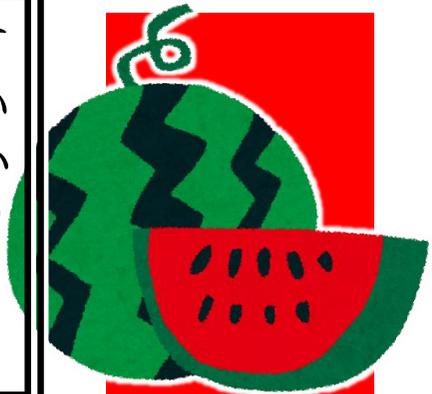
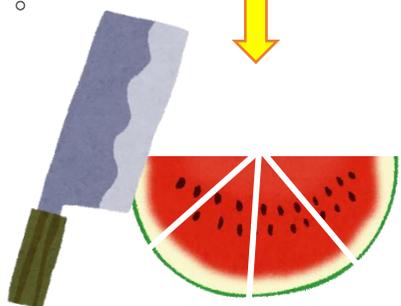
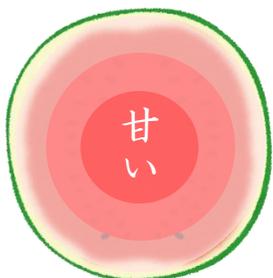
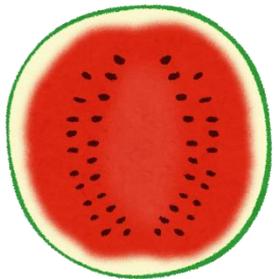


す す い い か か



す い か の 切 り 方

すいかは真ん中が一番甘くて美味しい。



切り分ける時は、甘さが均等になるように

真ん中を中心に斜めに切ると良いでしょう。

す い か の 保 存 方 法

すいかは追熟しない果物。

買ったなら早めに食べるのが吉です。

保存は基本的には常温保存。

風通しの良い冷暗所で保存しましょう。

食べきれなかった部分や、

カットスイカを買った場合は冷蔵で。



すいか一玉丸々冷やす場合は水で満たした

バケツやタライにすいかを入れ

濡れたタオルをかぶせて水道水を上からかけます。

ほとんどの果物がそうですが、

冷やしすぎてしまうと甘さが弱まってしまうので

食べる1時間前くらいから冷やし始めるのがおすすめです。

