

Эксперт советует

Правила приобретения продуктов к Пасхе

В этом году православные верующие отметят Пасху 19 апреля. Чтобы праздник не омрачился пищевым отравлением, необходимо ответственно отнестись к выбору продуктов. Пасха является долгожданным днем завершения поста. Главное украшение праздничного пасхального стола – это, конечно же кулич, нарядные пасхи и яркие, разноцветные яйца.



Итак, основные пасхальные продукты - мука, яйца,



творог - при условии, что вы будете готовить праздничные куличи самостоятельно.

При покупке муки удостоверьтесь в целостности упаковки; при выборе муки следует отдать предпочтение расфасованной в бумажную упаковку; качественная мука должна быть без посторонних включений. 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.

При покупке **яиц** необходимо обратить внимание на дату их сортировки и внешний вид. Яйца должны быть ровными, гладкими, иметь правильную форму и равномерный окрас. На скорлупе не должно быть повреждений, кровяных следов, перьев и птичьего помета.

Дома хранить яйца следует только в холодильнике, что позволит избежать размножения патогенных микроорганизмов. Срок хранения диетических яиц - до семи суток, столовых яиц - от 8 до 25 дней, а мытые яйца хранятся не более 12 дней. Согласно санитарным правилам, вареные яйца хранятся в условиях холодильника не более 36 часов. Рекомендуется перед приготовлением тщательно вымыть яйца с мылом под проточной водой, а затем варить их не меньше 10 минут с момента закипания, чтобы не заболеть сальмонеллезом.

Для окрашивания необходимо использовать только разрешенные к применению пищевые красители или луковую шелуху. Не следует употреблять в пищу сырые яйца и блюда с яйцами без термической обработки (домашние белковые кремы).



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. При покупке особое внимание стоит обратить на упаковку: в первую очередь она должна быть герметичной, что обеспечивает сохранность продукта.

При покупке готового кулича обратите внимание на его состав. В качественном продукте используются натуральные ингредиенты: яйца, а не яичный порошок, сливочное масло, а не маргарин, сахар, а не подсластитель. Верхушка кулича должна быть сухой. Если она подмокла, кулич может оказаться испорченным еще до окончания срока годности. Изделия, посыпанные разноцветными кондитерскими шариками, лучше не покупать - особенно для детей, так как ими легко подавиться



или они могут попасть в носовые ходы. Также опасны для детей младше 3 лет миндальные лепестки, орехи, сахарная пудра или глазурь. Выбирая кулич отдайте предпочтение натуральным украшениям – сухофруктам, цукатам и пр. 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.

Общие правила для всех продуктов питания

Не следует приобретать пищевые продукты, в местах несанкционированной торговли.

Необходимо использовать только свежие, качественные продукты, при выборе которых следует обратить внимание на дату производства, сроки годности и условия хранения, сведения об изготовителе. Скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильнике, причем отдельно от сырой продукции.

Важно не допускать хранение готовых блюд в тепле, на краю плиты, в духовом шкафу, так как все это усиливает риск возникновения и размножения инфекционных возбудителей. Используйте для нарезки готовой и сырой продукции разные разделочные доски и ножи.

Немаловажную роль играет соблюдение правил личной гигиены. Частое мытье рук с мылом перед едой и после туалета, а также после контакта с сырой загрязненной продукцией позволит сохранить здоровье. При возникновении симптомов, характерных для пищевого отравления или инфекции (рвота, диарея, головная боль, недомогание), немедленно обратитесь за медицинской помощью.

Указанные выше несложные правила и советы помогут Вам избежать неприятностей в предстоящий светлый праздник