

**Азбука потребителя**

# КТО ЗАПЛАТИТ ЗА РАЗБИТУЮ БУТЫЛКУ

**Нечаянно разбили в супермаркете бутылку коньяка или чайный сервиз? Не спешите возмещать магазину ущерб. Сначала нужно разобраться, кто же на самом деле в этом виноват.**



— Перед Новым годом затаривался в супермаркете продуктами к праздничному столу и разбил бутылку дорого коньяка, нечаянно задев его рукой. Тут же налетела охрана и потребовала оплатить уничтоженный товар. Я отказался: мол, моей вины здесь нет — нужно бутылки лучше ставить, чтобы они с полок не падали. Однако секьюрити мои аргументы не убедили — выпускать из магазина они меня не собирались. Честно говоря, не хотелось портить настроение перед праздником, так что я возместил супермаркету ущерб. Но до сих пор не могу успокоиться, правильно ли я поступил и как нужно действовать покупателю в таких случаях? — обратился в редакцию «Вечернего Харькова» наш читатель Евгений Сергеевич.

В Государственной службе Украины по вопросам безопасности пищевых продуктов и защиты потребителей подтверждают: такие неприятности случаются с покупателями довольно часто. В магазине человек

ненаароком задевает товар, который лежит неправильно, и он разбивается или повреждается. И, как правило, работники магазина, администрация, охрана начинают сразу требовать возместить «утрату». В таких ситуациях нужно прежде всего выяснить, кто на самом деле виноват в том, что товар поврежден — покупатель, администрация магазина, которая неправильно сохраняла или разместила этот товар в торговом зале, а возможно — другой покупатель.

— Закон Украины «О защите прав потребителей» в таких ситуациях однозначно защищает покупателя. Но могут быть нюансы. Так, согласно статье 323 Гражданского кодекса Украины, риск случайного уничтожения или повреждения (порчи) имущества несет его собственник, то есть магазин. В соответствии же со ст. 668 ГКУ, этому риску подвергается покупатель с момента передачи ему товара, — говорят в Госпродпотребслужбе. — То есть пока покупа-

тель не купил товар, он за него не отвечает.

Если же администрация или охрана магазина настаивает на своем — требуйте составить акт о нанесении вреда и предоставить факты, которые, по мнению администрации магазина, доказывают вашу вину.

При этом специалисты подчеркивают, что вину покупателя может установить только суд.

— То есть покупатель должен помнить: на месте ничего не оплачивается, а только лишь фиксируется. Если же администрация магазина отказывается составлять акт и настаивает на оплате, покупатель должен помнить, что, в соответствии с ч. 2 ст. 17 ч. 2 Закона Украины «О защите прав потребителей», запрещается принуждать потребителя приобретать продукцию ненадлежащего качества или ненужного ему ассортимента. Однако потребителю необходимо доказать, что он разбил или испортил товар случайно. И в этом может помочь запись с камеры видеонаблюдения, — подсказывают в Госпродпотребслужбе.

Если же сотрудники магазина переходят к решительным действиям и не выпускают покупателя из помещения — нелишним будет напомнить им о пунктах 1, 4 и 5 статьи 19 Закона Украины «О защите прав потребителей», в которых говорится о запрете нечестной предпринимательской практики и агрессивной деятельности.

— Так, агрессивной считается предпринимательская практика, которая фактически содержит элементы принуждения, приставания или ненадлежащего влияния, — поясняют в Госпродпотребслужбе. — Если же после всех этих аргументов покупатель все равно продолжают заставлять платить за разбитый или поврежденный товар и отказываются составлять акт и фиксировать ситуацию на месте — покупатель должен вызвать полицию.

**Сервис**

# НАСТОЯЩИЕ ХИНКАЛИ МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ В «КРИСТАЛЛЕ»

Кавказская кухня настолько разнообразна, что познавать ее тайны можно годами. Неотъемлемым ее атрибутом являются хинкали, которыми может похвастаться далеко не каждый ресторан и не каждый повар. Попробовать по-настоящему сочное кавказское блюдо можно только в избранных местах. Одно из них — любимое многими поколениями харьковчан семейное кафе «Кристалл», где помимо фирменных десертов гостей теперь угощают и блюдами одной из самых колоритных кухонь мира.

Начать познавать кавказскую кухню можно с кафе «Кристалл», где вам предложат яркие, вкусные, ароматные и запоминающиеся с первого кусочка блюда: хачапури по-аджарски, хачапури по-мигрельски, хачапури кубдари, хачапури лабиани, слоеный пирог — ачма и гурийские пирожки, суп харчо, а также напитки на любой вкус, в частности мацони (кисло-молочный продукт) и кофе по-батумски. Ну и, конечно же, хинкали.

Изыюминка грузинских «пельменей» заключается в мясном соке. Секретов приготовления и требований к этому блюду много: тесто

**Для начинки:** три столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу, два желтка, 700 граммов сыра сулугуни.

В миску просеять муку. Влить воду, добавить щепотку соли. Вымесить тесто десять минут. Накрыть пленкой и оставить на 15 минут.

Сыр натереть на крупной терке. Сливочное масло растопить. Добавить в сыр масло, желтки и соль, перемешать.

Тесто еще раз вымесить. Разделить на четыре части. Из каждой скатать жгут диаметром около трех сантиметров. Нарезать кусочками толщиной полтора сантиметра. Каждый кусок теста раскатать



для хинкали должно быть нетолстым, держать форму и вместе с тем не рваться, а фарш — давать ароматный мясной сок. Кстати, есть хинкали нужно горячими, беря руками за верхушку. Знающие люди советуют сначала надкусить тонкое тесто, выпить мясной бульон, а уже после есть начинку. Используя вилку и нож, вы рискуете не почувствовать настоящего вкуса этого блюда.

Дома можно приготовить хинкали с другими начинками, например с сыром.

**Для теста** вам понадобится: 2,5 стакана муки, стакан воды, щепотка соли, одно куриное яйцо.

в круг размером с блюдце и толщиной примерно полтора миллиметра. Выложить в центр каждого кружка по полторы чайных ложки начинки. Собрать края к центру, придав хинкали форму мешочка. Пальцами плотно прижать верх.

В большой кастрюле довести до кипения два литра воды, добавить столовую ложку соли. Выложить хинкали и варить на медленном огне десять минут. Подавать с растопленным сливочным маслом.

Можно поэкспериментировать с другими начинками, ну а традиционные хинкали с мясом вы можете отведать в кафе «Кристалл».

**Дельный совет**

# ЕСЛИ ПОДАРОК ОКАЗАЛСЯ НЕ К МЕСТУ



**Родственники и друзья далеко не всегда угадывают с подарками, и часто ненужная вещь после праздников остается пылиться на полках. Так что, делая родным и близким подарки, не стесняйтесь прикладывать чек. Это даст им возможность получить денежный эквивалент презента, если он вдруг окажется ненужным.**

Украинским законодательством предусмотрена возможность обмена или возврата товара, который по каким-то причинам (например, не тот размер, фасон, цвет или просто его ненужность) не подошел человеку. Но главная загвоздка в том, что вернуть товар в магазин можно только при наличии чека, который к скупризам, как правило, не прикладывают. Среди украинцев не принято раскрывать стоимость подарка, и лишь единицы рискуют попросить у даривше-

го чек — такой шаг в обществе считается неэтичным.

Между тем при наличии фискального чека и бирок проблем с его возвратом в магазин или обменом на аналогичный товар не будет. Правда, нужно уложиться в отведенный законодательством срок — 14 дней. По истечении этого периода магазин не возьмет товар обратно, хотя есть и исключения. В некоторых магазинах прямо на кассе висит объявление, что товар, который не подошел, можно вернуть в течение

30 дней. Так что о возможности возврата или замены лучше узнать заранее, еще при покупке.

Однако не всю продукцию можно вернуть. Например, косметика, белье и медпрепараты, согласно нормам украинского законодательства, возврату не подлежат.

Сейчас покупатели довольно часто рассчитываются в магазинах банковской картой. В этом случае, если человек за-

хочет вернуть товар, деньги будут зачислены на ту карту, с которой производилась оплата. То есть не тому, кто получил подарок, а дарителю. Таким образом, человек лишится и подарка, и компенсации.

В случае отсутствия чека или расчета за товар картой — от ненужного презента избавиться можно. Разумный выход — продать товар через Интернет.

Материалы полосы подготовила Ирина Стрельник