

境界二

小伙伴们挑西瓜，可以试试这些“偏方”

1

心理战术版

“老板，你这瓜怎么样，甜不甜？”
“放心吧，全都是砂瓢的，不甜不要钱！”
“真的？”
“绝对甜！”
“好，你给我挑一个，一切两半，我吃点试试，不甜我可不要啊。”
(老板仔细挑选后，正待要切开时)
“行了不用切了，给我装上也。”

2

土豪专用版

①打飞的去新疆
②随便挑。

3

万无一失版

买一半，挑切开的舔一舔，确定甜的再买。

境界三

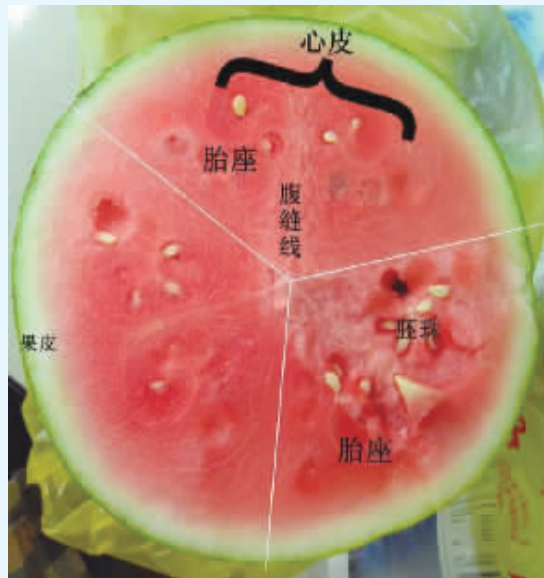
切西瓜，无招胜有招

西瓜买好了，切西瓜也有大学问。网上流传的超强切瓜术，避开“维管束”，一个西瓜至少可以切出6片无瓜籽的来。

好萌好天真！经试验：理论上应该是可行的，但是切出来的“无籽”瓜瓣会薄得可怜。除非整个够大的西瓜来。

从这个图上可以看出，所谓没有籽的部分，就是腹缝线两侧的区域，只能切出很小片的无籽瓜瓤。

最好的切西瓜方法，一刀两半，挖着吃！



境界四 吃西瓜，专家说了请放心吃

黄瓢瓜好还是红瓢瓜好？

为啥有的西瓜是红瓢，有的是黄瓢？这是因为红瓢瓜含番茄红素和β胡萝卜素，黄色则主要是叶黄素。至于番茄红素，它是迄今为止自然界中被发现的最强抗氧化剂之一。从营养全面的角度来说，红瓢瓜获胜。

据中国农业科学院郑州果树研究所的一项研究表明，红瓢瓜的中心甜度要高于黄瓢瓜。其中黄肉型含糖量在8.5%左右，红肉型10.0%左右。总结：红瓢瓜更价廉物美。

●专家意见

宁波市农科院蔬菜研究所所长王毓洪说，红瓢瓜的确价廉物美，但黄瓢瓜并非一无是处，其口感更鲜美，所含叶黄素也很有营养价值。

冷藏三小时后营养全无？

坊间有传言，切开后的西瓜，放在冰箱内三个小时后营养将全部流失。事实上，西瓜本来就没有那么多营养。在每100克西瓜中，含有93.3克的水，5.5克碳水化合物，0.3克膳食纤维，0.1克脂肪。另外，钙8毫克，磷9毫克，铁0.3毫克，锌0.1毫克，在低温下将矿物质元素排出体外？西瓜没这特异功能。

不管你相信不相信，吃西瓜基本等同于喝水。冰镇一下又何妨？

真的有“打针西瓜”存在？

每年夏天，打针西瓜疑云总挥之不去。那打针西瓜有木有？据知乎用户“流云客”说：“注射药水在我很小的时候的确有人做过，但很快就淘汰了，因为注射的西瓜特别容易腐烂，切开后也能看出来。”

至于微博上流传最广的“打针西瓜”图片，黄色部分其实是“维管束”，是供给种子营养的组织，一般在西瓜成熟过程中，会逐渐降解。但由于品种或成长过程中连续低温等原因，有些西瓜的维管束纤维没有被降解，甚至发生了木质化，就形成了黄色的条带。这样的西瓜也被称为“黄带果”。

●专家意见

王毓洪对记者说，西瓜藤是天然的重金属过滤器，果实又有果皮保护，总体来说，西瓜是相对安全的水果。至于有些果农使用的膨大剂，这是经过国家批准的植物生长调节剂，长期的使用实践证明其对人体是无害的。膨大剂一般是在花期使用，到西瓜成熟，早就降解了，市民完全不用担心西瓜会有毒害问题。

记者 林华奇

境界五

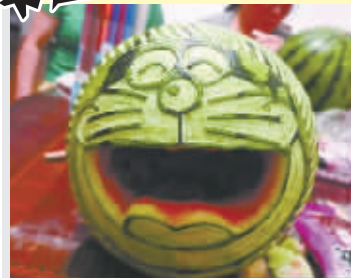
玩西瓜，没有做不到只有想不到



文艺范



卡通网



重口味

