

О «худых» варениках,

или Чем провинились полуфабрикаты с прилавков города



«Помятым» вход запрещен

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

- вареники с капустой замороженные (ручная лепка), ИП Рудой А.И., г. Кострома. Место покупки - торговый центр «Лидер», Кострома;

- вареники с картофелем и грибами замороженные, ООО «ПродТорг», г. Ростов-на-Дону. Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома;

- вареники с капустой и яйцом замороженные, ООО «Лучший продукт», г. Кострома. Место покупки - торговый центр «Лидер», Кострома;

- вареники с картофелем замороженные, ИП Несынова Е.Ю., г. Кострома, п. Волжский. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- вареники с картофелем замороженные ТМ «Первым делом», «Фабрика Уральские пельмени», г. Челябинск. Место покупки - торговая сеть «Дикси», Кострома;

- вареники с картофелем «Классные из Костромы» замороженные, ИП Бондаренко, г. Кострома, п. Новый. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

На самом деле качество вареников, даже замороженных, можно определить уже с первого взгляда, достаточно лишь рассмотреть их повнимательнее да принюхать. Этим и занялись эксперты в первую очередь.

Наши подопытные, как отметили исследователи, были как на подбор: полукруглые, ровные, с хорошо заделанными краями и надежно спрятанной под светлым тестом начинкой. Разорванных, помятых и слипшихся изделий в упаковках эксперты не обнаружили, чем остались очень довольны. Иначе пришлось бы упрекнуть продавцов в чрезмерной заморозке-разморозке и предъявить серьезные претензии к условиям хранения.

После «очной ставки» подопытных отварили. Ведь судить о качестве только по замороженным полуфабрикатам было бы нечестно. Первым показателем качества, обнаружившим себя еще до окончания варки, стал аппетитный аромат,

который заполнил лабораторию. Кроме того, при указанном на упаковке способе приготовления образцы не разварились: тесто вполне соответствовало рецептуре, а начинка во всех варениках была мягкая. Не полуфабрикаты, а загляденье, казалось бы.

Купив в магазине вареники, многие из вас наверняка не раз вспоминали одного из пузатых персонажей «Вечеров на хуторе близ Диканьки». Ленивому Пацюку достаточно было лишь одного взгляда, чтобы аппетитные «пельмешки» сами попадали ему в рот. Увы, в реальном мире лучше не только внимательно рассмотреть полуфабрикаты перед употреблением, но и протестировать на качество. Чем закончилась «очная ставка» вареников с костромских прилавков и наших экспертов, узнаем сегодня.

Начинкой будешь сыт

Вкус вареника во многом зависит от того, сколько начинки в него положат производители не поскупившись. При этом работает принцип: чем больше, тем вкуснее. Конкретную цифру называет стандарт: не меньше 40%. А если речь идет о варениках с картошкой, то здесь минимум и того выше - 45%.

На начинку в наших подопытных производителях не поскупившись. При этом в лидеры вышли вареники из «100Метровки» - начинка в них составила аж 56,4 процента.

А вот с солью лучше не перебарщивать. В идеале ее доля не должна превышать 1,5% для вареников с капустой, 1,9% для вареников с картофелем и грибами, а также с капустой и яйцом, и 1,4% для вареников с картофелем. Но подловить наших производителей на пересоле не удалось. А самыми «пресными» оказались вареники из «Лидера» (изготовленные в ООО «Луч-

ший продукт»). Доля поваренной соли в них составила всего 0,8 процента.

Нам бы жиру

Расставить все точки над «i» помогла проверка массовой доли жира в начинке вареников. По этому показателю можно судить об их сочности и соблюдении рецептур и технологии приготовления производителями.

Увы, два образца такое серьезное испытание с треском провалили. В варениках из «Семейного магнита» вместо нужных четырех эксперты обнаружили лишь один процент жира в фарше. А в продукте из «100Метровки» массовая доля жира до стандарта недотянула 1,2 процента.

Значит, пара образцов, из представленных на экспертизу, все-таки вызвала сомнения экспертов. Это вареники от ООО «ПродТорг» и ИП Несынова Е.Ю. В них исследователей не устроила массовая доля жира в фарше - она оказалась слишком мала.

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвовавших в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Ликбез для покупателя

Если в упаковке вареники серого цвета да еще и потрескавшиеся - верните товар обратно на прилавок! Производитель использовал некачественную или старую муку. Ярко-желтый цвет - тоже не признак качества. Производитель явно переборщил с яичным порошком, пытаясь замаскировать некачественное сырье. Настоящие вареники в морозилке - нежного белого цвета.

В составе вареников всегда присутствуют молочные продукты.

Если в процессе приготовления появился осадок, а вода стала сильно мутной - лучше от употребления отказаться. Скорее всего, вареники слишком «приправлены» стабилизаторами.

ВКУС НАРОДА

А часто ли костромичи покупают в магазинах полуфабрикаты? Или стараются готовить самостоятельно? Об этом мы и спросили жителей областного центра во время традиционного опроса.

Елена:

- Никогда не покупаю в магазине ни пельмени, ни котлеты - делаю все сама. Мне не нравится, что в покупных полуфабрикатах слишком много белка. А когда сам делаешь, всегда знаешь, что будет вкусно и безопасно для здоровья.



Ирина:

- Люблю баловать своих домашних едой собственного приготовления. В том числе сама леплю пельмени, вареники, котлеты. Мало того, что для меня, как для хозяйки, это в удовольствие, так и получается гораздо вкуснее, чем купленное.



Николай:

- Стараюсь не покупать в магазине полуфабрикаты. Не доверяю современному производству после многочисленных ужасов, показанных по телевизору. Поэтому готовим только сами.



Вероника:

- Никогда не покупаю в магазине то, что могу сделать сама. Те же самые пельмени и котлеты не так и сложны в приготовлении. Домашний вариант получается гораздо вкуснее, чем покупной.



Юлия:

- Самая лучшая и вкусная еда, на мой взгляд, приготовленная своими руками. В магазине полуфабрикаты покупаю как можно реже - только в крайнем случае, когда совсем нет времени.



Фото Алексея ВОИНОВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям стандарта по органолептическим показателям	Массовая доля поваренной соли	Массовая доля жира в фарше	Соответствие требованиям РСТ РСФСР 107-80
вареники с капустой замороженные (ручная лепка), ИП Рудой А.И., г. Кострома	торговый центр «Лидер», Кострома	Соответствует	1,0 (норма - не более 1,5)	2,8 (норма - не более 5)	Соответствует требованиям
вареники с картофелем и грибами замороженные, ООО «ПродТорг», г. Ростов-на-Дону	гипермаркет «Семейный магнит», Кострома	Соответствует	1,0 (норма - не более 1,9)	1,0 (норма - не менее 4)	Не соответствует требованиям
вареники с капустой и яйцом замороженные, ООО «Лучший продукт», г. Кострома	торговый центр «Лидер», Кострома	Соответствует	0,8 (норма - не более 1,9)	5,5 (норма - не менее 5)	Соответствует требованиям
вареники с картофелем замороженные, ИП Несынова Е.Ю., г. Кострома, п. Волжский	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	0,9 (норма - не более 1,9)	0,8 (норма - не менее 2)	Не соответствует требованиям
вареники с картофелем замороженные ТМ «Первым делом», «Фабрика Уральские пельмени», г. Челябинск	торговая сеть «Дикси», Кострома	Соответствует	1,2 (норма - не более 1,2-1,4)	4,2 (норма - не менее 4)	Соответствует требованиям
вареники с картофелем «Классные из Костромы» замороженные, ИП Бондаренко, г. Кострома, п. Новый	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	1,3 (норма - не более 1,2-1,4)	1,3 (норма - не менее 1)	Соответствует требованиям