

چطور هندوانه شیرین و آبدار بخریم؟

13 اردیبهشت 1402

یکی از میوه‌های پرطرفدار در فصل گرم تابستان [هندوانه](#) است، اما یکی از موضوعاتی که مصرف کنندگان با آن روبرو هستند، انتخاب هندوانه مناسب است.

احتمالاً شما هم این تجربه را داشته‌اید که پس از بریدن هندوانه و دیدن رنگ سفید درون آن، رویایتان برای خوردن هندوانه‌ای قرمز و آبدار نقش بر آب شده است. یکی از کارهای رایج برای تشخیص رسیده بودن هندوانه ضربه زدن به آن است. برخی می‌گویند اگر در این حالت صدای توخالی بودن از هندوانه بلند شود، هندوانه رسیده است. برخی دیگر هم می‌گویند این موضوع اهمیتی ندارد.

به هر حال، تشخیص بر اساس صدای حاصل از ضربه زدن بسیار شخصی است و توافقی در این باره دقیقاً چه صدایی رسیده بودن هندوانه را نشان می‌دهد، وجود ندارد. در عوض ظاهر هندوانه می‌تواند به شما در شناسایی هندوانه خوب کمک کند: **یک هندوانه خوب باید سفت، متقارن، بدون فرورفتگی یا له شدگی باشد. در عین حال رنگ آن باید مات باشد نه درخشان.**

به دنبال لکه زرد کرم رنگی در کف هندوانه بگردید. این نقطه که به آن نقطه زمینی هندوانه هم می‌گویند، جایی است که هندوانه در آن روی زمین تکیه می‌کند و در مقابل آفتاب قرار می‌گیرد. اگر این نقطه سفید یا سبز باشد، ممکن است هندوانه شما زود برداشت شده باشد و به آن اندازه‌ای که باید رسیده نباشد.

هندوانه را بردارید، در دستانتان بگیرید، در این حالت باید احساس کنید هندوانه نسبت به اندازه‌اش سنگین است. البته باید بدانید ۹۲ درصد وزن هندوانه از آب تشکیل شده است. اگر می‌خواهید قاچ هندوانه را بخرید. قاچی را انتخاب کنید که گوشت قرمز پررنگی داشته باشد و پوست نازک باشد و حلقه سفیدی کمتری داشته باشد.