

Кто любит пельмени, тот поймет: очень важно, чтобы это блюдо было по-домашнему вкусным, сытным, ароматным. Мы еще с детства привыкли: пельмени - они особенные, к праздничному столу. Когда-то лепили их всей семьей и фарша для начинки не жалели. Теперь времена изменились, и в любом супермаркете продукт этот представлен десятками торговых марок. Как из всего этого многообразия выбрать по-настоящему достойный вариант? Сейчас попытаемся разобраться.

Кто красит пельмени в желтый цвет?

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

замороженные полуфабрикаты в тесте с мясной начинкой категории «Б» - пельмени «Чухломские», Костромская область, Чухлома;

пельмени с говядиной торговой марки «Элика», Московская область, Электрогорск;

пельмени с говядиной и свиной начинкой категории «В» - пельмени «Сибирские» торговой марки «Адмирал Бенбоу», Кострома;

полуфабрикат в тесте с мясной начинкой категории «В» - пельмени «Сибирские» торговой марки «Адмирал Бенбоу», Кострома.

Прежде всего, специалисты к пельменям присмотрелись и принюхались - аккуратно ли они слеплены, хорошо ли заделаны края и вообще нет ли чего-нибудь подозрительного и нетипичного? В результате констатировали: все, как надо. Отметили только, что цвет теста пельменей от компании «Элика» имеет желтоватый оттенок, в то время как в остальных случаях оттенок кремовый и, что важно, более характерный для данного вида продукта.

К браку желтую цветовую гамму не приравнивали, однако в протоколах испытаний этот факт отметили. Не совсем

Какие пельмени делают без лени?

Эксперты и потребители выяснили, кто из производителей популярных полуфабрикатов готовит по-настоящему домашний продукт

характерный цвет насторожил и участников сравнительной дегустации. Однако об этом чуть позже. А пока продолжим рассматривать и пробовать вместе с экспертами.

Интересно, что в случае с пельменями «Чухломскими» и полуфабрикатами от ООО «Богдан» речь идет именно о ручной лепке. Это указано на упаковках. И на это обращают внимание специалисты: неконвейерная работа видна сразу. Тут уж профессионалов не проведешь.

По своим вкусовым характеристикам все пельмени, представленные на суд экспертов, оказались вполне съедобными. В вареном виде, конечно. Они имеют приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш сочный, в меру соленый, с ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха.

Жирное преимущество

Поскольку практически все представленные на экспертизу образцы выполнены по собственным техническим условиям предприятия-производителя, то приравнивать их к ГОСТу специалисты не стали.

Определили массовую долю фарша и жира в каждом отдельно взятом случае.

Это, кстати,

важнейшие показатели. Именно они рассказывают, насколько весомо и ценно внутреннее содержание пельменей.

Сначала о фарше. Его, как показали исследования, больше всего в пельменях «Чухломских» - шестьдесят процентов от массы пельменя. Впечатляет. Ровно половину массы пельменя составляет мясная начинка в случае с продукцией от «Адмирал Бенбоу». С результатом более сорока семи процентов идет полуфабрикат от ООО «Богдан». В «Элике» же каждый пельмень наполнен фаршем менее чем на тридцать девять процентов.

Зато массовая доля жира у пельменей из Электрогорска составляет почти сорок семь процентов. В остальных случаях таких переборчиков нет, и жира в разы меньше, чем мясного фарша.

Из какого они теста

Взвесив ингредиенты по отдельности, специалисты оценили также и вес каждого пельменя в «целом» виде. И выяснили, что самые упи-

танные экземпляры находятся в пачке с чухломской продукцией. В среднем эти пельмени весят по пятнадцать-семнадцать граммов. Образцы других торговых марок от девяти до двенадцати граммов, что тоже неплохо. Тут уж, как говорится, на любителя. Размер не принципиален.

Важно отметить, что тесто во всех четырех случаях по-настоящему пельменное: толщина оболочки не превышает двух миллиметров. Массовая доля поваренной соли, которая отвечает не только за вкусовые качества продукта, но и напрямую связана с продолжительностью срока годности, тоже вполне подходящая, без резких скачков и сюрпризов: от 1,2 до 1,5 процента.

Решающее слово в сегодняшнем экспертном состязании за потребителями. Специалисты же, несмотря на некоторые нюансы, допустили до народного голосования все образцы без исключения.

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

КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ?

* В начинке продукта категории «А» должно содержаться мяса свыше 80%, «Б» - от 60 до 80%, «В» - от 40 до 60%, «Г» - от 20 до 40%, «Д» - менее 20%.

* На первом месте в составе должно быть указано мясо.

* В составе должно быть не просто слово «специи», а перечислены все специи, входящие в состав продукта. Иначе есть вероятность купить пельмени с глутаматом натрия, ароматизаторами, красителями

* Цвет теста должен быть белым, а не серым или желтоватым. В противном случае можно утверждать, что продукт неправильно хранился или в составе теста присутствуют различные искусственные добавки.

* Ярко-розовая начинка означает наличие в ней опасных красителей.



Мargarита БАРАНОВА,
директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:

- Пельмени хорошего качества должны быть белого цвета, без выступающего по краям фарша, с плотно заделанными краями. Если изделия сероватого оттенка, значит, их уже размораживали, а потом заморозили вновь. Пельмени должны свободно перемещаться в упаковке, при потряхивании издавать хрустящий звук. Слиплившиеся в один ком изделия свидетельствуют о неправильном режиме хранения.

ВКУС НАРОДА

Попробовав представленные на дегустацию пельмени, костромичи выявили двух явных лидеров. Поэтому первое место по количеству отданных голосов занимают пельмени «Чухломские» (№ 1) и продукция от ООО «Богдан» (№ 3). Пельмени торговой марки «Адмирал Бенбоу» (№ 2), а полуфабрикат от «Элики» (№ 4) - на третьем.

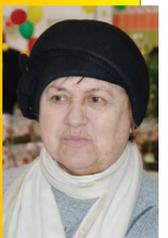
Ирина:

- Для меня пельмени под номерами один и три идут на равных. И в том, и в другом случае продукт вкусный, ароматный. Чувствуется, что в основе натуральные ингредиенты.



Ираида Борисовна:

- Очень понравились пельмени под номерами один и три. А вот в продукте под номером два, по моему мнению, мясо жестковатое. А в образце под номером четыре смутил цвет. Пельмени не должны быть такими желтыми.



Евгений:

- В пельменях под номерами один и три вкус стандартный, классический, характерный для пельменей. И мне это нравится. Голосую за эти образцы.



Ирина:

- Пельмени под номером два жестковаты, как резиновые по своей консистенции. Чего не скажешь о тех, что зашифрованы под номером один. Вкусные. Голосую за них.



Любовь Владимировна:

- Очень интересно, что за производитель «представлен» под номером три. Такие пельмени я бы купила. Вкус мяса хороший, насыщенный. Тесто тонкое. Все, как надо!



Фото
Андрея ВИЛАШКИНА

Наименование продукта	Масса одного пельменя, гр.	Толщина тестовой оболочки пельменя, мм	Массовая доля мясного фарша к массе пельменя, %	Массовая доля жира, %	Массовая доля поваренной соли, %	Результат народного голосования
Замороженные полуфабрикаты в тесте с мясной начинкой категории Б - пельмени «Чухломские», Костромская область, Чухлома	15 - 17	Не более 2	60,6	28,3	1,3	1-е место
Пельмени с говядиной торговой марки «Элика», Московская область, Электрогорск	10.12.17	Не более 2	38,8	46,9	1,5	3-е место
Пельмени с говядиной и свиной начинкой торговой марки «Домашние рецепты» категории «А», ООО «Богдан», Кострома	11.12.17	Не более 2	47,6	17,9	1,3	1-е место
Полуфабрикат в тесте с мясной начинкой категории В - пельмени «Сибирские» торговой марки «Адмирал Бенбоу», Кострома.	09.10.17	Не более 2	50	12	1,2	2-е место