**Как выбрать безопасные продукты на Пасху?**

Приближается больший христианский праздник — Светлое Христово Воскресение, которое выпало в 2021 году на 2 мая. С ним связано множество традиций: необходимо навести порядок в доме, приготовить куличи и покрасить яйца на Пасху. В [Роспотребнадзоре](https://www.rospotrebnadzor.ru/about/info/news/news_details.php?ELEMENT_ID=11785" \t "_blank) рассказали, как выбрать продукты.

Во время покупки яиц прежде всего важно посмотреть на период сортировки и то, как они выглядят. Поверхность должна быть гладкой, ровной и с равномерным окрасом, а форма — правильной.

На скорлупе не допускаются сколы и трещины, следы крови, перья и помет. В ведомстве предостерегают от приобретения яиц с рук и машин.

**Правильные яйца: как выбрать продукты на Пасху 2021**

Диетические яйца следует хранить до семи дней, столовые — от 8 до 25 дней. Для помытых срок сокращается до 12 дней максимум, а для вареных — до 36 часов. Держать их в любом случае нужно в холодильнике, чтобы не распространялись патогенные микроорганизмы.

Прежде чем готовить яйца, их нужно тщательно помыть, и делать это советуют с мылом. Время варки должно быть больше 10 минут после закипания — через столько погибают сальмонеллы, возбудители острой кишечной инфекции. При этом бактерии могут проникать через скорлупу, что повышает риск заражения желтка.



В ведомстве рекомендуют не есть яйца сырыми и отказаться от блюд с яйцами, не прошедшими термическую обработку, например, белковых кремов. Особенно речь идет о детях.

Красить яйца рекомендуют разрешенными для применения пищевыми красителями или в луковой шелухе.

Специалисты также дали советы по покупке творога и готового кулича.

**Пасха из творога: как выбрать главный ингредиент**

* Цвет у творога должен быть белый с кремовым оттенком. Запах у хорошего продукта — с кислинкой.
* Консистенция — мягкая, нежно-маслянистая и однородная.
* В нежирном продукте допускается небольшое количество сыворотки.
* Важно проверить герметичность упаковки.
* Маркировки «Творог» и «Творожный продукт» говорят о разных видах продукта.

**Готовый кулич на Пасху: как выбрать**

* Качественный продукт содержит натуральные компоненты: яйца, сливочное масло и сахар, а не яичный порошок, маргарин и подсластитель.
* Верхняя часть кулича должна быть сухой. Подмокшая говорит о том, что он может испортиться до того, как закончится срок годности.
* Куличи, посыпанные шариками, не следует давать детям. Подобной посыпкой можно подавиться. Лучше выбрать в качестве украшения миндальные хлопья или другие орехи.
* При отделке кулича глазурью не допускается липкость и белесый налет.
* Внизу и на боковых сторонах кулича не должно быть пустых и подгоревших мест, а также неровностей.

ИСТОЧНИК: <https://www.cheltv.ru/kak-vybrat-produkty-na-pashu-2021/>