Домашние хитрости

Как выбрать I огурчики ” 1

Свежие и качественные овощи не только порадуют вкусом, но и принесут максимальную пользу организму. Чтобы выбрать такие огурчики, пользуйтесь подсказками из нашей таблицы

**Внешний вид**

**Кожура**

**Цвет**

**Запах**

**Плотность**

На овощах не должно быть трещин, царапин, пятен и вмятин. Бугорки на плоде должны быть | одного размера и цвета и обязательно без де­фектов. Вялые и мягкие плодоножки - признак несвежих овощей. Темные или светлые пятна на кожуре могут подсказать, что начался про­цесс гниения

Чересчур блестящая кожура может говорить об обработке плодов парафином для сокрытия дефектов или быть следствием некачественной транспортировки

Л „ I

Однородный, темно-зеленый. При разрезе не должно быть желтых полосок и пятен

Характерный свежий. Отсутствие запаха - знак того, что огурцы выращивались на химических удобрениях. Запах гнили и горечи свидетель­ствует о том же

На ощупь огурцы должны быть крепкими

сч

I  
*к*

**Срок хранения**

В холодильнике огурцы могут храниться около семи дней, но во многом это зависит от сорта и сезона сбора

и. о

**Условия  
хранения**

В дальнем углу холодильника. Плоды не долж­ны лежать в плотно завязанном пакете: если они не будут дышать, то быстро испортятся

**Для**

**справки**

Суховатые, дряблые огурцы можно оживить,

замочив их на 2-3 часа в холодной воде. После  
такой «ванны» они расправятся и вернут былые

вид и упругость

I

I

**14** Всё для женщины

\*

Рецепты,как

замалосолить  
свеженькие  
огурчики, ИЩИТ(  
на стр. 18.

