Как выбрать ананас правильно

Этот вкусный, полезный фрукт на нашем столе уже не является новинкой. Купить его можно в магазине или супермаркете. Сейчас многие не знают, как выбрать плод. Из-за этого многие люди отказываются от свежего продукта в пользу консервированного. Совершенно неравнозначный обмен. Есть способы для выбора самого ароматного, зрелого угощения.

Держать плантацию по выращиванию такого фрукта – дело непростое. В обычных условиях плоды прорастают из зерен в течение 15-20 месяцев. Для массового выращивания выбирают другой метод – садят сами пальмы. Так период прорастания уменьшается. Особенность растения в способности давать плоды несколько сезонов. Наилучшая температура для выращивания – 24-30 °C. Подходящего сезона просто нет. Другими словами, сезон ананасов длится круглый год. Вы можете выбрать фрукт и зимой и летом.

Как выглядит хороший фрукт и как сделать правильный выбор?

1. Цена и ботва

Большинство плодов переносят длительную транспортировку перед тем, как попасть на прилавки. Они вынуждены дозревать в пути. Как выглядит хороший фрукт и как сделать правильный выбор? Хороший экземпляр можно выбрать, следуя простым советам. Важно обратить внимание на цену. Товар, который стоит больше, везли самолетом. Так поступают специально, чтоб выбрать и сорвать спелые плоды. Дешевые продукты везли по воде, значит срывали раньше срока. Ещё один способ выбрать ананас в магазине. Симметричная и плотная ботва примерно 10-12 см – вот как выглядит спелый ананас. Листья качественного продукта должны быть плотные и ровные. Если края некоторых листочков подсохли – не страшно. Если таких листов много и они желтые – откажитесь от приобретения, продукт неспелый. Если продавец советует лакомство, листья которого легко выдергиваются – не верьте. Такое явление говорит о том, что он оставался на прилавке слишком долго.

2. Цвет и звук

Зрелость плода можно определить по цвету шкурки. Такой способ хорош в магазине потому, что не требует повреждения целостности продукта. Равномерный золотистый и коричневый оттенок говорит о зрелости. Зеленая корка говорит о незрелости мякоти. Чешуя на корке должна уменьшаться пропорционально. Определить спелость фрукта можно с помощью звука при легких похлопываниях по поверхности. Глухой звук свидетельствует о том, что фрукт сочный и готов к употреблению. Пустой звук говорит о том, что мякоть внутри несочная и могла перезреть.

3. Запах

Осторожный покупатель должен знать верный способ, как выбирать ананас. Для этого можно внимательно осмотреть и пощупать корку. Нажатие на мягкую, но упругую поверхность убедит вас в том, что плод успел созреть. Темные пятна на чешуйках говорят о том, что плод начал портиться. Твердый фрукт можно взять, если остальные признаки совпали. Так выглядит правильный выбор. Выбирайте угощение с насыщенно-желтой мякотью. Если внутренняя часть светлая – плод не созрел и будет кислым. Каждый хочет знать, как выбрать ананас спелый.

Если целый фрукт сильно пахнет, значит началось гниение. Фрукт переспел и совершать покупку не стоит. Если есть возможность сделать аккуратный срез верхушки или сделать небольшой надрез – воспользуйтесь ею. Явный запах травы должен исключить плод из поля вашего интереса.

Идеальный запах товара имеет характерные сладковатые нотки на расстоянии 10-15 см

Самый эффективный метод определения зрелости выбранного плода осуществляется в домашних условиях. Определить спелость ананаса можно так: Потяните плотный хвостик – удалить листья просто. Произведите очистку. Сделайте разрез сверху, срезайте чешуйки сверху вниз острым ножом. Процесс должен сопровождать приятный запах. Отрежьте маленький кусочек мякоти и попробуйте его на вкус. По линии среза пойдет сок. Достав выбранный товар из пакета, поместите его в холодильник для хранения при температуре 8 °С. Можно запастись фруктами впрок и сохранить свежесть на 12 дней. А можно нарезать и подать сразу.

Приятного аппетита!