

Навстречу празднику

Кулинарный шопинг



Заблаговременная покупка — отличный способ не только избавить себя и близких от немалой части предпраздничных хлопот, но и неплохо сэкономить

Из архива «ММ». Евгений Румячёв

Какие продукты к новогоднему столу желательно покупать уже сегодня?

До Нового года осталось меньше двух недель. Последние предпраздничные денёчки обещают быть жаркими, несмотря на зимние холода.

Очереди на рынках и в супермаркетах. Тяжеленные сумки, которые милые дамы волокут, затарившись продуктами по пути с работы. Забитые машинами автостоянки у торговых центров... И самое неприятное — в спешке как пить дать забудешь что-то важное и нужное. Поэтому давайте обсудим, что можно купить прямо сейчас, — и по магазинам!

Соленья и маринады

Прежде всего обратим внимание на соленья и маринады в стеклянных банках — хрустящие маринованные огурчики, упругие алые солёные помидорки и аппетитные грибочки можно покупать задолго до праздника. Главное — обратить внимание на срок годности и на то, чтобы рассол был прозрачным, ни в коем случае не мутным. Вот ещё

одна причина покупать соленья-маринады заблаговременно — чтобы вдумчиво выбрать лучшее, а не истерично хватать с полок всё, что под руку подвернётся. Дома банки желательно держать в тёмном месте, причём не обязательно в холодильнике — они же стояли на магазинных стеллажах не охлаждёнными, а стало быть, ничего с ними за 10–12 дней не случится.

Красная икра

Для многих россиян красная икра — неперенный атрибут праздника. Кто-то может позволить себе есть её ложками, а кто-то — тоненько мазать на хлеб, но, как ни крути, это символ достатка. А по народной примете, чем богаче новогодний стол, тем благополучнее будет год. Так вот, заводские баночки икры можно купить заранее, обычно срок годности у них — несколько месяцев. Но, в отличие от солений, икру нужно сразу же поставить в холодильник и ни в коем случае не хранить при комнатной температуре. Если купили развесную икру, её можно заморозить. На

вкусовых качествах икры заморозка почти не сказывается, хотя полезные свойства икры, конечно, теряются. Но, раз уж выпал случай недорого купить хорошую красную икру на развес, упускать его не стоит. Помните: размораживать нужно медленно, перекладывая сначала в холодильник из морозильной камеры, и только потом уже подвергать воздействию комнатной температуры.

Баночки-жестяночки

Меньше всего хлопот в хранении доставляют консервы в металлических банках — и рыбные, и овощные. Для «Мимозы» многие хозяйки предпочитают купить баночку консервированного лосося или сайры, для начинки лавашей и фаршированных яиц — тунца, горошек для оливье, а также кукурузу, оливки и маслины. Всё это пригодится к Новому году. Сегодня есть немало модных рецептов с консервированными ананасами — их тоже можно и даже нужно покупать заблаговременно.

Холодильник или морозилка?

Гусь, утка или индейка легко пролежат в морозильной камере хоть целый месяц. Смело покупайте.

Более того, птицу нередко продают уже замороженной. Но курицу, свинину или говядину предпочтительнее покупать охлаждёнными уже перед самым праздником — если не 31 декабря, то хотя бы 30-го.

Но посудите сами, кого в наши дни удивит курица? На Новый год нужна птица более высокого полёта — разумеется, в кулинарном смысле этого слова. Редкое блюдо появляется из духовки так эффектно, как гусь или утка, начинённые яблоками.

Праздничный стол украсят и рыбные блюда. Красную рыбу можно также купить заблаговременно и положить в морозильную камеру. За несколько дней до праздника её можно разморозить и засолить. А вот для запекания лучше выбрать рыбу охлаждённую, причём купить её за неделю до праздника, не раньше.

Не следует торопиться с приобретением селёдки. Селёдка в рассоле хранится около трёх недель. А ведь она и в магазине уже стоит какое-то время! Поэтому озадачиться покупкой селёдки лучше ближе к празднику. И, конечно, хранить её только в холодильнике, а не в тепле, и не замораживать.

В вакуумной упаковке

Рыба и мясо в вакуумных упаковках обладают не особо длительным сроком хранения. Срок годности продукта, запечатанного в заводской вакуум, — три недели. Заметьте, что именно в заводской, а не в коробочку, закрытую плёнкой, как часто делают в магазине. В ней ничего долго не сохранится.

Учтите, что импортные продукты в вакуумных упаковках обычно проходят все круги ветеринарного контроля, так что их не нужно покупать заранее. Они просто не могут быть изготовлены неделю и меньше назад — не успеют приехать. А вот мясо и рыбу российского производства, особенно у проверенного производителя и поставщика, купить можно — в случае, если срок годности не истечёт в течение двух недель и более.

Шоколад и шампанское

Само собой разумеется, что два великих «Ш» — шоколад и шампанское — должны непременно быть на праздничном столе. Если, конечно, нет каких-то веских причин от них отказаться. Алкогольные напитки — шампанское, водка, коньяк, вино — основные кандидаты на заблаговременную покупку. Только учтите, что у водки тоже есть срок годности. Если какие-то бутылки стоят в домашнем баре давно — проверьте дату изготовления.

Шоколадные конфеты и шоколадки класть в холодильник

нельзя, равно как и хранить рядом с батареей. А покупать их можно заранее — хоть за месяц. Только учтите: у свежих конфет начинка намного вкуснее, чем у залежалого товара. Сейчас, когда до Нового года осталась декада плюс пара денёчков, можно смело приобретать сладости.

Сыр, масло, колбаса

Копчёную колбасу и сыр можно купить уже сегодня. У палки сухой сырокопчёной колбасы срок годности — два месяца. Только нужно хранить её в обёрточной бумаге и в холодильнике.

Сыр в обёрточной бумаге в холодильнике пролежит даже месяц — если, конечно, он не лежал несколько недель в магазине, как это часто бывает. Поэтому опытные хозяйки не рекомендовали бы покупать сыры за много дней до праздника. Но две недели и меньше — вполне допустимый срок.

Сливочное и растительное масло тоже имеет смысл покупать прямо сейчас. Сливочное — в морозилку, растительное — особенно запечатанное — в холоде хранить не обязательно, поставьте его на нижнюю полку холодильника или в кухонный шкаф.

А вот с варёной колбасой торопиться не стоит — купите её за пару-тройку дней до праздника. Неизменный совет — при покупке обращайте внимание на срок годности. С одной стороны, товар в предпраздничную декаду быстро разбирают, а с другой, недобросовестные продавцы могут, в надежде на невнимательность торопящихся покупателей, выкладывать товар с предельным сроком годности. Формально это не будет нарушением закона, но, согласитесь, лучше купить колбаску посвежее.

Яйца, майонез

На пачках магазинного майонеза часто написано: 30 дней. Иногда — больше. И тем не менее, покупать майонез за месяц до праздника было бы рановато, а вот сейчас — в самый раз. Если, конечно, не хочется в предновогодний день метаться по магазинам.

Яйца обычно годны месяц со дня упаковки. Вот только вчерашних яиц в магазинах почти никогда нет. Всё больше трёхнедельной давности. Если вам повезло наткнуться на яйца, чей срок годности истечёт уже в 2018 году, — надо брать. Тем более что яйца — именно тот продукт, что стабильно дорожает к каждому празднику. Заблаговременная покупка — отличный способ не только избавить себя и близких от немалой части предпраздничных хлопот, но и неплохо сэкономить.

Советы

Свежая, вкусная, натуральная

Как правильно выбрать красную икру, чтобы она действительно нас порадовала? Важно отличать настоящую икру от подделки, качественную — от не слишком качественной.



Осторожно, фальшивка!

К сожалению, нередко случаи подмены натуральной икры искусственной, которую изготавливают из белков: молока, яиц, желатина.

Цвет и вкус такой «икры» создают с помощью различных красителей, ароматизаторов с запахом рыбы, пищевых добавок.

Важно внимательно читать надписи на упаковке и не обольщаться низкой ценой — настоящая красная икра не может быть дешёвой! Иногда производители икры могут мешать натуральную икру с искусственной. В таком случае по внешнему виду отличить её почти невозможно.

Настоящая и искусственная икра внешне похожи. Но сквозь оболочку настоящих икринок можно увидеть «глазки» — маленькие точки. Кроме того, икринки лопаются при малейшем нажатии. Оболочка же искусственной икры труднее лопается и имеет более жёсткую структуру. Чтобы проверить наверняка, опустите несколько икринок

в кипяток — «фальшивки» в ней полностью растворятся.

Покупать ли на развес?

Казалось бы, купить икру на развес проще, а зачастую и экономнее. Но знающие люди не рекомендуют спешить с выводами. Нередко под видом свежей икры продают просроченный и насыщенный консервантами продукт. Если не соблюдены необходимые нормы санитарии, в икру могут попасть разные микробы.

Покупать икру на развес можно только при уверенности в добросовестности продавцов и умении отличать свежую икру по внешним признакам. Хорошая красная икра цельная, рассыпчатая, не имеет налёта и слизи, кровяных сгустков и плёнки. Обладает умеренным рыбным запахом. Если от икры пахнет прогорклым жиром или растительным маслом — велика вероятность того, что она поддельная.

Рынок или магазин?

Лучше всего покупать икру в супер- и гипермаркетах, а также в специализированных рыбных магазинах. Такие магазины обеспечивают хорошие условия хранения икры, а в случае покупки недоброкачественного продукта можно его обменять или сдать. На рынке это практически невозможно.

Надёжнее всего выбирать икру в жестяных и стеклянных баночках. В стеклянной банке оценить икру довольно просто — по внешнему виду. С жестяными баночками немного сложнее. Попробуйте её слегка встряхнуть — если слышно бульканье, скорее всего, производитель икры не пожалел рассола. Дополнительный способ проверки качества икры — взвешивание. Номинальный вес баночки с икрой — 180 граммов. Недовес в 15–25 граммов говорит о недобросовестности производителя.

Изучаем этикетку

На этикетке должны быть данные о производителе красной икры, а также о наличии ГОСТа. По ГОСТу в состав красной икры должны входить соль, масло растительное, а также пищевые добавки: Е400 — глицерин, предотвращающий пересыхание икры, Е200 — сорбиновая кислота, Е239 — уротропин. Эти добавки являются антисептиками. Другие «кешки» уже не соответствуют ГОСТу, а значит, могут говорить о некачественном продукте.

Также на этикетке обязательно должно быть указано, из икры какой рыбы изготовлен продукт, дата изготовления и срок годности, асортиментный знак «икра», и номер завода с номером смены и индексом рыбной промышленности «Р».

Цифры на банке натуральной икры всегда продавлены изнутри. Если они продавлены снаружи, перед вами подделка.