

1 АВГУСТА – НАЧАЛО ПРОДАЖИ БАХЧЕВЫХ КУЛЬТУР.



Все знают, что летом наступает сезон продажи бахчевых культур, но уже сейчас в городе открыто множество точек, в которых можно приобрести арбузы и дыни.

Официальный сезон продажи бахчевых культур обычно начинается с 1 августа. К бахчевым культурам относятся одно - или многолетние растения семейства тыквенных: арбуз, дыня, тыква, кабачок, патиссон и другие.

Наибольшей популярностью, по понятным причинам, пользуются арбузы и дыни, т.к. обладают ценными диетическими, вкусовыми и питательным свойствам. В них содержится большое количество сахарозы и фруктозы, различные полезные аминокислоты, макро- и микроэлементы, включая антиоксиданты, клетчатку, кальций, железо, магний, калий, серу, фолиевую кислоту и натрий.

Арбузы и дыни употребляют в пищу в основном в свежем виде, поэтому важно знать, как выбрать безопасную продукцию, и в то же время вкусную и сладкую.

К выбору нужно подходить очень внимательно.

Во-первых, покупать продукцию надо в разрешенных местах торговли: в магазинах, павильонах, на рынках, а так же с лотков, имеющих официальное разрешение администрации населенных пунктов на их установку. Не покупайте бахчевую продукцию в местах несанкционированной торговли, и ни в коем случае не берите бахчевые у торговцев на обочинах дорог.

На продукцию в месте реализации должны находиться документы, подтверждающие ее качество и безопасность (декларация о соответствии, документы фито-санитарного и ветеринарного контроля). Наличие указанных документов гарантирует контроль продукции на содержание нитратов, пестицидов, токсичных элементов. По Вашему требованию продавец обязан предъявить документы покупателю. Отсутствие документов на реализуемую продукцию должно Вас насторожить о доброкачественности реализуемого продукта. В таких случаях от покупки лучше отказаться.

Реализуемая продукция не должна реализоваться с земли, даже если она выложена на брезент или в ящики, которые как правило бывают деревянными и грязными, не подвергающимися санитарной обработке. Продукция должна быть выложена в специализированное торговое оборудование: специальные контейнеры, лотки, полки или др., позволяющее покупателю видеть и выбрать понравившуюся продукцию. Продавцы должны быть облачены в специальную фирменную или санитарную (халат и колпак светлых тонов) одежду, иметь личную медицинскую книжку с пройденным медицинским осмотром и профессиональной гигиенической подготовкой.

Ни в коем случае не стоит покупать разрезанные арбузы или с проделанным в корке «треугольником». Такая продажа запрещена, поскольку в этом случае в сочную мякоть попадают микробы: сахар и глюкоза — отличная питательная среда для их размножения. А если еще разрезанный арбуз или дыню накрыть пленкой и поставить на солнце, то микробы будут размножаться в геометрической прогрессии. В итоге можно легко «поймать» пищевое отравление.

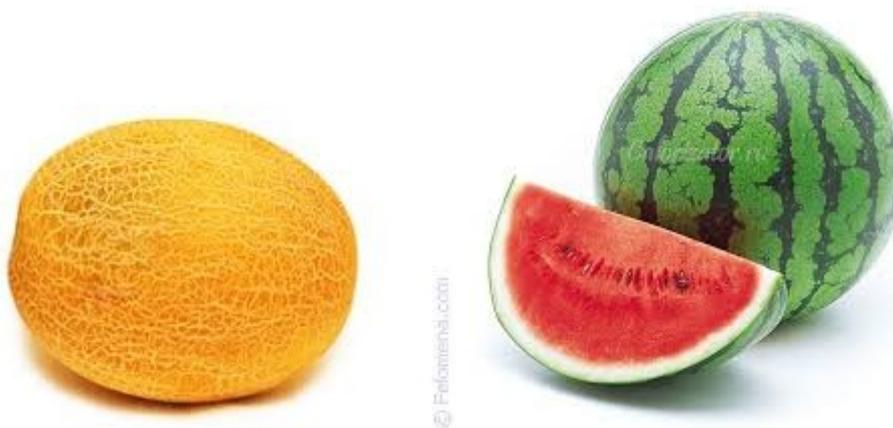
Купленный арбуз или дыню перед употреблением в пищу необходимо тщательно вымыть теплой проточной водой с применением разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и посудой моющих средств.

В жару нет ничего приятнее, чем утолить жажду сочным сахарным прохладным арбузом или дыней.

Соблюдайте правила покупки бахчевых культур, тогда Вы и члены Вашей семьи получат большое удовольствие от употребления сезонного продукта.



Как правильно выбрать арбуз и дыню?



1. Не покупайте арбузы и дыни при дороге, валяющиеся прямо на земле. Через несколько часов такого лежания эта бахчевая культура под завязку напитывается тяжелыми металлами, которые находятся в автомобильных выхлопах.
2. Не покупайте лопнувший арбуз или дыню, а также тот, который демонстративно был разрезан продавцом. Бактерии способны размножаться с огромной скоростью, очутившись на его сладкой поверхности или мякоти.
3. У спелого арбуза хвостик высохший, сбоку светло-желтое или оранжевое пятно. Примерно те же правила работают и для дыни. Но есть несколько тонкостей. Так, часть дыни, противоположная хвостику, должна быть мягче. Если она твердая, значит, дыня не созрела.

4. Попробуйте проткнуть корку арбуза ногтем, если вам это легко удалось, значит, у вас в руках незрелый плод. У спелого плода полосы по максимуму контрастные.
5. Если вы потрете корку, спелый арбуз не даст запаха, если же вам запахло свежескошенной травой, плод не спелый.
6. Если ударить спелый арбуз, он пружинит. Если хлопнуть по нему, он резонирует. Зрелый плод при постукивании по нему издает чистый и звонкий звук. При щелчке пальцами дыня должна издавать глухой звук. Ну и главное — от нее должен исходить «фирменный» сладкий аромат. Если его нет, забудьте о покупке и отправляйтесь искать дальше
7. Хорошие, спелые арбузы в воде не тонут.
8. Посмотрите на низ ягоды, «девочка» покажет вам плоский и широкий кружок, она слаще и в ней меньше косточек, чем у «мальчика»
9. Мякоть арбуза, полного нитратов ярко-красная с фиолетовым оттенком. Если вы мякоть такого плода поместите в емкость с водой, вода окрасится в розовый или красный цвет. Мякоть плода без нитратов воду сделает только мутной.
10. У полезного арбуза внутренние волокна белого цвета, желтыми они становятся в плодах, полных нитратами.



ВКУСНАЯ ДЫНЯ

РЕБРИСТОСТЬ НА КОЖУРЕ
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

“ХВОСТИК” СУХОЙ
И ТОЛСТЫЙ
ЗРЕЛАЯ ДЫНЯ

ЗАПАХ ЗЕЛЕНИ
НЕДОЗРЕЛАЯ



СЛАДКИЙ АРОМАТ
СПЕЛАЯ ДЫНЯ

ВМЯТИНЫ
В ЭТИХ МЕСТАХ ГОРЬКАЯ

ГЛУХОЙ ЗВУК
ОТ ХЛОПКА ЛАДОНЬЮ

СПЕЛАЯ ДЫНЯ

