

Такая вот лаврушка

Своим мнением о пряности с костромских прилавков поделились эксперты



На этой неделе под их подозрение лавровый лист попал впервые. И надо отметить, неспроста. Недостатки в пряности, которую можно купить практически в любом магазине города, заметили еще наши читатели. Насколько серьезные были претензии и можно ли действительно попасть на плохую «лаврушку» в Костроме, нам и предстояло выяснить.

Такая непростая «лаврушка»

- ❑ Лавровый лист должен быть темно-зеленого цвета, без каких-либо пятен на поверхности.
- ❑ Никто не отравится, если использует как приправу лавровый лист с истекшим сроком годности, но такая пряность почти не придаст блюду вкус и аромат, только сильную горечь.
- ❑ Нельзя хранить рядом несколько разных пряностей в открытых упаковках и помещать их в одну емкость – исходный аромат изменится до неузнаваемости.
- ❑ Доставать лавр из упаковки можно только сухими руками, иначе даже в самых идеальных условиях он долго не сохранится.
- ❑ Лавровый лист имеет огромную пищевую ценность, в его состав входят белки, жиры и углеводы, эфирные масла, пищевые волокна, витамины группы В, С, А, РР, а также натрий, магний, цинк, калий и другие элементы.

Против «лома» есть прием?

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- лавровый лист сухой ТМ «Трапеза», ООО «Новосибирский пищевой комбинат», Новосибирская область. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- лавровый лист сухой целый ТМ «KOTANYI», «Котани», Австрия, Турция (страна происхождения). Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- лавровый лист сухой ТМ «KAMIS», АО «МАККОРМИК», Польша, Турция (страна происхождения). Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- лавровый лист сухой целый отборный ТМ «Магия Востока», ООО «ПрофАгроТехника», Московская область, г. Сергиев Посад. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- лавровый лист сухой фасованный ТМ «Каждый день», ООО «Аллегро-Специи», г. Саратов. Место покупки - гипермаркет группы «Ашан», Кострома;
- лавровый лист сухой фасованный, ИП Эвиади Панчулидзе, концерн «Белгоспищепром», ОАО «Лидапищеконцентраты», Респ. Беларусь, г. Лида. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- лавровый лист сухой ТМ «Мастер Дак», ИП Гогоуадзе Б.Г., Тверь. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Казалось бы, разве может лавровый лист быть некачественным? Но внешний осмотр показал: за этой приправой с костромских прилавков нужен глаз да глаз. И хотя на первый взгляд все образцы

здоровые и неповрежденные, серьезные замечания к одному из них все-таки есть.

Аутсайдером среди семерки пряностей оказался лавровый лист торговой марки «Каждый день». Треть(!) пакетика составляли ломаные листья. Между тем как ГОСТ разрешает не более 8 процентов «лома». Ведь если листья сильно крошатся и ломаются, это один из главных признаков их несвежести.

Вплотную к планке ГОСТа с результатами 7,9-8 и 8 процентов соответственно подошли также образцы торговых марок «Магия Востока» и «Мастер Дак», но запретную черту все-таки не переступили. Остальные образцы оказались целее, и к ним у экспертов претензий по внешнему виду не возникло.

С водой не дружит

Физико-химические исследования лаврового листа начали с определения влажности. Эксперты уверены: чрезмерная влажность губительна для такой пряности, как лавровый лист. В первую очередь от нее страдают самые важные качества приправы: аромат и вкус. Поэтому согласно ГОСТу оптимальная влажность для лаврового листа не должна превышать 12 процентов.

Нарушителей среди наших подопытных, к счастью, не оказалось. Максимум испытания показал все тот же злополучный образец торговой марки «Каждый день». Влажность в нем составила 8,1 процента. А самым сухим можно назвать образец торговой марки «Трапеза». В нем доля влаги не превысила 4,1 процента.

Намешали?

Минеральные и органические примеси к лавровому листу - еще одна уловка недобросовестных производителей. Для веса они добавляют в упаковку крошенные листья, стебли, веточки и соцветия, которые в кулинарии не используются. ГОСТом их наличие в пряности разрешается не более чем на 0,5 процента. Поэтому найти нарушителей среди наших образцов - для экспертов дело чести.

Картина по итогам испытания вышла неоднозначной. В четырех образцах примеси не оказалось совсем. В обоих образцах, купленных в «100Метровке», она, как и положено, не превысила 0,5 процента. Плохим результатом, уже по традиции, «отличился» образец торговой марки «Каждый день». Показав результат в 5,4 процента, он превысил норму по минеральным и органическим примесям почти в десять раз.

Таким образом, пройти проверку на качество достойно удалось не всем образцам лаврового листа. Явным претендентом на звание худшего оказался продукт торговой марки «Каждый день». Его внешний вид не отвечал требованиям ГОСТ 17594-81 сразу по нескольким показателям. Все остальные образцы требованиям стандарта соответствуют.

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Наименование продукта	Место покупки	Содержание ломаных листьев длиной более 3 см, не более 8%	Минеральные и органические примеси, не более 0,5%	Влажность листа, не более 12 %	Соответствие требованиям ГОСТ 17594-81
лавровый лист сухой ТМ «Трапеза», ООО «Новосибирский пищевой комбинат», Новосибирская область	гипермаркет «Карусель», Кострома	3	Отсутствуют	4,1	Соответствует
лавровый лист сухой целый ТМ «KOTANYI», «Котани», Австрия, Турция (страна происхождения)	гипермаркет «Карусель», Кострома	Отсутствуют	Отсутствуют	6,1	Соответствует
лавровый лист сухой ТМ «KAMIS», АО «МАККОРМИК», Польша, Турция (страна происхождения)	гипермаркет «Карусель», Кострома	5,6	Отсутствуют	7,2	Соответствует
лавровый лист сухой целый отборный ТМ «Магия Востока», ООО «ПрофАгроТехника» Московская область, г. Сергиев Посад	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	7,9-8,0	Отсутствуют	7,4	Соответствует
лавровый лист сухой фасованный ТМ «Каждый день», ООО «Аллегро-Специи», г. Саратов	гипермаркет группы «Ашан», Кострома	25,3	5,4	8,1	Не соответствует по внешнему виду
лавровый лист сухой фасованный, ИП Эвиади Панчулидзе, концерн «Белгоспищепром», ОАО «Лидапищеконцентраты», Респ. Беларусь, г. Лида	торговый центр «100Метровка», Кострома	5,6	Менее 0,5	6,7	Соответствует
лавровый лист сухой ТМ «Мастер Дак», ИП Гогоуадзе Б.Г., Тверь	торговый центр «100Метровка», Кострома	8,0	Менее 0,5	6,5	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Любят ли наши земляки приправы? И если любят, то умеют ли их выбирать? Ответы на эти вопросы мы получили во время традиционного опроса.

Даяна:

- Стараюсь специю использовать по минимуму. Чаще всего для вкуса мне хватает лаврового листа и черного перца горошком. Но выбирать правильно их не умею, да и не всегда есть хороший выбор. Обычно просто покупаю то, что есть в магазине.



Александр:

- Мне острую пищу нельзя есть, поэтому про пряности пришлось забыть. Но лаврового листа это не касается. Какой же суп или летняя заготовка без него? Конечно, использую. Тем более что он очень полезный, содержит много витаминов.



Галина:

- Очень люблю куркуму, еще она называется желтый имбирь. Добавляю эту приправу практически во все, что готовлю, ведь она не только хорошо сочетается со множеством гарниров и с мясными блюдами, но и очень полезная.



Екатерина:

- Специю при приготовлении еды стараюсь не использовать. Только черный перец, потому что люблю острые блюда. Не думаю, что он может быть некачественным, поэтому выбираю наобум, какой понравится.



Ирина:

- Люблю классические специи - перец, лавровый лист. Чаще покупаю эконом-класса, но иногда могу выбрать и взять что-то более дорогое. Сравниваю, действительно ли они лучше и ароматнее.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»

Информационную поддержку
акции осуществляет
областная телерадио-
компания «Русь»