

♪ *Oplapbeurt: seks met een Scandinaviër.*

♪ *Na een onderzoek volgt ondervinding.*

7.1.4 Meloen

Meloen heeft om te kiemen, te groeien en te rijpen warmte (bodem +12°C, omgeving 20°C) nodig. In ons klimaat kan het dus enkel met behulp van de broeibak of de kas.

Watermeloen (📖 *Citrullus vulgaris* of *C. lanatus*) is het grote broertje met een gladde, groene schil, soms met tekening. Het vlees is zoet, rood, sappig. Ze worden op de grond geteeld, ze zijn te zwaar voor draden. Deze dorstlesser bestaat voor maar liefst 95% uit water!

De **meloen**, suikermeloen (📖 *Cucumis melo*) is (verre) familie van de komkommer.

Top de plant op 4 bladeren, en behoud uit iedere oksel een hoofdrank. Manlijke bloemen staan per 3 of 4 en verschijnen eerst, vrouwelijke staan afzonderlijk en verder van de hoofdrank. Zij hebben een eivormige vrucht.

Snoei de rank op 2 bladeren na de vrucht. Houd 4 of 5 meloenen per struik (of 10 kleintjes). Neem nieuwe okselscheuten weg. Er komen alleen vruchten op zijscheuten.

De Honeydew en de Amarillo liso uit Spanje zijn gladde meloenen, ook honing- of suikermeloen (📖) genoemd.

Cantaloupe-meloenen (📖), genoemd naar een gehuchtje in de buurt van Rome, zijn rond of iets afgeplat en aan de buitenkant verdeeld in segmenten of bedekt met wratachtige knobbels. Bekende rassen zijn de charentais of cavaillon (📖) en Oranje Ananas.

Netmeloenen als de galiameloen met smaragdgroen vruchtvlees hebben een kurkachtig lichtbruin of wit netwerk op de gladde of gesegmenteerde schil.

Ogenmeloen is een kruising tussen een cantaloupe-type en een netmeloen.

Meloenen zijn rijp (📖) als je ze ruikt, rond de vruchtsteel is dan een barstje. Laat ze nog een dag of 3 op kamertemperatuur rijpen. Net als bij tomaten ruik en proef je dat ze aan de struik konden rijpen!

Onrijpe, kleine vruchten kan je op het einde van het seizoen nog als augurken inmaken.

De Soedanese Kordofan-meloen is de meest oorspronkelijke wilde verwant van de watermeloen.

♪ *Meloen: het waterhoofd onder de planten. Hugo Olaerts*