

## Το αλάνθαστο κόλπο για να επιλέγεις πάντα το καλύτερο καρπούζι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Άλλοι το χτυπάνε, άλλοι το μυρίζουν και άλλοι απλά εμπιστεύονται με κλειστά μάτια το μανάβη τους. Τελικά ποιο είναι το μυστικό για να διαλέξεις το πιο κόκκινο, γλυκό και μυρωδάτο καρπούζι; Παρακάτω θα βρεις όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να έχει το καρπούζι σου πριν το πας για ζύγισμα:



### **1. Σωστό βάρος**

Δεν υπάρχει κάποιος μαγικός αριθμός. Το σωστό το καρπούζι απλά είναι αρκετά βαρύ για το μέγεθός του.

### **2. Λεία όψη**

Θα πρέπει να είναι σφιχτό, χωρίς χτυπήματα, κοψίματα ή διάφορα μαύρα σημεία, ενώ πρέπει να διαθέτει και συμμετρικό σχήμα. Όσο πιο ώριμο το καρπούζι, τόσο πιο βαθύ πράσινο χρώμα έχει η φλούδα του.

### **3. Κίτρινο σημάδι**

Όλα τα καρπούζια έχουν ένα σημάδι («ενθύμιο» από εκεί που ακουμπούσαν στο χώμα) στο κάτω μέρος τους. Εάν είναι άσπρο ή πράσινο, το καρπούζι είναι άγουρο. Εάν είναι κιτρινωπό, αξίζει μία θέση στο ψυγείο σου!

### **4. Χλωρό κοτσάνι**

Το κοτσάνι του θα πρέπει απαραίτητως να είναι πράσινο. Εάν είναι ξερό, τότε σημαίνει ότι είχε μείνει για πολλές μέρες στην αποθήκη του παραγωγού ή του προμηθευτή και άρα δεν είναι ιδιαίτερα φρέσκο.

### **5. Καλό ήχο**

Εάν το καρπούζι είναι ζουμερό και απολαυστικό, όταν το χτυπάς ελαφρά στη μέση, θα πρέπει να ακούγεται ένας ήχος βαθύς κι υπόκωφος. Αν όμως ο ήχος του είναι σύντομος και κοφτός, τότε -λυπούμαστε αλλά- είναι πολύ άγουρο!

### **Extra tip!**

Θα σε συμβουλεύαμε να μην αγοράζεις καρπούζια που έχουν μείνει για πολλή ώρα εκτεθειμένα στον ήλιο. Αντίθετα, επίλεξε καρπούζια που βρίσκονται σε σκιερό και δροσερό μέρος.

**Πηγή:** [olivemagazine.gr](http://olivemagazine.gr)