

Раньше говорили: гречневая каша - кормилица наша. И ведь правы были. Раньше. А вот та греча, которую покупаем мы сегодня, кормилицей назвать можно далеко не всегда. Да, культура сама по себе богата витаминами и необходимыми организму микроэлементами. Однако некоторые производители не очень-то заботятся о том, чтобы на столах у костромичей (и не только) был здоровый и чистый продукт. Так что же не так с гречкой популярных торговых марок? И можно ли ее вообще есть? Разберемся сегодня.

### Вместо культурной гречки... дикая редька

В ФГБУ «Тверская межобластная ветеринарная лаборатория» мы отправили:

крупку гречневую ядрицу, быстрорастворимую, Россия. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

крупку гречневую ядрицу, пропаренную, торговой марки «Теплые традиции», Россия. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

крупку гречневую ядрицу, Россия. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

крупку гречневую ядрицу, быстрорастворимую, Россия. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Все, что можно найти внутри упаковки с гречневой крупой помимо самого злака, условно можно разделить на три категории: минеральные примеси, некарантинные организмы и, что еще хуже, организмы карантинные.

Минеральных примесей, которые чаще всего представляют собой частицы земли, песка или даже мелкие камни, эксперты не обнаружили. А вот сорных трав среди ядер гречки нашли предостаточно. Причем в значительном количестве.

Рекордсменом по числу дикоросов на одну среднестатистическую упаковку гречневой крупы стала ядрица торговой марки «Теплые традиции», приобретенная в «Магните». Специалисты выявили здесь редьку дикую (точнее, ее семена) - тридцать

# Васильки в... гречке

Эксперты обнаружили в упаковках с гречневой крупой с костромских прилавков целый букет сорняков



восемь штук и выюнок полевой - четыре экземпляра. Редька, конечно, вредителем в прямом смысле слова не является и даже известна своими лекарственными свойствами, но вот в гречневой каше совсем ни к чему. Выюнок тоже. Да, собственно, и не к растениям претензии, а к производителям, которые допускают такое количество сорных примесей в своей продукции.

### Романтика или качество?

Недалеко от «Теплых традиций» ушли и производители ядрицы, приобретенной корреспондентами «СП» в универсаме «Лидер». В общем и целом в пробе обнаружили тридцать три дикороса. Подавляющее большинство составляет все та же редька. В меньшем количестве (четыре и три штуки соответственно) выявлены выюнок и гречиха татарская.

Последняя не просто «мусорит», но действительно влияет на качество гречневой крупы не лучшим образом. Эксперты утверждают, что гречи-

ха татарская трудноотделима от зерен гречихи, пшеницы и ячменя. Для их очистки нужно применять специальные сита. Если размолоть зерно с семенами гречихи, то качество продукции сильно снизится.

И редька, и гречиха татарская (и какие же они все-таки вездесущие) были выявлены еще в одной крупке из «Магнита». А вот в продукции из гипермаркета «Лента» - новые для нас имена: овсюг, подмаренник и василек синий. Все более чем романтично. Но, увы, совсем не вяжется с контекстом нормативных документов, регламентирующих качество исследуемой продукции.

Поэтому «неуд» всем и сразу. Благо, только в связи с наличием некарантинных, то есть по сути своей сорных, но не опасных для здоровья человека растений. Карантинных организмов специалисты не выявили.

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

**Наталья СМЕРНОВА, заведующий отделом карантин растений по Костромской области ФГБУ «Тверская межобластная ветеринарная лаборатория», агроном-заместитель руководителя испытательной лаборатории:**



- Некачественную гречку легко узнать по ее внешнему виду. Она выглядит неоднородно. Во-первых, в ней может присутствовать сор: остатки листьев, стеблей и шелухи. Такую гречку нужно будет долго перебирать и промывать перед приготовлением.

Во-вторых, ядра гречки могут иметь разный размер и разный цвет. Из такой крупы гречка рассыпчатой не получится, так как разнокалиберные ядра требуют и разного времени приготовления. Некачественная гречка выдаст себя не только непривлекательным видом, но и затхлым запахом. В магазине внимательно смотрите на этикетку. Качественная крупка маркируется ГОСТ. Согласно стандарту гречка-ядрица бывает только первого, второго и третьего сортов - высшего нет, а продел вообще на сорта не подразделяется. Так что, если видите, что на упаковке написано «Высший сорт», воспринимайте это как рекламный ход производителя или фасовщика продукта.

### ВКУС НАРОДА

**Какие крупы костромичи считают самыми полезными? И есть ли в этом списке гречка? Это корреспонденты «СП»-Экспертизы узнали во время традиционного опроса.**

#### Светлана Юрьевна:

- Среди круп гречневая для меня на первом месте. Далее идут рис, пшено, овсянка. Считаю, что эта продукция - в виде каш и гарниров - в рационе человека должна быть обязательно.



#### Алена:

- Каши по утрам ем обязательно, очень нравятся гречневая и овсяная. С тем, что крупка некачественная, кажется, не сталкивалась. Но в любом случае ту же гречку всегда перебираем и промываем.



#### Наталья:

- В нашей семье самая любимая каша - это гречневая. Ребенку очень нравится. И я этому рада, потому что знаю: крупка эта действительно полезная.



#### Татьяна Георгиевна:

- Покупаю и гречу, и геркулес. На качество не жалуюсь. И не могу сказать, что к выбору подхожу слишком внимательно - беру то, что есть на прилавке.



#### Маргарита Алексеевна:

- Уже много лет начинаю утро с молочной каши. В семье уважают гречу, геркулес и смешанный вариант - кашу «Дружба» из риса, пшена и тыквы. Выбрать качественную крупку не всегда просто. Но возможно. Поэтому внимательно осматриваю упаковку в магазине.



Фото  
Сергея ЧЕЛЫШЕВА

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

### ПРАВИЛЬНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КРУПА

Крупка бледная (красноватая прошла высокотемпературную обработку)



Крупинки одинаковые по размеру - это признак качественной сортировки

Горечь или кислинка во вкусе недопустимы - это следствие заражения ядер микроорганизмами и нарушения условий хранения

Наименование продукта	Место покупки	Наличие карантинных организмов	Наличие некарантинных организмов	Соответствие требованиям нормативных документов
Крупка гречневая ядрица, быстрорастворимая, Россия	гипермаркет «Магнит», Кострома	Не выявлено	Обнаружены: гречиха татарская - 3 шт. Редька дикая - 18 шт.	Не соответствует в связи с наличием некарантинных организмов
Крупка гречневая ядрица, пропаренная, торговой марки «Теплые традиции», Россия	гипермаркет «Магнит», Кострома	Не выявлено	Выюнок полевой - 4 шт. Редька дикая - 38 шт.	Не соответствует в связи с наличием некарантинных организмов
Крупка гречневая ядрица, Россия	гипермаркет «Лента», Кострома	Не выявлено	Подмаренник - 1 шт. Василек синий - 2 шт. Овсяг - 1 шт.	Не соответствует в связи с наличием некарантинных организмов
Крупка гречневая ядрица, быстрорастворимая, Россия	супермаркет «Лидер», Кострома	Не выявлено	Редька дикая - 26 шт. Выюнок полевой - 4 шт. Гречиха татарская - 3 шт.	Не соответствует в связи с наличием некарантинных организмов