

Не будет пусто от пирогов с капустой

Свою оценку костромской выпечке дали эксперты

На этой неделе «СП» впервые отправилась в «тур» по костромским пекарням. Выбрали три точки, которые особенно пользуются спросом у костромичей. Да чуть не остались там на совсем – очень все аппетитно выглядит и пахнет. А насколько это съедобно и качественно, предстояло выяснить специалистам.

Пирожок, золотой бочок?

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

пирог с капустой. Место покупки и производства – пекарня «Русская трапеза», Кострома;

пирог с капустой. Место покупки и производства – пекарня «Шустрый пекарь», Кострома;

пирог с капустой. Место покупки и производства – пекарня «С пылу с жару», Кострома.

Выпечку для проверки эксперты встретили во всеоружии. Первым делом обследовали внешний вид пирожков. Он не разочаровал: выпечены из сдобного дрожжевого теста, с золотистой корочкой и без посторонних «амбре». Тесто, как и положено, воздушное и с мелкими порами. Начинкой специалисты тоже остались довольны: капуста крупно нашинкована, потушена, красновато-оранжевого цвета. Различается только форма пирожков: у пекарен «Русская трапеза» и «С пылу с жару» – стандартная овальная, а у «Шустрого пекаря» – в виде полумесяца. Поэтому диагноз экспертов – «по органолептике годен». Значит, пришло время копнуть глубже.

От воды до беды?

Всю правду о начинке нам расскажет показатель «массовая доля сухих веществ». Единой нормы здесь нет, но сухие вещества ценятся в любом изделии, потому что говорят



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

При покупке пирожков стоит обратить внимание на условия их хранения непосредственно в магазине. При нарушении они быстрее теряют качество и свежесть. Если вы увидели на выпечке посторонние вкрапления, цветные пятна или почувствовали не характерный запах, то, вероятнее всего, выпечка заражена плесенью или болезнью мучных изделий. Покупать такие продукты опасно.

об его питательности. У наших подопытных результат неплохой – практически в каждой продукции доля сухих веществ составляет около 30 процентов. И это заявка на успех.

Помешать пирожкам быть вкусными, качественными и питательными в таком случае может только избыток влаги. Он не только «подавляет» их энергетическую ценность, но и в некоторых случаях «намекает» на нарушения техноло-

гии приготовления, например, если пирожки не пропеклись как следует. Поэтому показатель «массовая доля влаги в основе» специалисты проверяют особенно тщательно. Для него единая норма тоже не утверждена – только рецептура предприятия, в каждом отдельном случае разная. Крайностей быть не должно: не лучшим образом на качество повлияет как избыток воды, так и ее недостаток.

К нашим подопытным здесь вопросов тоже нет. Во всех трех случаях влаги также чуть больше 30 процентов. Чуть выше, чем у остальных, показатель у пирогов «С пылу с жару»: 35,7 процента. Показатель не критичный, и в любом случае выбор всегда остается за потребителем.

В целом первая «пирожковая» экспертиза не разочаровала. Ни в одной из проб выпечки, приобретенных в пекарнях Костромы, нарушений по вышеуказанным показателям специалисты не нашли. А выбрать самые вкусные пирожки мы доверили самим костромичам на дегустации, которая прошла в рамках «СП»-Экспертизы.

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

ВКУС НАРОДА

Выбрать самую вкусную выпечку мы попросили костромичей, и они вынесли свой вердикт. По итогу голосования заслуженное первое место – у пирогов из пекарни «Шустрый пекарь» (№ 2). На второй позиции – изделия пекарни «С пылу с жару» (№ 3), на третьей – продукция «Русской трапезы» (№ 1).

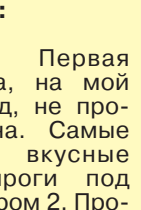
Елена:

Мне очень понравились пироги под номером 2. Они как будто домашние: свежие, вкусные, мягкие, много начинки. Первые показались сыроватыми, а третий образец, наоборот, слишком сухой.



Нина:

Первая проба, на мой взгляд, не пропечена. Самые же вкусные – пироги под номером 2. Пропеченное, эластичное, воздушное тесто, добротная начинка с маслом, как положено. Чувствуется, что в эту выпечку вложили душу.



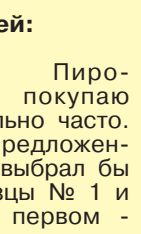
Юлия:

Я люблю выпечку, где побольше начинки. Поэтому лично для меня второй образец вне конкуренции. К тому же эти пирожки очень мягкие и вкусные.



Сергей:

Пирожки покупаю довольно часто. Из предложенного выбрал бы образцы № 1 и 2. В первом – вкусная начинка, к третьему вообще претензий нет.



Данил:

Внешний вид пирогов под номером 1 не внушает доверия, поэтому их я пробовать не стал. Вторые своим вкусом и качеством впечатлили. Тесто пропеченное, что для меня важно, и начинки пекари не пожалели. Голосу за них. Третий образец – на втором месте в моем рейтинге.

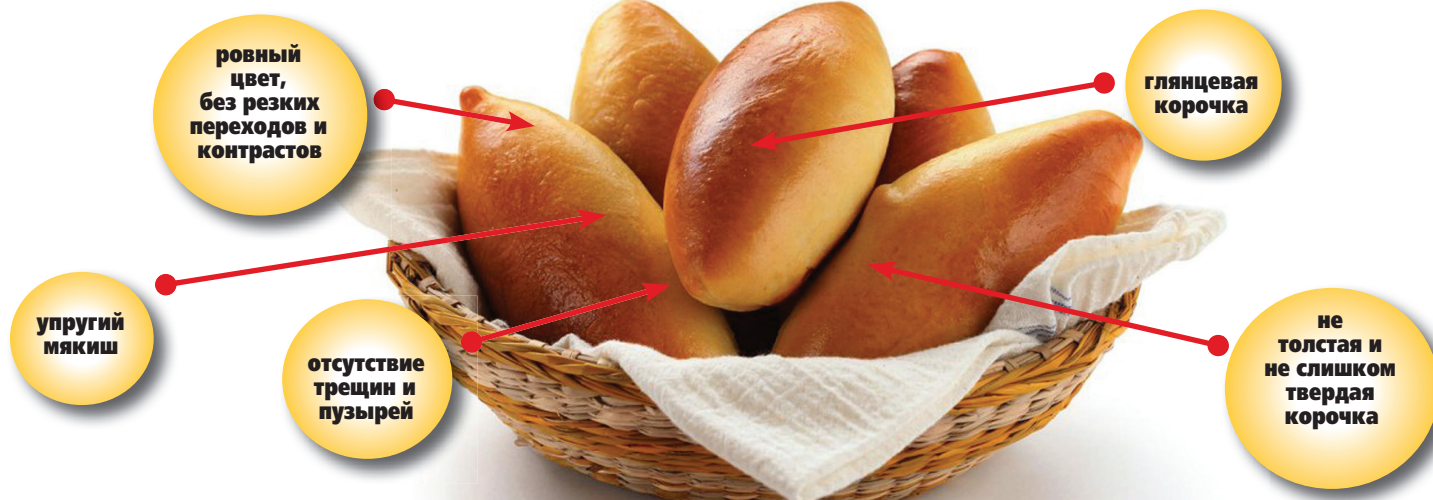


Фото Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Выбираем выпечку



Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля сухих веществ в начинке, %	Массовая доля влаги в основе, %	Соответствие требованиям нормативных документов	Результат народной дегустации
пирог с капустой	пекарня «Русская трапеза», Кострома	31,2	33,6	Соответствует	3-е место
пирог с капустой	пекарня «Шустрый пекарь», Кострома	29,5	33,8	Соответствует	1-е место
пирог с капустой	пекарня «С пылу с жару», Кострома	28,1	35,7	Соответствует	2-е место