

Эксперт советует.

Масленица считается в России одним из самых веселых праздников в году. Праздник приурочен к проходам зимы и встрече долгожданной весны. Праздник Масленицы характеризуется, прежде всего, обильной и сытной пищей, но основным угощением и символом праздника являются блины. Прощание с зимой в 2020 году состоится с 24 февраля до 1 марта. Символом Масленичной недели являются блины. В преддверие праздника для самых вкусных блинов важно выбрать безопасные продукты.



Чтобы избежать возможных пищевых отравлений рекомендуется воспользоваться следующими советами:

- *Не стоит покупать продукты неизвестного происхождения в местах несанкционированной торговли.
- *Внимательно изучите информацию на этикетке, срок годности, состав продуктов, температуру хранения.
- *Удостоверьтесь в целостности упаковки; при выборе муки следует отдать предпочтение расфасованной в бумажную упаковку; качественная мука должна быть без посторонних включений; Для того, чтобы блинчики были нежные и пористые мука должна быть высшего или экстра сорта. Цвет ее должен быть белым или кремовым. Если вдруг вы видите, что мука темного цвета, значит она отсырела и перестала быть полезной. Также мука должна быть приятной на вкус, немного сладковатой, сухой, слегка поскрипывающей между пальцев, она не должна становиться клейкой после того, как ее смешают с молоком, водой или кефиром.
- *При выборе молока необходимо обращать внимание на целостность упаковки: если она нарушена, то товар покупать нельзя. Внимательно изучайте информацию о продукте, так как состав продукта не всегда соответствует его наименованию, обращайтесь на дату изготовления и срок годности, условия хранения.
- *Не приобретайте яйца с истекшим сроком годности, а также с загрязненной скорлупой, с пороками, с насечкой, «тек», «бой», такая продукция запрещена к обороту; По стандартам, на каждом из яиц должна быть маркировка. "Д" означает диетическое, "С" - столовое. Разница только в сроке хранения. "Д" - до семи дней с момента его появления, "С" - больше семи. На скорлупе не должны присутствовать трещины, сколы, перья, следы помета. А на упаковке должны быть обозначены сроки производства и хранения, а также производитель. Чем ближе фабрика-изготовитель к магазину, тем лучше. Хранить яйца лучше при температуре от нуля градусов до плюс двадцати. Тогда их срок годности до 25 дней. А если вы кладете в холодильник мытые яйца, то хранить их можно вдвое меньше - 12 суток.
- *Для выпечки блинов лучше использовать масло рафинированное дезодорированное. Выбирая растительное масло стоит обратить внимание на срок годности (если он подходит к концу, масло может горчить), на цвет оно чем светлее, тем лучше. А если выпал осадок, то оно испорчено. Портится масло и теряет полезные свойства при воздействии света, так что лучше его брать из глубины магазинной полки.

При покупке готовых замороженных блинов, в первую очередь следует обращать внимание на внешний вид продукции, условия хранения и сроки годности. На каждой упаковке должна быть этикетка, содержащая следующие сведения: наименование продукции, состав, дату изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности, сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО). Замороженные блины не должны подвергаться дефростированию и

повторному замораживанию. Блины не должны быть слипшимися. Если вы увидели или поняли при встряхивании, что блины слиплись, это свидетельствует о неправильном их хранении и повторном замораживании. Еще одним признаком повторной заморозки является потемневшее тесто блинчиков. Блины должны храниться при температуре, установленной изготовителем и указанной на этикетке продукции.

Если вы решили перекусить в местах, где проводятся уличные гуляния или другие культурно-массовые 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 элементарно пренебрегают правилами гигиены. Не забывайте о личной гигиене – лучше всего перед употреблением пищи на улице обработать руки гигиеническими салфетками.