

Что за тип - сушеный гриб?

Получится ли из грибных заготовок с прилавков Костромы правильный суп, выяснили эксперты

Самый старинный и надежный способ грибных заготовок - сушка. В сушеном виде они лучше хранятся да и ценятся специалистами даже больше, чем свежие грибы: теряют воду и приобретают ценные вещества, да и блюдам придают неповторимый вкус. А где брать сушеные грибы в начале лета, когда даже у самых активных грибников иссякли запасы? Конечно, в магазине. Туда мы и отправились на этой неделе.

Изгиб гриба не ломкий?

По ассортименту костромских прилавков сразу понятно: регион у нас грибной и на «тихую» охоту мы предпочитаем ходить сами. Исколесив областной центр вдоль и поперек, нашли продукты только трех торговых марок. На экспертизу в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» в итоге отправили:

грибы сушеные. Смесь лесных грибов торговой марки «Царь Берендей», ООО «Царь Берендей», Костромская область, город Макарьев. Место покупки - гипермаркет «Гулливёр», Кострома;

смесь сушеных грибов, ассорти, ООО «Экопродукт», Московская область, город Ивантеевка. Место покупки - гипермаркет «Пятерочка», Кострома;

грибы сушеные подосиновики, первый сорт, ООО «Тайга-Продукт», Московская область, город Пушкин. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» («Ашан»), Кострома.

Внешние данные грибов исследователей приятно впечатлили. Каждый образец



нарезан, как ГОСТ прописал: на пластинки и кусочки толщиной 8-10 миллиметров. Во всех трех случаях консистенция грибов эластичная, значит, на производстве их не пересушили. Одобрели эксперты и «цветовую гамму» продукта: от темно-коричневого до светло-бежевого. Никаких пригорелых кусочков, а вкус и аромат, свойственные типу заготовки, что очень важно. Получается, с первым испытанием грибы справились на «ура».

Ни капли лишней?

Внешний осмотр, конечно, важен, но все подводные камни обычно выдает физико-химическое исследование. У сушеных грибов на этом этапе выясняют их отношения с влагой. Ее в этом продукте должно содержаться минимум 13 процентов. Чуть больше - и о долгом хранении грибов можно забыть. А заодно о тонком вку-

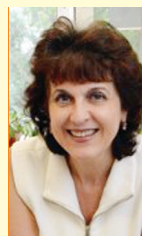
се и аромате, за которые этот продукт так любят гурманы.

К счастью, за нашими подопытными таких грехов специалисты не выявили. Максимум испытания - у грибов торговой марки «Царь Берендей». Влага в них составила 10,4 процента что вполне отвечает норме. Чуть меньше, 8,6 процента равен этот показатель в грибах от московских производителей.

В общем, ГОСТ против такого качества не возражает. Даже наоборот - приветствует. Да и тем, кто собирается в ближайшее время варить грибной суп, полезно знать: все образцы сушеных грибов, закупленные для проверки, требованиям стандарта соответствуют.

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие испытания продукции не отслеживаются.

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



- Главный признак качества - если грибы при нажатии не ломаются, а гнутся. Кроме того, обращайте внимание на аромат гриба и его цвет. К примеру, не стоит покупать сушеные белые грибы, если они сильно поменяли цвет. И ни в коем случае не покупайте пригорелые грибы - полезного в них мало.

ВКУС НАРОДА

Покупают ли костромичи грибы или предпочитают выбираться в лес и самостоятельно их собирать? И как оценивают качество лесных даров, представленных на полках местных супермаркетов? Об это мы узнали из первых уст во время традиционного опроса.



Николай:

- За грибами люблю сам ходить. Есть в направлении Сущева хорошие места. А покупных грибов и не пробовал ни разу. На прилавке выглядят красиво, опрятно.

Александр:



- В торговых сетях грибы редко покупаю. Но про качество ничего плохого сказать не могу. Как и в случае с другими продуктами, все зависит от производителя.



Ольга:

- Никогда не упускаю возможности самой сходить за грибами. Собираю серенки, боровики. И замораживаю, и мариную, и сушу. Поэтому покупать не приходилось. Вижу на прилавке, выглядят красиво. А что там на вкус - не знаю.

Олег:



- Сам уже не хожу за грибами, покупаю только. Обычно беру с рук, на стихийных рынках. Качество устраивает - свежие, плотные, здоровые.



Нина:

- Любим собирать грибы. Ходим в лес всей семьей, правда, последнее время не получается так часто выбираться, как раньше. И заготовки предпочитаем делать сами. Это же такое удовольствие - в несезон отведать грибочков, собранных своими руками.

Фото
Владимира Аксенова

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля влаги, не более 13%	Соответствие требованиям ГОСТ 33318-2015
грибы сушеные. Смесь лесных грибов торговой марки «Царь Берендей», ООО «Царь Берендей», Костромская область, город Макарьев	гипермаркет «Гулливёр», Кострома	В норме	10,4	Соответствует требованиям
смесь сушеных грибов, ассорти, ООО «Экопродукт», Московская область, город Ивантеевка	гипермаркет «Пятерочка», Кострома	В норме	8,6	Соответствует требованиям
грибы сушеные подосиновики, первый сорт, ООО «Тайга-Продукт», Московская область, город Пушкин	гипермаркет «Наша радуга» («Ашан»), Кострома	В норме	8,6	Соответствует требованиям