

Всегда ваш лаваш

Эксперты и потребители оценили вкус и качество этого хлебобулочного изделия с костромских прилавков



ВИДЕОСЮЖЕТ

Лаваш сегодня очень популярен. Интернет пестрит рецептами самых разнообразных закусок с использованием этого теперь уже практически традиционного для средней полосы России хлеба. Да и просто к обеду костромичи все чаще предпочитают именно лаваш. Интересный по форме, он не менее интересен и полезен по своему содержанию. Поэтому и проверяли мы его с большим любопытством. Если и вам тоже не терпится узнать результаты, рассказываем прямо сейчас.

Классика и не только

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

лаваш «Армянский», ИП Гюрджян А.Г., Ярославль. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

лаваш «Армянский», ООО «Рижский хлеб», Ивановская область, Родники. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

лаваш «По-армянски» со вкусом сыра, ООО «Мир-Торг», Кострома. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

лаваш «Армянский», ИП Оганян А.Ю., Костромской район, Аферово. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

лаваш «Армянский» торговой марки «Свежий хлеб», ИП Куликова О. В., Кострома. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома

лаваш «Грузинский» торговой марки «Добрый пекарь», ИП Гатенадзе Л.В., Кострома. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Диетологи утверждают: лаваш - продукт полезный и сбалансированный. Он представляет собой бездрожжевой (в случае с армянским лавашом) и дрожжевой (в случае с лавашом грузинским) хлеб и весьма прост по своему составу. Классический вариант состоит лишь из муки, воды и соли. Среди приобретенных нами вариантов были, однако, и нестандартные образцы - со вкусом сыра. ГОСТ против таких вариаций ничего не имеет. Тут уж выбор за потребителями.

Поскольку наиболее популярны два



вида лаваша - армянский и грузинский - мы проверили и тот, и другой. Требования к ним со стороны стандарта одинаковые. Напомним потребителям, что армянский вариант представляет собой очень тонкий блин овальной или прямоугольной формы. Он может быть и до метра длиной. Встречали такие экземпляры? Значит, разобрались. Теперь о грузинском лаваше. Это уже не «блинный», а именно хлебный экземпляр, который, конечно, весьма скромнее в размерах, однако пышнее и с хрустящей корочкой.

Ищем лаваш с пылу с жару

ГОСТ рекомендует и настаивает: качественный лаваш должен быть без подгорелостей, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Во всех шести случаях с цветовой гаммой все в порядке. В печи хлеб никто не передержал. И не поторопился тоже. Поэтому и эксперты констатировали: каждый представленный на исследование образец хорошо пропе-

чен, не имеет следов непромеса, некрошливый, неломкий и не рваный.

Вкус и запах тоже свойственны свежеспеченным изделиям. И это важно. Ведь лаваш упаковывают в горячем виде. И от того, насколько точно соблюдена технология в процессе упаковки, зависит, каким - свежим или не очень - продукт попадет к потребителям. Если все сделано вовремя, то из лаваша не успеет испариться влага и он долго остается вкусным, полезным и таким, как будто только что с пылу с жару. Экспертиза показала, что приобретенные корреспондентами «СП» в торговых сетях Костромы образцы такие и есть: во всем правильные.

Таким образом, все они соответствуют требованиям ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия» по органолептическим показателям.

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

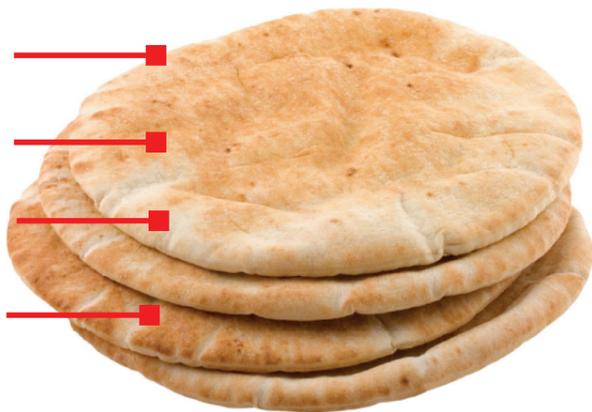
Хороший лаваш:

Внутри упаковки нет лишней влаги или пятен плесени.

На ощупь лаваш мягкий.

В составе ничего кроме муки, воды, соли и закваски.

Смотрите на дату изготовления и конечный срок реализации.



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

- Для того чтобы делать вывод о диетической принадлежности того или иного продукта, нужно знать его точную калорийность. Калорийность армянского лаваша - двести семьдесят пять калорий, грузинского - двести девяносто. Разница совсем небольшая. Наблюдается она потому, что в грузинский лаваш добавляют дрожжи. То есть для тех, кто сидит на диете, армянский лаваш сослужит все же большую пользу, нежели грузинский. В остальном - дело вкуса. Что касается вредных свойств этого продукта, как таковых их не наблюдается. Однако следует помнить о том, что во всем желательно соблюдать меру.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Соответствие требованиям ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия»	Результат народного голосования
Лаваш «Армянский», ИП Гюрджян А. Г., Ярославль	гипермаркет «Магнит», Кострома	В норме	Соответствует по органолептическим показателям	4-е место
Лаваш «Армянский», ООО «Рижский хлеб», Ивановская область, Родники	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	Соответствует по органолептическим показателям	5-е место
Лаваш «По-армянски» со вкусом сыра, ООО «Мир-Торг», Кострома	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	Соответствует по органолептическим показателям	2-е место
Лаваш «Армянский», ИП Оганян А. Ю., Костромской район, Аферово	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	Соответствует по органолептическим показателям	3-е место
Лаваш «Армянский» торговой марки «Свежий хлеб», ИП Куликова О. В., Кострома.	гипермаркет «Магнит», Кострома	В норме	Соответствует по органолептическим показателям	6-е место
Лаваш «Грузинский» торговой марки «Добрый пекарь», ИП Гатенадзе Л. В., Кострома	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	Соответствует по органолептическим показателям	1-е место

ВКУС НАРОДА

Самый вкусный лаваш выбрали всем миром - провели традиционную дегустацию. Победителем костромичи единодушно признали грузинский лаваш от компании «Добрый пекарь» (№ 6). Почетное второе место завоевало изделие от ООО «Мир-Торг» (№ 3), третье - армянский лаваш от ИП Оганесян (№ 4). На четвертой позиции ярославский хлеб от ИП Гюрджян (№ 1), а на пятой - выпечка от «Рижского хлеба» (№ 2). Лаваш от компании «Свежий хлеб» (№ 5) только на шестом месте.

Александр:

- Считаю, что правильно приготовленный лаваш не должен быть бледным. Лучше, если он слегка поджаристый и при этом мягкий. Из представленных своим насыщенным вкусом особенно запомнился третий образец. А вот четвертый, наоборот, разочаровал.



Екатерина:

- Очень вкусное изделие под номером шесть. По моему вкусу такой лаваш вне конкуренции. Неплохой второй и пятый. А вот образец со вкусом сыра мне не понравился вообще. Кажется, что там слишком много добавок.



Алла:

- Скажу честно, что по внешнему виду лаваш выбирать не умею, сначала надо распробовать. Изделие со вкусом сыра необычное и прямо тает во рту. Хорош и четвертый образец, цвет у него не такой яркий - значит, добавок немного. Но мой фаворит, конечно, лаваш под номером шесть - он воздушный и очень мягкий.



Наталья:

- Я выбрала три образца, вкус которых мне показался интересным. Это третье, четвертое и шестое изделия. Лучшего из них выбрать не могу, все хороши по-своему. А вот остальная выпечка не особенно удивила, вкус нейтральный.



Татьяна Васильевна:

- Первый раз пробую лаваш со вкусом сыра. Это очень вкусно! И чувствуется, что продукт качественный, ровный, без поджаристых пятен и совсем не пресный, как мы к тому привыкли. Думаю, от него в восторге будут даже дети.



Оксана ХАЗОВА

Фото
Андрея ВИЛАШКИНА

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»