

ЯЙЦА И МЯСО ДОМАШНИХ КУР

Что мы о них знаем

Куры

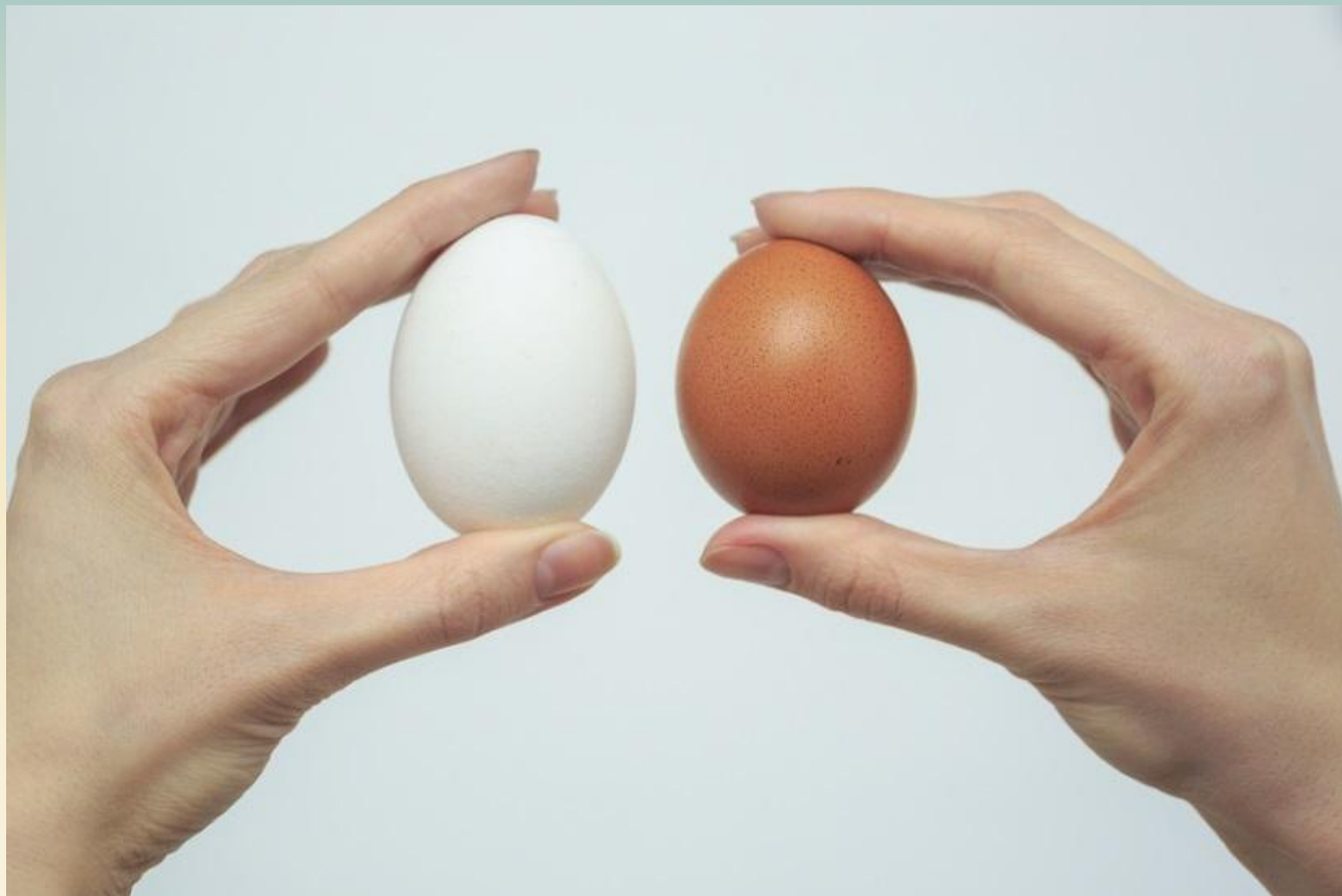
Курица, или домашняя курица — самая многочисленная и распространённая домашняя птица. Летает плохо, недалеко. Разводим мы их в основном ради яиц и мяса.

Домашние хозяйства разводят преимущественно кур яйценоских пород.

Поговорим о яйцах



Как отличить домашнее яйцо от магазинного



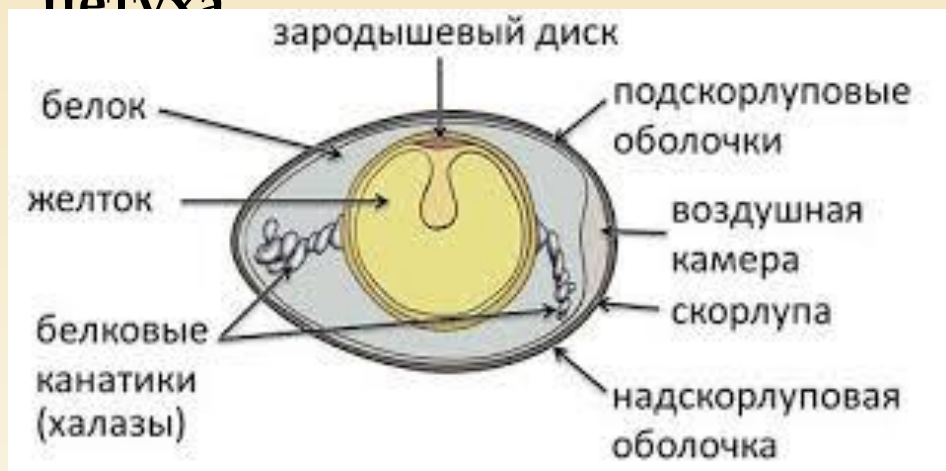
Безусловно, домашние яйца и магазинные различаются по своим вкусовым качествам. Рацион питания деревенской курицы сильно отличается от рациона кур на птицефермах, которые содержатся в клетках и получают специальный корм, ориентированный на достижение конкретной цели: наращивание массы или производство яиц.

Деревенские («натуральные», «правильные», «вкусные») яйца не продаются в торговых сетях. Это связано с тем, что магазины предпочитают сотрудничать с крупными производителями с постоянными объемами и стабильным качеством. Разумеется, слово «качество» в данном случае используется скорее в переносном смысле.

Крестьянское подворье не может предложить больших объемов и одинаковых калибров яичек. Деревенское яйцо – продукт сезонный, курочки сносят яйца в теплое время года, а зимой для нормальной «носкости» курицу нужно кормить специальными кормами, что негативно скажется на качестве продукта. Понятно, что ни один нормальный глава подворья делать этого не будет, т.к. первостепенные потребители своей же

Не стоит ориентироваться на цвет желтка. Запомните, что темно-оранжевый цвет желтка у домашних яичек – это миф. Конечно, желток у домашних яичек темнее, но не всегда, его цвет варьируется от сезона, зимой желтки светлее, чем летом. А птицефабрики при массовом производстве научились «подкрашивать» желтки в яичках, добавляя в корма специальные элементы. Так что цвет на сегодняшний день – не показатель.

Настоящие деревенские яйца почти всегда оплодотворенные. Это, конечно, потому, что с курочками живет петух. И вовсе не стоит этого бояться, т.к. только такие яйца можно без опасений для своего здоровья употреблять в пищу. Только оплодотворенное яйцо имеет правильный гормональный фон и не влияет пагубным образом на здоровье человека. Магазинные яйца не оплодотворены, их несут «киборги», которые сидят в клетках, которых однообразно кормят, к которым не допускают петуха. Проверить, оплодотворено ли яйцо, можно с помощью специального прибора — овоскопа, но человеку без опыта это сделать сложно. Стоит лишь уяснить, что нельзя покупать яйца в хозяйстве, где нет петуха.



Самое главное отличие это, пожалуй, органолептика.

Запах. Аромат домашних яичек насыщенный, чего не скажешь о магазинных яйцах, лишенных запаха воли.

Вкус. Об этом не напишешь, кто пробовал – поймет. Стоит ли говорить, что домашние, деревенские яйца (как и блюда из них) гораздо вкуснее магазинных.

Подведем итог

Итак, запомним: домашние деревенские яйца вкусные и ароматные, никогда не одинаковые в лотке. Они более шершавые на ощупь. Их всегда сложнее купить. Но и удовольствия от них всегда на порядок больше.

**А теперь поговорим
непосредственно о самом мясе
кур**



Полезные свойства курятины

- *В первую очередь курятина очень полезна для нашего иммунитета. Микроэлементы создают отличный защитный барьер от негативных воздействий окружающей среды...*
- *Еще курица – это отличное средство для восстановления сил. Вспомните, какую жидкость часто рекомендуют пить при болезнях, физическом истощении и бессилии? Конечно, речь о курином бульоне.*
- *Также курица в сочетании с «живыми» продуктами (овощами, зеленью) значительно улучшает деятельность ЖКТ.*
- **Витамины группы В** очень полезны для **нашего внешнего вида**, точнее, для здоровья и красоты волос, ногтей и кожи.
Белок – один из самых важных полезных компонентов в курятине.
 - Во-первых, это отличный строительный материал для мышц и костей.
 - Во-вторых, белок отлично влияет на развитие мозга.
- **Еще одно важное свойство курицы – это правильное воздействие на нервную систему.** Богатый набор витаминов и элементов благотворно влияет на функционирование нервных клеток. Особенно полезно включить курицу в рацион при бессоннице, депрессии и других неприятных «нервных» состояниях.
- **Как видите, пользы от употребления курицы довольно много.** А самой полезной частью тушки является именно грудка в отварном виде.

**Но эти полезные свойства
соответствуют лишь той
курочке, что жила и росла на
частном подворье, а не сидела
в клетке на откорме, занимая
площадь в 1 альбомный лист**

Как отличить курочку домашнюю по внешнему виду



Домашние куры с желтоватым жирком и ножом их не разрежешь, топором рубить приходится, потому что кости крепкие. А магазинные, их просто руками можно разломать. Жировые прослойки белые. Да и само мясо быстро варится, мягкое. А у домашних кур мясо жёстче, варить приходится дольше, да и ароматнее они. Вкус бульона ни с чем не перепутаешь.

Так же домашних кур могут продавать с потрошками, причем потрошки не вынимают, они остаются «прикрепленными». Кроме того, у домашней курицы-несушки внутри оставляют незрелые яйца.

Повторюсь что кожа у курицы, выросшей в домашних условиях, бледно-желтая. А поскольку ощипывают птицу вручную, ошпаривая предварительно кипятком, то она может быть повреждена.

Желтоватый оттенок жира, говорит, что курица питалась в основном зёрнами и в большой степени кукурузой. Как правило, такое бывает у домашней птицы.

Можно увидеть, на гормонах жила курица или нет по ее пропорциям. Грудка не должна быть увеличена по сравнению с крыльями и ножками. Результат быстрого роста бройлеров на птицефабриках – анаболики.

Итак, в первую очередь нужно обратить внимание на вес, так как нормальные домашние куры не могут весить более 2-х кг. Большие размеры свидетельствуют о наличии анаболиков, которые достаточно популярны среди недобросовестных производителей.

В данном случае птица быстро растет, стремительно набирает вес, но при этом такое мясо может нанести ощутимый вред организму человека.

Также окрас тушки должен быть равномерным, не допускаются кровоподтеки и вмятины. Важное условие - при надавливании пальцем мясо быстро возвращает прежнюю форму, кожа пружинит, матовая с блеском.

У заводской курицы кожа слегка водянистая, прозрачная, через нее проглядывается мясо. На подлинность домашней птицы укажет цвет тушки, он должен быть золотистым, а не белым, как у фабричного образца.

Вопрос "Как правильно отличить домашнюю курицу?" довольно часто возникает среди покупателей. На курочку, выросшую в естественных условиях, укажет специфический и неповторимый запах, который отличается особым ароматом. Лапки будут слегка загрязнены, что говорит о том, что птица гуляла по улице, а не сидела в клетке. Немаловажный признак - жировая прослойка.

Выбирая домашнюю птицу нужно учитывать множество факторов. Однако результат оправдает все затраченные усилия. Ароматный бульон, вкусное блюдо станут наилучшим вознаграждением за проделанный труд.

Мифы которые мы знаем

1. Мясо домашней курицы более жёсткое

Да, это правда. Домашние куры растут несколько месяцев, а на птицефабрике – ровно 45 дней. Поэтому мясо курочек фабричных «моложе». Кроме того, домашние куры обычно имеют вольный выгул и упругую мышечную ткань, а фабричные всю свою короткую жизнь сидят в клетках практически без движений, а значит их мышцы рыхлые, а мясо – мягкое.

2. Мясо фабричных кур напичкано гормонами

Скорее всего – нет. Существует строго отработанная методика выращивания кур-бройлеров ровно за 45 дней, когда им не дают двигаться, дают строго определенный корм и биологически активные добавки. При таком подходе ровно в срок бройлер «созреет» и пойдёт на продажу. Применение гормонов по Российскому законодательству запрещено, однако когда дело идёт о прибыли, возможно, у кого-то рука и не дрогнет поспособствовать тому, чтобы прирост мяса был побольше.

3. Все фабричные куры получают антибиотики

Да, к сожалению, это так. Существует список разрешённых к питанию кур добавок, среди которых встречаются и те, что содержат антибиотики. Мера эта вынужденная. На многих птицефабриках куры содержатся по десятку в клетках при низкой температуре воздуха и плохих санитарных условиях. Всё это способствует болезням птиц, справиться с которыми помогают антибиотики. В некоторых хозяйствах так боятся крупного падежа птицы, что дают антибиотики в профилактических целях – обычно дважды за те самые 45 коротких дней жизни курицы.

Спасибо за внимание

