

# Варись, вареник, большой и маленький!

Что тут поделать - любим мы полуфабрикаты. Это быстро, относительно не дорого, а если повезет - даже вкусно. Вдвойне приятно, если такие изделия могут похвастаться не только вкусом, но и качеством. Журналисты «СП» отправились по магазинам и закупили сразу несколько видов вареников. А эксперты в свою очередь проверили каждый образец и установили, какой из них не подведет потребителя.

## Тесто - на место!

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: вареники с картофелем замороженные «Класс!ные», Изготовитель: ИП Бондаренко А.А., г. Кострома. Место покупки: магазин «Десяточка», г. Кострома; вареники «Ложкаревъ» с картофелем и грибами. Изготовитель: ООО «Шельф», Московская область. Место покупки: магазин «Десяточка», г. Кострома; вареники с картофелем и грибами ТМ «Славница из Стародворья». Изготовитель: ЗАО «Стародворские колбасы», г. Владимир. Место покупки: магазин «Десяточка», г. Кострома; полуфабрикат в тесте замороженный «Вареники домашние из картофеля и грибов». Изготовитель: ИП Мартынова Е.И., г. Кострома. Место покупки: магазин «Дом еды», г. Кострома.

Казалось, что может быть проще, чем приготовить вареник?! Лепи да лепи, и никакая проверка тебе не страшна. Тем более органолептических показателей. Вот и три наших образца эксперты оценили по достоинству. Изучили и подтвердили: выглядят изделия очень аппетитно и даже правильно. Например, все вареники сохранили форму и не слиплись, были целыми, с заделанными краями и равномерно распределенной начинкой, без посторонних привкусов и запаха. Такие внешние данные подкупают, а заодно отмечают все вопросы по соблюдению технологии хранения.

## Эксперты разложили на «слагаемые» изделия с костромских прилавков



**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.

Но внимательный читатель скажет: ведь мы проверяли четыре образца. А говорим только о трех. Правильно! Вареники из «Дома еды» оказались с изъяном: внешняя оболочка повреждена, фарш виден. Тесто подвело четвертый образец, и потому в норматив по органолептическим показателям эти вареники не вписываются.

## В чем соль?

Традиционно следующим этапом проверки идет изучение физико-химических показателей. Но с ними не все так просто. 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.

Начнем с такого показателя, как массовая доля начинки. Меньше 50 процентов не опустился ни один из образцов и это, честно скажем, радует. Минимум у вареников «Класс!ные» - ровно половина массы это начинка. Максимум у изделий под торговой маркой «Славница из Стародворья» - 57,3 процента. Что ж, в прошлый раз, когда мы проверяли вареники, показатели были куда ниже.

А что с солью? За это отвечает массовая доля хлоридов. Практически во всех подопытных она равна 1,2 - 1,3 про-

цента. Согласитесь, разница минимальная. Да и во время прошлой экспертизы количество соли в образцах было примерно такое же. А вот образец от «Ложкарева» удивил - здесь 2 процента хлоридов. Кому-то это может не понравиться... Но, напомним, информацию мы даем справочно.

И наконец, изучили эксперты показатель массовой доли жира в фарше. И здесь данные достаточно сильно разнятся. В варениках «Класс!ные» всего 0,9 процента жира. А вот «Славница из Стародворья» демонстрирует 5,9 процента. Но, стоит напомнить, что в первых начинка только из картофеля, а во всех остальных случаях - картофель и грибы.

Таким образом отряд вареников подвел лишь боец из «Дома еды». Разъехавшееся тесто испортило форму. Потому, выбирая полуфабрикаты на прилавке, вспоминайте советы наших экспертов.

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

## ВКУС НАРОДА

Вареники с клубникой, творогом, картофелем, сыром... Многообразие начинок и производителей по-настоящему удивляет. Но покупатели обычно привередливы и завоевать их сердца (а особенно кошелек) сложно. Как же выбирают костромичи вареники? Это мы спросили в нашей традиционной рубрике.

**Екатерина:**



- Вареники чаще всего берем в пост. Обычно попадают качественные - есть известные производители, которые держат марку. А вот маленькие предприятия иногда кладут очень много теста и мало начинки.

**Тамара Ивановна:**

- Раньше бывало, я покупала вареники. Но сейчас перестала. Почему? Мне кажется, что производители на них экономят. Вареники всегда развариваются, получается мало приятно. Поэтому сейчас вообще не покупаю их.



**Марина:**

- Вареники у нас любит дочка, ради нее и покупаем. Берем только с картофелем, никаких фруктовых начинок. Пока некачественных не попадалось.



**Юлия:**

- Не скажу, что часто, но вареники покупаем. Самые любимые - с творогом или вишней. Стараемся выбирать те, что подороже, в таком случае они не превращаются в мучные «хлопья» и действительно радуют вкусом.



**Семен:**

- Подобные полуфабрикаты моя супруга чаще всего делает сама. Получается очень вкусно. И в качестве не сомневаешься, и начинки всегда столько, сколько нужно.

| Наименование                                                                                                              | Место покупки                    | Массовая доля фарша, % | Массовая доля хлоридов, % | Массовая доля жира в фарше, % | Органолептические показатели                    | Соответствие требованиям нормативных документов   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Вареники с картофелем замороженные «Класс!ные», Изготовитель: ИП Бондаренко А.А.                                          | Магазин «Десяточка», г. Кострома | 50%                    | 1,3%                      | 0,9%                          | В норме                                         | Соответствует                                     |
| Вареники «Ложкаревъ» с картофелем и грибами. Изготовитель: ООО «Шельф», Московская область                                | Магазин «Десяточка», г. Кострома | 50,5%                  | 2%                        | 5,6%                          | В норме                                         | Соответствует                                     |
| Вареники с картофелем и грибами ТМ «Славница из Стародворья». Изготовитель: ЗАО «Стародворские колбасы», г. Владимир      | Магазин «Десяточка», г. Кострома | 57,3%                  | 1,3%                      | 5,9%                          | В норме                                         | Соответствует                                     |
| Полуфабрикат в тесте замороженный «Вареники домашние из картофеля и грибов». Изготовитель: ИП Мартынова Е.И., г. Кострома | Магазин «Дом еды», г. Кострома   | 52,3%                  | 1,2%                      | 3,4%                          | Внешняя оболочка (тесто) повреждена, фарш виден | Не соответствует по органолептическим показателям |