



L'OBSERVATION DE LA CHAIR

La couleur

Les pommes s'oxydent rapidement à l'air, c'est-à-dire que la couleur de la chair devient plus foncée, plutôt orangée, voire brune. Le goût n'est pas altéré pour autant.

Il faut donc observer la couleur rapidement après avoir coupé la pomme.

La chair peut avoir différentes nuances, du blanc pur au presque jaune. Les pommes pas encore mûres ont fréquemment une chair blanc verdâtre. Il est donc important de noter la date de l'observation.

Quelques exemples :



blanc



jaunâtre



verdâtre

On remarque parfois des points rouges directement sous la peau, essentiellement sur des pommes rouges, c'est une particularité à noter.