



სურსათის  
ეროვნული  
სააგენტო

# ბ ი რ ჩ ე ვ ე ტ

## არ შეიძინოთ სურსათი იქ, სადაც არ არის დაცული შენახვის სათანადო პირობები

### ხორცის შექმნისას გაითვალისწინეთ:



- ხორცს არ უნდა ჰქონდეს მუქი წითელი შეფერილობა
- ძროხის და ცხვრის ხორცი უნდა იყოს ჟღერ-წითელი, ხბოს ხორცი - ვარდისფერი, ღორის ხორცი - ღია წითელიდან მოვარდისფრო-მონაცრისფრო შეფერილობის
- ძროხის ცხიმი უნდა იყოს მოყვითალო შეფერილობის, მაგარი კონსისტენციის; ცხვრის ცხიმი უნდა იყოს მკრთალი ფერის, მაგარი; ღორის ცხიმი უნდა იყოს თეთრი, ერთგვაროვანი
- ხორცის გადავირგა უნდა იყოს წარმოქმნილი „სიმშრალის ქერქი“. თითის დაჭარისას წარმოქმნილი ფოსტო სწრაფად უნდა გასწორდეს
- ხორცს არ უნდა ჰქონდეს მუქი ლაქები, გარქოვანებული ნაწილები და ლორწო

ნუ შეიძენთ ხორცს ისეთ ადგილას, სადაც შენახვისა და რეალიზაციის პირობები არ არის დაცული

### თევზის შექმნისას გახსოვდეთ:

- არ შეიძინოთ თევზი, თუ მძაფრი, არაბუნებრივი სუნი აქვს. ასეთი თევზი საკვებად უვარგისია
- დააკვირდით თევზის თვალებს: ახალი თევზის თვალები და რქოვანა ამოწეული და გამჭვირვალეა. თუ თვალები ჩაყვნილი და მღვრია, ასეთი თევზის შექმნას არ გირჩევთ
- თევზის ქერცლი უნდა იყოს მგზინვარე და ოდნავ გაუფარულაბული, აუსილაბელია, მჭიდროდ ეკვროდეს სხეულს
- საკვებად ვარგისი თევზის ფერი მის ბუნებრივ შეფერილობას უნდა შეესაბამებოდეს და არ უნდა იყოს დაფარული მღვრია ლორწოთი
- თევზის ლაყურები წითელი ფერის უნდა იყოს. ლაყურების სახურავი მჭიდროდ უნდა ფარავდეს ლაყურების ღრუს
- თუ ლაყურები წამოწეული და მუქია, ასეთი თევზი ძველია
- არ შეიძინოთ თევზი, თუ სხეულზე ზურგის კუნთების მიდამოში თითის დაჭარისას გაჩენილი ფოსტო არ ქრება; ხორცი ადვილად სცილდება ძვლებს და იშლება. ახალი თევზის ხორცს მკვრივი კონსისტენცია აქვს და თითის დაჭარისას გაჩენილი ფოსტო უმაღვე ივსება



# იცოდა რას მიირთმევ?

