

Варили, варили да... разварили

Клубничное варенье с прилавков Костромы разочаровало экспертов

Казалось бы, такое распространённое лакомство как варенье можно найти в любой торговой точке города. Так думали и корреспонденты «СП», отправляясь в традиционный рейд по костромским магазинам. Однако мало того что варенье пришлось долго искать, так и не все найденное, по мнению экспертов, оказалось настоящим.

Получилась каша

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

- варенье клубничное «домашнее», «Вологодское варенье», ООО «Вологодский комбинат пищевых продуктов», г. Вологда. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- варенье клубничное нестерилизованное «Варенька», ООО «ПК «Мега-Соус», Московская область, Люберецкий район. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- варенье клубничное стерилизованное ТМ «Лесные уголья», ООО «Си-Продукт», г. Санкт-Петербург. Место покупки - торговый центр «Лидер», Кострома;

- варенье клубничное стерилизованное «Ратибор», ООО «ПК «Ратибор», Россия, Тверская область, поселок Селижарово. Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома.

Устоять перед клубничным лакомством не смогли даже эксперты. Они сразу же открыли банки, достали ложки и... рассмотрели варенье поближе. Зрелище поистине аппетитное - уваренные в густом сахарном сиропе ягоды, среди которых нет ни намека на чашелистики и плодоножки. К радости экспертов, образцы не успели засахариться. А сладкий и ароматный запах варенья заговорщицки настаивал прекратить исследование и приступить к более приятной процедуре - трапезе.

Благо и клубнички во всех баночках были хорошо проваренные. Правда, в некоторых образцах их до того хорошо варили, что разварили. А ведь ГОСТ предупреждал, что всего



нужно в меру. Поэтому сомнения в качестве у экспертов все-таки появились. Им не понравилась степень разваренности образцов «Варенька», «Лесные уголья» и «Ратибор». Претензии, кстати, серьезные, с занесением в «личное дело». А значит, еще раз подтвердилась экспертная мудрость «доверяй, но проверяй».

Пожалели ягод?

По традиции, заведенной у экспертов, следующий этап исследования - определение физико-химических показателей. И один из главных здесь - массовая доля фруктовой части, которая в идеале (прописанном ГОСТом) должна превысить 45 процентов (для некоторых - 40). Именно при таком условии варенье будет действительно как домашнее - густое и вкусное.

Но, видимо, наши производители посчитали, что густое или жидкое варенье - это дело вкуса. Превысило заветный «порог» с результатом 62 процента «Вологодское варенье» и «Варенька», результат которого был равен 40 процентам. Практически чистый сироп приобрели покупатели варенья торговой марки «Лесные уголья». Доля фруктовой части в нем составила всего 30,4 процента.

А вот продукт «Ратибор» эксперты поймали не только на «нестандартной» фрукто-

вой части, но и на обмане. На этикетке варенья было указано, что фруктовой части в нем не менее 45 процентов. А на деле оказалось, что показатель превышен производителем. Тестирование показало, что в нем содержится всего лишь 35 процентов ягод.

Сладко, но не гладко

За питательность, сладость и плотность варенья отвечает массовая доля растворимых сухих веществ. Как видите, особенно важный и ответственный показатель. Поэтому и ГОСТ в его отношении категоричен: не менее 68 процентов.

Поступить авторитетом перед «лицом» ГОСТа в этом случае не решился ни один из производителей. Все «подопытные» показали результаты от 81,5 до 94,7 процента. Самым насыщенным сухими веществами стало, безоговорочно, «Вологодское варенье».

В целом, результаты сегодняшней экспертизы экспертов не порадовали. На финишную прямую тестирования вышел лишь один образец из четырех - «Вологодское варенье». Продукт «Варенька» не отвечает требованиям ГОСТ Р 53118-2008 по состоянию ягод в сиропе, а варенье торговой марки «Лесные уголья» и «Ратибор» - по массовой доле фруктовой части и также по состоянию ягод.

Напоминаем: результа-

ты касаются только образцов, участвовавших в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Клубничное варенье для хорошей хозяйки

Чтобы приготовить густое клубничное варенье, нам требуется 2 кг очищенной клубники и 1,5 кг сахарного песка. Чистую ягоду засыпаем сахаром и оставляем минимум на шесть часов, максимум на сутки в холодильнике пускать сок. Когда время выйдет, кастрюлю ставим на огонь и начинаем помешивать, так как на дне будет слой нерастворенного сахара. Даем варенью покипеть десять минут, после этого вылавливаем ягоды шумовкой, откладываем и увариваем сироп на медленном огне один час.

На этом этапе можно добавить мелко порезанный лимон с цедрой, считается, что лимонная кислота не даст варенью закристаллизоваться. Продолжаем варить еще час, после добавляем ягоды и варим еще один час. Клубника должна выступать на поверхности, а не утопать в сиропе. Когда сироп уварится, варенье готово и его пора раскладывать по банкам. Варенье получается густым, темно-бордового цвета.

ВКУС НАРОДА

Жидкое или густое, сладкое или с кислинкой, разваренное или нет - эти критерии больше вкусовые. А на вкус и цвет, как говорится, товарища нет. Поэтому все образцы клубничного варенья мы предложили попробовать костромичам, чтобы они вынесли лакомству окончательный вердикт. Почетное и безоговорочное первое место потребители присудили «Вологодскому варенью» (образец № 1). Второе место завоевало варенье «Ратибор» (образец № 4), а третье - «Варенька» (образец № 2). Лакомство торговой марки «Лесные уголья» лишь на четвертой позиции.

Татьяна:

- Я сама варю и клубничное, и земляничное варенье. Жидкое или густое оно должно быть - это дело вкуса, кому-то нравятся больше ягодки, а кому-то, когда варенье по консистенции напоминает джем. Из представленных здесь самый вкусный образец под номером один. А вот второе и третье варенье как будто сваренное из перезревших ягод.



Александр:

- Клубничное варенье очень люблю, особенно если оно густое и в меру сладкое. Как раз таким мне показался образец под номером один. Остальное слишком жидкое и не такое сладкое.



Елена:

- Самое вкусное варенье под номерами один и четыре. Второй образец, на мой взгляд, с каким-то неестественным привкусом. В третьем - слишком много сиропа и мало ягод. Я бы не стала такое покупать.



Наталья

Николаевна: - Больше по вкусу мне пришелся лишь первый образец. Остальные все приторные, страшно много сахара в нем. Я вообще не люблю покупное варенье, всегда варю сама. Производители обязательно чего-нибудь намешают, ягоды разварят.



Анатолий:

- Самый вкусный образец под номером четыре. В нем крупные, сладкие ягоды, достаточно сиропа. А вот третий образец слишком приторный, даже для таких сладколюбцев, как я. Да и жидкий слишком, как конфитюр.



Фото Ильи ЛЕБЕДЕВА

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля фруктовой части	Массовая доля растворимых сухих веществ, не менее 68%	Соответствие требованиям ГОСТ Р 53118-2008	Результаты народного голосования
варенье клубничное «домашнее» «Вологодское варенье», ООО «Вологодский комбинат пищевых продуктов», г. Вологда	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует требованиям ГОСТ	62,6% (норма - 45%)	94,7	Соответствует требованиям	1-е место
варенье клубничное нестерилизованное «Варенька», ООО «ПК «Мега-Соус», Московская область, Люберецкий район	гипермаркет «Карусель», Кострома	Не соответствует требованиям ГОСТ по состоянию ягод в сиропе	40% (норма - 40%)	86,8	Не соответствует требованиям по внешнему виду	3-е место
варенье клубничное стерилизованное ТМ «Лесные уголья», ООО «Си-Продукт», г. Санкт-Петербург	торговый центр «Лидер», Кострома	Не соответствует требованиям ГОСТ по состоянию ягод в сиропе	30,4% (норма - 40%)	89,5	Не соответствует по внешнему виду и массовой доле фруктовой части	4-е место
варенье клубничное стерилизованное «Ратибор», ООО «ПК «Ратибор», Россия, Тверская область, поселок Селижарово	гипермаркет «Семейный магнит», Кострома	Не соответствует требованиям ГОСТ по разваренности ягод	35% (норма - 45%)	81,5	Не соответствует по разваренности ягод по массовой доле фруктовой части	2-е место