

В преддверии празднования 75-летия победы в Великой Отечественной войне и в целях защиты прав социально незащищенных категорий граждан Консультационным пунктом для потребителей Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» разработана настоящая памятка. По всем возникающим вопросам ветераны Великой Отечественной войны и приравненные к ним лица могут обратиться за консультацией по телефону: 8 (86146) 4-34-15.

Картошка да каша-еда наша! Рекомендации потребителям как правильно выбрать качественный картофель

Почти не один день в российской семье не обходится без картофеля. Картофель – универсальный и очень вкусный овощ. Из него можно приготовить огромное количество блюд, и он никогда не надоест, даже если кушать его каждый день. Для того чтобы правильно выбрать картофель, необходимо придерживаться следующих правил.

Описание сортов картофеля

В мире существует около четырех тысяч сортов картофеля, которые классифицируются по разным признакам: срокам созревания, плотности мякоти и цвету клубней.

Трудно сказать, какой сорт картофеля самый вкусный, поскольку у всех свои пристрастия и предпочтения.

Желтые сорта картофеля содержат много каротина — они в меру сладкие, не очень разваристые и приятные на вкус.

Красные сорта картофеля содержат большое количество антиоксидантов, не рассыпаются при варке, имеют нежный деликатный вкус и долго хранятся.

Белые сорта картофеля богаты крахмалом и витамином С, отлично развариваются и отличаются сочностью.

Как правильно выбрать картофель

Размер. Большинство людей любит покупать картошку покрупнее, но лучше всего брать картофель среднего размера (7-8 см). Несмотря на то, что крупную картошку чистить приятнее, в средних и мелких клубнях содержится гораздо больше питательных веществ и меньше нитратов.

Также обратите внимание на **толщину кожуры** — чем она толще, тем более зрелым считается картофель, а значит, он лучше будет храниться.

Содержание крахмала. Сорта картофеля различаются по наличию в них крахмала. Если клубень желтый внутри, значит, он содержит большое количество крахмала и наоборот. Чем больше крахмала, тем лучше и вкуснее будет вареная картошка. А чем меньше – жареная картошка.

Болезни. Мелкие дырочки на поверхности клубней говорят о том, что в картошке завелся жук-проволочник, бурые пятна являются признаком парши — заболевания, вызываемого грибковыми микроорганизмами, а глубокие бороздки — это следы личинок майского жука. Перед покупкой следует проткнуть пару клубней ногтем: если картофель мягкий и продавливается, то это признак старого, залежавшегося картофеля. Качественный картофель должен быть твердым и упругим, с гладкой шкуркой без внешних дефектов.

Чистота. Лучше всего брать картошку без налипшей земли. В этом случае можно будет проверить всю поверхность корнеплода на наличие заболеваний или зелени. Но вымытая картошка хуже хранится.

Не покупайте позеленевший или проросший картофель, так как он насыщен алкалоидами, которые могут вызвать отравление!

Признаки хорошего картофеля:

- плотный, твердый;
- не "трещит", не раскалывается при разрезании;
- кожура гладкая, без шероховатостей;
- не имеет темных пятен на кожуре;
- с неглубокими глазками.

Как хранить картофель

К хранению картофель обязательно нужно подготовить: высушить на солнце со всех сторон, очистить от грязи, но не мыть. Корнеплоды следует внимательно перебрать, отделив больные клубни от здоровых. Для того чтобы картошка хранилась долгое время, она должна быть без повреждений и болезней. Лучше всего выбирать корнеплоды с прочной кожурой.

Самый лучший способ хранения картофеля - это ящики. Для длительного хранения картофеля подойдет погреб, балкон или коридор. Зимой нельзя допускать замерзания корнеплодов, а летом – попадания прямого солнечного света.

Дома картофель может храниться от 1-го до 3-х месяцев, а если в помещении температура не выше +4°C, то картошка способна пролежать примерно 9 месяцев.

В холодильнике долгое время картофель храниться не будет (высокая влажность) и может испортиться.

Если вы все же купили некачественный картофель

В случае покупки товара ненадлежащего качества вы по-своему выбору вправе предъявить продавцу одно из следующих требований:

- потребовать замены некачественного продукта на товар того же наименования либо замены на другой товар с соответствующим перерасчетом покупной цены;
- потребовать соразмерного уменьшения покупной цены;
- отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за такой товар суммы.
- Также, Вы вправе потребовать возмещения понесенных убытков, например, при отравлении.

Претензионное письмо оформляется в письменном виде в двух экземплярах. Один экземпляр для продавца – направляем его на юридический адрес по почте заказным письмом или вручаем лично по его фактическому адресу (место нахождения организации).

В результате на вашем экземпляре останется отметка продавца «принял / дата / ФИО / должность / подпись», а если письмо направили по почте, то квитанция об отправлении.

Рекомендации потребителям как правильно выбрать качественный картофель

Автор: adm

30.04.2020 06:48 -

Уважаемые ветераны, в случае если вам необходима очная консультация по вопросу некачественно приобретенного товара или услуги, просим вас обратиться по телефону 8 (86146) 43415, для согласования даты, времени и места консультации. Специалисты Консультационного пункта для потребителей Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» готовы оказать вам бесплатную практическую помощь (по вопросу защиты прав потребителей) по месту вашего жительства.