

«Как выбрать сладкий, вкусный и безопасный арбуз?»

Идеального способа выбрать ягоду одним хлопком по корке не существует. Но есть признаки, которые помогают снизить риск. Хороший арбуз должен быть целым, чистым, без трещин, глубоких вмятин, проколов, мягких участков и следов гнили. Корка у спелого плода обычно плотная. Если её легко проткнуть ногтем, арбуз недозрел. У полосатых сортов полосы должны быть заметными и контрастными, а корка — скорее матовой, чем блестящей.

Обратите внимание на земляное пятно — место, которым арбуз лежал на грядке. У спелого плода оно обычно жёлтое или даже оранжеватое, а не белое. Само пятно должно быть одно. Если их несколько, плод могли часто перекалывать или он лежал неправильно. Размер лучше выбирать средний для конкретной партии. Не надо хватать самый огромный арбуз, но и брать самый маленький среди более крупных — не самый лучший вариант. У плодов одной степени зрелости размер обычно не отличается радикально.

Звук при постукивании должен быть гулким с лёгкой вибрацией, а не совсем глухим или звонким. Глухой звук может говорить о перезрелости, слишком звонкий, наоборот, о незрелости. Но это только дополнительный ориентир, а не 100-процентная гарантия. Сухой хвостик тоже не стоит считать главным доказательством зрелости. Он может высохнуть уже по дороге к магазину. Поэтому ориентироваться только на хвостик — слабая стратегия.

Можно ли проверить арбуз на нитраты дома?

Проверить арбуз на нитраты в домашних условиях не получится. Достоверно определить их содержание можно только лабораторным методом. Домашние способы могут максимум насторожить, но не дадут гарантий.

Что действительно должно насторожить после разреза:

- мякоть слишком ярко-красная с фиолетовым оттенком;
- волокна внутри не белые, а жёлтые;
- срез выглядит не зернистым, а гладким и глянцевым;
- есть кислый, забродивший или просто странный запах;
- мякоть склизкая, водянистая, с тёмными участками;
- вкус горьковатый, кислый или необычный.

Если арбуз имеет один и более настораживающих признаков, его лучше выбросить. Не надо срезать «плохое место» и доедать остальное. Если внутри уже пошёл процесс порчи, бактерии могут быть не только в одном пятне. Особенно быстро они распространяются в сладкой и влажной мякоти, поэтому визуально нормальный кусок тоже может быть небезопасным.

Как правильно хранить арбуз.

Даже хороший арбуз можно испортить дома, если его неправильно хранить. Перед разрезанием ягоду нужно тщательно вымыть под проточной водой, лучше с мылом и щёткой потому, что нож проходит через кожуру и может занести грязь с поверхности прямо в мякоть. Разрезанный арбуз нужно хранить только в холодильнике, в закрытом контейнере или под пищевой плёнкой.

Какой срок хранения у разрезанного арбуза? Оптимально съесть ягоду в течение суток. Оставлять нарезанный арбуз на столе, особенно в жару, нельзя. Через

несколько часов сладкая мякоть уже может стать удобной средой для роста бактерий.

Не покупайте готовые половинки и четвертинки, если не уверены, когда и как их разрезали. Даже если кусок выглядит красиво, вы не знаете, был ли чистым нож, сколько он лежал без холода и кто его трогал.