



Внимательный покупатель, конечно, видел на упаковке с макаронами отметку, указывающую на срок годности: ничего не поделаешь, таковы правила. Хотя любая опытная хозяйка в ответ на это напоминание покрутит пальцем у виска или, в лучшем случае, усмехнётся. Счесть такой продукт непригодным в пищу может только избыточно доверчивый человек.

Между прочим, такая доверчивость оборачивается тем, что немеряные тонны вполне годного продовольствия отправляются в Европе в мусорные контейнеры. В Германии этот печальный показатель составляет 11 миллионов тонн, а в масштабах всей Европы набирается и вовсе 89 миллионов. Конечно, вина в этом не только индивидуальных потребителей, боящихся навредить себе, любимым. Что-то опаздывает к столу из-за перебоев в работе транспортных компаний, что-то застаивается на полках супермаркетов и так далее.

Вот почему во многих государствах ЕС уже устали от такой бессмысленной заботы об интересах потребителя и предлагают, наконец, подчиниться здравому смыслу и освободить многие продукты от обязательного нанесения на упаковку ничего не значащей, но вредоносной отметки.

А немецкие СМИ начали почтенную просветительскую работу, объясняющую, что во многих случаях срок годности – не догма и неплохо немного использовать голову вместо того, чтобы бездумно пополнять мусорное ведро.

О чем говорит срок годности, указанный на упаковке? Прежде всего, о том, что до достижения указанной даты качество продукта будет идеальным, сохраняющим все вкусовые и иные потребительские свойства. Надо ли добавлять, что это правило действует только в случае сохранения целостности упаковки? Если она не повреждена, то все виды пасты, чай, кофе, рис и большинство других круп можно без малейших раздумий применять по назначению, не обращая внимания ни на какие сроки.

Многие месяцы после наступления указанной на упаковке даты сохраняют полную годность консервы, пакетированные супы, минеральная вода и целый ряд других напитков.

Но и подавляющее большинство других видов продовольствия годны в пищу как минимум 3 дня после истечения срока. Разумеется, покупать их не стоит: кто знает, сколько времени они провели на магазинной полке. Но поднимать панику из-за того, что йогурт простоял лишний день в вашем домашнем холодильнике, просто глупо. Ешьте и не морочьте себе голову.

С каким продовольствием надо быть внимательным? К примеру, с мясом птицы и различными фаршами шутки плохи. Вот здесь имеет большой смысл внимательно относиться к сроку годности, если не хотите серьёзных неприятностей со здоровьем.

В подавляющем большинстве случаев, как уверяют эксперты, вполне достаточно минимального кулинарного опыта и здравого смысла, чтобы отличить съедобное от несъедобного. Скверный запах или следы повышенного газообразования, изменение цвета или, не дай бог, плесень (эй-эй, не трогайте, пожалуйста, «голубые» сыры!), мерзкие жучки в забытой в дальнем углу крупе – все это не просто повод для беспокойства, а чёткое указание на то, что пора проститься с этим «продовольствием» навсегда. Вообще, в этом случае действует тот же императив, что и для малоопытного грибника: есть сомнения – выбрасывай: здоровее будешь. Но в разумно организованном хозяйстве обнаружение в собственном холодильнике гадкой тухлятины – ЧП равносильное землетрясению.

Всё же и тут можно утешить особо чувствительных едоков. Варенье или мармелад с содержанием сахара более 50% даже плесени не боятся. Просто выбросите поражённый участок, да не экономьте, прихватите с запасом. А все остальное спокойно можно есть. То же самое относится и к твёрдым сырам.

Про белую плесень на соленьях говорить не будем: в Европе нормальных огурцов молочнокислого брожения делать не умеют и всюду щедро льют уксус, а таким консервам сам черт не страшен.

Марина СМЕРНОВА

№9(91), 2014