

Jak obierać mango i ananasa?



Opis wskazówki

Sposoby, które ułatwią Ci życie.

Choć amatorów egzotycznych owoców, np.: mango i ananasa jest wielu, to perspektywa ich obrania może niekiedy odstraszyć nawet ich największych zwolenników. Nie jest to specjalnie trudna sztuka, a gdy już wiemy co i jak, nic nie stoi na przeszkodzie by rozkoszować się smakiem soczystych owoców!

Wbijamy nóż w mango tak, by poczuć pod nim pestkę. Na początek odkrawamy części wokół pestki. Następnie nacinaamy połówki w paski, aż do skórki i obieramy. Mango możemy także obrać w ten sam sposób w jaki postępujemy z jabłkami. W przypadku ananasa zaczynamy krojenie od dołu, gdyż dzięki pióropuszu zachowuje on świeżość na dłużej. Najpierw odkrawamy podstawę, a następnie odcinamy skórkę dookoła owocu. Pamiętaj, by nacinać na tyle głęboko, by wyciąć największe oczka ananasa. Obranego ananasa pokrój w kostkę.