

Jak wybrać najlepsze brzoskwinie? Check lista

Sezon na brzoskwinie w pełni. We wrześniu nie tylko zajadamy się tymi owocami, ale też kupujemy ich większe ilości na przetwory. Podpowiadamy, jak wybrać najlepsze, dojrzałe owoce, oraz co można z nich przygotować do domowej spiżarni.

Jak wybrać najlepsze brzoskwinie

Dojrzała i słodka brzoskwinia ma wyraźny rumieniec, jednak to nie na czerwoną plamkę powinniśmy zwracać uwagę, a na kolor tła. Odmiany o żółtym miąższu powinny mieć odcień ciepłej żółci, delikatnie wpadającej w pomarańcz. Te białe natomiast, gdy dojrzeją, nabierają kremowego odcienia.

Skórka powinna mieć wyraźny meszek, jednak na świeżym owocu spod aksamitu będzie wybijać wyraźny blask. Owoce powinny mieć dość regularny kształt z wyraźnie zarysowaną szczeliną. Gdy weźmiesz brzoskwinie do ręki, poczujesz wyraźnie jej ciężar – oznacza to, że jest soczysta. Dojrzały owoc będzie leciutko uginać się pod palcem, jednak jeśli cały jest miękki, najprawdopodobniej jest obity.

Zaufaj też zmysłowi węchu. Dojrzała brzoskwinia ma charakterystyczny, wyraźny zapach, wyczuwalny także, gdy jest w całości.

Jakie przetwory można zrobić z brzoskwiń

Z brzoskwiń można przygotować wiele pysznych przetworów, które zasilą domową spiżarnię. Na pierwszym miejscu oczywiście należy wymienić wszelkiego rodzaju dżemy i konfitury. Jednak warto też samodzielnie przygotować brzoskwinie w syropie,

które potem można wykorzystać do deserów lodowych, ciast, czy galaretek. Dobrym pomysłem jest także zblendowanie gotowych owoców i zamrożenie musu.

Jednak to nie koniec brzoskwiniowych hitów. Ten owoc doskonale sprawdzi się jako baza chutneya pasującego do dań z wieprzowiny. Warto także przygotować domową nalewkę czy syrop. Brzoskwiniowy repertuar jest bardzo szeroki!