Колір, м'якість, плодоніжка – на що звертати увагу при виборі мандаринів. Поради продавців…

САША, продавець фруктів на Житньому ринку

Якщо апельсини вибирати треба якомога твердіші (вони найбільш соковиті!), то з мандаринами навпаки – вони повинні бути м'які. Що м'якший мандарин – то він солодший. Колір має бути не зелений, а помаранчевий, навіть ближче до жовтого. Важливо й те, наскільки товста шкірка – краще брати з якомога тоншою. Береш на руку – і відчуваєш. Хороший продавець завжди дасть помацати мандарин і спробувати його. Відкривайте, куштуйте!







БОГДАН ВАШЕКА, продавець відділу овочів та фруктів у Goodwine

Для початку варто обрати надійного продавця чи місце. Окрім того, критично важливо розрізняти мандарини і клементини. У різних сортів смак і м'якуш можуть відрізнятися, але мандарин обов'язково має бути соковитим, без сторонніх запахів та присмаків.

Незалежно від сорту, основними вимогами до мандаринів є свіжість, стиглість і якість. Вимоги до різних видів однакові, але клементин має бути цупким та пружним, а мандарин може бути більш м'яким. Обов'язкова наявність плодоніжки – без неї мандарин не можна вважати свіжим. Бажано, щоб вона була зелена, а не чорна чи коричнева. Фрукт має бути здоровим, без вологих плям і чорних точок.

Цедра при натисканні має пахнути або апельсином, або мати всім відомий «новорічний запах» мандарина. Що більш насичений запах, то стигліший мандарин. Сам фрукт має бути забарвлений рівномірно, з переходами від помаранчевого до зеленого, але зеленого забарвлення бажано мати не більше як 30% площі, а ще краще – без зеленого.

Як на мене, найкращі «новорічні» мандарини з Туреччини, найсолодші – з Іспанії. Також рекомендую скуштувати ізраїльські.