Готовимся к Пасхе. Рекомендации по окрашиванию пасхальных яиц.

Крашеные яйца принято подавать не только к Пасхальному столу, но и обмениваться ими всю Пасхальную неделю. Легенда гласит, что на Пасху Мария Магдалина подала Римскому Императору Тиверию яйцо, окрашенное в красный цвет - цвет крови, пролитой Христом на кресте. На яйце было написано "Х. В.", то есть "Христос Воскрес!" - отсюда и пошел обычай красить яйца на Пасху.

 Символом пасхальной обрядности является окрашенное яйцо, однако не все из известных способов окраски яиц можно считать приемлемыми.

 Использование растительных красителей (луковая шелуха, свекла, куркума, капуста краснокочанная), является безопасным для организма. Однако с появлением химических красителей, природные пигменты стали применять все реже, поскольку они уступали синтетическим в яркости, сочности, и разнообразии цветов. Поскольку, яичная скорлупа имеет пористую структуру, при окрашивании вредные (в том числе и опасные) вещества синтетических, смесевых красителей, могут проникать в белок.

 Красители, разрешенные для использования в пищевой промышленности, в общем считаются безопасными, но некоторые из них могут вызывать у особо чувствительных людей так называемые псевдоаллергии, которые могут вызывать у аллергиков покраснение кожи, зуд или даже приступ астмы. При использовании синтетических красителей, для безопасности необходимо использовать лицевые маски и одноразовые перчатки.

 При совершении покупки яиц, убедитесь, что соблюдаются условия хранения и сроки годности. Яйца должны быть чистые внешне, без трещин и каких-либо грязных пятен.

 В целях профилактики острых кишечных инфекций, перед тем как изготавливать «крашенки», нужно обработать яйца, предварительно замочив в растворе пищевой соды около 30 минут и после промыть тщательно под теплой (не горячей) проточной водой. При случае, если яйцо потрескалось и белок окрасился – не стоит его употреблять в пищу.

***Согласовано:***

И.о. начальника территориального отдела

Управления Роспотребнадзора по Свердловской

области в Чкаловском районе г. Екатеринбурга,

 в г. Полевской и в Сысертском районе. Н.В. Шатова

Статья подготовлена врачом по гигиене питания отдела

экспертиз за питанием населения Саканян Л.С., т. 269-16-26