

В домашних условиях тушенку можно сделать разве что в автоклаве. Ведь для ее изготовления нужна температурная обработка – стерилизация. Да и самому ее можно закатать только в стеклянные банки, их не всегда удобно брать собой. Намного проще купить про запас несколько консервных банок тушенки в магазине. Этот продукт полностью готов к употреблению, достаточно лишь разогреть. Мясные консервы выручат во многих случаях: в походе и на даче, в командировке и на охоте. Да и дома многие блюда с тушенкой можно приготовить намного быстрее. Но у некоторых марок цена "кусается", с другими есть опасения, что там лишь жир, хрящи и "холодец", а мясо придется искать под микроскопом.

В тестировании 6 марок свиной тушёнки: **Алан, Здорово, Ладус, Пан Иван, Этнические мясники, Eat me** .

Тест: тушенка >>>