

Безопасная посуда на нашей кухне.



Сегодня прилавки магазинов и рынков пестрят изобилием посуды на любой вкус. Только вот отличить подделку от качественного товара обычному обывателю невозможно. Нарваться на такой товар, легко — особенно на рынках. На что же все-таки обращать внимание в первую очередь.

Стекло считается самой безопасной. Стекло изготавливают при температуре в тысячу градусов. Все, что в его составе, полностью спекается. Из такой тарелки никакие вредные вещества в пищу не попадут. На втором месте по безопасности можно поставить керамическую посуду. Если на производстве выдержали технологию и продукция прошла контроль, то из керамических тарелок в салат или суп тоже не должно ничего мигрировать. Но здесь есть нюанс: избегайте рисунка внутри посуды, который бы соприкасался с едой. В состав красок, особенно ярких, входит немало солей тяжелых металлов. Лучше выбирать белую посуду без декора.



Об *эмалированной посуде*... Она практичная, красивая, но очень дорогая в производстве. В Беларуси ее несколько лет как не выпускают. Везут из России, Украины, порой не самого лучшего качества. Если все же решили приобрести, лучше конечно в магазине, там всегда есть документы, подтверждающие качество. Экспертизу эмалированной посуды делают те, кому важно доверие покупателей. К примеру, крупные производители и импортеры. А покупатель, в свою очередь, должен сам себя страховать и приобретать товар там, где смогут предъявить необходимую информацию, паспорт качества. Вряд ли такие документы есть у продавца с улицы.



То же самое со *сковородами с антипригарным покрытием*. Производитель может включить в товар хорошее покрытие, но сэкономить на основном металле. И когда вы вилок царапнули покрытие, с такой помощницей на кухне лучше расстаться. Вряд ли жареная картошечка, приправленная железом и другими тяжелыми металлами, добавит здоровья. Кстати, хоть сегодня в моде стеклянные с металлическим ободком крышки, лучше выбрать цельнолитую. Как правило, на металле производители экономят — и в лабораторных условиях из ободков выделяется много вредных примесей.

Испокон веков люди пользовались *чугунной* посудой. Сегодня ее недолюбливают за то, что она тяжелая. А зря. По безопасности ее можно поставить в ряд со стеклянной и керамической. Перед началом использования чугунной посуды, нужно смазать обильно растительным маслом и подержать на огне или прокалить солью. Это необходимо, чтобы поры в чугуне закрылись. Большая черная сковорода прослужит верой и правдой не один год.





В последнее время хозяйки оценили и полюбили *жестяную* посуду: легкую, дешевую, продающуюся на каждом углу. Тут вам и формы для выпечки, различные противни, терки. В магазинах жестяная посуда — самый ходовой товар. Разве жалко за формы для куличей 3—4 рубля? Или 6 рублей на терку? Как правило, ее производят из низколегированной стали. А чтобы терка блестела, покрывают оловом. Если сталь плохая,

олово может выделяться в продукты.

Качественная *металлическая* посуда и предметы обихода должны быть тяжелыми. Это главный признак того, что производитель не поскупился на более дорогой металл. А на этикетке должна быть указана в составе *нержавеющая или углеродистая сталь*.

Осторожными нужно быть с *алюминиевой* посудой: особенно старой, что давно в быту. Варить, тушить в ней кислые продукты нельзя. Происходит миграция алюминиевых солей, которые, предполагают ученые, могут вызывать развитие болезни Паркинсона.

И напоследок. Эксперты рекомендуют: покупать посуду следует в местах, где на нее есть документы, подтверждающие качество.



Отделение коммунальной гигиены