

MẸO CHỌN TRÁI CÂY TƯƠI NGON CHO NGÀY TẾT

Trái cây là loại quả không thể thiếu trong những ngày tết, nhưng chọn thế nào để mua được những quả vừa ngon mắt, ngon miệng lại an toàn là điều không dễ.

Chọn mua trái cây cũng là một cách để bạn thể hiện sự khéo léo của bản thân. Bạn hãy rủ thêm người thân, bạn bè cùng đi chợ để chia sẻ kinh nghiệm chọn trái cây "sạch" và đẹp với nhau. Điều đó không những giúp có thêm không khí tết mà còn gắn kết thêm tình thân bạn bè nhé bạn.

Hãy có bí quyết để chọn trái cây ngày tết thật tươi ngon mà an toàn

Bí quyết dưới đây sẽ giúp bạn chọn được trái cây ngon:

Chọn trái cây theo cảm quan

Trước hết phải chọn trái cây theo cảm quan, tức là xem hình thức bên ngoài: da, dáng. Trái cây ngon phải có vẻ đẹp, bóng, màu sắc tươi nhuận. Những loại trái cây đã cũ thường sẽ bị xuống sắc và không tươi, màu xỉn, giập, bề mặt vỏ không trơn, láng.

Từ yêu cầu đó, loại trái cây nào còn giữ được cuống và lá xanh là trái cây tươi, tuy nhiên những trái không còn cuống, lá vẫn có thể ăn được, nhưng không nên để chung, đơm và dứt khoát đây không phải là loại trái cây phải mua với giá đắt.

Về độ mềm: khi bóp nhẹ bằng tay, có cảm giác mềm nhẹ nhàng, có vẻ hơi dai, không bị cảm giác mềm nhũn do trái chín quá hay bị giập. Về hình dáng: phải có hình dáng tự nhiên, tròn, không méo mó.

Dưa hấu

Trước hết phải quan sát núm, núm phải đều, hơi lõm xuống. Cuống nhỏ là do dưa già nên héo quắt lại, khác với quả dưa gấp, bán hái non để lâu cuống cũng héo, nhưng không quắt lại.

Cần quan sát kỹ để phân biệt cuống dưa, kết hợp quan sát vỏ dưa: trái dưa già, chín cuống héo phần vỏ ngoài căng bóng, trong khi đó nếu dưa còn non dù có lau chùi cách mấy cũng không dấu được vẻ nhăn nheo do dưa héo.

Phần ngoài vỏ thấy được những lần chỉ chạy từ núm dưa xuống dưới tựa hồ như trái dưa được phân ra làm nhiều múi. Đây là trái dưa thật chín, ăn ngon, ngọt, ruột đỏ thắm.

Tuy nhiên, nếu dưa già quá thì ruột bị xốp, vì thế cần phải chọn thêm yếu tố hình dáng: trái dưa phải tròn trịa, dùng một bàn tay nâng quả dưa lên, phỏng đoán trọng lượng quả dưa, dùng tay búng nhẹ lên vỏ: nếu phát ra tiếng trầm đục thì đó là dưa tốt, còn ngược lại thì dưa có ruột xốp, hoặc bông, rỗng do để quá lâu ngày.

Cam và quýt

Trái ngon phải tròn đều, da bóng láng, không có đốm hay sẹo. Cam quýt chín có vỏ xanh ửng vàng đều là trái chín cây; loại chín ép để vài ngày vỏ vẫn xanh nhưng màu vàng của trái chín sẽ ửng không đều và không còn cuống lá.

Bưởi

Trước tiên cầm quả bưởi lên và ước chừng trọng lượng, búng tay vào bưởi phải có tiếng kêu chắc, nặng. Bưởi phải tươi, vừa chín tới, không bị móp, bị rám, xước vỏ.

Vú sữa

Ngon nhất là loại trái chín ửng hồng, da bóng trơn láng. Loại tươi còn cuống và lá, nếu đã để từ 1-2 ngày sẽ không còn cuống và lá, giá rẻ hơn. Vú sữa da láng nhưng vỏ xanh, không phủ màu hồng, có thể để lâu, nhưng ăn không ngọt.

Khi mua, cầm trái vú sữa bóp nhẹ, loại vỏ mỏng luôn mềm đều trái, vỏ dày phần gần cuống rất cứng, phần đít lại thường mềm nhũn ra, ăn không ngon.

Xoài

Chọn loại xoài có da căng bóng, có màu vàng sáng, bóp vào thấy mềm dai, không lấy quả da thâm đen, vỏ nhăn nhúm.

Lê, táo

Vỏ quả lê, táo phải căng phồng, mịn màng, nặng mới ngon.

Dứa (Thơm)

Lựa quả to, mắt đều, chín vàng, dùng tay búng vào có tiếng kêu bình bịch là nhiều nước. Quả nào mắt nhỏ, không đều là quả không ngon.

Đu đủ

Chọn quả đang chín, màu vàng hơi ngả sang đỏ, nặng tay, cuống còn tươi. Trái cây mua chung bàn thờ nếu chọn loại xanh để dành lâu ngày phải chú ý, nếu chọn xanh quá trái dễ bị sượng, không chín được, hay có thể chín héo.

Nên chọn trái cây tươi, theo cách chọn ở trên, có thể để vài ngày mà chất lượng vẫn ngon.