

Пасхальный кулич без риска для здоровья: как выбрать в магазине

29.04.2021



Пасха, или Светлое Христово Воскресение – самый главный христианский праздник – в 2021 году выпадает на 2 мая, воскресенье. В этот день православные христиане выставляют на праздничный стол традиционное угощение – пасхальный кулич. Что стоит учитывать при его покупке, рассказали в Роспотребнадзоре по Новосибирской области.

«При выборе продуктов питания необходимо ориентироваться на условия хранения, сроки годности, наличие информации о продукции, указанной в маркировке на упаковке», – отмечают специалисты.

В первую очередь важно помнить: куличи должны продаваться в упаковке. Также нужно ознакомиться с составом изделия – именно им определяется качество кулича. Следует выбирать куличи, приготовленные из натуральных ингредиентов: яиц, сливочного масла, сахара.

Если мякоть кулича золотисто-желтого цвета, это хороший знак – значит, производитель использовал натуральные желтки. Также стоит обратить внимание на цвет корочки – он должен быть коричневым и распределяться по поверхности равномерно.

Кулича с подмокшой верхушкой покупать не стоит – они могут испортиться еще до окончания срока годности. То же самое с потрескавшимися изделиями: трещины

указывают на нарушения в технологии приготовления.

Что касается другого «гвоздя» праздника, творожной пасхи, здесь тоже есть свои нюансы. Покупая творог, не поленитесь прочитать условия хранения продукта, дату изготовления и срок годности.

«У хорошего, качественного творога цвет всегда белый с кремовым оттенком, а запах чуть кисловатый. Консистенция – мягкая, нежно-маслянистая и однородная. Обратите внимание: на упаковке может стоять маркировка не только «творог», но и «творожный продукт» или «сырный продукт». Это – разные по потребительским свойствам продукты», – сообщают в Роспотребнадзоре.

Яйца на Пасху следует выбирать целые, ровные, гладкие, правильной формы и равномерным окрасом. После покупки их необходимо тщательно вымыть с мылом, а затем поставить вариться и снять с плиты на раньше, чем через 10 минут после закипания воды.

«Для окрашивания яиц лучше использовать натуральные красители (лук, чай каркаде, свекольный сок, шпинат, куркума), либо разрешенные к применению пищевые красители, которые широко представлены в торговой сети. Срок хранения вареных яиц не более 36 часов с момента приготовления в условиях холодильника», – добавляют в федеральной службе.

Специалисты призывают граждан покупать молочные продукты только в специализированных торговых предприятиях, обеспеченных необходимым холодильным оборудованием для сохранения качества и безопасности молочной продукции.