Факты о продуктах



Живете ли вы, чтобы есть, или едите, чтобы жить, но очевидно одно — мы все не можем обходиться без пищи. Это не только утоление голода, но и одно из самых больших человеческих удовольствий в жизни, улучшение настроения и общего состояния, повод для общения.

Но продукты питания привлекательны еще и целым рядом поразительных фактов о них, необычных и шокирующих, интересных и любопытных, исторических и познавательных.

Впечатляют истории появления некоторых продуктов на нашем столе, неожиданные происхождения названий блюд и всего того, что с ними связано. Мало кто знает, что кетчуп когда-то использовался как лекарство, почему «Докторская» колбаса так называется, и для кого она «изобреталась», какие продукты питания могут иметь тысячелетние сроки годности, почему мясо коровы называют «говядиной». Можно ли сделать стейк из арбуза? Что представляет собой японское лакомство фугу?

С этим мы вас познакомим на нашем сайте в рубрике «Факты о продуктах». Открываем ее информацией о «Докторской» колбасе, одного из наиболее популярных продуктов питания в СССР. С какой целью ее начали выпускать? Что и в какое время стали менять в рецептуре? Какие составляющие остались нам от прежней колбасы, с которой все начиналось? Попробуем разобраться.

[Эволюция Докторской колбасы](http://vocmp.oblzdrav.ru/wp-content/uploads/%D0%AD%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8E%D1%86%D0%B8%D1%8F-%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%B0%D1%81%D1%8B.pdf)

В нашей рубрике мы продолжаем вас знакомить с необычными и любопытными, поразительными и интересными, историческими и познавательными фактами об известных нам всем продуктах. Сегодня мы говорим о молоке. Какое отношение к нему было у разных народов? Что лечили молоком?  Какие у него имеются удивительные питательные свойства? Правда ли, что молоко с длительным сроком годности — «сплошная химия»? Что теряет, а что приобретает этот напиток при пастеризации и кипячении? Какие виды молока бывают? Как правильно его выбирать? Об этом и не только пойдет речь в статье.

[Наш друг молоко](http://vocmp.oblzdrav.ru/wp-content/uploads/%D0%9D%D0%B0%D1%88-%D0%B4%D1%80%D1%83%D0%B3-%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE.pdf)

Мы продолжаем вас знакомить с необычными и любопытными, поразительными и интересными, историческими и познавательными фактами об известных нам всем продуктах. Сегодня мы говорим о мороженом. Когда оно появилось? Почему отечественный продукт самый лучший?  Какие сорта бывают? Можно ли хранить мороженое долго в морозильной камере? На что надо обращать внимание при выборе этого самого летнего продукта? Об этом и не только пойдет речь в статье.



[Самый летний продукт](http://vocmp.oblzdrav.ru/wp-content/uploads/%D0%A1%D0%B0%D0%BC%D1%8B%D0%B9-%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82.pdf)

Сегодня мы говорим о **чае**. Кто первым додумался заваривать его? А знаете ли вы, что и черный, и зеленый чай получают из листьев одного и того же растения? Почему тогда они так сильно отличаются друг от друга? Какие еще сорта чая бывают?  Как правильно его выбирать и заваривать? В чем польза этого напитка и кому его вредно пить?



[Его Высочество-ЧАЙ](http://vocmp.oblzdrav.ru/wp-content/uploads/%D0%A7%D0%90%D0%99.pdf)

Мы продолжаем вас знакомить с необычными и любопытными, поразительными и интересными, историческими и познавательными фактами об известных нам всем продуктах. Сегодня мы говорим о жевательной резинке. Многие из вас усомнятся: «Какой же это продукт? Это мягкое вещество, предназначенное для жевания без проглатывания. У резиновой основы нет питательной ценности, и она не усваивается». Но по Госстандарту (ГОСТ Р 51561-2000) жевательная резинка относится к «Кондитерским изделиям». Значит, это еда. В ней есть калории, которые дают энергию. В 100 г примерно 200 ккал (подушечка имеет массу 1,36 грамм, а жвачка «Love is» 4,2 грамма). Жевательную резинку относят к особому виду конфеты, которая состоит из несъедобной эластичной основы и различных вкусовых и ароматических добавок. В процессе употребления жевательная резинка практически не уменьшается в объеме, но все наполнители постепенно растворяются, после чего основа становится безвкусной и обычно выбрасывается. Итак, продукт или развлечение?

[Кулинарны продукт или баловство?!](http://vocmp.oblzdrav.ru/wp-content/uploads/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82-%D0%B8%D0%BB%D0%B8-%D0%B1%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE.pdf)