую неделю церковные колокола улетают в Рим, а, возвращаясь, они оставляют в садах на радость ребятишкам сахарные и шоколадные яйца, курочек, цыплят и кроликов из шоколада. В Люксембурге тоже верят в воздушные путешествия «пасхальных колоколов», поэтому в Страстную пятницу дети ходят по улицам с трещотками, «заменяя» отсутствующие колокола.

ТРАДИЦИОННОЕ УГОЩЕНЬЕ



В России, конечно, это кулич, сырная пасха и крашенные яйца. Обычно на Пасху, ко времени возвращения семьи из церкви от заутрени уже был накрыт богатый стол. Отныне снимался запрет на скоромную пищу, и стол уставляли всевозможными яствами для разговения — поросенком, бужениной, холодцом, ветчиной, разнообразными сырами, молочными продуктами и проч.

В большинстве стран на праздничном столе обязательно должно присутствовать блюдо из ягненка. И это не случайно. Ведь ягненок — древнейшая составляющая пасхального торжества, которая присутствовала еще в еврейской, дохристианской Пасхе. Теперь, правда, эта составляющая наполняется новым смыслом — она символизирует жертву, принесенную за человечество. В Германии ягненка запекают в тесте или жарят баранью ногу. Во Франции, Нидерландах, Великобритании и Ирландии к праздничному столу молодого барашка подают с ранними овощами. В Италии традиционные блюда из молочного ягненка, который иногда заменяется молочным козленком. Иногда готовят и сладкие пироги или кексы в форме ягненка. Сверху их покрывают белым кремом, словно белой пушистой шубкой.