

# Эники-беники, честны ли вареники?

Эксперты разложили на «слагаемые» изделия с костромских прилавков

Сколько бы претензий и вопросов ни было у специалистов к полуфабрикатам, приходится согласиться: в нынешнем ритме жизни они становятся настоящей палочкой-выручалочкой для хозяек. Вдвойне приятно, если такие изделия могут похвастаться не только вкусом, но и качеством. На поиски идеального варианта самого постного полуфабриката - вареников - мы вместе с экспертами отправились на этой неделе.

## Налепили по форме

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

вареники замороженные (полуфабрикат), с капустой и яйцом, ООО «Готовый продукт», Кострома. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

вареники замороженные (полуфабрикат), картофелем/лук, ИП Ботина О.М., Кострома. Место покупки - пекарня «С пылу с жару», Кострома;

вареники с капустой, замороженный фасованный полуфабрикат, ИП Судаков А.А., Костромская область, Нея. Место покупки - рынок в микрорайоне Давыдовский-3, Кострома;

вареники «Ложкаревъ» с картофелем, полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные, ООО «Шельф - 2000», Московская область, Домодедово. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

вареники овощные, ТМ «Элика», ИП Исаева Г.А., Кострома. Место покупки - фирменный тонар «Элика», Кострома.

Честно говоря, вареники - изделия максимально простые. Поэтому и оценивают эксперты их внешний вид глазами покуп-



пателя. Подтверждают: выглядят изделия очень аппетитно и даже правильно. Например, все вареники сохранили форму и даже не слиплись, были целыми, с заделанными краями и равномерно распределенной начинкой, без посторонних привкусов и запаха. Такие внешние данные подкупают, а заодно отменяют все вопросы по соблюдению технологии хранения.

## Соль да вода - не еда?

А вот физико-химическое исследование сегодня будет неоднозначным. Дело в том, что наши подопытные приготовлены не по ГОСТу, а по ТУ. Поэтому проверяем, но не забываем, что решающее слово в любом случае остается за собственной рецептурой предприятия, стандарт для них утверждают технологи.

И первая испытуемая - влажность теста. Избыток воды не лучшим образом сказывается

на качестве готового изделия, особенно страдает пищевая ценность. Однако изделия с костромских прилавков подозрений не вызывают - показатели во всех образцах схожи и не превышают 25 процентов (результаты представлены в таблице). С долей поваренной соли получилась аналогичная картина. Практически во всех подопытных она равна одному проценту и лишь в единичном случае - 1,1. Согласитесь, разница минимальная.

## С жиром не бесятся

Затем специалисты вдоль и поперек исследовали начинку. Интересный факт: в случае с массовой долей фарша разница между образцами, как говорится, налицо. Так, в варениках «Ложкаревъ» начинка составляет практически половину изделия - 47,3 процента. Для сравнения: фарш в продукте от «Лидера» занял чуть больше трети вареника - 36,8 процен-

та. Конечно, претензий предъявить не можем, возможно, ТУ предусмотрели этот момент, но различие впечатляет.

Максимум показателя «массовая доля жира в фарше» показали вареники с картофелем из пекарни «С пылу с жару»: 11,1 процента. Почти в пять раз меньше - 2,4 процента - жирность начинки в овощных варениках от «Элики». По словам специалистов, в любом случае - ничего критичного. А на разницу повлиял вид фарша - картофель априори чуть жирнее капусты.

Получается, у нас сегодня ни победителей, ни проигравших - только факты. И пока они говорят в пользу постной продукции с прилавков Костромы, которая за всю экспертизу не заработала ни единой претензии.

**Напоминаем:** результат касается лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

## ВЫБИРАЕМ ВАРЕНИКИ ГРАМОТНО



- **Натуральные продукты в составе**
- **Нет «раскрывшихся» экземпляров в упаковке**
- **Приготовлено из муки твердых сортов пшеницы**
- **Приятный белый цвет**
- **Ровные края**



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

- Советую оставить на прилавке вареники, которые слиплись или потрескались. Такие дефекты означают, что продукт несколько раз размораживали и замораживали снова.

Есть такие изделия не безопасно. Чтобы не рисковать, покупайте вареники в прозрачных пакетах. В таком случае будет возможность увидеть все недостатки.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность теста, %	Массовая доля поваренной соли, %	Массовая доля фарша, %	Массовая доля жира в фарше, %	Соответствие требованиям нормативных документов
вареники замороженные (полуфабрикат) с капустой и яйцом, ООО «Готовый продукт», Кострома	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	24,4	1	36,8	7,8	Соответствует требованиям
вареники замороженные (полуфабрикат), картофелем/лук, ИП Ботина О.М., Кострома	пекарня «С пылу с жару», Кострома	В норме	24	1,1	44,9	11,1	Соответствует требованиям
вареники с капустой, замороженный фасованный полуфабрикат, ИП Судаков А.А., Костромская область, Нея	рынок в микрорайоне Давыдовский-3, Кострома	В норме	23,9	1	39,4	4,2	Соответствует требованиям
вареники «Ложкаревъ» с картофелем, полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные, ООО «Шельф - 2000», Московская область, Домодедово	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	24,8	1	47,3	5	Соответствует требованиям
вареники овощные, ТМ «Элика», ИП Исаева Г.А., Кострома	фирменный тонар «Элика», Кострома	В норме	23,2	1	43,6	2,4	Соответствует требованиям

## ВКУС НАРОДА

Как оказалось, и сами костромичи к полуфабрикатам относятся доброжелательно. Говорят, чаще всего остаются довольны качеством таких продуктов. Как горожане выбирают пельмени и вареники, мы узнали из первых уст во время традиционного опроса.

**Надежда Николаевна:**

- Полуфабрикаты прочно вошли в нашу жизнь. Я чаще всего покупаю пельмени, иногда вареники с картошкой. Предпочитаю продукцию костромских производителей. Выбирать сложно, чаще исхожу из собственного опыта, беру то, что однажды уже понравилось.



**Валентина Васильевна:**

- Честно говоря, покупаю такие продукты редко. Заметила не самую позитивную тенденцию: даже если продукт однажды пришелся по вкусу, это не значит, что он будет радовать качеством всегда. Да и многое зависит от условий хранения.



**Анастасия:**

- Чаще всего из полуфабрикатов беру котлеты. Что считаю главным при выборе? Качество и ценник - 50 на 50. Полуфабрикаты, конечно, не могут стоить очень дешево, но и цены заламывать на них не надо.



**Владимир:**

- Иногда покупаю пельмени. В целом к такой продукции претензий у меня нет. Возможно, потому, что выбираю местные полуфабрикаты, а они качеством славятся.



**Татьяна Федоровна:**

- Знаете, я человек сам по себе неприхотливый. Беру пельмени, котлеты, вареники иногда, мне все вкусно. Испорченных продуктов не попадалось, да и невкусных изделий тоже.



**Фото Андрея Вилашкина**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»