

# С вами икры не сварить!

Баклажаны из магазинов Костромы оказались не первой свежести

По поводу этих плодов уже давно спорят наука и кулинария: одни называют их ягодами, другие - овощами. Несмотря на разногласия, баклажаны прочно поселились как в восточной, так и в европейской кухне. Правда, чтобы блюда из них действительно получились такими вкусными и полезными, какими считаются, баклажаны должны быть в самом расцвете сил - молодыми и свежими. Можно ли найти такие на прилавках города, узнаем сегодня.

## Идеальных не бывает?

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- баклажаны свежие. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- баклажаны свежие грунтовые. Место покупки - торговый центр «Карусель», Кострома;
- баклажаны свежие. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- баклажаны свежие. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- баклажаны свежие. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

В первую очередь эксперты оценили внешние данные «подопытных». Они в выборе этого непростого овоща играют далеко не последнюю роль, ведь выдают «с головой» старые, подпорченные и увядшие плоды.

И наши специалисты не прогадали: на осмотре из пяти образцов претензий не вызвали лишь три. Выглядели они, действительно, неплохо. Свежие, целые, чистые, здоровые, технически спелые и, что особенно важно, с сохранившейся плодоножкой.

Правда, назвать их качество отличным все-таки будет несправедливо. Экспертов немного смущала слегка увядшая кожица, ее местами зеленоватый цвет, а также легкие потертости и солнечные ожоги. Но в общей сумме допустимым нормам такие недостатки соответствуют. А значит, не нам их судить.



**Возраст выдадут морщины... и семечки**

- Несвежий баклажан выдаст коричневый цвет плода, его мягкость и скользкость, а также морщины и сухость кожицы.
- Баклажан обязательно должен иметь плодоножку. Если ее нет, покупать такой плод нежелательно: скорее всего, ее убрали, чтобы скрыть истинный «возраст» овоща.
- Темные, неприятно пахнущие зерна - сигнал о том, что плод не следует употреблять ни в коем случае. Они говорят о том, что баклажан долго хранился и накопил огромный запас ядовитого вещества соланина.

Тем более что «внутренности» этих трех образцов оказались сочными и упругими. Мякоть без пустот, не волокнистая и не деревянная, без избыточного образования семян - то, что надо для вкусного обеда или ужина.

## Подали с «душком»

Увы, о блюдах с остальными баклажанами пришлось сразу же забыть. Выглядели они, мягко говоря, не аппетитно. Например, если один из овощей, купленных в «Ашане», был увядшим лишь слегка и с небольшими дефектами, то второй оказался не просто «в возрасте», но и с большим

солнечным ожогом, площадь которого превысила четыре квадратных сантиметра.

Хуже всего дела обстояли с баклажанами из «100Метровки». Овощ, купленный там, успел на прилавке подгнить и даже заплесневеть. Таким образцам, по мнению ГОСТа, в магазинах точно не место. Поэтому обе пробы были забракованы - за серьезное нарушение стандарта.

## Без траты на нитраты?

С нитратами тоже все строго: не более 300 мг/кг. Однако в очередной раз отметим, что абсолютно нулевого результата в этом испытании быть не может, тем более у овощей, выращенных на грунте. Пото-

му что соли азотной кислоты, как по-научному величают нитраты, это и есть те самые вещества, которыми растения питаются из почвы во время роста. В целом принцип действия такой: те остатки органики, которые были в растении на момент сбора урожая, и «оседают» в нем в виде нитратов.

На этот раз с проверкой все образцы справились достойно. Минимум испытания был у баклажанов из универсама «Лидер». Содержание нитратов в них не превысило 42 мг/кг. Наибольшее же число этих вредных веществ показали овощи из «Ашана» с результатом в 92 мг/кг.

Несмотря на столь благоприятные итоги теста на «химию», баклажаны из магазинов города оказались совсем не идеальными. А пара «подопытных», купленных в «Ашане» и «100Метровке», и вовсе забракованы - за подгнившие и увядшие плоды. Остальные три образца требованиям ГОСТ 31821-2012, СанПин 2.3.2.1078-01 соответствуют.

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

## ВКУС НАРОДА

Время заготовок в разгаре. Не случайно корреспонденты «СП» перешли на овощную тему. К костромичам же обратились с вопросом: «Какие заготовки вы предпочитаете делать на зиму?».

Елена Филипповна:

- Консервацию делаю каждый год. Обязательно готовлю кетчуп и маринованные помидоры. В сезон их брать очень выгодно - «химии» минимум и цена невысокая, а зимой баночку-другую открыть очень приятно.



Оксана:

- Делаю лечо, огурцы маринованные. В этом году хороший урожай яблок - закатала не одну банку компота. У нас свой сад-огород, поэтому проблем с овощами не бывает. По крайней мере в магазинах стараемся не покупать.



Елена:

- Заготовками в нашей семье занимается муж: и кабачковую икру готовит, и огурцы мариновывает, и варенье варит. Овощи всегда используем со своего огорода, а за ягодами сами ходим в лес, поэтому вся консервация натуральная.



Николай:

- Моя жена готовит все традиционные заготовки: варенье, лечо, огурцы-помидоры маринованные. Овощи из своего огорода. Я, чем могу, обязательно ей помогаю.



Елена Владимировна:

- Заготовками практически не занимаюсь, только замораживаю белые грибы. Сами собираем их редко. Чаще покупаем в супермаркетах. Но к качеству грибов претензий не бывает.



Фото

Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

| Наименование продукта      | Место покупки                                       | Соответствие требованиям по органолептическим показателям                            | Содержание нитратов, не более 300 мг/кг | Соответствие требованиям ГОСТ 31821-2012, СанПин 2.3.2.1078-01 |
|----------------------------|---|--|---|--|
| баклажаны свежие           | гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома | Не соответствует по наличию плодов с солнечными ожогами общей площадью более 4 кв.см | 92                                      | Не соответствует требованиям по органолептическим показателям  |
| баклажаны свежие грунтовые | торговый центр «Карусель», Кострома                 | Соответствует  | 81                                      | Соответствует требованиям                                      |
| баклажаны свежие           | универсам «Лидер», Кострома                         | Соответствует  | 42                                      | Соответствует требованиям                                      |
| баклажаны свежие           | торговый центр «100Метровка», Кострома              | Не соответствует по наличию плодов с плесенью и признаками загнивания                | 89                                      | Не соответствует требованиям по органолептическим показателям  |
| баклажаны свежие           | торговый центр «Адмирал Сити», Кострома             | Соответствует  | 64                                      | Соответствует требованиям                                      |