

Правила приобретения продуктов к Пасхе

Пасхальный стол – очень важная часть главного христианского праздника. Непременным атрибутом праздничного стола является традиционная пища с символическим содержанием – творожная пасха, пасхальные яйца и кулич. Готовясь к празднику Пасхи, важно помнить о том, что праздничные блюда чаще готовятся накануне и непременным условием, гарантирующим отличный результат, является соблюдение следующих правил при покупке продуктов (творог, масло сливочное, яйцо куриное, сметана, изюм, орешки и др.), условий приготовления блюд и соблюдение сроков хранения продуктов.

Как выбрать качественные продукты?

При покупке творога важно обращать внимание на наименование продукта. Если в наименовании указано «продукт творожный», значит это молочный составной продукт, в котором кроме белка и жира животного происхождения имеются другие компоненты.

Гарантия «свежести» принадлежит яйцу куриному диетическому. Срок хранения диетического яйца не более 7 дней. Срок хранения столового яйца – до 25 суток. Важно помнить, что для профилактики заболевания сальмонеллезом перед использованием яйцо необходимо подвергнуть мойке с использованием кальцинированной соды и любого дезинфицирующего средства, предназначенного для обработки посуды. Мытое яйцо можно хранить не более 12 суток.

При выборе масла сливочного стоит ориентироваться на наличие информации о документе, в соответствии с которым выработан продукт – ГОСТ Р 32261-2013 и на цену продукта. Аналогичный подход к сметане.

При использовании изюма следует помнить о необходимости его предварительной обработке, так как данный продукт может являться фактором передачи паразитарных инфекций (гельминтозов).

И конечно, выбирая продукт, нужно внимательно читать информацию на упаковке любого пищевого продукта, на которой должны быть указаны следующие сведения:

- наименование продукта,
- состав, в том числе сведения об ароматизаторах, пищевых добавках, подсластителях, компонентах, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний,
- сведения о пищевой ценности (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов),
- количество (вес или объем),
- дата изготовления и дата упаковывания,
- срок годности,
- условия хранения (если качество и безопасность продукта изменяются после вскрытия упаковки, должны быть указаны также условия хранения после вскрытия упаковки),
- наименование и местонахождение изготовителя.

При выборе пищевого продукта рекомендуется обращать особое внимание на условия хранения продуктов в предприятии торговли.