

## **KAKO IZBRATI DOBRO LUBENICO?**

**1. BARVA FLEKA** - tam, kjer lubenica leži na zemlji mora biti RUMENA in ne bela. Dlje časa, ko lubenica leži na zemlji, bolj rumena je ta točka. To posledično pomeni, da je tudi bolj sladka, saj je dlje časa zorela na polju. Tiste z belim flekom pa so bile pobrane veliko hitreje in nikoli niso tako polnega okusa.

**2. TEŽA** - ko jo potežkaš v rokah, mora biti za svojo velikost po občutku čim težja.

**3. ZVOK** - zvok ob trkanju po lubenici mora bit "votel" in ne "globok". Če je globok, je lubenica lahko že gnila, kašasta pa skoraj zagotovo. Taka lubenica je pač prestara, ker je že dolgo časa nekje skladiščena, zato take robe ne kupujte. Če je bila odtrgana pred kratkim, pa je zvok votel in taka lubenica je še čvrsta

**4. MREŽA** na olupku oz. tanke rjave črtice - pomenijo, da jo je obiskala čebela in jo oplodila. Posledično je slajša. Isto velja tudi pri melonah. Če ima melona na olupku mrežo, je slajša.

