Как правильно выбрать

безопасные продукты к Масленице

Согласно определения, данного в Википедии **Ма́сленица** — [восточнославянский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D0%B5)традиционный праздник, отмечаемый в течение недели перед [Великим постом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82), сохранивший в своей обрядности ряд элементов [славянской мифологии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BC%D0%B8%D1%84%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F).

Главные традиционные атрибуты народного празднования Масленицы — [чучело](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%BB%D0%BE_%D0%BE%D0%B1%D1%80%D1%8F%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B5)Масленицы, забавы, катание на санях, [гулянья](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B3%D1%83%D0%BB%D1%8F%D0%BD%D1%8C%D1%8F), [блины](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%8B) и [лепёшки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%BF%D1%91%D1%88%D0%BA%D0%B0), а у белорусов и украинцев также [вареники](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8) и [сырники](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8B%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8).

**Блины́** — плоские и круглые мучные изделия, приготавливаемые из жидкого [теста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE)методом [жарения](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0) на [сковороде](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0) (в [русской печи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%B5%D1%87%D1%8C) верхняя сторона блинов [запекается](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D1%8B%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5)). Блины употребляются как самостоятельное блюдо и вместе с начинками. Это едва ли не самое экономное мучное блюдо, для которого требуется минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), поскольку для блинов употребляется весьма разжиженное тесто. Ещё более увеличивают объём этого теста дрожжи. Встречающееся ныне использование соды для блинов заимствовано с Запада сравнительно недавно и несвойственно русской кухне.

**Вареники**— смысл этого блюда не нужно объяснять, оно известно повсеместно. Вареники с картошкой, грибами, капустой, мясом можно найти в списке рецептов любой хозяйки. Подаются они с шкварками (поджаренное на сковородке сало с луком). Также есть вареники со сладкой начинкой: вишнями, клубникой, творогом и т.д. Их подают со сметаной.

**Сырники**— небольшие оладьи, в тесто которых обильно добавляется творог. Обычно они сладкие.

Для всех праздничных блюд общим продуктом является мука, поэтому подойти к выбору муки надо внимательно.  К порче муки приводят следующие процессы: прогоркание, прокисание, плесневение, развитие насекомых и клещей и слеживание. Плесневение муки сопровождается образованием специфического затхлого запаха.**Прокисание** муки характеризуется появлением в ней специфического кислого вкуса и запаха. Все эти пороки муки вызваны нарушением температуры и влажности при ее хранении. Поэтому, очень важно при хранении муки соблюдать условия, указанные производителем на этикетке. И обязательно просеивайте муку перед замесом теста. Так она обогатится кислородом, и вы предупредите возможное попадание мучных вредителей в свой кулинарный шедевр.

При выборе творога и сметаны надо обратить внимание на условия их хранения – температура не должна быть выше +6°С и маркировку. В составе творога и сметаны не должно быть ничего, кроме молока и закваски. Нельзя покупать молочные продукты с истекшим сроком годности: в них накапливаются микроорганизмы и их токсины, способные вызвать пищевое отравление. И очень важно, что термическая обработка не всегда позволяет избавить от них готовый продукт.

Подойдут ли замороженные ягоды для начинки очень легко оценить еще в магазине: ягоды не должны быть слипшимися в один ледяной кусок – это свидетельствует о неоднократном размораживании и замораживании продукта в процессе хранения, что приводит к микробиологической порче ягод и потери ими влаги, вместе с которой теряются и витамины. Еще хуже, если ягоды продаются в режиме самообслуживания: здесь возможно попадание непосредственно на ягоды микроорганизмов, выделяющихся при чихании и кашле посетителей, заносимых грязными руками при самостоятельном наборе ягод.

Секрет выбора хорошего мяса у каждой хозяйки свой. И здесь важно не покупать его у случайных лиц, в местах несанкционированной торговли, с автомашины вдоль дорог. В этих случаях есть риск приобрести мясо больных или павших животных. Напоминаем, что любые блюда из мяса необходимо подвергать достаточной термической обработке, чтобы избавить его от микрофлоры, вызывающей кишечные инфекции, такие как сальмонеллез, дизентерия и личиной паразитов, таких как свиной и бычий цепень, эхинококк, вызывающих тяжело протекающие паразитарные заболевания.

Берегите свое здоровье и здоровье своих близких.