

Winter Melon



Wintermelon in Tagalog is called "kundol" or "kondol." It is a type of gourd that is commonly used in Filipino cuisine for dishes such as soups and desserts. Winter Melons are also called ash gourds. This is used as a filling for bakpia (or hopia), which are sweet bean-filled pastries, similar to moon cake. The winter melon can be substituted in recipes that call for zucchini, and it can be a nice addition to stir-fry noodle dishes.

Wintermelon sa Tagalog ay tinatawag na "kundol" o "kondol." Ito ay isang uri ng lung na karaniwang ginagamit sa lutuing Pilipino para sa mga pagkain tulad ng sabaw at panghimagas. Ang Winter Melon ay tinatawag ding ash gourds. Ito ay ginagamit bilang isang palaman para sa bakpia (o hopia), na mga matamis na pastry na puno ng bean, katulad ng moon cake. Ang winter melon ay maaaring palitan sa mga recipe na tumatawag para sa zucchini, at maaari itong maging isang magandang karagdagan sa stir-fry noodle dish.

USE

Winter melon has a juicy texture and mild flavor, verging on the bland in mature melons but stronger flavored in semi-mature and young fruit. Its nutritive value is low.

Ang melon sa taglamig ay may makatas na texture at banayad na lasa, na lumalabas sa mura sa mga mature na melon ngunit mas malakas ang lasa sa semi-mature at batang prutas. Mababa ang nutritive value nito.

Whole winter melons are stuffed and baked, but their best-known use is in making "winter melon pond soup", a feature of Chinese banquets. Winter melons are also cut into sections, peeled and cut into smaller chunks or slices for use in soup or stir-fried with meat. Winter melons is widely used to make pickles, and candied preserve not unlike Turkish delight in taste and texture.

Ang buong winter melon ay pinalamanan at inihurnong, ngunit ang pinakakilala nilang gamit ay sa paggawa ng "winter melon pond soup", isang tampok ng Chinese banquet. Ang mga winter melon ay pinuputol din sa mga seksyon, binalatan at pinutol sa mas maliliit na tipak o hiwa para gamitin sa sopas o pinirito na may karne. Ang mga melon sa taglamig ay malawakang ginagamit upang gumawa ng mga atsara, at ang mga minatamis na preserba ay hindi katulad ng Turkish na kasiyahan sa lasa at pagkakayari.

SITE AND SOIL

Winter melons is reasonably drought-tolerant. If large fruits are wanted they are grown flat on the ground; otherwise they are allowed to trail over fences etc. or to climb up supports.

Ang mga melon sa taglamig ay makatuwirang mapagparaya sa tagtuyot. Kung gusto ng malalaking prutas, sila ay tinutubuan ng patag sa lupa; kung hindi, sila ay pinahihintulutan na dumaan sa mga bakod atbp. o umakyat sa mga suporta.

SOWING METHOD AND PLANTING

The seeds can be chitted to get them off to a good start. For the first few weeks after germination try to maintain a minimum night temperature of at least 10°C/50°F or higher if possible. The plants can be planted in their permanent positions when 15-20cm/6-8in tall.

Ang mga buto ay maaaring chitted upang makakuha ng mga ito sa isang magandang simula. Para sa mga unang ilang linggo pagkatapos ng pagtubo, subukang panatilihin ang pinakamababang temperatura sa gabi na hindi bababa sa 10°C/50°F o mas mataas kung maaari. Ang mga halaman ay maaaring itanim sa kanilang mga permanenteng posisyon kapag 15-20cm/6-8in ang taas.

Seed can be sown in situ outdoors only in very warm areas, after all risk of frost is past. Mice are partial to the seeds, so set a few mousetraps when sowing. Sow several seeds per station, about 2.5cm/ 1 in deep, and thin to the 1 or 2 strongest when the plants are about 6cm/2 1/2in tall.

Ang buto ay maaaring ihasik sa lugar sa labas lamang sa napakainit na lugar, matapos ang lahat ng panganib ng hamog na nagyelo ay lumipas na. Ang mga daga ay bahagyang bahagi ng mga buto, kaya magtakda ng ilang mga mousetrap kapag naghahasik. Maghasik ng ilang buto bawat istasyon, mga 2.5cm/ 1 sa lalim, at manipis hanggang sa 1 o 2 pinakamalakas kapag ang mga halaman ay humigit-kumulang 6cm/2 1/2in ang taas.

SPACING

Where grown upright, allow at least 60cm/2ft between plants. Where trailing over the ground, space them 2.4-3m/8-10ft apart.

Kung saan lumaki nang patayo, payagan ang hindi bababa sa 60cm/2ft sa pagitan ng mga halaman. Kung saan bumubuntot sa lupa, ilagay ang mga ito sa pagitan ng 2.4-3m/8-10ft.

POLLINATION

Plants usually start to flower 60-80 days after planting, and are insect pollinated. In cold climates fruit setting maybe a problem, with young fruits turning yellow and falling off instead of developing properly. In this case, hand pollination is recommended. One commercial grower in the British isles kept a hive of bees in the greenhouse to ensure pollination.

Ang mga halaman ay karaniwang nagsisimulang mamulaklak 60-80 araw pagkatapos ng pagtatanim, at polinasyon ng mga insekto. Sa malamig na klima, ang fruit setting ay maaaring isang problema, na ang mga batang prutas ay nagiging dilaw at nalalagas sa halip na maayos na umusbong. Sa kasong ito, inirerekomenda ang polinasyon ng kamay. Isang komersyal na grower sa British isles ang nag-iingat ng pugad ng mga bubuyog sa greenhouse upang matiyak ang polinasyon.

HARVESTING

Immature Fruit

Very young “hairy melons”, several centimeters/a few inches long, can sometimes be picked as soon as a week after the flowers have been pollinated, as hairy melon. From then on immature melons can be picked at whatever sized they are required. They are used fresh, as they will not keep in good condition for more than a week or two.

Ang napakabatang "mga mabalahibong melon", ilang sentimetro/ilang pulgada ang haba, ay minsang mapipitas sa isang linggo pagkatapos ma-pollinated ang mga bulaklak, bilang mabalahibong melon. Mula noon, ang mga immature na melon ay maaaring mapili sa anumang sukat na kailangan nila. Ginagamit ang mga ito nang sariwa, dahil hindi ito mananatili sa mabuting kondisyon sa loob ng higit sa isang linggo o dalawa.

Mature Fruit

If wanted for storage it is essential to wait until the gourds are mature and the waxy bloom is starting to appear. This can continue to develop even in storage.

Kung nais para sa pag-iimbak, mahalagang maghintay hanggang ang mga lung ay maging mature at ang waxy bloom ay nagsisimulang lumitaw. Maaari itong magpatuloy na umunlad kahit na sa imbak.

STORAGE

Mature white gourds keep for at least 6 months, sometimes up to a year. They should be stored at cool room temperatures, ideally at 13-15°C/55-59°F in fairly dry atmosphere. They can be suspended in nets or sacks, or placed on shelves, singly, not stacked, with the paler, lower side facing down.

Ang mga mature na puting gourd ay nananatili nang hindi bababa sa 6 na buwan, minsan hanggang isang taon. Dapat na nakaimbak ang mga ito sa malamig na temperatura ng silid, pinakamainam sa 13-15°C/55-59°F sa medyo tuyo na kapaligiran. Maaari silang masuspinde sa mga lambat o sako, o ilagay sa mga istante, nang paisa-isa, hindi nakasalansan, na ang mas maputla, ang ibabang bahagi ay nakaharap pababa.