

Сегодня мы научим вас выбирать редис, который будет очень полезным, в нем будет максимальное количество витамина С, этот редис будет самым вкусным. Редис бывает красным и белым, в них одинаковое количество витамина С, но в красном редисе больше антиоксидантов.

Редис бывает с ботвой и без. Ботву редиса можно употреблять в пищу, ее добавляют в салат или суп. Выбирать нужно редис с зеленой ботвой яркого цвета. Ботва позволяет определить, как давно лежит редис на прилавке.

На редисе могут быть пятна, кожицу редиса разрушают сельскохозяйственные вредители. Покупайте редис без пятен и повреждений. Сожмите редис в руке, редис должен быть упругим. Если редис мягкий, то он давно лежит на прилавке.

Если вам срочно понадобилось [купить редис дайкон](#), то хочу посоветовать вам посетить сайт Abri-kos.ru. Один раз воспользовался их услугами и остались только хорошие впечатления.

Перезрелый редис будет невкусным, а определить его можно также, если сжать. Если редис перезрелый, то в руках он просто лопнет. Помните о том, что свежесть редиса отличается не только на его вкусовых качествах, но и на полезности.