Как правильно выбрать продукты к Пасхе.

19 апреля 2020 года верующие в воскресенье отметят главный христианский праздник — Пасху, или Воскресение Христово. Главными угощениями на Пасху являются крашеные яйца, куличи и пасха.

**При покупке яиц** необходимо обратить внимание на скорлупу – стоит осмотреть ее на предмет трещин и сколов. Желательно, чтобы яйца были чистыми, без следов помета и повреждений. Качество яйца можно определить при помощи специального прибора – овоскопа. В соответствии с санитарными правилами все торговые предприятия, реализующие яйца, обязаны иметь овоскоп.

Дома хранить яйца следует только в холодильнике, что позволит избежать размножения патогенных микроорганизмов. Срок хранения диетических яиц – до 7 суток, столовых яиц – от 8 до 25 дней. Важно: мытые яйца хранятся не более 12 дней.

Перед приготовлением яйца необходимо тщательно вымыть с мылом под проточной водой. Варить яйца нужно не меньше 10 минут с момента закипания во избежание заболевания сальмонеллезом.

Мойте руки, даже если вы просто прикасались к яйцу. Помните, на яичной скорлупе может жить возбудитель тяжелого инфекционного заболевания – сальмонеллеза.

**Для окрашивания яиц** лучше использовать только разрешенные к применению пищевые красители или луковую шелуху.

**При покупке творога** для изготовления пасхи внимательно изучайте информацию о продукте, указанную на маркировке, так как состав продукта не всегда соответствует его наименованию. Учитывайте, что творог и молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, – это разная по качеству и составу молочная продукция.

 Прежде чем купить творог, проверяйте дату изготовления и срок годности, при выборе продукта всегда обращайте внимание на целостность упаковки – если она нарушена, то от покупки лучше отказаться. При изготовлении пасхи из творога не используйте сырые яца.

**При покупке готового кулича** обратите внимание на его состав. Идеальный состав кулича: сливочное масло, мука высшего сорта, яйца, молоко, дрожжи, разрыхлитель, сахар.  Начинка может быть любая. Главное, он не должен содержать никаких консервантов и ароматизаторов, последние допустимы, только если они натуральные.

Даже если у вас большая семья или ожидается много гостей, брать большой кулич не самая лучшая идея. Чем крупнее кулич, тем больше шансов купить непропеченную сдобу. Идеальный вес – до 500 граммов.

Глазурь кулича должна выглядеть густой и быть сухой.  Если она влажная, кулич, скорее всего, упаковали еще теплым. То есть внутри полиэтилена или коробки появилась влага, где могут быстро развиваться бактерии.

Приобретая любые продукты питания, обращайте внимание на этикетку. Маркировка пищевой продукции должна содержать следующую информацию: наименование пищевой продукции, дату изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности, рекомендации и (или) ограничения по использованию, сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов, единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

При покупке продуктов обращайте внимание на соблюдение продавцами правил личной гигиены (работа в санитарной одежде, головных уборах, наличие маски, перчаток).