

Έξυπνα τρικ για να διαλέγετε τα πιο νόστιμα φρούτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Τα φρούτα έχουν υψηλό κίνδυνο αποτυχίας κι εκεί που νομίζατε ότι έχετε αγοράσει τα πιο φρέσκα και γευστικά, να σας βγουν άγευστα, ξινά και καθόλου ζουμερά. Υπάρχει, όμως, τρόπος, σε κάποιες περιπτώσεις να αποφύγετε το... φιάσκο.

Έχει συμβεί σε όλους: οι φράουλες τελικά δεν ήταν τόσο γλυκές όσο φαίνονταν, οι ντομάτες αποδείχτηκαν άγευστες και τα ροδάκινα... δεν τρώγονται. Για να σταματήσετε ή τουλάχιστον να μειώσετε τις πιθανότητες να την... πατήσετε την επόμενη φορά που θα επιλέγετε φρούτα, διαβάστε προσεκτικά.

Φράουλες: μην σας παραπλανεί το κόκκινο χρώμα

Αυτό που ισχύει συνήθως με τις φράουλες είναι ότι αν δεν έχουν έντονο κόκκινο χρώμα, τότε το πιθανότερο είναι να μην είναι ούτε γλυκές, ούτε απολαυστικές. Αυτό, όμως, δεν μπορεί να σας εξασφαλίσει την επιτυχία στην αγορά τους, καθώς υπάρχουν περιπτώσεις που μπορεί το φρούτο να δείχνει σαν να βγήκε από καλοκαιρινό κατάλογο, αλλά και πάλι να μην έχει καλή γεύση. Οι φράουλες συνεχίζουν να κοκκινίζουν από τη συγκομιδή τους κι έπειτα, χωρίς να ωριμάζουν, κάτι που σημαίνει ότι αλλάζει μόνο το χρώμα κι όχι η γεύση. Για να αυξήσετε τις πιθανότητες να πετύχετε τις τέλειες φράουλες, μυρίστε τες και επιλέξτε αυτές με την πιο γλυκιά μυρωδιά.

Ανανάς: μυρίστε τον

Μην κρίνετε έναν ανανά ποτέ από το χρώμα του -ακόμη κι αν είναι πράσινος, μπορεί να είναι ιδανικά ώριμος στο εσωτερικό του. Αν θέλετε να βασιστείτε στην εμφάνισή του, ψάξτε για κάποιον που μοιάζει φρέσκος, με έντονα πράσινα φύλλα και σκληρό φλοιό, το πραγματικό τεστ, όμως, γίνεται δια της όσφρησης. Μυρίστε και διαπιστώστε μόνοι σας αν έχει γλυκιά μυρωδιά, έτσι ώστε να τον επιλέξετε. Αν δεν μυρίζετε τίποτα, σημαίνει ότι είναι ακόμη άγουρος, ενώ αν έχει έντονη μυρωδιά που θυμίζει ξίδι, σημαίνει ότι έχει... παραγίνει.

Πεπόνι/καρπούζι: θέλουν κόλπο

Όπως με όλα τα φρούτα, έτσι κι εδώ, προτού αγοράσετε ένα πεπόνι, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει χτυπήματα και μελανιές. Στη συνέχεια, προσέξτε αν το χρώμα τους κάτω από το ανάγλυφο «δίχτυ» που σχηματίζουν είναι χρυσαφένιο πορτοκαλί κι όχι πράσινο. Ελέγξτε και πάλι με τη βοήθεια της όσφρησης αν η μυρωδιά του είναι γλυκιά, για να αποκλείσετε τα άοσμα και άγουρα πεπόνια και τσεκάρετε το βάρος τους: τα ώριμα πεπόνια είναι πιο βαριά από το συνηθισμένο, οπότε μια καλή λύση είναι να τα «ζυγίσετε» με το χέρι, έτσι ώστε να πετύχετε το πιο ζουμερό. Στα καρπούζια υπάρχει άλλο ένα κόλπο που αποτελεί εγγύηση: κάντε ένα χτύπημα στο φλοιό του περίπου στη μέση και αν ακούσετε ένα κούφιο ήχο, σημαίνει ότι το καρπούζι σας είναι ώριμο. Αν ο ήχος είναι συμπαγής, καλύτερα να το αφήσετε.

Κεράσια: μακριά από τα ζαρωμένα

Όσον αφορά τα κλασικά, κόκκινα και γλυκά κεράσια, ψάξτε για βαθύ κόκκινο χρώμα κι αν έχουν κοτσάνι, επιλέξτε αυτά με το λαμπερό πράσινο χρώμα. Αποφύγετε τα κεράσια που είναι ζαρωμένα στην περιοχή που το κοτσάνι ενώνεται με το φρούτο και μην επιλέξετε αυτά που έχουν χτυπήματα και μαλακά σημεία.

Ροδάκινα: προσέξτε το χρώμα

Το χρώμα της φλούδας τους εξαρτάται κατά πολύ από το ποιο σημείο τους λαμβάνει άμεσα φως, οπότε μην περιμένετε τα κίτρινα σημεία να γίνουν κόκκινα. Παρ' όλ' αυτά, τα ροδάκινα με πράσινα ή άσπρα σημεία, κοντά στο κοτσάνι συνήθως, θα αργήσουν μερικές μέρες να ωριμάσουν. Ένα ελαφρό ζούληγμα, μπορεί επίσης να σας βοηθήσει -ίσως και με τον καλύτερο τρόπο- να καταλάβετε αν το ροδάκινό σας είναι ώριμο και ζουμερό.

Αβοκάντο

Το χρώμα, δυστυχώς, δεν παρέχει και πολλές πληροφορίες όσον αφορά το αβοκάντο, ευτυχώς, όμως, υπάρχει ένα ξεκάθαρο τεστ που μπορεί να σας δείξει αν το φρούτο σας έχει γίνει πριν το κόψετε. Αυτό που πρέπει να κάνετε είναι να τραβήξετε το κοτσάνι του κι αν πέσει εύκολα, αποκαλύπτοντας ένα πράσινο σημάδι από κάτω, τότε είναι έτοιμο για φάγωμα. Αν δεν πέφτει εύκολα, τότε μάλλον δεν έχει ωριμάσει ακόμα και αν αφήσει ένα καφέ σημάδι, τότε σημαίνει ότι

είναι πολυκαιρινό. Έχετε υπόψη σας, όμως, ότι στο μανάβικο θα σας κοιτάξουν με μισό μάτι αν αρχίσετε να κόβετε τα κοτσάνια, μέχρι να βρείτε το κατάλληλο αβοκάντο.

Ντομάτες

Εδώ πρέπει να αναζητήσετε ντομάτες με σφιχτή σάρκα, γεμάτες και μυρωδάτες με μια γλυκιά, δασική μυρωδιά. Αποφύγετε τις ζαρωμένες, καθώς αυτό σημαίνει ότι έχουν παραμείνει σε θερμοκρασία δωματίου πολύ καιρό.

Πηγή: clickatlife.gr