

Рекомендации по выбору черешни.



С начала июня рынки и магазины пополняют свои прилавки свежей черешней. Но сама ягода отличается огромным многообразием сортов, которые могут иметь разный размер, цвет и вкус, что может усложнить выбор качественной ягоды.

Выбирая ягоды, вы имеете право требовать информацию о месте и условиях произрастания у продавца, а документы вам должны предоставить по первому требованию.

Как выбрать черешню при покупке?

При покупке первым делом обратите внимание на внешний вид. Кожица черешни должна быть чистая и гладкая, цвет однородный, вишневый. На свежих и качественных ягодах не может быть трещин, вмятин и следов гниения. Поверхность ягоды должна иметь глянцевый блеск — это отражает, насколько давно была сорвана ягода. Сам плод не может быть чересчур мягким. Сильная мягкость — признак перезрелости.

Самые вкусные ягоды доступны с конца июня до середины июля.

У хорошей черешни кожица чистая, гладкая, с глянцевым блеском, без вмятин и трещин. Матовая поверхность и отсутствие отблеска говорит о том, что ягода сорвана давно.

Мякоть качественной ягоды плотная, упругая. Если черешня наощупь мягкая, скорее всего, она перезрела, или начала портиться.

Прежде всего, плодоножка должна быть. Если ее нет, то в месте ее прикрепления к ягоде образуются входные ворота для попадания грязи и микробов. Плодоножка свежей ягоды эластичная, зеленого цвета. Сухая, потемневшая плодоножка бывает у долго хранившихся ягод, что скорее всего негативно скажется на их вкусе.

Вкус зависит от сорта и окраски ягод. Желтая и розовая черешня более нежная и водянистая, вкус у нее не ярко выражен, кисло-сладкий; темноокрашенные ягоды черешни отличаются более ярким насыщенным вкусом и сладостью.

Самые вкусные ягоды доступны только в разгар сезона (с конца июня по середину июля), к тому же, в это время они максимально полезны. У ранних сортов черешни менее насыщенный вкус и сладость, под конец сезона чаще встречаются перезревшие, подгнившие ягоды.

Какую ягоду не стоит покупать?

Точно черешню нельзя покупать, если вы заметили, что:

- небольшая часть плодов в упаковке повреждена;
- часть ягод слишком влажная, подгнившая или заплесневела (гниль или плесень может очень быстро распространиться на все ягоды или другие фрукты в холодильнике или упаковке);
- ягоды имеют неестественный цвет или размер;
- ягоды имеют следы обработки удобрениями;
- среди ягод много сросшихся плодов (на вкус и пользу ягоды это не влияет, но свидетельствует о низком уровне сортировки продукта);
- на листьях следы коккомикоза. (Это грибок — *coccomyces hiemalis*, который портит не только сами листья черешни, но и плоды. Если ягода собрана на веточках, убедитесь чтобы на листьях не было небольших красных пятен, которые являются симптомами этого заболевания);
- ягода имеет горький вкус. (Это может быть связано с нарушениями в минеральном питании растения или при несоблюдении технологий применения удобрений).

Как мыть черешню?

Немытая ягода может стать причиной отравления или даже разных инфекций. Всегда убирайте с ягоды любые признаки внешнего загрязнения перед едой и никогда не дегустируйте немытые ягоды на рынке. Это может закончиться печально.

За время созревания ягод, на них воздействует множество факторов внешней среды – солнце, дождь, а также пыль, газы, химические вещества, личинки насекомых и большое количество микроорганизмов.

Насыпьте черешню в дуршлаг. Промойте ягоды под струей проточной воды, выбирая рукой мусор.

После мытья тщательно просушите черешню. В капельках воды может оставаться грязь.

Если во время мытья вы убрали плодоножку, постарайтесь съесть такие плоды как можно быстрее: такая ягода будет быстрее портиться. Черешня с плодоножкой может храниться в холодильнике гораздо больше.

Как хранить черешню?

После покупки, если Вы не планируете съесть ягоды в ближайшее время, сразу поместите их на хранение в холодильник. Хранить черешню лучше в бумажном пакете, или любой пластиковой емкости. Ягоды, приготовленные для хранения, не мойте и не отделяйте от черешков, это уменьшит срок хранения. В холодильнике черешня сохраняет свежесть до десяти дней.

За получением консультации потребители могут обращаться:

— в Общественную приемную Управления Роспотребнадзора по Новгородской области по телефонам 971-106;

— в Центр по информированию и консультированию потребителей ФБУЗ «ЦГи Э в Новгородской области» по телефону 77-20-38, 73-06-77; E-mail: zpp.center@yandex.ru

— на «горячую линию» Единого консультационного центра Роспотребнадзора, который функционирует в круглосуточном режиме, телефон 8 800 555 49 43 (звонок бесплатный).