

Jak wybrać słodkie mandarynki

Zwróć uwagę na kraj pochodzenia

Mandarynki z **Hiszpanii** prawie zawsze są słodkie. Mają jasnopomarańczową skórkę i są z reguły takich samych rozmiarów. Niestety mają dużo pestek, których za to znacznie mniej mają mandarynki z Turcji. Są one również tańsze, skórka ma żółtawy kolor, ale za to są kwaśne – dlatego tych nie kupujcie. Podobnie ma się sprawa z mandarynkami z Maroko, które również są kwaśne, są też małe i ich skórka potrafi wchodzić w odcień czerwieni.

Cechy zewnętrzne

Oprócz kraju pochodzenia warto również obejrzeć owoce dokładnie aby ocenić ich słodycz. Najpierw weź mandarynkę delikatnie w dłoń i ściśnij. Jeśli mandarynka jest miękka i podczas jej ściskania czujesz jak powstaje sok, to oznacza, że owoc jest dojrzały i słodki.

Po ściśnięciu skórka powinna nadal pozostać w takiej pozycji. Jeśli wraca do poprzedniej to oznacza, że owoc nie jest jeszcze dojrzały i na pewno jest kwaśny, a zanim dojrzeje i będzie smaczny będzie musiał jeszcze sporo poleżeć w naszym domu.

Jednocześnie owoc powinien być nadal jędrny. Jeśli jest miękki, powgniatany to oznacza, że albo były odmrożone podczas transportu, albo zaczynają już się psuć.

Możesz również zwrócić uwagę na rozmiar. Mandarynki kwaśne są zwykle większe od słodkich. Najczęściej pochodzą też z innych krajów i upraw, dlatego rozmiar jest inny. Dlatego lepiej kupować owoce o średniej wielkości i jasnopomarańczowej skórcie, co daje nam większe szanse na to aby mandarynki były słodkie.

Słodkie mandarynki będą też trochę cięższe, mają one więcej pestek i soku, dlatego ich waga też jest trochę większa niż w przypadku suchych w środku kwaśnych mandarynek.