

# ЯКЩО ІНГРЕДІЄНТИ ПЕЛЬМЕНІВ СХОВАНІ ЗА СЛОВАМИ "СПЕЦІЇ" ЧИ "РОСЛИННИЙ БІЛОК", ЗНАЧИТЬ У НИХ Є СОЯ, АРОМАТИЗАТОРИ, ПІДСИЛЮВАЧІ СМАКУ

**Я**кщо хочете купити смачні натуральні пельмені, забудьте про рекламні ролики й читайте склад продукту. Всі інгредієнти в ньому вказують у порядку спадання. Скажімо, якщо на першому місці стоїть яловичина - значить, її в пельменях - найбільше. **Щоправда, за технологією співвідношення тіста та фаршу має бути 60/40, 50/50 або 40/60.** Тому краще довіряти упаковці, на якій ці два компоненти зазначені окремо. Погано, якщо серед інгредієнтів фаршу ви побачите не тільки яловичину, свинину або баранину, а ще й сою, яку нерідко використовують для збільшення маси начинки та здешевлення продукту.

До речі, багато виробників маскують її під словосполучення "рослинний білок", тож треба бути уважним при покупці. Варто також знати, що натуральні приправи (перець, сіль, цибуля, часник, кріп тощо), зазвичай, перераховуються по пунктах, а не під загальним позначенням "спеції". **Адже під цим словом можуть ховатися різні ароматизатори та підсилювачі смаку.** Окрім того, в складі пельменів обов'язково повинна бути вказана кількість води - без неї неможливо отримати ні тісто, ні фарш. Якщо ж її немає в переліку, варто засумніватися в добропорядності виробника.

Під час приготування тіста для пельменів не повинно бути використано нічого, окрім борошна, води, яєць і солі (іноді ще додають олію). Гірше, якщо в складі тіста є поліпшувачі борошна та загусники, а зовні пельмені не білі, а сіруваті або жовті.

Пельмені сьогодні продають у поліетиленових пакетах, коробках і на вагу. Купуючи напівфабрикат в пластиковій упаковці, подивіться в прозоре "віконце", як виглядає ваш майбутній обід. Якщо побачите, що пельмені деформовані й зіплені, то швидше за все їх кілька разів заморозували й розморозували, що неприпустимо для цього продукту. **Якщо ж помітите, що з-під тіста вилазить начинка, такі напівфабрикати теж краще залишити в магазині. Вони розвалюються при варінні й ви будете їсти фарш і тісто окремо.**

Картонна пачка для пельменів вважається більш екологічно чистішою, але передбачає дотримання певних умов зберігання - завжди в морозильній камері й ніякої вологи. Спершу ніж купити напівфабрикат якраз у такій упаковці, візьміть її в руки й потрясіть. Пельмені в її середині повинні вільно битися один об одного.

Вибираючи в магазині смачні пельмені, не забудьте звернути увагу на ще два важливих моменти - дату виготовлення і тривалість зберігання. **Заморожені продукти не рекомендують реалізовувати після 90 днів.** Крім того, обов'язково зверніть увагу на адресу виробника, яка має бути зазначена на упаковці. Буває, що на етикетках продуктів часто зустрічаються написи типу: **така-то область, село Тетюші, вулиця і будинок 125.** Але ж навіть у містах-мегаполісах на центральних магістралях протяжністю кілька кілометрів рідко уміщається більше 70 будинків!

Що вже говорити про маловідоме село. Очевидно, що виробник приховує свою адресу, а значить, йому не можна й довіряти.

Якщо купуєте пельмені для малечі, вибирайте спеціальні дитячі. Вони краще збалансовані за складом (жир-білки-сіль) і калорійністю - приблизно 250-300 ккал на 100 г. Такі параметри розробили науковці, а перевіряючі організації суворо за цим стежать. Приміром, якщо виробник захоче додати до назви своїх пельменів слово "дитячі", йому доведеться пройти серйозну перевірку на якість продукту. Узагалі ж, за нормальні пельмені вважаються такі, які:

- \* добре зіплені й м'ясо не вилазить з-під тіста;
- \* у складі їх немає сої і рослинного білка;
- \* приправи перераховані, а не названі одним словом "спеції";
- \* лежать пельмені окремо, а не зіплені в єдиний клубок;
- \* тривалість придатності - менше 3 місяців.

На жаль, на ринку сьогодні багато підробок пельменів. Недобросовісні виробники практично копіюють упаковку знаних брендів. Відмінності між справжнім продуктом і фальсифікатом настільки незначні, що літня людина зі слабким зором їх просто не помітить - замінена одна буква в назві, логотип або склад указаний настільки дрібно, що прочитати без лупи його неможливо. Зате якість фальшивок стає зрозумілою відразу після розкриття пачки! **У таких пельменів не те що смак - запах змушує негайно засумніватися в придатності продукту.**

І, нарешті, останнє. Доводиться прочитувати назви "Преміум", "Елітні", "Особливі". Не варто купуватися на ці пафосні найменування. Виробник має право іменувати свій товар найкращими словами. Не є винятком і продукція "ручної ліпки". Не піддавайтеся на ошукування. **Ручної праці немає навіть при виробництві найбільш якісних і дорогих пельменів - на заводах їх роблять машини.**

Не вирізняються якістю й широко розрекламовані бренди, хоча вони й коштують дорожче. Бо ж виробник віднесе до ціни собівартість пельменів і витрати на рекламу. **На жаль, такі невблаганні закони просування своєї продукції на ринку. У всьому світі.**

Підготувала  
прес-служба  
редакції.

