Каждый ребенок ждет к Новому году какого-то чуда, а перед родитиелями встает вопрос: Как же порадовать своего малыша? Тогда на помощь приходят сладкие подарки – универсальный выбор в любой ситуации.

Сладкий подарок – один из наиболее популярных праздничных сувениров. Как же выбрать лакомство: на что обратить внимание, каких конфет в составе быть не должно. А также, как правильно хранить новогодние сладкие подарки.

Сперва следует определиться с местом покупки подарка. Лучше обратить внимание на крупные торговые сети и специализированные магазины, так как в большинстве случаев в них продаются подарки, собранные непосредственно на производстве. Это означает, что в упаковку попадают конфеты и шоколад одной партии – срок выработки и хранения у них почти одинаковый. Еще один способ быть уверенным в качестве и составляющих подарка – собрать его самостоятельно.

Если вы решили купить готовый подарок, следует ознакомиться с этикеткой заинтересовавшего вас набора.  На этикетке должно быть отражено наименование и юридический адрес фасовщика продукции, дата фасовки и срок годности, возрастные ограничения, содержание набора, а также состав и пищевая ценность сладостей. Срок годности устанавливается по самому скоропортящемуся продукту. Выберите набор с самой близкой к дню покупки датой фасовки – тогда конфеты, вафли и печенье будут более свежими. Обращайте внимание на упаковку – она не должна быть нарушена.

Предпочтение стоит отдавать тем наборам, в составе кондитерских изделий которых содержится минимум пищевых добавок, консервантов, гомогенизированных жиров и масел.

В состав качественного сладкого набора могут входить шоколад, конфеты (желейные, вафельные, с начинкой из суфле), вафли, пряники, печенье (бисквитное, галетное), мягкий ирис, пастила, зефир, мармелад. Зефир и мармелад являются наиболее безвредными ввиду меньшего количества сахара по сравнению с другими сладостями. Помимо этого, в мармеладе и зефире содержится пектин, полезный для суставов и хрящевой ткани.

В составе сладостей должны отсутствовать усилители вкуса и аромата, консерванты (Е200, Е202, Е210, Е249), синтетические красители, ароматизаторы, идентичные натуральным, гидрогенизированные масла и жиры,  натуральный кофе. Эти ингредиенты запрещены к использованию в кондитерской продукции для детей. А вот натуральные красители и ароматизаторы допускаются.

Обратите внимание на наличие в составе сладкого подарка соевых компонентов – данный компонент особенно популярен для шоколадных яиц с игрушкой внутри. Соевый лецитин, являющийся одной из составляющих молочного шоколада такого яйца, может спровоцировать аллергию в случае, если у ребенка есть непереносимость сои.

Производители сладких подарков могут использовать маркетинговые уловки для повышения продаж. Стоит помнить, что использование слов «детский», а также ассоциируемых с детьми, например «малыш», «для дочек и сыночков», и наличие игрушки в комплекте не означает, что продукт предназначен для детей.

Сладкий подарок также может содержать игрушку, но стоит помнить о возрастных ограничениях и технике безопасности. Так, игрушки для детей до 3 лет не должны содержать натурального меха и натуральной кожи – это достаточно сильный аллерген. Также игрушка не должна содержать стекла и других бьющихся материалов, мелких деталей, в том числе размер которых во влажной среде увеличивается более чем на 5%.

Сладкие подарки должны храниться при температуре 15–17 градусов, иначе из-за нарушений условий хранения шоколад может покрыться белым налетом. Примечательно, что шоколад, в состав которого входят заменители какао-масла, не покрывается белым налетом. Поэтому «седина» – верный признак того, что шоколад был настоящим.