

## Jak kupovat a skladovat citrusy?

---



### Kdy a odkud k nám přicházejí?

**Hlavní sezóna citrusů přichází s podzimními měsíci.** Tehdy začíná sklizeň v jihoevropských státech - Španělsku, Itálii a Řecku. Plody, které se objevují na pultech **během jara a léta**, pocházejí převážně z **Brazílie či Argentiny**. Mimosezónní dovoz se pak projevuje zejména na jejich ceně.

### Kupujeme citrusy

**Při nakupování citrusů se soustředte nejenom na hmatový vjem.** Důležité je také **celistvé zbarvení plodu**. Barevná odchylka by neměla přesáhnout jednu třetinu povrchu u mandarinek a jednu pětinu povrchu u pomerančů. U takových plodů se nemusíte obávat jejich nezralosti. Jde pouze o pozůstatek procesu tzv. odzeleňování, kterým prochází např. i banány. **Rozhodně se však vyhněte nákupu scvrklých, suchých a nahnilých plodů!**

Důležitým ukazatelem by pro zákazníka také měla být **země původu a označení jakosti**. **Kůra plodů citrusů musí u výběru a I. jakosti pevně ulpívat na plodu.** Lehké a pouze částečné uvolnění kůry je přípustné u II. jakostní třídy pomerančů a mandarinek. **V zimních měsících se také nevyplácí nakupovat citrusy na stáncích a trzích.** Přemrzlé plody jsou totiž kyselé a nahořklé.

# Tabulka velikostí citrusů

My se oblékáme do velikostí S, M, L, XL. Citrusy nosí kalibry. **Podívejte se, jaké rozměry by podle čísla kalibru měly mít citrony, mandarinky, pomeranče a grepy:**

KALIBR	Velikost (průměr v mm)			
	CITRONY	MANDARINKY	POMERANČE	GREPY
lxxx		78+		
lxx		67-78		
lx		63-74		
1	72-83	65+	87-100	109-139
2	68-78	58-69	84-96	100-119
3	63-72	54-64	81-92	93-110
4	58-67	50-60	77-88	88-102
5	53-62	46-56	73-84	84-97
6	48-57	43-62	70-80	81-93
7	45-52		67-76	77-89
8			64-73	73-85
9			62-70	70-80
10			60-68	

## Citrusy a chemie

**Citrusové plody jsou při svém pěstování obvykle chemicky ošetřovány**, což ovšem musí být při jejich prodeji uvedeno. **V takovém případě byste se měli vyhnout zpracování jejich kůry**, např. při výrobě kandovaného ovoce nebo sušení kůry samotné. Po oloupaní takového ovoce **je vhodné omýt si ruce**. Podle SZPI právě šťáva z kůry obsahuje největší množství pesticidů. **Konzumace samotné dužiny se nemusíte obávat.**

## Jak skladovat citrusy?

**Aby vám citrusy vydržely, skladujte je v tmavé místnosti při teplotě do 8 stupňů Celsia a odděleně od ostatního ovoce.** Citrusové plody **během zrání vytváří etylen, který urychluje hnilobný proces**. Jestliže hodláte z citrusů vytvořit přírodní šťávu, uskladněte je na několik dní při pokojové teplotě.