

על השולחן			02.08.2009
13x9.68	עמ' 13 1		18934385-1

רוצו לקנות מלפפוני שטח

רובנו בכלל לא מכירים אותם, אבל אלה המלפפונים הכי טובים לכבישה. פספסתם? גם אלה מהחממה יעשו את העבודה. המומחה למלפפונים, ד"ר חיים נרסון מתחנת המחקר נווה יער של מכון "וולקני", מפזר את הערפל:

- **אדמה או חממה** יש סיכוי טוב שמעולם לא טעמתם מלפפון שטח אמיתי, כי רובם המוחלט נחטפים על ידי תעשיית השימורים. למה? כי הם הכי זולים. גם בשיא העונה המלפפונים שנמכרים בשווקים ובמרכולים מגיעים ישר מהחממה.
- **הכי טוב מהשדה** מלפפוני שטח טריים הם קטנים ומוצקים יותר, ולכן מוצלחים יותר לכבישה. העונה מתחילה במרץ ונמשכת עד סוף יולי, אבל בשווקים ביישובים הערביים תמצאו אותם גם באוגוסט.
- **הגודל כן קובע** בניגוד להשמצות, מלפפוני חממה מכילים בממוצע 97% מים, בדיוק כמו אחיהם מהשדה. אחוזי המים עולים ככל שהקטיף מאוחר יותר, כלומר ככל שהמלפפון גדול יותר. לצורכי החמצה-קחו מלפפון קטן עד בינוני, טרי וקשה, שלא יתרכך במהלך הכבישה.
- **איכס, יבלות!** הזן המתאים ביותר לכבישה הוא זה עם הקליפה המיובלת, אותו אנחנו פוגשים בארצות הנכר. לפני שנים ניסו להחדירו גם לשוק הישראלי, אבל המלפפונים נדחו בשאט נפש על ידי הציבור בגלל צורתם הלא אטרקטיבית, שיש המדמים אותה לעור של קרפדה.