

تطوير ثمرة جديدة في اليابان تدعى بطيخ الليمون



طورت إحدى الشركات اليابانية نوعاً من البطيخ حمل اسم "Melon Lemon"، يجمع بين حلاوة ورائحة البطيخ مع حموضة الليمون الخفيفة.

وقضت شركة البستنة اليابانية "سنتوري فلاورز" 5 سنوات لتطوير هذا النوع، وجربت عدداً من العوامل بما في ذلك طرق الزراعة وأوقات الحصاد.

وجاءت الثمرة بشكل دائري مغلفة بقشر البطيخ لكن دون خطوط طولية ولونها الداخلي قريب للأبيض.

ويوجد حالياً خمسة مزارعين فقط في هوكايدو يزرعون بطيخ الليمون، ومن المتوقع أن يزرعوا حوالي 3800 بذرة هذا العام.

ووصلت الثمرة إلى أرفف المتاجر اليابانية، بسعر وصل إلى 22 دولار للحبة.

وقال بعض ممن جربه إن له حموضة خفيفة مثل الليمون، وحلاوة قوية مثل البطيخ، وستكون الفاكهة المثالية ليوم حار.