

Κοζάνη, 24 Φεβρουαρίου 2012

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ Σαρακοστιανά

Το ΚΕ.Π.ΚΑ. - Κέντρο Προστασίας Καταναλωτών ενημερώνει τους Καταναλωτές για το τραπέζι της Καθαρής Δευτέρας, αλλά και τα τρόφιμα που καταναλώνουμε όλη τη Σαρακοστή.

Γενικά, όλα τα τρόφιμα, που στολίζουν το τραπέζι της Καθαρής Δευτέρας, είναι αρκετά ακριβά και οι τιμές τους διαμορφώνονται ελεύθερα. Η παραδοσιακή λαγάνα π.χ., δε διαφέρει σε τίποτα από το ψωμί, που προμηθευόμαστε, καθημερινά. Παρασκευάζεται από το ίδιο αλεύρι, με το κοινό ψωμί και, όμως, η τιμή της είναι μεγαλύτερη, από αυτή του κοινού ψωμιού. Αν συνυπολογίσουμε και το μικρότερο βάρος της, τότε η τιμή της είναι δυσανάλογα υψηλή.

Η ταραμοσαλάτα καλύτερα να παρασκευάζεται στο σπίτι, από ταραμά ποιότητας, γιατί έτσι αποφεύγουμε τις χρωστικές ουσίες, που, συνήθως, περιέχουν οι ταραμοσαλάτες του εμπορίου. Ο ταραμάς πρέπει να έχει χρώμα λευκό έως καστανό ανοιχτό και ομοιόμορφο, σε όλη την ποσότητα. Η οσμή του και η γεύση του πρέπει να είναι ευχάριστη.

Οι βραστές πατάτες, τα φασόλια πιάζ, τα κρεμμυδάκια, τα σκορδάκια, τα τουρσιά, οι ελιές, ο χαλβάς και τα νηστίσιμα θαλασσινά αποτελούν την κύρια τροφή μας, ειδικά την Καθαρή Δευτέρα, που η παράδοση απαιτεί να μην υπάρχουν, στο τραπέζι μας, μαγειρεμένα φαγητά.

Όσοι από εμάς αγοράσουμε θαλασσινά πρέπει να γνωρίζουμε:

1. **Μαλάκια:**

α. **Κεφαλόποδα** (Χταπόδια, Καλαμάρια, Σουπιές, Μοσχιοί, Θράψαλα, κ.λπ.). Τα βρίσκουμε στην αγορά, είτε ως νωπά, είτε ως κατεψυγμένα.

▪ **Νωπά:** Προσέχουμε ιδίως την οσμή, η οποία πρέπει να είναι η οσμή της θάλασσας. Οποιαδήποτε άλλη οσμή θεωρείται μη φυσιολογική. Επίσης, η σάρκα πρέπει να είναι συμπαγής, ελαστική, γυαλιστερή και τα πλοκάμια-βεντούζες να είναι ανθεκτικά στο τράβηγμα.

▪ **Κατεψυγμένα:** Τα κατεψυγμένα πρέπει να συντηρούνται, στο σημείο πώλησης, σε καταψύκτη στους -18ο C, να πωλούνται συσκευασμένα και με υγειονομικό σήμα, δηλαδή τη σφραγίδα της επιχείρησης, η οποία είναι μικρή και ελλειψοειδής. Στη σφραγίδα, αναφέρεται ο Κωδικός Αριθμός της επιχείρησης, πχ.EL 30.A.60. EU. Επί πλέον, στην συσκευασία, πρέπει να αναγράφονται όλες οι υποχρεωτικές ενδείξεις, που προβλέπονται, από την Νομοθεσία, δηλ. η ονομασία πώλησης, το καθαρό βάρος, η χρονολογία ανάλωσης, οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης, το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του κατασκευαστή ή συσκευαστή, ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης.

β. **Διθυρα οστρακοειδή** (Μύδια, Κυδώνια, Γυαλιστερές, Στρείδια, κ.λπ.). Πωλούνται συσκευασμένα σε μικρές συσκευασίες, (συνήθως σε δίχτυ) οι οποίες φέρουν το υγειονομικό σήμα, καθώς και όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις. Σε κάθε περίπτωση τα οστρακοειδή πρέπει να είναι ζωντανά, πριν καταναλωθούν και ο έλεγχός τους είναι εύκολος. Τα κελύφη τους πρέπει να είναι κλειστά, ή, αν είναι μερικώς ανοιχτά, με την ελάχιστη πίεση, πάνω στο κέλυφος, πρέπει να κλείνουν μόνα τους.

Τα μύδια πωλούνται, με κέλυφος ή αποκελυφωμένα και, επίσης, κατεψυγμένα. Τα αποκελυφωμένα συσκευάζονται, μέσα σε πλαστικές σακούλες, με μια ποσότητα πόσιμου νερού. Στην συσκευασία τους, πρέπει να υπάρχει το υγειονομικό σήμα και όλες οι υποχρεωτικές

ΚΕ.Π.ΚΑ. - Κέντρο Προστασίας Καταναλωτών Δυτικής ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

Σ. Μπλιούρα 2 – 501 00 – Κοζάνη – Τηλ – Fax: 2461042282

Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών: 801-11-17200

e-mail : kepka@in.gr - <http://kepkakozanis.blogspot.com>

ενδείξεις, που προαναφέρθηκαν. Η ημερομηνία ανάλωσης πρέπει να απέχει το πολύ 5 ημέρες, από την ημέρα της αποκελύφωσης. Τα κατεψυγμένα πρέπει να φέρουν, ομοίως, όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις.

γ. **Γαστερόποδα** (σαλιγκάρια). Διατίθενται στην αγορά, είτε ως νωπά, χωρίς συσκευασία, είτε ως κατεψυγμένα. Τα νωπά πρέπει να είναι, οπωσδήποτε, ζωντανά. Τα κατεψυγμένα πρέπει να φέρουν, στη συσκευασία τους, όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις.

2. Εχινόδερμα:

Είναι οι γνωστοί μας αχινοί, οι οποίοι πρέπει να είναι ζωντανοί, όταν καταναλώνονται. Η διαπίστωση αυτή, γίνεται με απλή παρατήρηση, κατά την οποία βλέπουμε να κινούνται τα αγκάθια τους.

3. Μαλακόστρακα:

Συμπεριλαμβάνονται Γαρίδες, Καραβίδες, Αστακοί, Καβούρια, Ψείρες, Γάμπαρι, κ.λπ. Όταν είναι ζωντανά εμφανίζουν κινήσεις στις κεραίες και στα πόδια. Πρέπει να έχουν την οσμή της θάλασσας, τα αρθρωτά τους μέρη να είναι στερεά προσκολλημένα στο σώμα, η επιφάνειά τους να είναι γυαλιστερή και το κεφάλι τους δεν πρέπει να φέρει μαύρες κηλίδες ή να είναι μελανιασμένο. Τα κατεψυγμένα πρέπει να φέρουν, στη συσκευασία τους, όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

Πριν από κάθε προμήθεια θαλασσινών, επιστρατεύουμε όλη την προσοχή μας. Τα θαλασσινά, γενικά, είναι εξαιρετικά ευαίσθητα. Η οσμή και η εξωτερική όψη τους είναι τα πιο σταθερά χαρακτηριστικά, για να κρίνουμε την καταλληλότητά τους.

Επειδή διάφορα είδη θαλασσινών διαφέρουν ελάχιστα μεταξύ τους, διαφέρουν όμως πολύ, όσον αφορά την τιμή πώλησής τους, πχ. χταπόδια-μοσχιοί, μπαρμπούνια-κουτσομούρες, πρέπει να προσέχουμε καλά, τις επιγραφές και σημάνσεις, που αναγράφουν τις πληροφορίες του είδους, ώστε να μην παραπλανηθούμε, από τους επιτήδειους.

Για καταγγελίες ή περισσότερες πληροφορίες, ας απευθυνθούμε στο ΚΕ.Π.ΚΑ., τηλ. 24610-42282, ώρες 08:30 – 12:30.