

Сколько в супе...супа?

"БЫСТРЫЕ продукты", которые требуется лишь залить кипятком, чтобы получить обед, стремительно вторгаются в нашу жизнь. Как долго можно ими "обедать", чтоб не нанести ущерба здоровью?

Вся "китайская" лапша быстрого приготовления давно уже делается в России. По каким критериям можно судить о ее качестве? Посмотрите, как она будет разбухать. Если лапша остается все время идеально красивого вида и "резиновой" жесткости, значит, часть муки производители в ней заменили крахмалом или стабилизаторами. "Правильное" тесто всегда слегка разваривается. Еще очень важно то, какое масло использовали в процессе ее производства. Чаще берут подсолнечное, как самое дешевое и доступное, либо соевое. Но оно быстро прогоркает.

Признаком плохого качества или кустарности производства считается наличие большого числа ломаной вермишели в пакетике. Специалисты советуют обращать внимание также на аккуратность запаечных швов упаковки. Фабрика, дорожащая репутацией, не допустит в этом небрежности. Что касается ароматизаторов, придающих лапше вкус различных сортов мяса, креветок или грибов, то закупаются они всеми и во всем мире буквально в паре торговых точек: в Германии, Южной Корее. Производство "добавок" дорогостояще и строго засекречено. Так как процесс добывания натуральных ароматизаторов из лап, косточек, шкур, хвостов и прочих малосъедобных вещей животного происхождения - зрелище не для слабонервных.

Читаем указанный на упаковке состав. Лактоза. Модифицированный крахмал. Глюкозный сироп. Усилитель вкуса и запаха (Е-621). Куриный жир и гидрогенизированный жир. Экстракт растительных белков. Натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы. Соль. Специи. Краситель. Антиокислитель Е-320. Вы догадались, что это? Это рецепт супа. Залил кипятком и...

- И организм получит колоссальную нагрузку на почки и печень, - говорит диетолог Тамара Александрова. - Я не знаю, что тут комментировать. От голода, от безысходности съесть это в дороге еще можно. Но употреблять на работе ежедневно в качестве горячего обеда... Лучше уж заменить его на кипяточек с горбушкой хлеба, если считаете, что здоровье - это все-таки ценность. Недавно перечитывала "Машеньку" Набокова. И буквально споткнулась глазами о строчку, где один из героев романа, обнищавший эмигрант, варил себе супчик из бульонных кубиков известной фирмы. Я подумала: если они известны с двадцатых годов прошлого века и до сих пор активно рекламируются по телевидению, то какие миллиарды долларов уже истрачены, чтоб убедить людей запихнуть это в организм? А затраты на рекламу всегда должны быть окупаемы. За счет цены и оборота. Знаете, почему вы покупаете этот бульончик? По шесть рублей за пакетик? А там - 13 граммов. Стало быть, кило порошка - 460 руб. Столько стоят 10 кур.

Анекдот

У жителей Вилларибо и Виллабаджо опять праздник!!! Просто у них есть нечего, значит, и посуду мыть не надо!

Вот у них и праздник...