

## Советы по безопасной подготовке ко Дню Благодарения

### Безопасная подготовка:

- Перед тем как разделывать индейку или готовить другие блюда, обязательно вымойте руки теплой водой с мылом в течение хотя бы 20 секунд. Вымойте теплой водой с мылом все предметы, которые соприкасались с сырой индейкой или ее соками.
- Держите сырую индейку отдельно от других продуктов – в холодильнике в пакете для продуктов.
- Храните индейку на нижней полке холодильника при температуре не выше 40°F (+4°C). Подставьте под индейку поднос или блюдо, чтобы в нем собирались соки от птицы. Приготовленные или готовые к употреблению продукты, которые соприкасались с сырой индейкой или ее соками, выбросьте.
- Размораживание индейки при комнатной температуре небезопасно.
- Индейку можно размораживать только в холодильнике при температуре не выше 40 °F (+4°C), в микроволновой печи (непосредственно перед приготовлением), под проточной холодной водой или в процессе приготовления.
- В холодильнике индейка размораживается из расчета один день на каждые 4 фунта (1,8 кг) веса индейки.
- При размораживании в микроволновой печи соблюдайте указания руководства по эксплуатации печи относительно допустимых размеров индейки, минут на фунт веса птицы и уровня мощности для размораживания. После размораживания в микроволновой печи индейку надо сразу приготовить.
- При размораживании в холодной воде поместите туго обернутую индейку под проточную воду, температура которой должна быть не выше 70°F (21°C). Струя воды должна быть достаточно сильной, чтобы отделившиеся частички смывались в водопровод.
- Повторно замораживать размороженную индейку нельзя.

***Дополнительные советы по безопасной подготовке ко Дню благодарения см. на обороте.***

## Безопасное приготовление блюда:

- В процессе приготовления и фаршировки температура в духовке должна быть не ниже 325°F (163°C). Нельзя ставить индейку на медленный огонь на ночь.
- Замороженная индейка готовится не менее чем на 50% дольше, чем размороженная. (См. таблицу ниже.)
- Безопаснее всего готовить начинку отдельно от самой индейки. Доведите начинку до температуры 165°F (74°C) и оставьте ее на огне на 15 секунд.
- Точно узнать, готова ли ваша индейка, можно с помощью термометра для пищевых продуктов. Термометр должен показывать 180°F (82°C) в течение 1 секунды или 165 °F (74°C) в течение 15 секунд, при этом жало термометра должно находиться в самой толстой части грудки или бедра птицы.

<b>Время запекания индейки</b>				
<i>Время указано приблизительно, исходя из температуры в духовке 325°F (163°C).</i>				
<b>Вес индейки</b>	<b>Размороженная нефаршированная</b>	<b>Размороженная фаршированная</b>	<b>Замороженная нефаршированная</b>	<b>Замороженная фаршированная</b>
8 - 12 фунтов (3,6 - 5,4 кг)	От 2¾ до 3 часов	От 3 до 3½ часов	От 4¼ до 4½ часов	От 4½ до 5¼ часов
12 - 14 фунтов (5,4 - 6,4 кг)	От 3 до 3¾ часов	От 3½ до 4 часов	От 4½ до 5¾ часов	От 5¼ до 6 часов
14 - 18 фунтов (6,4 - 8,2кг)	От 3¾ до 4¼ часов	От 4 до 4¼ часов	От 5¾ до 6½ часов	От 6 до 6½ часов
18 - 20 фунтов (8,2 - 9,1 кг)	От 4¼ до 4½ часов	От 4¼ до 4¾ часов	От 6½ до 6¾ часов	От 6½ до 7¼ часов
20 - 24 фунтов (9,1 - 11 кг)	От 4½ до 5 часов	От 4¾ до 5¼ часов	От 6¾ до 7½ часов	От 7¼ до 8 часов

## Безопасное хранение и разогрев:

- Разделите остатки индейки на небольшие порции, сложите их в течение 2 часов после обеда в закрывающиеся мелкие контейнеры и поставьте в холодильник.
- Выбросьте всю индейку, начинку или подливу, которые оставались при комнатной температуре более 2 часов.
- Индейку и начинку из холодильника можно есть в течение 3–4 дней; подливу – от 1 до 2 дней.
- Оставшуюся нарезанную индейку, начинку, подливу и гарниры можно разогревать в пределах 2 часов – довести до 165°F (74°C) и оставить на огне на 15 секунд.

*Печатается с разрешения Министерства сельского хозяйства США, Службы безопасности и контроля за пищевыми продуктами, а также Отдела питания организации Greater Boston Food Bank.*