

КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Как выбрать здоровье в продуктовом магазине

...или

ОБЕЩАННЫЕ СТРАШИЛКИ О ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

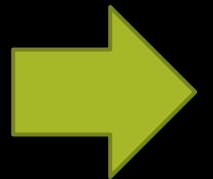
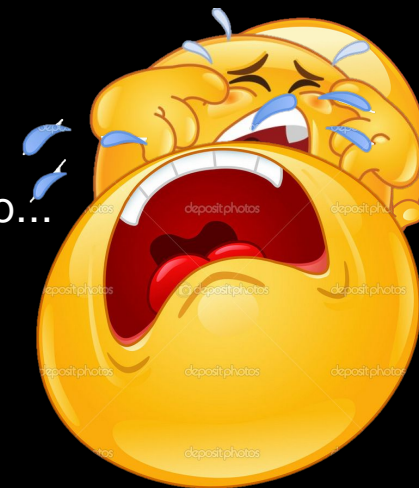
Лицам с нервной возбудимостью не смотреть!!!

Хотя, не волнуйтесь!

Вся это несъедобность не загрызет вас темной ночью...

Она будет убивать вас ме-е-е-едленно...

Скорее всего, вы успеете написать завещание!



Сегодня в обзоре

- Молочные продукты: ТВОРОГ
- Приправы: КОРИЦА
- Сладости: ШОКОЛАД

БОНУС! Эмоции и еда: ЗЛОСТЬ



□ ПРИЗНАКИ ХОРОШЕГО И ПОЛЕЗНОГО ТВОРОГА:

- ✓ зернистая консистенция, молочно-белый оттенок и нежность массы свидетельствуют о том, что продукт изготовлен из натурального молока, он будет отличаться сливочным вкусом;
- ✓ при протирании между пальцев качественный творог изменит свою структуру и оставит маслянистый след на коже;
- ✓ покупать лучше творог в прозрачных упаковках, чтобы была возможность оценить его визуально;
- ✓ упаковка творога не должна иметь повреждений;
- ✓ покупать надо самый свежий творог по дате изготовления;
- ✓ консистенция творога должна быть слегка рассыпчатой, если продукт слишком однородный, то для его изготовления использовалось пальмовое масло;
- ✓ настоящий творог всегда пахнет молоком или дрожжами;
- ✓ вкус качественного творога нельзя назвать ни кислым, ни сладким, а кисловатый привкус должен быть незначительным.

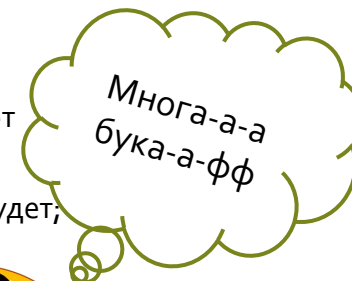
Вкусовые качества творога напрямую зависят от его жирности: чем меньше процент жира, тем менее выражен будет вкус. Этот нюанс надо учитывать перед покупкой продукта.

!! Если творог покупается на развес, то визуальную его оценку надо проводить особенно тщательно. Продукт надо протереть через пальцы, понюхать и при возможности сразу попробовать на вкус.



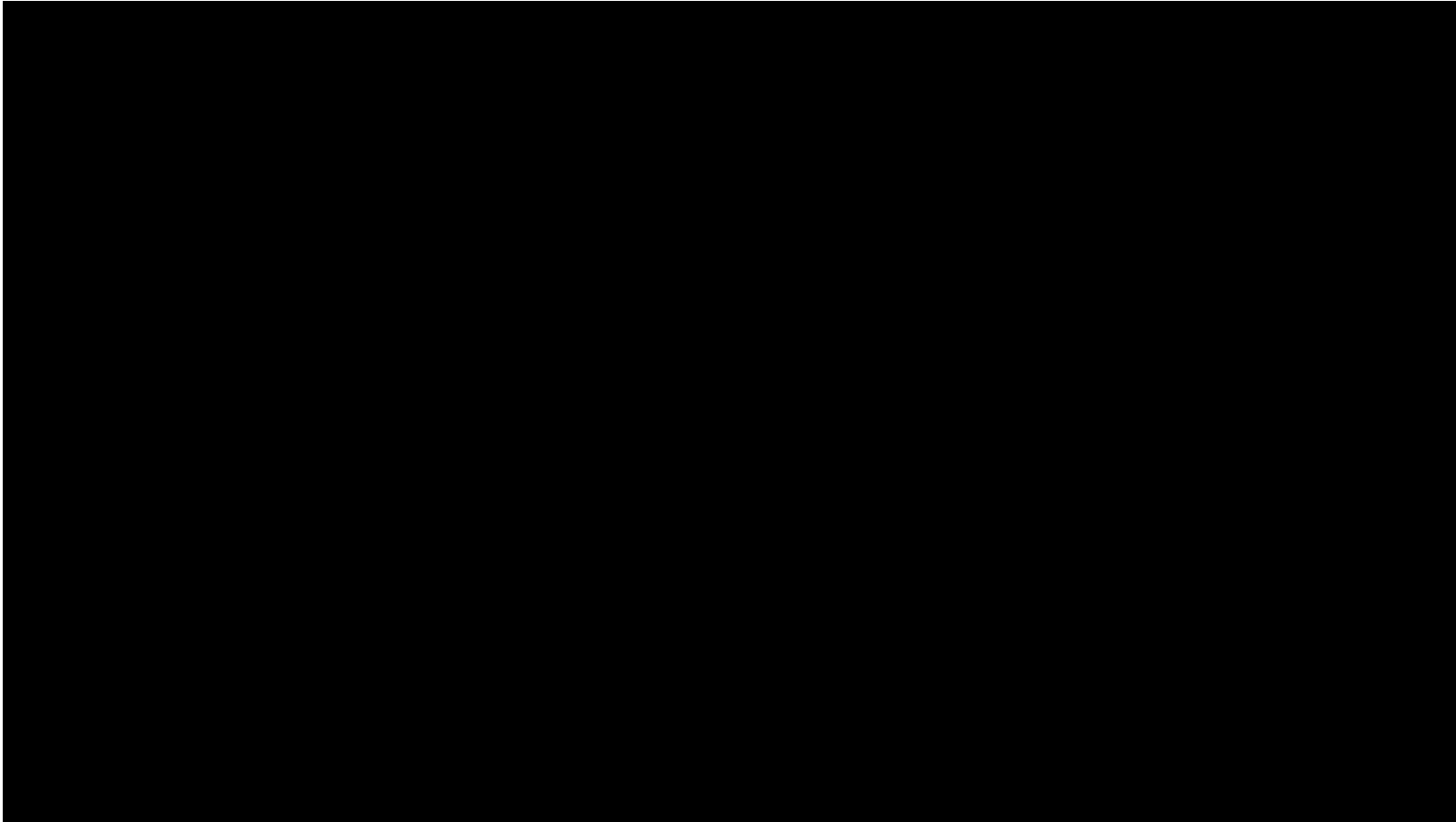
❌ ПРИЗНАКИ НЕКАЧЕСТВЕННОГО ТВОРОГА:

- горький вкус творога свидетельствует о нарушении процесса его изготовления или хранения;
- ярко выраженная зернистая консистенция не всегда является признаком качества творога, если крупинки слишком жесткие и создают впечатление сухих частиц, то продукт переварен и будет горчить;
- при протирании пальцами некачественный творог будет сохранять свою структуру, а маслянистое вещество из него выделяться не будет;
- повреждения на упаковке должны стать поводом для отказа от покупки продукта;
- вздутая крышка или упаковка являются признаком испорченного творога;
- ни в коем случае нельзя покупать творог с истекшим сроком годности или в последние дни перед указанной датой;
- творог, который подвергался заморозке, полностью теряет свои вкусовые качества;
- в творожной массе могут присутствовать белые, голубые или зеленоватые частицы, что свидетельствует о начале развития плесени;
- желтый цвет массы может быть только у испорченного творога;
- жидким хороший творог быть не может;
- если творог не пахнет молоком, то от его покупки стоит воздержаться;
- если цвет творога не однородный, то это признак смешивания продуктов разного качества (или свежего творога с испорченным);
- если на упаковке указано слишком много дополнительных ингредиентов с незнакомыми названиями, то такой продукт покупать не стоит (в настоящем твороге должны быть только натуральные ингредиенты);
- слишком низкая цена творога является первым признаком замены компонентов продукта на сою, растительные жиры и другие дешевые ингредиенты.

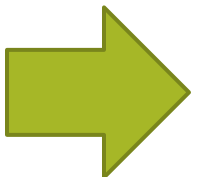


!! Нередко производители добавляют в творог крахмал. Делается это с одной целью – увеличение массы итогового продукта. Определить наличие дополнительного компонента визуально довольно сложно, а в домашних условиях это делается при помощи йода. Посиневшая капля вещества на поверхности творога – признак присутствия крахмала.

Экспертиза творога (видео)



Видео также доступно по ссылке <https://youtu.be/xH1qmu1kpgI>



Приправы: КОРИЦА

Видите визуальную разницу на картинке?

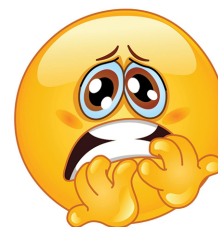


Пф-ф-ф-ф.... Нет....

А знаете, как эта разница отражается на организме человека??



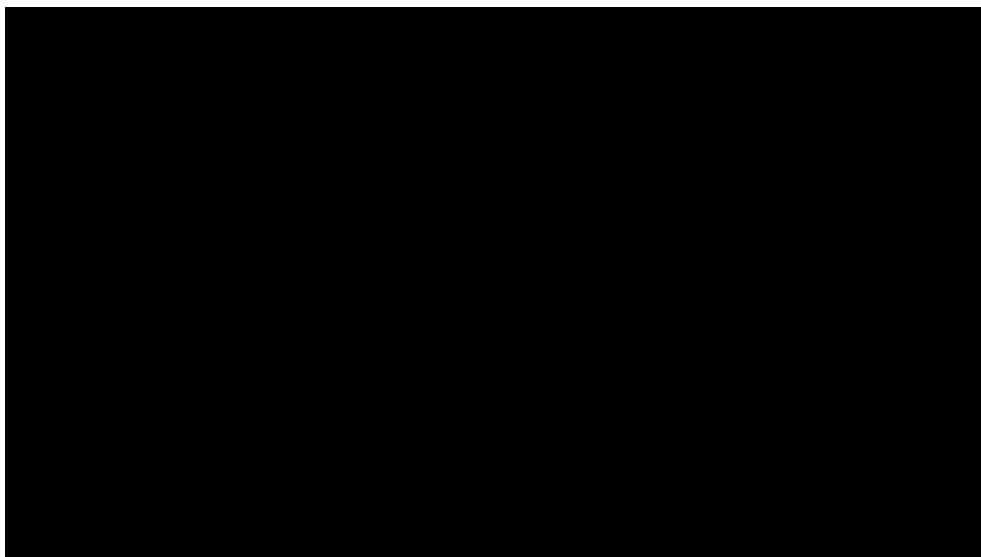
ДО ЭКСПЕРТИЗЫ:
Мы слишком редко и мало ее едим, чтобы тратить время и разбираться



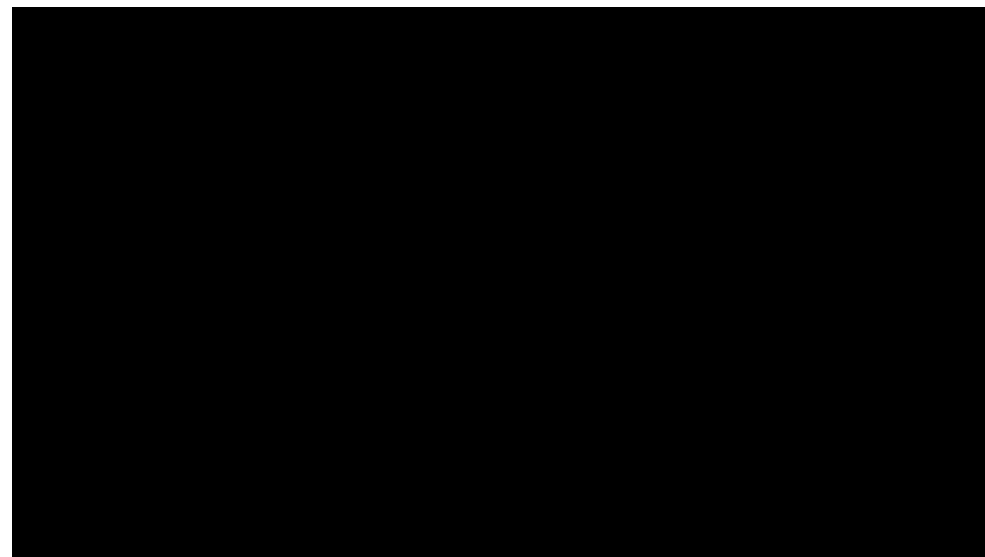
ПОСЛЕ ЭКСПЕРТИЗЫ:
Ой, ма-а-а-ма, пойду проверю свою



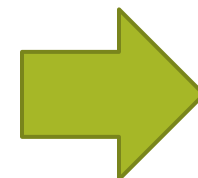
Экспертиза коридора (видео)



Видео также доступно по ссылке
https://youtu.be/hq-qGcLyt_g



Видео доступно по ссылке
<https://youtu.be/kXGKrQVyiTE>



Сладости: ШОКОЛАДНЫЕ страсти

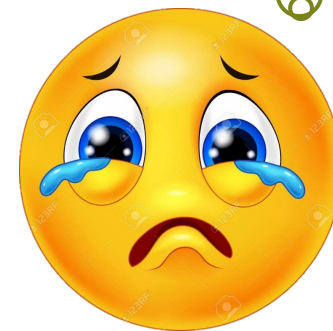
Я чувствую, как он пахнет... Мне нужна шоколадная доза...



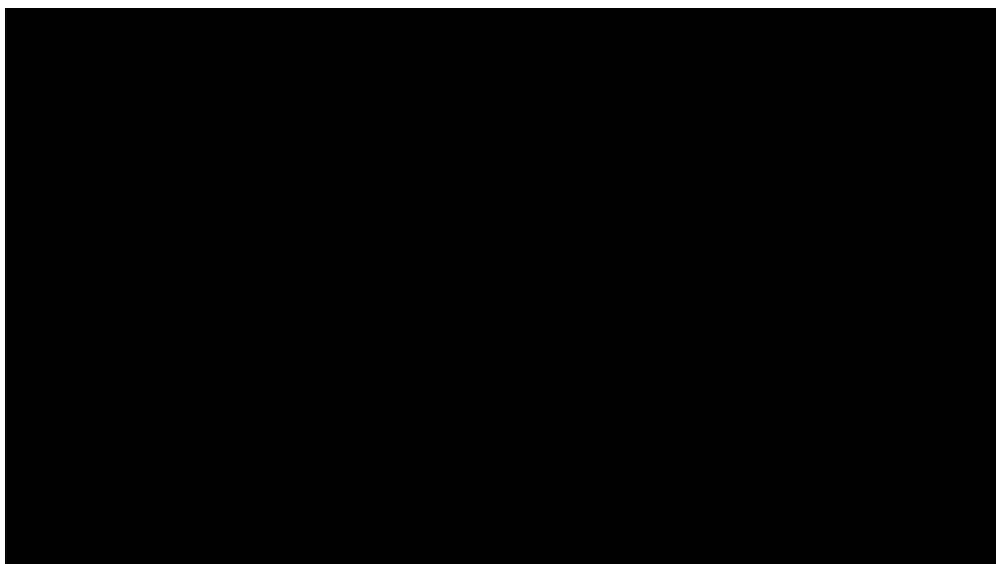
Моя прелесть, я хочу тебя снова и снова!



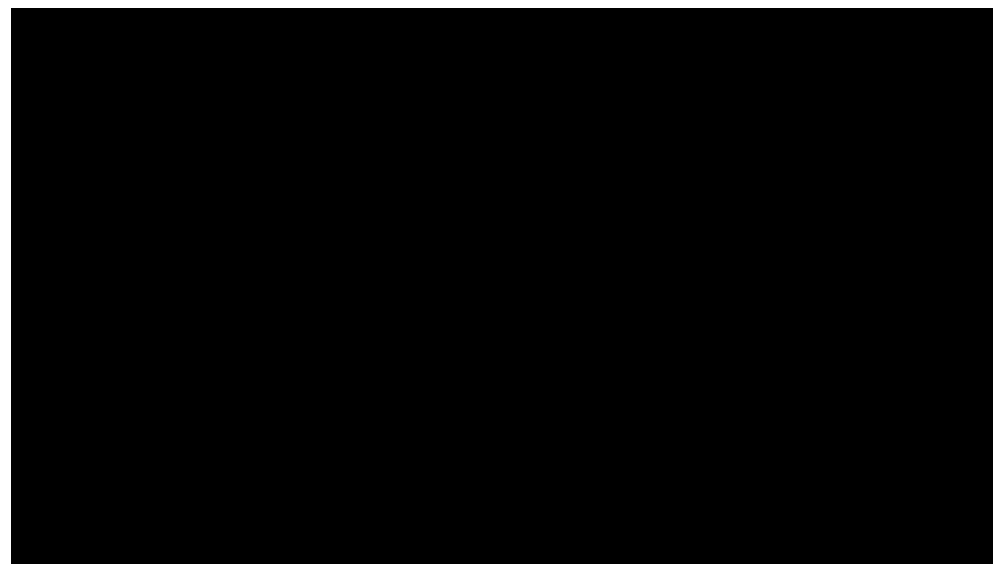
Может лучше выключить эту презентацию... нафиг Сейчас скажут, что он вредный



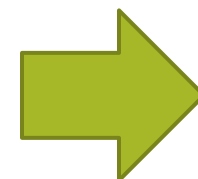
Шоколад... 75%+



Видео доступно по ссылке
<https://ok.ru/video/30669933221>



Видео доступно по ссылке
<https://youtu.be/o3u2VoeaOoE>

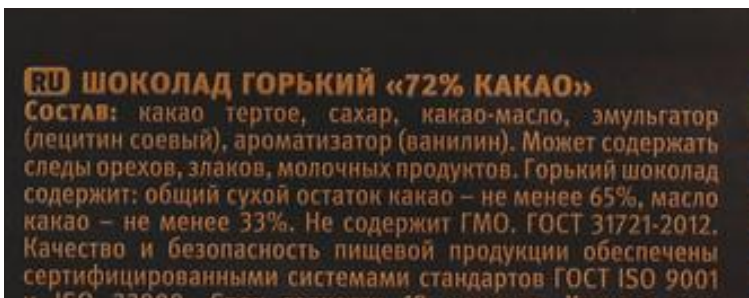


ГЛАВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ КАЧЕСТВЕННОГО НАСТОЯЩЕГО ШОКОЛАДА

- **КАКАО ТЁРТОЕ:** очищенные, продезинфицированные, обжаренные и перемолотые какао-бобы. Они обеспечивают **ВКУС, АРОМАТ, ХРУПКУЮ СТРУКТУРУ**, балансируют сладость. Это главный исходный ингредиент.
- **КАКАО-МАСЛО** придаёт **БЛЕСК, ТВЁРДОСТЬ** и усадку шоколаду. Чем выше содержание какао-масла в шоколаде, тем более привлекателен внешний вид готового продукта.

!! А, вот, КАКАО-ПОРОШКА в составе шоколада быть не должно

Отлично, когда на 1 месте в составе какао-тертое, а на 2-м какао-масло.
Чем меньше дополнительных ингредиентов, тем лучше!



ЭМОЦИИ И ЕДА: **пикантное, острое**

Желание острого – это жажда новых ярких эмоций и приключений.

+ Человеку, любящему острые приправы, было бы хорошо заняться экстремальными видами спорта.
+ Но если такой возможности нет, вполне подойдут и более спокойные занятия, вызывающие самые разные чувства: например, танцы, просмотр фильмов разных жанров, проба новых блюд в ресторане, прогулка на теплоходе, а лучше всего, если человек свободен – новый роман со всеми своими эмоциональными взлетами и падениями.

