

Моши святого теперь находятся в нижнем приделе собора и доступны для поклонения

Был автором многих побудительных и ярких проповедей, организатором крестных ходов в защиту Русской православной церкви, а также руководил временным высшим церковным управлением в период социальных и политических катаклизмов в стране, не вывела симпатий у представи-

поребения — соборный склеп, ул. Красный Путь.

Сохранение святыни — это не только религиозная, но и историческая задача. В 2005 году при изысканиях фундаментов Успенского кафедрального собора обнаружено погребение, с большой степенью вероятности идентифицированное экспертами регионального минкульта как захоронение архиепископа Сильвестра. Казалось, и прав-

жесть каждого из имеющих повреждений?» Они пришли к выводу, что состояние «участков переломов костей черепи, переломов нижней челюсти позвуну посмертного их формирования, но завершено скелетирования этих костей. Как-либо других повреждений, на представленных костных

обязательно только за счет очереждения других? Так придется до бесконечности переписывать историю.

Р. С. У читателем может возникнуть вопрос: если эксперты не нашли на останках в Успенском соборе прижизненных повреждений, то откуда взялись переломы костей? Судя по всему, они появились в результате взрыва собора, который большевики производили дважды. У нас нередко руководствуются принципом — то, с чем нельзя совладать, нужно уничтожить.

На что следует обращать внимание при покупке мяса птицы

Информирует Россельхознадзор

В последнее время все чаще специалисты лабораторий Омского референтного центра обнаруживают в мясе птицы превышение стандартов показателем качества, которые могут привести даже к отравлению при употреблении такого мяса в пищу. Специалисты экспертной ветеринарной лаборатории советуют, как в этой ситуации избежать негативных последствий.

При выборе как охлажденного, так и замороженного мяса птицы на прилавках магазинов следует обращать особое внимание не только на срок годности продукции, но и на внешний вид и запах. Внимательно покупателю известно, что в процессе длительного хранения значительно изменяется внешний вид

тушек: кожа становится сухой, ломкой, в местах соприкосновения тушек появляются желтые пятна и полосы. Кроме того, подвергается порче цвет, вкус и запах жира, особенно быстро прогоркает жир тушек и уток.

Птицу хранят как в охлажденном, так и в замороженном состоянии.

Срок хранения охлажденного и замороженного мяса птицы зависит от условий хранения: температуры и влажности. При температуре не выше +8°C мясо птицы хранится не более 2 суток; при температуре от 0 до +6°C — до 3 суток; при 0°C срок хранения увеличивается до 5 суток. Субпродукты менее устойчивы к воздействию внешней среды, поэтому их не рекомендуют хранить в охлажденном состоянии, однако допускается хранение при температуре 0°C до 3 суток; от 0 до +6°C — 36 часов, при температуре до +8°C — не более 12 часов. Заморозка субпродуктов позволяет немного увеличить срок хранения; так, при температуре от 0 до +6°C он

составляет 48 часов, а при температуре до +8°C — 24 часа. В магазине срок хранения тушек птицы всех видов при температуре от 0 до +6°C не более 3 суток, при температуре не выше +8°C охлажденную птицу хранят 1 сутки. Предельный срок хранения тушек птицы при температуре от -12 до -15°C и 85–90%-ной относительной влажности: тушей и уток 7 суток, кур, индеек и песарок — 10 суток, при температуре -25°C и ниже соответственно 12 и 14 мес.

При несоблюдении условий хранения охлажденного мяса птицы и нарушении температурного режима хранения для замороженного мяса по-прежнему сохраняется высокий риск обманытия!