

## **Cách bảo quản dưa hấu từ mùa hè đến mùa đông**

Dưa hấu (dưa đỏ) nếu biết cách bảo quản, có thể để từ khi thu hoạch vào mùa hè đến mùa đông và thậm chí đến Tết Nguyên đán, vẫn bảo đảm tươi ngon như thường. Cách làm cụ thể như sau:

Tuyệt nhất phải chọn chủng loại dưa tốt, cao sản ở địa phương và hết sức chú ý bảo đảm đúng tiêu chuẩn dưa để dành lâu được, tức là phải chọn loại quả dưa ở trên giàn dây leo, dây lá tốt tươi khỏe mạnh, mặt vỏ ngoài không có bệnh tật gì, không bị dây sát hoặc vết sẹo, vết vạch gì, tốt nhất là quả dưa hái để bảo quản phải ở độ chín tới 7-8/10 và không được để loại quả chín tới 9/10. Khi thu hái dưa, phải ngắt cả dây quả dưa dài từ 6-10cm, khi vận chuyển đến nơi khác phải nhẹ nhàng nâng lên đặt xuống, tránh làm sây sát da quả. Các quả đã được chọn lựa cẩn thận để đưa vào bảo quản, phải dùng loại nước muối 5% hoặc rượu trắng ở độ cao lau rửa một lượt thật nhẹ nhàng sạch sẽ để tiêu độc.

Quả dưa đã được tiêu độc như vậy rồi, cần để ở trong phòng có không khí lưu thông, nhiệt độ thích hợp, sạch sẽ, khô ráo; nhiệt độ trong phòng luôn ở khoảng 15°C, nhất thiết tránh để ở trong gian phòng có nhiệt độ biến đổi quá lớn. Quả đã bảo quản phải để rải ra ở trên sàn gỗ cách mặt đất 20cm trở lên, không được đồ chất đóng quả dưa dưới nền nhà. Nếu có điều kiện, có thể đặt bảo quản trong cát đựng hạt đậu khô không có sâu mọt đục, nhiệt độ trong cát phải bằng hoặc gần bằng nhiệt độ trong nhà ở. Cứ cách khoảng 10 ngày lại phải quan sát kỹ một lần sự thay đổi của quả dưa và lấy khăn khô sạch nhúng vào trong nước muối hoặc vào rượu trắng rồi nhẹ nhàng lau kỹ một lượt ở vỏ từng quả dưa một để giết chết các vi khuẩn bám ở trên vỏ ngoài của quả dưa. Nếu phát hiện thấy vỏ ngoài của một quả dưa hấu nào có tí vết và hiện tượng mồm nát, phải kịp thời thải loại ra ngoài ngay để phòng tránh truyền nhiễm từ quả dưa đã bị hỏng sang các quả dưa khác.

(Nguồn: Nông nghiệp Việt Nam. Ngày 27/6/2000, Số 89 (979), tr.10)