

Πώς να διαλέξετε και να διατηρήσετε τα αχλάδια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αγαπημένα φρούτα που συνήθως συνδυάζουμε με το μήλο, τα αχλάδια θέλουν... κόλπο προκειμένου να επιλέξετε τα σωστά και να τα απολαύσετε όπως πρέπει.

Υπάρχουν 3 κανόνες για να διαλέξετε και να απολαύσετε τα αχλάδια σας όπως πρέπει, με όλο το άρωμά τους και τη νοστιμιά τους.

Διαλέξτε τα με προσοχή: Όταν ψωνίζετε αχλάδια, φροντίστε να ψάξετε γι' αυτά που είναι σφιχτά, χωρίς χτυπήματα και με λαμπερή, πράσινη φλούδα. Αποφύγετε αυτά στα οποία εντοπίζετε «μελανιές» στη φλούδα τους.

Βοηθήστε τα να ωριμάσουν (αν χρειάζεται): Τα αχλάδια πωλούνται συνήθως άγουρα, αλλά αυτό δεν χρειάζεται να σας προβληματίσει. Για να τα βοηθήσετε να ωριμάσουν, αφήστε τα άπλυτα και τοποθετήστε τα όρθια σε θερμοκρασία δωματίου. Για να επιταχύνετε τη διαδικασία, βάλτε τα σε μια χάρτινη σακούλα μαζί με μια ώριμη μπανάνα ή ένα ώριμο μήλο. Μην ξεχνάτε ότι μόλις ωριμάσουν, διατηρούνται στο ψυγείο 3-5 ημέρες.

Ανακαλύψτε πότε είναι έτοιμα για κατανάλωση: Υπάρχει ένα μικρό τρικ για να καταλάβετε πότε το αχλάδι σας είναι έτοιμο να φαγωθεί. Πιέστε ελαφρά εκεί όπου το κοτσάνι του ενώνεται με το υπόλοιπο φρούτο και παρατηρήστε αν υποχωρεί. Αν ναι, τότε ετοιμαστείτε να το καταβροχθίσετε. Αν όχι σημαίνει ότι ακόμη είναι λίγο άγουρο. Παρ' όλ' αυτά μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε στη σαλάτα σας, αν

βιάζετε να καταναλώσετε τις βιταμίνες του.

Πηγή: clickatlife.gr