Ударим ложкой по варениками с картошкой

ВИДЕОСЮЖЕТ

Ищем вкусные и правильные полуфабрикаты в торговых точках Костромы

Вкусно, быстро, сытно. Вареники - гости нашей сегодняшней экспертизы. Хотя на столах костромичей они появляются чуть реже пельменей (мы проверяли), ассортимент их на городских прилавках не менее разнообразный. И дело не только в начинке. А стоит ли доверять качеству - другой вопрос. На него сегодня вместе с экспертами мы и постараемся ответить.

Слепили по стандарту

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

вареники замороженные (полуфабрикат) с картошкой и грибами, ООО «Готовый продукт». Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;

вареники замороженные (полуфабрикат) с картофелем и луком, ИП Ботина, Кострома. Место покупки - сеть кафе-пекарен «С пылу с жару», Кострома;

вареники с картошкой и луком, замороженный фасованный полуфабрикат, ИП Судаков А.А., Костромская область, Нея. Место покупки - рынок микрорайона Давыдовский-3, Кострома;

вареники «Домашние» с картофелем и грибами, ИП Ершова Ю.В., Костромская область, поселок Безгачево. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома.

Что самое важное в деле приготовления вареников? Как поется в известной песне, «главное, чтобы костюмчик сидел». Иначе все недостатки мы увидим сразу же на прилавке. Если, конечно, упаковка будет достаточно прозрачна.

Но нашим «подопытным» страшный суд органолептиков не грозил. Все изделия как на подбор: целые, с заделанными краями и даже не слиплись. И фарш, и тесто, что важно, распределены равномерно. Посторонних вкусов и запахов тоже не обнаружено. А значит, все технологии приготовления строго соблюдаются.

Нафаршировали

Интересно, сколько начинки кладут в вареники производители? Нам тоже. Поэтому от испытания на «жадность» мы не отказались. Конечно, у специалистов этот тест называется по-другому: «показатель массовой доли фарша». Но от перестановки слагаемых сумма не меняется.

Современный стандарт четкого указания тому, сколько начинки должно быть в таких изделиях, не дает. Однако есть же пределы разумного. И если соотношение фарша к тесту приближенно равняется 20/80 - кому захочется такие вареники? Поэтому и вам отвечаем по факту: больше всего начинки в варениках от ИП Ершовой: 52,5 процента. В полуфабрикатах от «Лидера» и «С пылу с жару» цифра одна и та же: 40,7 процента.

И это немало. При условии, что большую часть начинки не составляет жир. Да, такое тоже бывает. К счастью, не с нашими образцами. Показатели по массовой доле жира в фарше практически везде минимальны. Самое большое значение (и оно в пределах нормы) у вареников торговой марки «С пылу с жару» - 3,1 процента.

В остатке - соль

Соль, без сомнений, тоже важна. Но в адекватном количестве. В варениках ее меряют даже не ложками - десятыми долями процента. Потому чуть недосолишь или пересолишь - и продукт испорчен.

В случае с нашими образцами ничего страшного нет. Производители с солью аккуратны, лишнего себе не позволяют. Максимум испытания - 1,4 процента - у вареников от «Готового продукта». Минимум с 0,8 процента - у изделий от ИП Ершовой.

Получается, финишировали сегодня костромские вареники без единого упрека. И внешне хороши, и к начинке претензий у экспертов не появилось. Все изделия требованиям стандартов полностью соответствуют.

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

ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНЫЕ ВАРЕНИКИ

- **упаковка светлая, прозрачная**
- **целые и ровные изделия**
- **белый или кремовый цвет**
- **если вареники слиплись или потрескались, значит, их не раз замораживали и размораживали**

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

- Если вы покупаете вареники с картофелем, советую разломить их пополам, чтобы проверить содержимое. Кристаллы льда в начинке говорят о том, что перед лепкой в нее добавили большое количество воды, а потом тщательно взбили специальным аппаратом. После варки такие вареники станут плоскими и практическими пустыми.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли, %	Массовая доля фарша,%	Массовая доля жира в фарше,%	Соответствие требованиям РСТ РСФСР 107-80
вареники замороженные (полуфабрикат) с картошкой и грибами, ООО «Готовый продукт»	гипермаркет «Лидер», Кострома	В норме	1,4	40,7	3	Соответствует по органолептическим показателям
вареники замороженные (полуфабрикат) с картофелем и луком, ИП Ботина, Кострома	торговая сеть «Горячие штучки», Кострома	В норме	1	40,7	3,1	Соответствует по органолептическим показателям
вареники с картошкой и луком, замороженный фасованный полуфабрикат, ИП Судаков А.А., Костромская область, Нея	рынок микрорайона Давыдовский-3, Кострома	В норме	1	47	1	Соответствует по органолептическим показателям
вареники «Домашние» с картофелем и грибами, ИП Ершова Ю.В., Костромская область, поселок Безгачево	гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме	1,2	52,5	0,8	Соответствует по органолептическим показателям

ВКУС НАРОДА

Эксперты доказали, что из представленных на экспертизу вареников может получиться вкусное и питательное блюдо. А корреспонденты «СП» в свою очередь спросили у костромичей, доверяют ли они качеству полуфабрикатов с прилавков города.

Варвара:

- Полуфабрикаты сама практически никогда не делаю. Может быть, раньше были какие-то проблемы с качеством, сегодня в любом магазине можно найти абсолютно такие же вкусные вареники и пельмени, как домашние. Наверное, это больше вопрос цены.

Александра:

- Вы знаете, если много домашних дел или просто не хочется готовить, прибегаю к помощи полуфабрикатов. Покупаю часто вареники с овощами, картошкой. Конечно, в домашних нет столько «химии», сколько в покупных.

Ирина:

- Покупаю пельмени, котлеты, вареники довольно часто. Единственный недостаток, о котором могу сказать, в некоторых случаях - отсутствие вкуса. А так претензий не было. Выбираю обычно по соотношению «цена - качество».

Андрей:

- Как и любой человек, полуфабрикатами иногда себя балую. К качеству вопросов не было. Пробовал разные, а местные - нет. Потому что я приехал сюда в командировку, сам из Пскова.

Людмила Ивановна:

- Все зависит от времени и настроения. Есть желание, обязательно слеплю вареники или пельмени сама. Ведь домашние - абсолютно другое дело! Покупные бывают вкусные, а бывают есть невозможно. Выбираю тот продукт, который уже пробовала.

Фото Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»