

# Голубцу «брак» не к лицу

## Что нашли в капусте эксперты?

Кто из нас не любит голубцы? Мы уверены, что таких людей единицы. А вот тех хозяек, кто их не умеет или не любит готовить, а может даже, просто не успевает, намного больше. В такой ситуации спасают полуфабрикаты. Отличаются ли они от домашнего аналога? Вопрос хороший. И мы сегодня постараемся на него ответить.

### И ленивый, и домашний

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

голубцы ленивые по-домашнему, замороженные, категории В. Полуфабрикаты рубленые мясодержащие, формовые, без панировки, АО «Шувалово», Костромская область, поселок Шувалово. Место покупки - торговая точка АО «Шувалово», Кострома;

голубцы, фаршированные мясом и рисом, ООО «Кудиновский мясной комбинат». Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома;

голубцы по-домашнему, ЗАО ПК «Корона», Россия, Новгородская область, Боровичи. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома.

Едва заметная корочка льда специаллистов не смутила, и они сразу отметили аппетитный вид подопытных. Правда, чтобы развернуть капустные листья и приглядеться к содержимому внимательнее, голубцы, конечно разморозили.

Ни одного небрежно приготовленного образца не увидели. Начинку в капусту производители завернули аккуратно, листья везде целые (кроме «ленивых» образцов, где рецептура не предусматривает заворот в капустный «конверт»), а фарш - плотный и хорошо перемешанный. Запах полуфабриката тоже не подвел. Значит, и повода придраться у специалистов не оказалось.



### Раскрываем карты и... конверты

Но мы-то с вами знаем: одно дело - хорошо выглядеть, и совершенно другое - быть действительно качественным продуктом. В случае с голубцами последнее - это, как минимум, грамотное и правильное сочетание «дозы» двух компонентов - доли поваренной соли и доли жира. А там, где присутствует капустный лист, важна еще и массовая доля начинки.

Так как все образцы приготовлены, возможно, с душой и любовью, но все-таки по ТУ (а этот документ разрабатывает предприятие самостоятельно), к ГОСТу приравнять данные проверки специалисты не смогли - все-таки будет неправильно. Но цифры нам озвучили.

Самым соленым эксперты единодушно признали полуфабрикат, купленный в «Ленте». Доля соли в нем составила два

процента, что в два раза больше, чем у шуваловских образцов. А вот больше всего жира содержали голубцы от «Кудиновского мясного комбината»: 6,3 процента. Это почти в два раза больше, чем в других образцах. Интересный результат показало и измерение соотношения начинки к капустному листу: от 55,5 до 57,9 процента. То есть чуть меньше половины. В любом случае результат не критичный.

Получается, к образцам голубцов с прилавков Костромы у специалистов претензий нет. И как к испытываемому полуфабрикату, и как к обеду. Между прочим, вкусному.

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

### НЕМНОГО О СЕКРЕТАХ ВЫБОРА



оптимальный вариант фарша: 50% говядины и 50% свинины

рис не должен выделяться на поверхности фарша

не истекший срок годности

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



- При покупке особое внимание уделите капусте. Она должна быть средней толщины. Покупая голубцы в толстом слое капусты, во-первых, вы платите за мороженую капусту по цене фарша, во-вторых, при тушении толстые листья тяжело подвергаются тепловой обработке. Капуста получается твердой и хрустящей, независимо от длительности тушения.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли, %	Массовая доля жира, %	Массовая доля начинки, %	Заключение экспертов
голубцы ленивые по-домашнему, замороженные, категории В. Полуфабрикаты рубленые мясодержащие, формовые, без панировки, АО «Шувалово», Костромская область, поселок Шувалово	торговая точка АО «Шувалово», Кострома	В норме	1	3,2	Показатель не исследуется	Доброкачественно
голубцы, фаршированные мясом и рисом, ООО «Кудиновский мясной комбинат»	торговая сеть «Адмирал», Кострома	В норме	1,3	6,3	55,5	Доброкачественно
голубцы по-домашнему, ЗАО ПК «Корона», Россия, Новгородская область, Боровичи	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	2	3,9	57,9	Доброкачественно

### ВКУС НАРОДА

А что скажут костромичи по поводу качества полуфабрикатов с костромских прилавков? Любят они сэкономить время на готовке или с удовольствием сами готовят домашние блюда? С этими вопросами мы обратились к горожанам на традиционном опросе.

**Юлия:**

- Мы уже давно не покупаем полуфабрикаты. Делаем все сами: и пельмени лепим, и котлеты, и голубцы. Покупаем качественное мясо и с удовольствием занимаемся с ним сами. Всегда знаем, что именно едим.



**Руслан:**

- Конечно, периодически берем котлеты или пельмени. Если и были претензии, то только ко вкусу: могут пересолить или, наоборот, недосолить, просто невкусные полуфабрикаты бывают. Выход мы нашли, теперь покупаем только те изделия, торговые марки которых знаем. Очень нравится местная продукция.



**Татьяна:**

- Знаете, я доверяю качеству костромских полуфабрикатов. Делаю для себя, качественно. Беру и пельмени, и голубцы, особенно люблю котлеты, например, филейные. Они нежные по консистенции. Все это очень вкусно, на мой взгляд.



**Виктория:**

- Отдаю предпочтение костромским продуктам, но, конечно, цена тоже имеет значение. Покупаешь дешевые изделия - будь готов к тому, что вкусными они вряд ли будут. И всегда смотрю на внешний вид. Не должно быть никакой небрежности.



**Владимир:**

- Полуфабрикаты не покупаем. Домашнее и вкуснее, и всегда знаешь, что там внутри. К тому же в покупном сейчас одна «химия». Выбираешь, больше ориентируйся на удачу.



**Фото Андрея Вилашкина**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»