



Home » Лайфхаки » Секретний трюк із “хвостиком”: виберіть ідеальне авокадо за 2 секунди

Секретний трюк із “хвостиком”: виберіть ідеальне авокадо за 2 секунди

КОЛОМІЄЦЬ НАДІЯ — 09 Травня 2026, 14:30 ⌚ 2 Mins Read — ЛАЙФХАКИ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Купівля **авокадо** часто нагадує лотерею: приносиш додому гарний плід, а всередині — чорна каша або дубова м'якоть. Тепер з цим покінчено, адже є простий спосіб перевірити стиглість, не розрізаючи фрукт прямо біля прилавка.

Про це повідомляє **Parade**.

Заирніть під “хвостик”

Перше, що треба зробити — відірвати маленьку плодоніжку (той самий сухий хвостик зверху). Це ваш головний індикатор. Якщо під ним ви бачите темну, коричневу пляму

— кладіть назад, це авокадо вже “померло”. Якщо ж там яскраво-зелений колір — вітаємо, ви знайшли ідеальний варіант.

Не тисніть пальцями

Більшість людей припускаються помилки, втискаючи великий палець у бік плода, чим просто псують його. Правильно — покласти авокадо в долоню і злегка стиснути всією рукою.

- **Тверде, як камінь:** йому треба ще 4-5 днів полежати на підвіконні.
- **Злегка пружинить:** ідеально для гуакамоле та тостів прямо зараз.
- **Занадто м'яке:** всередині вже гниль, не витрачайте гроші.

Колір — це не головне

Темна шкірка часто вказує на стиглість, але це працює не для всіх сортів. Дивіться на цілісність: якщо на поверхні є глибокі вм'ятини або тріщини, бактерії вже всередині.

Що робити, якщо вже “прогавили”?

Якщо ви все ж купили перестиглий плід, але він ще не смердить — не викидайте. Кулінарної цінності в ньому мало, проте це чудовий інгредієнт для домашньої маски для обличчя. Хоча краще просто користуватися нашими порадами та купувати тільки якісне.

Нагадаємо, раніше ми писали, що жорсткий **плід можна миттєво перетворити** на ідеально стиглий за допомогою звичайної гарячої води та фольги. Цей метод врятує будь-яку страву, якщо ви придбали недостиглий продукт, що нагадує камінь.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

КАТЕГОРІЇ НОВИН

[Всі новини](#)

[Україна](#)

[Політика](#)

[Економіка](#)

[Світ](#)

[Стиль життя](#)

[Авто](#)

[Технології](#)

[Суспільство](#)

[Здоров'я](#)

ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

[Автори](#)

[Редакційна політика і стандарти](#)

[Політика використання ШІ](#)

[Політика конфіденційності](#)

[Правила коментування](#)

[Контакти](#)

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.ua

corrections@expert.in.ua

reklama@expert.in.ua

expert.in.ua © 2026 Всі права захищено.