

# 洛阳·图说

## 做法



**凉拌:**将西瓜皮切成丝或丁儿,拌上酱油、香油、味精即可。



**炒瓜皮:**把西瓜皮切成细丝,佐以盐、酱油、糖、味精爆炒即可。



**包饺子:**同其它瓜类蔬菜一样,将西瓜皮刨丝,做包子馅、饺子馅。



**饮料:**把瓜蒂连皮切下,将瓜瓢弄碎后放少许葡萄干,盖上瓜蒂,密封后放在阴凉处10天或半个月即可饮用。



**咸菜:**把用盐腌的西瓜皮晒干,放入密封的容器内,食时取出,可保存半年左右。

□记者 赵夏楠 见习记者 郭学锋

三伏天里,西瓜人见人爱。西瓜为什么叫西瓜?您餐桌上的西瓜是外地货还是本地产的?本期《图说》,我们带您了解这一圆滚滚的消暑“利器”。

## 西瓜档案

四千年前,埃及人就开始种植西瓜,后来种植范围逐渐北移。

原产于非洲,原为葫芦科的野生植物,后经人工培植成食用西瓜。

四五世纪时,由西域传入我国,所以被称为“西瓜”。

# 来块西瓜消消暑吧

含糖量约为5%

含水量85%至93%

## 果肉

人们最喜欢吃的部分,核心位置没有籽、含糖最多。

## 种子

有清肺润肺、止渴、助消化,治疗吐血、久咳的功效。它含一种皂样成分,有降血压的作用,能缓解急性膀胱炎。

## 白筋

纤维素最多,隐藏在红红的果肉中间。

## 种仁(胚)

有清肺、润肠等功效。

## 西瓜皮

具有清热解暑、泻火除烦、降血压等功效。西瓜皮和西瓜种子壳制成的西瓜霜,能够治疗口疮、口疳、牙疳、急性咽喉炎待喉症。

## 中果皮

青色,位于瓜皮肉和果肉中间,它所含的水分最多。

视觉设计 洛报集团版式工作室

颜色很好但味道很淡不好吃

打“催熟针”的西瓜

籽小且白还有黄色小孔

打“保鲜针”的西瓜

我市的西瓜多种植在宜阳西、洛宁东、孟津、伊川、嵩县等地,部分西瓜品种如下:



——京欣——

绿皮红瓤,肉厚、沙、甜,一般重3至7千克,皮约1.5厘米厚。



——黄小玉——

黄皮黄瓤,重约2千克,皮约0.3厘米厚,肉质细,籽少。



——特小凤——

绿皮黄瓤,圆形,瓜皮有花条。



——华晶3号——

黄皮红瓤,果肉质脆汁多、口感甜爽,重1.5千克左右。

感谢市园艺工作站站长田玉广提供技术咨询