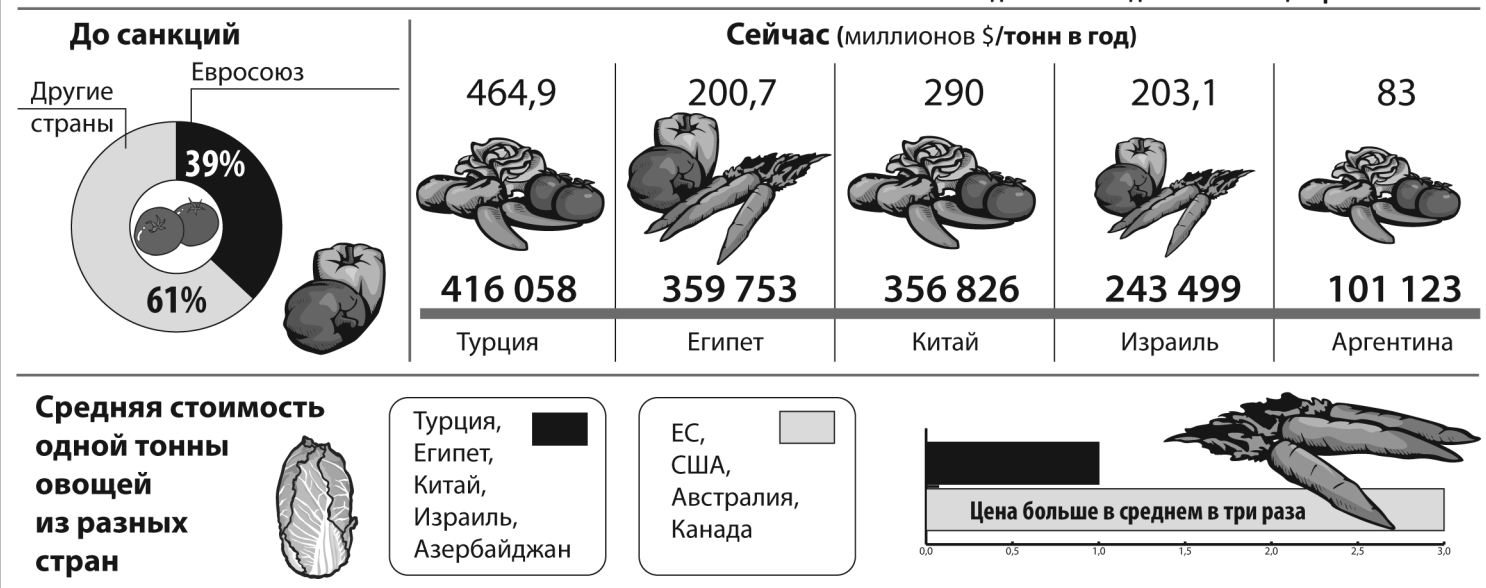


«Краснодарские»

Рубрику ведет
Светлана ЯКОВЛЕВА

Импорт овощей

По данным исследовательского центра «iCanDeliver»



ИЗБАВЛЯЕМСЯ ОТ НИТРАТОВ

- У корнеплодов обязательно срезайте хвостики, корешки, у моркови и картофеля — позеленевшую часть, а лучше такие овощи вообще не брать. С капусты снимайте верхние листья, вырезайте крупные жилки и кочерыжку.
- Срезайте «попки» и кожуру с огурцов, кабачков, патиссонов, а также части, близкие к плодоножке.
- Не ешьте мякоть бахчевых у самой корки.
- Включайте в рацион побольше лимонов, апельсинов, мандаринов, черную смородину и крыжовник (они богаты аскорбиновой кислотой) или принимайте витамин С — это снижает вред от нитратов.
- Если есть сомнения — лучше замочить овощи и зелень в холодной подсоленной воде на 2 — 3 часа.
- Избавляться от нитратов в плодах помогает тщательное мытье, бланшировка, кулинарная обработка, сушка плодов.

зора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области и получила следующий ответ:

«...Указом президента РФ от 06.08.2014 г. №560 введен запрет на ввоз отдельных видов сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия происхождением из США, стран ЕС, Канады, Австралии и Королевства Норвегии.

Действие продовольственного эмбарго было продлено еще на год Указом президента России от 24 июня 2015 года №320 «О продлении действия отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации».

В целях реализации данного указа постановлением правительства РФ от 25 июня 2015 года №625 утверждена новая редакция перечня сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, которые запрещены к ввозу в Россию. Сельскохозяйственная продукция, включенная в вышеуказанный перечень, выращенная и произведенная в Греции, которая является страной — участницей Европейского Союза, запрещена к ввозу на территорию РФ. Дан-

ное ограничение касается в том числе свежих овощей, фруктов и ягод».

В общем, граница — на замке. Таможенные службы и службы Управления Россельхознадзора пристально следят за тем, чтобы президентские указы выполнялись неукоснительно. Поэтому если вам скажут, что фрукты доставлены из Греции или из другой страны Евросоюза, — не верьте.

Греческую клубнику и черешню сполна

КАК ВЫБИРАТЬ ОВОЩИ

- 1 Лучше покупать плоды среднего размера — в самых крупных и самых мелких нитраты встречаются чаще.
- 2 В тепличной или недозрелой продукции нитратов обычно больше.
- 3 Из-за избытка нитратов плоды быстро портятся, поэтому не соблазняйтесь дешевой залежалой продукцией.

заменяла израильская и турецкая, которая продается на каждом углу. Но у нас на юге, в Крыму или в том же Краснодаре, выращивают овощи и фрукты не хуже, а по некоторым параметрам даже лучше — для их возделывания используется, как утверждают в Петербургском институте биотехнологий, меньше разных стимулирующих, ускоряющих рост и отпугивающих вредителей ве-



ществ. Но вот до нас этот урожай доходит лишь в минимальных количествах. Во-первых, еще раз повторим, потому что со стороны крупных торговых сетей на эту продукцию нет спроса — они уже привыкли работать с зарубежными компаниями, во-вторых, объемов выращенного в своем отечестве пока что хватает в основном для того, чтобы обеспечивать население южных регионов и отдыхающих, поток которых увеличивается.

Так что тем, у кого есть дачи, правильнее будет заняться выращиванием своей плодово-овощной продукции, чтобы быть уверенными, что она без нитратов и прочих примесей. Кстати, на личные подсобные хозяйства в России приходится более 46% всей отечественной сельхозпродукции. И в последние годы этот показатель растет. Ну а тем жителям крупных городов, у которых возможности возделывать свой сад-огород ограничены, придется довольствоваться тем, что имеется на прилавках.

Фото Натальи ЧАЙКИ

УЧЕТ И КОНТРОЛЬ

Государство определит, каким должен быть натуральный кабачок

СО СЛЕДУЮЩЕГО ГОДА ВСТУПИТ В СИЛУ ГОСТ НА ОРГАНИЧЕСКИЕ ОВОЩИ

За рубежом все больше востребованы экологически чистые продукты, у нас производство таких продуктов также активно развивается. Со следующего года в России вступит в силу ГОСТ (государственный стандарт, который устанавливает обязательные характеристики товара) для органических продуктов питания. Органическая сельхозпродукция отличается от обычной тем, что при ее производстве используются только естественные удобрения и, разумеется, недопустимы никакие генные модификации.

— Наше преимущество в том, что десятки лет земель в России практически никто не занимался, — считает Эльдар Беглов, гендиректор хозяйства «Лосево», — поэтому она — чистая, в нее не добавляли никаких удобрений. В отличие, скажем, от Китая, где используют такие химикаты, что земля буквально выгорает за несколько лет. Этот процесс, кстати, мы видим сейчас на нашем Дальнем Востоке, где китайские сельхозпроизводители берут в аренду огромные территории. Они снимают 2 — 3 урожая в год, но вопрос в том, какой ценой. Вторым преимуществом является то, что у нас не разрабатывались генно-модифицированные культуры. Правда, есть риск, что

такой посадочный материал может быть завезен из-за границы, например из Латинской Америки.

Органическая продукция будет, конечно, в магазинах значительно дороже неорганической. Все зависит от технологий, применяемых при ее производстве. Если взять один и тот же овощ, выращенный самым экологически чистым и самым «химическим» способами, то по своей цене они будут различаться раз в пять, — утверждают специалисты хозяйства «Лосево».

Весь вопрос, как всегда, в контроле за соблюдением ГОСТа. Лабораторный анализ может выявить, какие удобрения использовались при выращивании исследуемого ово-



Органические овощи будут стоить раз в пять дороже, чем обыкновенные.

ща. Но определить, является ли этот овощ генно-модифицированным, не так-то просто. По крайней мере пока такого рода исследования у нас массово не проводятся.

Поэтому главным, на что будет ориенти-

роваться потребитель, — это честное имя производителя, которому он доверяет. В сегменте органических продуктов бренд будет иметь гораздо большее значение, чем в сегменте обычных.