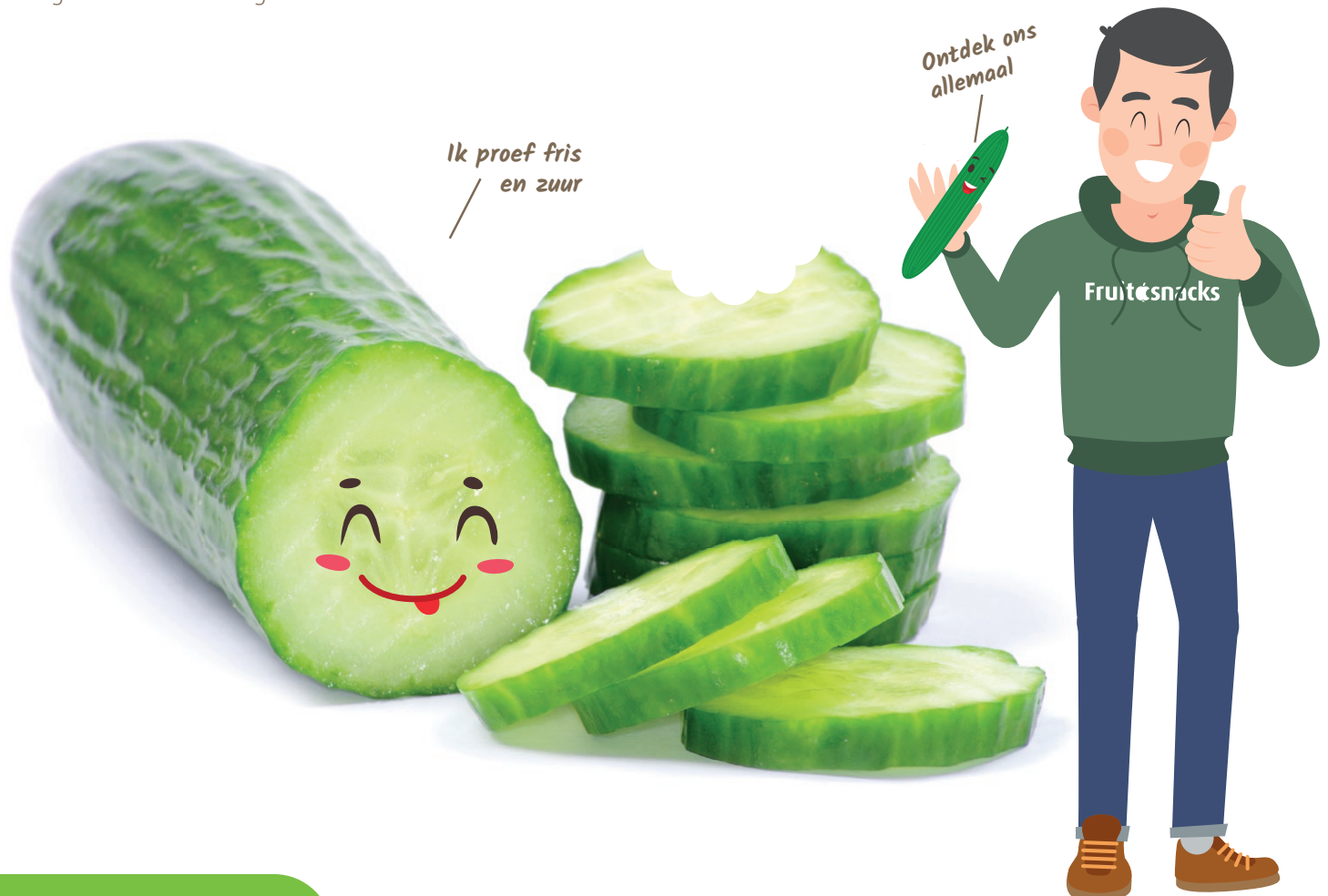


De komkommer

Het is lang, groen en knapperig, met een frisse smaak, het is de komkommer! De komkommer is niet alleen lekker en verfrissend, maar ook nog eens ontzettend gezond!



Fruittips!

Komkommers worden ook gebruikt als ingrediënt in huidverzorgingsproducten omwille van hun verkoelende en kalmerende effect.

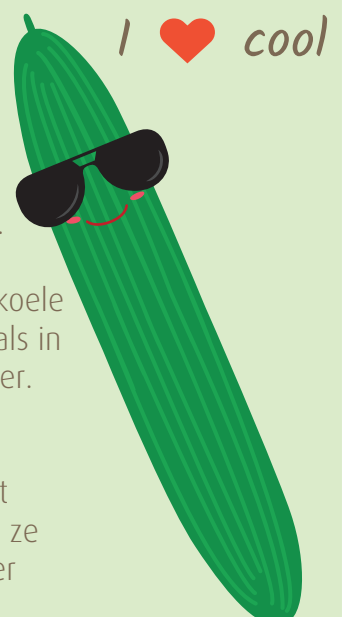
De komkommerschijfjes zorgen ook voor extra hydratatie van de huid.

Zout brengt de smaak van de komkommer meer naar boven en maakt de komkommer zachter. Peper zorgt dan weer voor wat meer pit in bijvoorbeeld een salade met komkommer.

Bewaartip

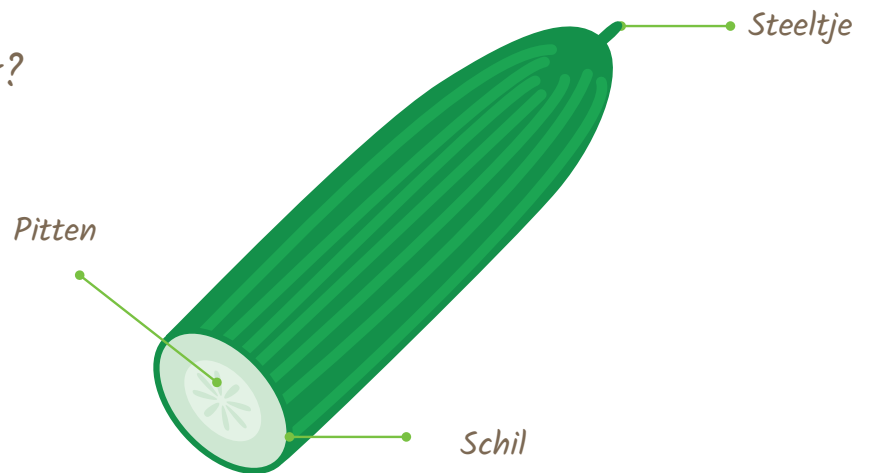
De komkommer, die wil je graag zo lang mogelijk vers en knapperig houden. Dat doe je door de komkommer op een koele plaats te bewaren zoals in de berging of de kelder.

Je bewaart een komkommer best niet in de koelkast, omdat ze er uitdrogen en sneller bederven.



Onderdelen van de Komkommer

Ken jij alle delen van de komkommer?



Wist je dat...

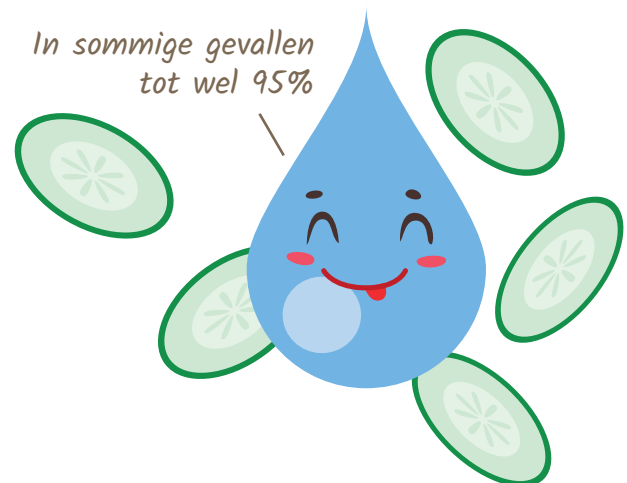
... een komkommer voor 95% uit water bestaat

... de pompoen, meloen, watermeloen, augurk, courgette ook allemaal tot de komkommerfamilie behoren.

... de oorspronkelijke herkomst van de komkommer zoals wij die kennen in India ligt? Daar teelden ze al meer dan 3000 jaar geleden komkommers!

... er verschillende soorten komkommers bestaan, variërend in grootte, kleur en smaak? Zoals de witte en gele komkommer?

... komkommers volgens de plantkunde beschouwd worden als een vrucht?



Daarom is het eten van een komkommer ideaal om voor extra hydratatie te zorgen.



Beschikbaarheid: De komkommer is het hele jaar door te verkrijgen. In de zomermaanden heb je het grootste aanbod en zal je de beste en meest lokaal geteelde komkommers kunnen vinden.