

Vier de zomer met de lekkerste biologische meloenen!

Bij Odin zijn ze er weer volop. Meloenen. Vanaf mei start bij Odin het seizoen van deze heerlijk zoete zomerse dorstlessers. Waarom je ze bij ons niet heel het jaar kunt verkrijgen? Omdat wij gaan voor de allerlekkerste, biologische meloenen geteeld zo dicht mogelijk bij huis. Wij importeren ze in de zomer uit Frankrijk en Spanje. Maar welke soorten meloenen zijn er nu eigenlijk allemaal? Een overzicht van de 6 bekendste meloenen.

Watermeloen

Watermeloen is de bekende dorstlesser met de gestreepte groene schil, rood knapperig vruchtvlees. Heerlijk verfrissend tijdens een stranddag of een picknick in een salade met komkommer, feta en munt. Watermeloenen kunnen wel tot 15 kilo worden! Groente- en fruitinkoper Marius: "Van vroeger uit waren de ouderwetse pitmeloenen de Black Melons mijn favoriet, echt de lekkerste maar die worden steeds minder geteeld om de consumenten wereldwijd steeds vaker vraagt om pitloos. Echter hebben wij binnen de biologische teelt geen pitloze meloenen maar zijn het bij ons hele kleine pitjes."

Galiameloen

De galiameloen is een kruising tussen een gele meloen en de Cantaloupe. Heeft een mooie ronde vorm en een gele schil met een prachtig netwerk. Het vruchtvlees is geel/groen met bruine pitjes. Aan de kleur en de geur van een Galia kan je bepalen of hij rijp is. Voor de moestuiniers: "Ook ontstaan er als je de meloen lang genoeg laat hangen scheurtjes rond de steel. Wanneer je dit ziet weet je dat de meloen lekker zoet is. Rijpe Galia's zijn meer geel dan groen en zullen een tropische meloengeur afgeven aan de steelkant."

Gele meloen of honingmeloen

Deze ovale meloen wordt ook wel honingmeloen of 'honey dew meloen', genoemd. De buitenkant is knalgeel en de binnenkant heeft een romige kleur. Het aroma van deze meloen is minder sterk dan andere meloensoorten: ze hebben een frisse, zoete en sappige smaak. De gele meloen is alleen in de zomer verkrijgbaar. Gele honingmeloenen zijn fris, heel sappig en volgens Marius "De zoetste van allemaal!" Honingmeloen is lekker in een fruitsalade of punch, of met rauwe ham omwikkeld als het bekende hapje!

Cantaloupe

De Cantaloupe meloen is mooi rond, heeft een geelgroene schil met knaloranje vruchtvlees. De Cantaloupe heeft zijn naam te danken aan de Italiaanse stad Cantalupa, waar hij voor het eerste verbouwd werd. Tip: snijd de meloen door de helft, haal de pitjes eruit en vul de meloen met Griekse yoghurt, rode bessen en noten.

Charentais

Wat minder bekend is de Charentais meloen. Lijkt heel erg op de Cantaloupe. Deze meloen is te herkennen aan de grijsgroene kleur met de donkere strepen over zijn buik. Het meloentje is van Franse afkomst en heeft een zeer zoete en aromatische smaak.

Piel de Sapo

De Piel de Sapo meloen komt gelukkig steeds meer voor. De Piel de Sapo heeft een groene, knobbelige schil en lijkt grappig genoeg op de huid van een pad. Daaraan dankt deze meloen ook zijn naam: Piel is in het Spaans huid en Sapo betekend pad. De kleur van het vruchtvlees is hetzelfde als die van de Galia meloen. Marius: "Deze meloen wordt pas wat later in het seizoen geoogst, pas einde zomer." Een echt zomer-toetje dus. Het is een sappige meloen die erg lekker is met een beetje gembersiroop, limoensap of zout.

Biologische meloen uit Nederland?

Tot slot, vroegen wij Marius of wij binnenkort ook biologische meloenen gaan verkopen van Nederlandse bodem. "Op dit moment nog niet. En ik zie het voorlopig ook niet gebeuren. Meloen is een vrucht die normaalgesproken niet in Nederland groeien. Het wordt wel eens geprobeerd in Nederland, maar dan heb je echt een warme zomer nodig en groeien ze in de kas. Ook blijven de meloenen dan aan de kleine kant. Op dit moment wegen de baten niet op tegen de kosten. Ons klimaat is er (nog) niet geschikt voor."

Kijk voor meer informatie op [Odin.nl](https://odin.nl)