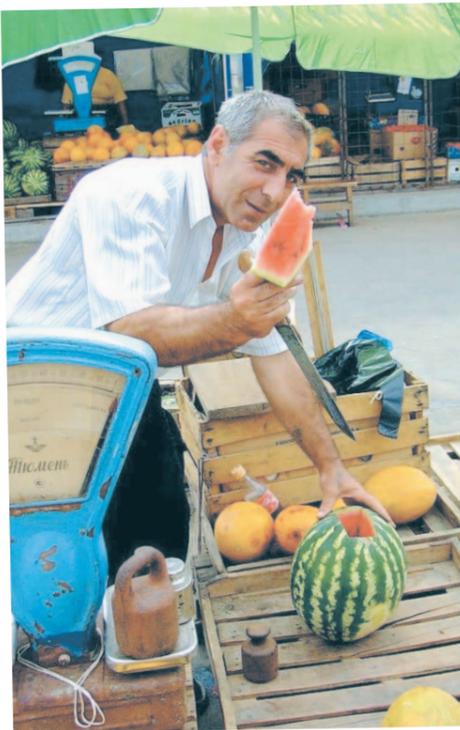




Арбузы. Вкусные, сочные, сладкие. Оказывается, эти шарообразные плоды – родом из Африки, до сих пор на окраинах пустыни Калахари встречаются дикорастущие арбузы.

С глубокой древности полосатых представителей семейства тыквенных культивировали в



Древнем Египте. В Россию эту бахчевую культуру завезли, как написано в энциклопедии для детей, в XV веке из Средней Азии и первоначально разводили эти растения только в низовьях Волги, где до сих пор лучшие плантации арбузов в стране.

Обычно арбузы едят свежими, но в южных регионах для длительного хранения небольшие плоды засаливают. В украинских селах существовала диковинная традиция – соленым арбузом угощали посватавшегося к девушке жениха, если хотели вежливо ему отказать.

Мы, уральцы, конечно, арбузы не солим, женихов ими не кормим, но в удовольствии отведать арбузной вкуснятины себе не отказываем, благо, что на Урале продаются эти «гости из Африки». Но... Всегда есть «но».

Арбузы везут издалека, по дороге они собирают на себя «содержательную» пыль, мнут и бьются. Так вот, арбузы с вмятинами и трещинами лучше не покупать. Потому что, как каждый год напоминают нам специалисты санитарного надзора, арбузы, наряду со всеми завозными фруктами и овощами, «являются факторами передачи кишечных инфекционных заболеваний – дизентерии, холеры, гастроэнтероколитов, йерсиниозов». По этой же причине категорически не рекомендуется покупать арбузы, разрезанные в торговой точке далеко не чистым ножом. Ладно еще, если плод ополовинен при вас, а если за сутки до покупки, а если за двое суток? Сладкая мякоть портится быстро.

Как сообщила «Радару» Ирина Михайловна ГУСЕВА, главный специалист-эксперт Регионального управления №91 ФМБА России, в рамках государственного санитарно-эпидемиологического контроля в городе Лесном систематически проводится контроль за качеством и безопасностью поступающих в город фруктов и овощей. Взято более 50 проб плодовоовощной продукции и бахчевых культур для исследования на содержание в

них нитратов, токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, радионуклидов. Все перечисленные гигиенические показатели в норме. Иначе говоря, покупать фрукты-овощи-арбузы можно. Но расслабляться при этом не надо. Заболеваемость кишечными инфекциями летом все равно возрастает! Чтобы избежать посещения больницы, лучше соблюдать элементарные правила. Не покупать овощи и фрукты подпорченные, в разрезанном виде. Хранить все купленное в холодильнике, в упаковке. Салаты летние употреблять только свежеприготовленными. И, конечно, перед едой плодовоовощное разнообразие обязательно тщательно мыть питьевой водой, а для детей – дополнительно промывать кипяченой водой. Осторожно надо давать детям арбузы, их ведь наши мамы предлагают чуть ли не годовалым детям. Не забывайте, что маленький организм и отреагирует на маленькую дозу загрязненной мякоти арбуза: достаточно одного кусочка, чтобы у ребенка заболел живот.

Часто на прилавках можно встретить практически гнилые овощи, которые продаются подешевле, как «нестандартные». Пользуются наши продавцы кризисом в кошельках у народа: и помидорчиков порченных продадут, и арбузик предложат разрезанный, и половинку капустки, и четверть дыньки. И самое интересное, что покупатель не обижается – даже наоборот! Жить тяжело, а попробовать хочется! Зря. Здоровье дороже.

По закону сейчас санитарно-эпидемиологическая проверка деятельности мелких предпринимателей, в данном случае торгующих овощами и фруктами, не должна проводиться чаще, чем раз в три года. Поэтому, покупатель, помни: госнадзор ослабился, значит, чувство самосохранения должно усилиться. Покупай внимательно, не забывай хорошенько мыть, кушай с удовольствием. Арбузы. Бахчевой сезон только начался.

Светлана ЩИПАКОВА.

В номере:

Администрация обсудит с инвалидами насущные вопросы 2

Две осенние выставки ждут лесничан 2



Материнский капитал: уже 173 жительницы Лесного оформили сертификаты 3

Как будут увеличиваться пенсии? Каждый может просчитать сам 3

Штраф за граффити на стенах домов и ночные салюты составит до 1000 рублей 3



Нептун с брызгалкой – залог хорошего настроения! 4

Разнообразить молодежный досуг в городе помогут аниматоры 19

Для профилактики высокопатогенного гриппа 19

ЗАПЧАСТИ для ИНОМАРОК

для ЯПОНСКИХ • КОРЕЙСКИХ • ЕВРОПЕЙСКИХ А/М

ОРИГИНАЛЬНЫЕ
МАСЛА ФИЛЬТРЫ
ENEOS MANN FILTER

DAYCO NOK
HANSE Germany
GMB DELPHI
Lpr aJusa K-Flex

АМОРТИЗАТОРЫ
КУВ

Прямые поставки -
НИЗКИЕ ЦЕНЫ
Найдете дешевле -
ДАДИМ СКИДКУ

Ecar
СЕТЬ
АВТОМАГАЗИНОВ

г. Н. Тура
ул. 40 лет Октября, 32
тел: (34342) 2-01-68,
сот.: 8-922-160-27-85
www.e-car.su