



Как выбрать картофель

Избежать подводных камней при покупке этого любимого корнеплода, в том числе и для запасов на зиму, помогут подсказки из нашей таблицы

Внешний вид	Кожура должна быть гладкой, сухой, не иметь пятен и ярко выраженных глазков. Мелкие дырочки на поверхности клубней говорят о том, что картошку продегустировал жук-проволочник, бурые пятна – признак парши, глубокие бороздки – следы личинок майского жука. Если кожура зеленая – это признак того, что при хранении на клубни попадал свет: такую картошку есть нельзя!
Толщина кожуры	Чем она толще, тем более зрелым считается картофель, а значит, у него больше шансов долежать до весны
Размер	Чрезмерно крупные и гладкие клубни, вероятнее всего, подвергались воздействию химии
Цвет	Чем ярче окраска клубней, тем больше картофель содержит полезных свойств и антиоксидантов. Желтые сорта картофеля («роزالинда», «симфония», «адретта») в меру сладкие, не очень разваристые. Красные («ред тамб», «шери», уральский «каменский» сорт) не рассыпаются при варке, имеют нежный вкус и долго хранятся – это лучший вариант для хранения зимой. Белые сорта («тирас», «цыганка», «беллароза») отличаются сочностью и отлично развариваются
Условия хранения	В прохладном (до 4–5 °С), темном и сухом помещении. Можно уложить картошку в сетки или хранить в лотках (овощных ящиках)

Фото: Shutterstock

ДЛЯ СПРАВКИ

Проверить картофель на содержание нитратов можно без специальных приборов. Проведите ногтем или острым предметом по клубню – если выступила влага, такой картофель напичкан химией.