راه‌های تشخیص هندوانه شیرین، قرمز و رسیده

6 اردیبهشت 1401

هندوانه میوه‌ای کاملا سربسته است و نمی‌توان از درون آن مطمئن بود. به همین دلیل خرید هندوانه شیرین و قرمز که کاملا رسیده باشد تا حد زیادی چالش‌برانگیز است.

هندوانه یکی از خوشمزه‌ترین میوه‌ها مخصوصا در فصول گرم سال است. البته اگر بدون اطلاعات کافی بخواهید هندوانه بخرید، بعد از بردنش به منزل فقط باید دعا کنید که وقتی آن را برش زدید خیار سفید تحویل نگیرید. همه افرادی که حداقل یک‌بار هندوانه سفید یا بی‌مزه خریده‌اند می‌دانند چه ضد حال بزرگی است؛ بنابراین خوب به این نکات دقت کنید.

۱. شکل هندوانه را بررسی کنید

هندوانه‌ای را بردارید که شکلی یکنواخت داشته باشد. هندوانه باید محکم و متقارن باشد. همه جای آن را بررسی کنید؛ اگر نشانی از کبودی، بریدگی، تورفتگی یا هر نشانه غیرطبیعی می‌بینید آن را نخرید. برآمدگی یا تورفتگی‌های سطح هندوانه بدان معناست که هنگام رشد همه جای آن به یک اندازه و به طور منظم در معرض آبیاری یا نور خورشید قرار نگرفته است؛ بنابراین ممکن است بافت درون هندوانه یکنواخت نبوده و بعضی قسمت‌های آن خشک باشد.

۲. اندازه و وزن هندوانه را بسنجید

هندوانه را بلند کنید و نگه دارید. هندوانه باید نسبت به اندازه‌اش سنگین‌تر باشد، این نشان می‌دهد که آبدار است و به خوبی رسیده است. دو هندوانه را با اندازه مساوی بردارید. هر کدام سنگین‌تر بود آن را انتخاب کنید. به‌طور کلی بهتر است هندوانه را نه زیاد بزرگ و نه زیاد کوچک انتخاب کنید. با این حال، صرف‌نظر از اندازه، تنها نکته مهم این است که هندوانه نسبت به اندازه‌اش سنگین باشد.

۳. به دنبال لکه بزرگ زردرنگ باشید

هر هندوانه معمولا یک لکه دایره‌ای بزرگ زردرنگ دارد. این درست همان بخشی از هندوانه است که با زمین تماس داشته است و بنابراین در زیر نور آفتاب رسیده است.

هرچه این لکه زرد تیره‌تر باشد، هندوانه بهتر است. فکر نکنید این چیزی است که فقط قدیمی‌ها به آن اعتقاد داشته‌اند، کاملا درست و علمی است. اگر این لکه سفید باشد یا اصلا وجود نداشته باشد، بدان معناست که هندوانه زود برداشت شده است و کاملا رسیده نیست.

۴. رنگ پوست هندوانه را بررسی کنید

رنگ پوسته بیرونی هندوانه را بررسی کنید. درباره هندوانه سبز راه‌راه، هر چه رنگ سبز آن تیره‌تر باشد، رسیده‌تر است. این موضوع درباره هندوانه سفید همدان و برخی هندوانه‌هایی که رنگ سبز روشن دارند صدق نمی‌کند.
علاوه‌براین، رنگ پوست هندوانه باید مات و کدر باشد. معمولا هندوانه‌های براق، کاملا رسیده نیستند و آن‌ها را زود چیده‌اند.

۵. دنبال لکه‌های شبکه‌ای بگردید

دنبال نشانه‌هایی از لکه‌های قهوه‌ای که به‌شکل شبکه‌ای تنیده‌شده در کنار هم و به‌شکل خطوط (نه خراشیدگی) هستند بگردید. این لکه نشان می‌دهد که زنبورها بارها روی گل هندوانه گرده‌افشانی کرده‌اند. هرچه گرده‌افشانی بیشتری انجام شده باشد، میوه شیرین‌تر است.

۶. ترفند ضربه‌زدن می‌تواند کمک‌کننده باشد

این ترفند کمی تخصص می‌خواهد، اما افرادی‌که تجربه دارند، آن را بهترین روش می‌دانند. دستتان را مشت کنید و با بند انگشت به هندوانه ضربه بزنید.

به صدای آن گوش دهید. اگر هندوانه رسیده باشد صدای عمیق و زیر تولید می‌کند نه بم. صدای بم یعنی هندوانه هنوز نرسیده است و صدای بم توخالی یعنی هندوانه بیش از حد رسیده است و حالت پوک به خودش گرفته است.

۸. استحکام پوسته هندوانه را حس کنید

پوست هندوانه رسیده باید محکم و ضخیم باشد. با فشار دادن هندوانه از طرفین (البته اگر به اندازه کافی نیرو وارد کنید) نباید صدای تردی گوشت درونی آن را حس کنید. اگر این‌طور باشد هندوانه بیش از حد رسیده است.

۹. دم هندوانه را بررسی کنید

اگر دُم هندوانه روی آن هست و از ته آن را نبریده‌اند، آن را بررسی کنید. اگر این ساقه کوچک سبز و تر باشد یعنی هندوانه را زود برداشت کرده‌اند. اگر کاملا خشک است یعنی هندوانه رسیده است.

هندوانه آسیب‌دیده یا خراب را بشناسید

هندوانه‌هایی را که هنگام حمل آسیب دیده‌اند یا از اول خراب و پوسیده بوده‌اند نخرید. خوردن این هندوانه‌ها می‌تواند خطرناک باشد. اگر علائم زیر را در هندوانه مشاهده کردید آن را خریداری نکنید:

لکه‌ها و نقاط تیره‌رنگ: این لکه‌ها ممکن است نشانه وجود قارچ یا باکتری باشد.

گوشت خیس و لزج: اگر گوشت هندوانه از هم متلاشی شده است، بافت آن پیوسته و ترد نیست و رنگ آن کاملا یا در برخی جاها تیره است، ممکن است به دلیل رشد قارچ یا اشباع‌شدن هندوانه با آب باشد.

لکه‌هایی خوشه‌مانند: این اشکال شبیه نقطه‌هایی دایره‌ای هستند که احتمال دارد به دلیل ویروس ایجاد شده باشند.

نقاط سفید یا قهوه‌ای روشن: این ممکن است به صورت الگویی نامنظم از نقاط سفید تا قهوه‌ای روشن باشد که ممکن است به دلیل تغذیه حشرات باشد.

لکه روی پوسته داخلی: این یک بیماری باکتریایی است که به صورت بافت خشک قهوه‌ای یا برنزی در قشر داخلی هندوانه دیده می‌شود.

بوی ترشیدگی: بوی ناخوشایند تند و ترش که نشان می‌دهد گوشت هندوانه در حال ترش‌شدن و پوسیدگی است.

نکته مهم؛ هندوانه به شرط چاقو نخرید

هرگز از فروشنده درخواست نکنید که هندوانه را قاچ کند. ممکن است چاقو آلوده باشد و میوه هندوانه را آلوده کند. از آنجا که این میوه قابل شستشو نیست، اجازه این کار را ندهید. همچنین پس از خرید هندوانه حتما پوست آن را بشویید و بعد آن را قاچ کنید.