

## Правила приобретения продуктов к Пасхе

**16 апреля** отмечается светлый праздник - **православная Пасха**. В этот день главным украшением праздничного стола является **кулич, пасха и яркие, разноцветные яйца**.

При выборе пищевых продуктов к праздничному столу, прежде всего, нужно помнить о безопасности. Поэтому необходимо приобретать пищевые продукты в стационарных торговых предприятиях, а не на стихийных рынках.

### *Пасхальные куличи*

При покупке готового кулича обратите внимание на его состав. В качественном продукте используются натуральные ингредиенты: яйца, а не яичный порошок, сливочное масло, а не маргарин, сахар, а не подсластитель. Верхушка кулича должна быть сухой, влажная верхушка означает, что изделие может оказаться испорченным еще до окончания срока годности. Также не допускается на нижней и боковой поверхностях кулича наличие пустот, подгоревших мест, разрывов и неровностей. При выборе готового изделия обращайте внимание на дату производства, сроки годности и условия хранения, а также сведения об изготовителе. При отделке поверхности глазурью не допускается липкость и белесый налет.

### *Посыпка*

Лучше отдайте предпочтение куличам с натуральными украшениями: миндальными лепестками, орехами, сахарной пудрой или глазурью. Мелкая посыпка из сахара (сахарные жемчужины, соломка) может затруднять дыхание при попадании в носовые ходы и стать причиной того, что ребёнок подавился. Также такая посыпка может вызвать аллергическую реакцию у малышей.

При покупке **творога** для приготовления творожной пасхи, обратите внимание на условия его хранения в торговом предприятии, т.к. данный пищевой продукт является скоропортящимся и соблюдение условий его хранения является залогом вашей безопасности. Также обратите внимание на упаковку: упаковка не должна быть поврежденной, вздутой, мокрой или липкой. Кроме названия торговой марки на упаковке должна стоять маркировка "Творог" или "Творожный продукт". При этом необходимо учитывать, что в продукте с названием «Творог» нет заменителя молочного жира, а в «Творожном продукте» - часть молочного жира заменена на растительный жир. Так же, на упаковке должен быть указан процент жирности, состав и пищевая ценность продукта, дата его производства, условия хранения и сроки годности.

При выборе *яиц*, обращайте внимание на герметичность упаковки, дату сортировки на коробке, маркировку, внешний вид. На вид яйца должны иметь равномерный окрас и правильную форму, быть гладкими и ровными. На скорлупе не должно быть повреждений, кровяных следов, перьев и птичьего помета. Обозначения при маркировке яиц расшифровываются следующим образом. Первая буква обозначает вид яйца: «Д» - диетическое, «С» - столовое. Вторая буква или цифра - категорию, в зависимости от размера (высшая - В, отборная - О, первая - 1, вторая - 2, третья - 3). Чем больше цифра - тем меньше размер яйца. Диетическим яйцо считается первые семь дней после того, как было снесено, после этого срока яйцо переходит в разряд столовых. В домашних условиях хранить купленные яйца следует только в холодильнике, это позволит избежать размножения патогенных микроорганизмов. **Срок хранения диетических яиц до 7 суток, столовых яиц от 8 до 25 дней. Мытые яйца хранятся не более 12 суток.** Согласно санитарным правилам вареные яйца хранятся в условиях холодильника не более 36 часов. Перед приготовлением яйца необходимо тщательно вымыть с мылом под проточной водой. Варить яйца нужно не меньше 10 минут с момента закипания, чтобы предотвратить риск заражения сальмонеллезом. Для окрашивания яиц рекомендуется использовать только разрешенные к применению пищевые красители и термоусадочные пленки и наклейки. Самым безопасным способом окрашивания яиц остается окрашивание луковой шелухой.