



О рекомендациях по выбору продуктов к Пасхе.

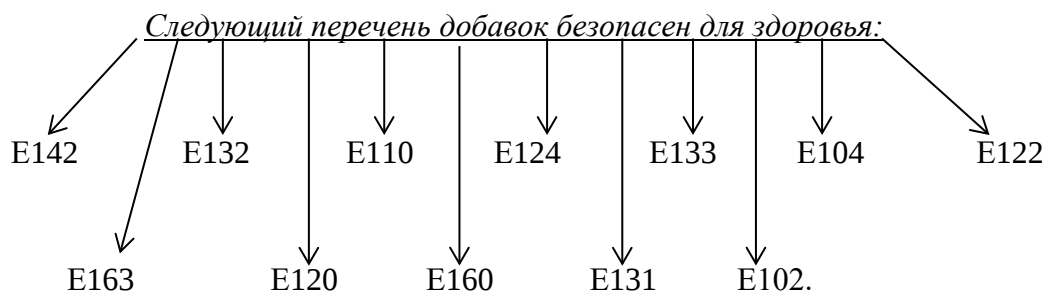
В ожидания праздника светлой Пасхи хочется обратить внимание потребителей на ряд рекомендаций, которые следует соблюдать при выборе продуктов к праздничному столу.

Самым востребованным продуктом при праздновании Пасхи конечно же являются яйца. *Яйца должны быть* ровными, гладкими, иметь правильную форму и равномерный окрас.

Отказаться стоит от яиц, скорлупа которых повреждена, а также не очищена от перьев или помёта. Специалисты напоминают о необходимости хранить яйца в холодильнике. Срок хранения диетических яиц — до 7 суток, столовых яиц — от 8 до 25 дней.

Перед приготовлением яйца необходимо тщательно вымыть с мылом под проточной водой. Варить яйца нужно не меньше 10 минут с момента закипания для избегания такого неприятного заболевания как сальмонеллез.

Что касается выбора красителя для яиц, то лучше всего воспользоваться натуральными красителями — луковой шелухой, свеклой, фиолетовой капустой, чаем каркаде. Но можно купить и пищевые красители, однако сначала придется проверить их состав.



Покупая творог, помимо срока годности, если позволяет упаковка, следует обратить внимание на его цвет и запах. Хороший творог всегда имеет белый цвет с кремовым оттенком и чуть кисловатый запах. Творог должен быть в меру сухим, однородным, без постороннего вкуса. Если есть возможность, попробуйте продукт! Если продукция кислая, от покупки лучше отказаться. В нежирном твороге может выделяться сыворотка, но только в небольшом количестве. Консистенция должна быть мягкой, нежно-маслянистой и однородной. Совершая покупку, обратите внимание на маркировку, имеющуюся на упаковке, на которой должна быть надпись «творог».

При покупке готового кулича первое, на что следует обратить внимание – упаковка. Если ее нет, или она приоткрыта или как-то повреждена, то лучше оставить сдобу на полку. Во-первых, она впитывает все запахи, что в итоге не лучшим образом складывается на вкусе пасхальной выпечки. Во-вторых, вместе с запахом впитываются и вредные вещества. Следующее на что стоит обратить внимание это состав кулича. Идеальный состав кулича: сливочное масло, мука высшего сорта, яйца, молоко, дрожжи, разрыхлитель, сахар. Начинка может быть любая. Главное: никаких консервантов и ароматизаторов. Правда, последние допустимы, если они натуральные. Кроме того, цвет самой выпечки должен быть золотисто-коричневым, а его поверхность - однородной. Глазурь кулича должна густой, без «проплешин» и быть сухой. Если «шапка» кулича влажная, его, скорее всего, упаковали еще теплым. То есть, внутри полиэтилена или

коробки появилась влага, где отлично развиваются бактерии. Что касается посыпок и украшений, то лучше выбрать сдобу, которая имеет минимум украшений или же украшена натуральными продуктами: орешки, цукаты, сухофрукты.

Приобретая любые продукты питания, обращайтесь внимание на этикетку. Маркировка пищевой продукции должна содержать следующую информацию: наименование пищевой продукции, дату изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности, рекомендации и (или) ограничения по использованию, сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов. Стоит воздержаться от покупки продуктов «с рук» и в местах, не предназначенных для торговли, поскольку совершая подобные покупки очень высока вероятность приобрести некачественный или даже опасный для здоровья продукт.