

Рекомендации по выбору продуктов к пасхе.

Роспотребнадзор предлагает воспользоваться несложными рекомендациями при выборе продуктов к праздничному столу в преддверии празднования Светлого Христова Воскресения.

При покупке яиц необходимо обратить внимание на дату их сортировки и внешний вид. На вид яйца должны быть ровными, гладкими, иметь правильную форму и равномерный окрас. На скорлупе не должно быть повреждений, кровавых следов, перьев и птичьего помёта. Не следует приобретать яйца, а также другие пищевые продукты, в местах несанкционированной торговли — с рук и автомашин, около проезжей части автодорог. При покупке яиц на рынке необходимо потребовать у продавца ветеринарное свидетельство на продукцию, подтверждающее, что яйца получены из хозяйства благополучного по сальмонеллезу. Окрашивать скорлупу луковой шелухой или разрешенными к применению пищевыми красителями. Не следует употреблять в пищу сырые яйца и блюда с яйцами без термической обработки, особенно это касается детей. Перед приготовлением яйца необходимо тщательно вымыть с мылом под проточной водой, варить яйца нужно не меньше 10 минут с момента закипания для избежания заболевания сальмонеллезом — опасным инфекционным заболеванием, с высокой вероятностью летального исхода. Сальмонеллы способны проникать в яйца, в результате чего увеличивается вероятность инфицирования не только поверхности яиц, но и желтка.

При покупке творога для приготовления пасхи убедитесь в его качестве. Хороший творог всегда имеет белый цвет с кремовым оттенком и чуть кисловатый запах. В нежирном твороге может выделяться сыворотка, но только в небольшом количестве. Консистенция должна быть мягкой, нежно-маслянистой и однородной. Приобретая творог на рынке надо быть готовым к тому, что этот продукт требует больших объемов молока, и нельзя исключить, что Вам продадут творог, собиравшийся в течении нескольких дней и дату выработки и срок годности этого творога установить не всегда возможно. При покупке особое внимание стоит обратить на упаковку: в первую очередь она должна быть герметичной, что обеспечивает сохранность продукта. Обратите внимание на дату изготовления, срок годности, соблюдение условий хранения, указанных изготовителем, в месте продажи. На упаковке может стоять маркировка не только «творог», но и «творожный продукт», то есть продукт, в котором произведена замена жировой фазы на жиры растительного происхождения, это – разные по потребительским свойствам продукты.

При покупке кулича необходимо обратить внимание на состав. Отдавать предпочтение следует куличам, которые не содержат маргарин, яичный порошок и подсластитель. Вместо них в составе должны быть указаны сливочное масло, яйца и сахар. Изделия, посыпанные разноцветными кондитерскими шариками, лучше не покупать, особенно отдайте предпочтение натуральным украшениям — миндальным лепесткам, орехам, сахарной пудре или глазури, цукатам и сухофруктам. При отделке поверхности глазурью не допускается липкость и белесый налет. Также не допускается на нижней и боковой поверхностях кулича наличие пустот, подгоревших мест, разрывов и неровностей. С праздником Светлой Пасхи!