

Как выбрать безопасные продукты к Масленице.

Масленица - традиционный русский праздник, характеризующийся, прежде всего, обильной и сытной пищей, среди которой блины являются основным угощением и символом праздника. Поэтому, в преддверии этого праздника, считаем необходимым остановиться на том, как правильно выбирать безопасные продукты, традиционно используемые при приготовлении блинов.

Приобретайте продукты только в магазинах или крупных гипермаркетах. В местах несанкционированной торговли есть риск купить продукт плохого качества и небезопасный для здоровья, так как у продавцов зачастую нет никаких документов подтверждающих качество товара.

При выборе продуктов в магазине внимательно изучите маркировку, срок годности, состав продуктов, температуру хранения и по возможности запах и внешний вид продукта. Удостоверьтесь в целостности упаковки приобретаемого продукта, а также в том, что условия хранения товара соответствуют требованиям производителя.

Вот список продуктов, которые обычно приобретаются к Масленице, чтобы сделать хороший праздничный стол: мука, молоко, масло, сметана, яйца.

Свежая мука обладает специфическим слабовыраженным, приятным запахом. Несвойственны доброкачественной муке запах затхлости, плесени и любой посторонний запах. Покупая муку, обращайте внимание на ее сорт. Самый нежный сорт муки — это высший. Лучше покупать муку в бумажных пакетах, чтобы она могла «дышать» и дольше сохранять свои свойства.

Молоко. Чтобы обезопасить себя от покупки фальсифицированного или испорченного продукта при выборе молока обязательное внимание обращайте на информацию, вынесенную на этикетку, где указаны состав продукции, условия хранения и срок годности. При выборе молока необходимо обращать внимание на целостность упаковки. Учитывайте, что молоко и молокосодержащий продукт – это разная по качеству и составу продукция.

Масло. Первое, на что следует обращать внимание при выборе сливочного масла, это состав. В сливочном масле не должно быть растительных жиров. Там должны фигурировать только сливки и цельное молоко. Если в составе присутствует пальмовое, арахисовое, кокосовое масло или просто ингредиент под названием «заменитель молочных жиров», вы держите в руках маргарин или спред. Сливочное масло – один из главных компонентов для приготовления блинов. Именно от сливочного масла зависит их аппетитный блеск и ароматный вкус. Самое популярное и универсальное сливочное масло с жирностью 82,5 %. Лучше, если масло упаковано в фольгу, тогда оно лучше сохраняется. Хранить его необходимо при температуре + 2° +6° С. Что касается масла растительного, то тут можно дать рекомендации по хранению продукта после покупки. Хранить ёмкость с маслом нужно в темном месте: закрытой полке или холодильнике, поскольку на свету разрушается ценный витамин Е – природный антиоксидант, содержащийся в масле.

Сметана. Покупая сметану, обратите внимание на наименование – должно быть четко прописано название «сметана», под названием «сметанка» часто скрывается сметанный продукт на основе растительных жиров. Еще раз обращаем внимание на то, что никаких растительных жиров, ароматизаторов, загустителей, консервантов в традиционной сметане быть не должно.

Яйцо. Согласно действующим российским стандартам, на каждом яйце, произведенном на птицефабрике, должна быть маркировка, которая состоит из букв «Д» (диетическое) и «С» (столовое). Их отличие заключается в свежести. Любое диетическое яйцо превращается в столовое по истечении 7 дней после его производства. На скорлупе не должно быть трещин, перьев, следов загрязнения. А на упаковке должны быть обозначены сроки производства и хранения, а также производитель. Хранить яйца лучше при температуре от 0° до +20° С. Тогда их срок годности до 25 дней. Если вы кладете в холодильник мытые яйца, то хранить их можно вдвое меньше - 12 суток.

Если вы решили перекусить в местах, где проводятся уличные гуляния или другие культмассовые мероприятия, то присмотритесь к условиям реализации продукции: соблюдаются ли правила гигиены продавцом, содержит ли он в чистоте свое рабочее место, соблюдает ли условия хранения начинок и прочих ингредиентов. Избегайте покупки в торговых точках, где пренебрегают правилами гигиены. Не забывайте о личной гигиене – лучше всего перед употреблением пищи на улице обработать руки гигиеническими салфетками.