

В магазин за грибами

Узнаем, какие шампиньоны эксперты не обошли стороной

Если когда-то эти грибы были исключительным деликатесом и содержались лишь в меню знатных особ, то сейчас без шампиньонов не обходится ни один праздничный стол. Благо и ехать в лес за ними не надо – все можно найти на полках магазинов. Правда, там иногда встречаются не самые полезные экземпляры. Нашли ли свежие шампиньоны в костромских гипермаркетах эксперты, выясняем сегодня.

Недотрогу зря не трогай

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

- грибы шампиньоны свежие. Место покупки – гипермаркет «Магнит», Кострома;
- грибы шампиньоны свежие. Место покупки – гипермаркет «Карусель», Кострома;
- грибы шампиньоны свежие культивируемые весовые, урожай 2015 г., категория 1; ИП Горлина, Московская обл., Серпуховский р-н, п. Большевик. Место покупки – торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- грибы шампиньоны свежие культивируемые весовые. Место покупки – торговый центр «100Метровка», Кострома;
- грибы шампиньоны свежие весовые. Место покупки – торговый центр «Лидер», Кострома.

Чтобы не попасть на грибы не первой свежести, эксперты первым делом рассмотрели подопытных со всех сторон. Дело это простое, требует сноровки и знаний. Ведь лишний раз этого недотрогу в руки стараются не брать – он сразу получает «ожоги», отчего темнеет и теряет товарный вид. Однако нашим исследователям опыта в таких делах не занимать. Аккуратно поддев грибок, они стараются вычислить все его недостатки.

А их не так и много. С первого взгляда экспертам стало понятно, что грибы попали в руки к ответственным и бережным продавцам. Все образцы аккуратно собраны, подготовлены и расфасованы вручную. Шляпка на грибах полусферовидная, выпуклая. Она белого и кремового цвета, но частично «украшена» буроватыми чешуйками или потемневшими



буровато-коричневыми пятнами, которые появились из-за нечаянных нажимов и прикосновений. Мякоть белая, как у всех порядочных грибов, слегка смущается и розовеет на изломе.

Свеж и молод?

Самое пристальное внимание эксперты уделили «телу» гриба, ведь именно от его состояния зависит, насколько ваш жульен или другое блюдо будет ароматным и аппетитным, а главное – вкусным. Шампиньоны, попавшие в руки к экспертам, только достигли технической спелости, а значит, грибы – самый «сок». Если точнее – самый вкус и красота. Это подтверждает и пленка между шляпкой и плодоножкой, еще целая, без разрывов.

Ножки подопытных – целые и плотные, чистые. Невооруженным глазом видно, что их срезали острым ножом.

О молодости и здоровье, которыми пышут «тела» образцов, говорит их упругость. Грибы постарше заметно отличаются мягкостью и на ощупь, как губка, предупреждают эксперты. Среди наших подопытных таких образцов, к счастью, нет. Кроме того, наши шампиньоны не содержат лишней влаги, которая серьезно бы сократила дни их жизни. А самое

Качество под контролем

- В зависимости от места произрастания шляпки шампиньонов бывают белого, кремового и коричневого цветов.
- Шампиньоны «второй свежести» выдаст липкая и скользкая поверхность. Дряблые грибы с темно-коричневой пленкой под шляпкой опасны для здоровья.
- На этикетке расфасованных грибов указываются: дата сбора и упаковки грибов, срок годности.
- Шампиньоны можно хранить всего несколько дней. Для этого немытые грибы нужно завернуть в бумагу или положить в пластиковый контейнер. Чистить и мыть грибы можно только перед приготовлением.
- Шампиньоны можно заморозить. При температуре -18 градусов грибы могут храниться до года.

главное, на грибах нет видимых признаков порчи – поврежденных, пятен и гнили, что явно хороший знак.

На вкус и запах

Не постеснялись эксперты и понюхать шампиньоны. И даже уточнили, что грибной аромат – такой же важный индикатор качества, как «текстура» и внешний вид. «Амбре» от наших подопытных исходило довольно приятное, ярко выраженное и хорошо ощутимое.

Конкретную же точку в сегодняшнем исследовании удалось поставить уже после того, как грибы сварили. На

вкус они были так же приятны, как и на запах. И никаких порочащих признаков.

А значит, в своем сегодняшнем выборе мы не ошиблись и взяли с прилавков магазинов самые правильные и свежие шампиньоны. Ведь все пять образцов, купленных в костромских гипермаркетах, на «отлично» справились с проверкой и заслужили самый положительный отзыв от экспертов: «соответствуют требованиям ГОСТ 31916-2012».

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

ВКУС НАРОДА

Как оказалось, на прилавках Костромы найти свежие шампиньоны не составит большого труда. А где собирают грибы костромичи – в магазинах или все-таки в лесу? И запасают ли их на зиму? Об этом мы спросили у горожан во время традиционного опроса.



Надежда:

- Мы каждый год заготавливаем грибы. Муж собирает, а я мариную. На салаты иногда покупаем шампиньоны. Правда, выбираем очень придирчиво – срок хранения у этих грибов короткий. Смотрим, чтобы были ровненькие, без пятен.



Наталья:

- Мой муж – заядлый грибник, поэтому грибы у нас есть круглый год. Летом свежие, зимой – заготовки.

А вот к грибам из магазинов мы равнодушны. Больше любим из леса, собранные своими руками.



Юлия:

- Каждое лето обязательно ходим за грибами. На зиму их замораживаем, это очень удобно. А в магазине никогда не покупаю. Не доверяю их качеству.



Людмила Ивановна:

- Грибы в нашей семье очень любят, всегда заготавливаем их на зиму – маринуем, солим. Иногда покупаем вешенки или шампиньоны. Думаю, покупные грибы не хуже, просто нужно правильно выбирать.



Галина:

- В магазине грибы не покупаем, потому что всегда есть свои сушеные и маринованные – муж любит ходить за грибами.

Но считаю, что в магазинах тоже можно найти хорошие, свежие грибы.

Фото Ильи ЛЕБЕДЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие по органолептическим показателям	Соответствие требованиям ГОСТ 31916-2012
грибы шампиньоны свежие	гипермаркет «Магнит», Кострома	Соответствует	Соответствует требованиям
грибы шампиньоны свежие	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	Соответствует требованиям
грибы шампиньоны свежие культивируемые весовые, урожай 2015 г., категория 1; ИП Горлина, Московская обл., Серпуховский р-н, п. Большевик	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	Соответствует требованиям
грибы шампиньоны свежие культивируемые весовые	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	Соответствует требованиям
грибы шампиньоны свежие весовые	торговый центр «Лидер», Кострома	Соответствует	Соответствует требованиям