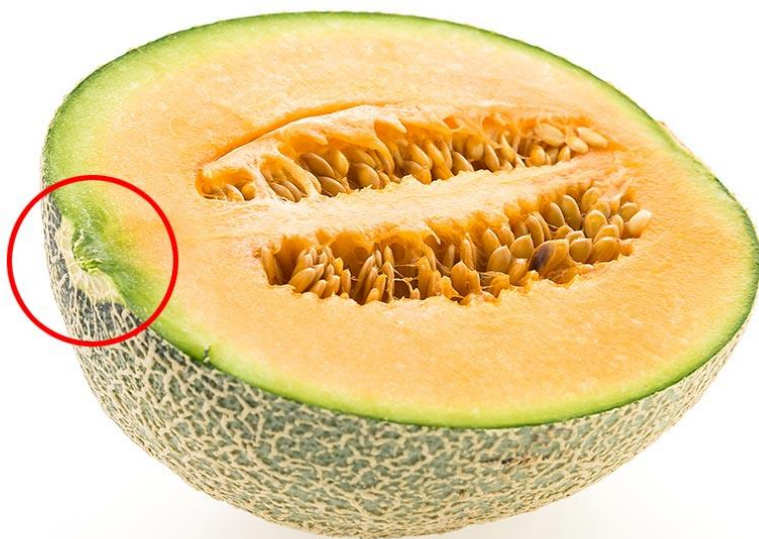


Jak kupić dojrzałego melona?

Dojrzałego melona kupimy w sezonie. A trzeba wiedzieć, że sezon na melony to miesiące pomiędzy majem, a wrześniem. Dlatego teraz w sklepach możemy znaleźć najlepsze owoce. Melona zanim kupimy warto jest powąchać. Dojrzały owoc będzie bardzo aromatyczny, a gdy już przejrzał poczujemy lekko alkoholową woń. Wąchamy go oczywiście w odpowiednim miejscu. Wystarczy lekko wcisnąć na jego dnie.



Drugą rzeczą, na którą warto zwrócić uwagę jest jego skórka. Jeśli melon nie ma zapachu, a do tego z wierzchu jest zielonkawy to nie będzie jeszcze dojrzały. Powinien mieć on jednak jednolity kolor bez dziwnych przebarwień. Do tego warto zwrócić uwagę na (ogonek) szypułkę. Powinna być zielona jak na zdjęciu poniżej i bez problemu powinna odpaść. Nie może być jednak zbyt sucha bo to może oznaczać, że owoc jest już przejrzały. Gdy szypułka jest umocowana bardzo mocno i jest zbyt giętka, oznacza to, że owoc był zebrany wcześnie i nie jest jeszcze dojrzały.

Jeśli kupisz niedojrzałego melona trzymaj go w temperaturze pokojowej przez kilka dni tak by miał szansę dojrzeć. Jeśli jest już dojrzały możesz schować go do lodówki na maksymalnie trzy dni. Po tym czasie zacznie gnić i już go nie zjesz.