

Напитки, содержащие апельсиновый или другой цитрусовый сок, нет необходимости подвергать проверке, так как скорее всего, после многочисленных технологических этапов приготовления в них не осталось цельных животных.

Арбуз

Арбуз, как правило, не бывает заражен и не нуждается в проверке.

Артишок

Артишок свежий ★★

Свежий артишок чаще всего бывает заражен (см. иллюстрации 144-148). Иногда между его чешуйками могут находиться десятки существ. В пищу желательно употреблять только **доньшко артишока**, удалив предварительно полностью все чешуйки, сердцевину («сено») и бугорки и основательно промыв его (см. иллюстрацию 149).

Чешуйки артишока отделяем от основания, замачиваем в мыльном растворе примерно на три минуты, после чего тщательно промываем под сильным напором воды, протирая при этом каждую пальцами с обеих сторон.

Артишок замороженный или консервированный

Доньшко замороженного или консервированного артишока желательно вымыть перед приготовлением. Если остались выступы от чешуек, их следует удалить (см. иллюстрацию 150).

Сердцевина артишока ★★

Волокнистую сердцевину артишока (т.н. «сено») в пищу не употребляют.

144. Артишок может быть сильно заражен. Иногда на одном артишоке находятся десятки суцеств.



145. Колония листовой тли между чешуйками артишока. На снимке видны также сброшенные белесые оболочки и мертвые тли.



146. Трипс пытается проникнуть между двумя чешуйками в основании артишока.



147. Соцветие артишока состоит из множества чешуек. Вредители проникают до самых мелких внутренних слоев в сердцевине.



148. Мелкая букашка в сердцевине артишока.



- 149.** Очищенное от чешуек доньшко (основание) артишока, как правило, не заражено, и перед употреблением его достаточно промыть. Если на доньшке остались чешуйки (указаны стрелками), то перед тем, как мыть артишок, их следует удалить.

- 150.** Трипс между чешуек в консервированных доньшках артишока. Вверху: тот же трипс при некотором увеличении.

