

ความลับของความหวานมะเขือเทศขาดน้ำ

จากพนักงานบริษัทเดินท่อประปาหันมาทำเกษตร ความรู้ และวิธีการต่างๆของเขาได้จากผู้ผลิตฟิล์ม มะเขือเทศที่เขาทำ มีความหวานมากกว่าปกติถึง 9 บริกซ์ ขั้นแรก ปูแผ่นพลาสติก ทั้งโรงเรือน เพื่อป้องกันวัชพืชและโรคจากดิน และปูพลาสติก ธรรมดาอีก1ชั้น จากนั้นวางท่อน้ำที่เจาะรู ใช้วัสดุคล้ายสำลีแผ่น รองรับน้ำให้น้ำกระจายได้ทั่ว ใช้พลาสติกแบบพิเศษอีก1ชั้นซึ่ง มีชื่อว่า ไอแม็ก ป้องกันไม่ให้มะเขือเทศได้น้ำมาก เพราะจะทำให้รสชาติของมะเขือเทศไม่อร่อย วัสดุปลูกใช้พีทมอสซึ่ง เก็บความชื้นและประหยัดน้ำ เลี้ยงผึ้งเพื่อช่วยในการผสมเกสร การกำจัดแมลงใช้ถุงเหลือง

วาซาบิ 400 ปี ดีจากต้นตระกูล

วาซาบิแห่งแรกในญี่ปุ่นที่เมืองชิซุโอกะ เป็นเมืองที่ อากาศเย็นเหมาะกับการเจริญเติบโตของต้นวาซาบิปลูกแบบชั้น บันไดโดยมีน้ำประมาณ 15 องศาไหลผ่านตลอดเพื่อให้มี รสชาติดีขึ้น ถ้าอากาศเย็นเกินไปใช้พลาสติกคลุมเพื่อเพิ่ม อุณหภูมิ กายยายพันธุ์ในอดีตทำโดยวิธีการแตกหน่อ ปัจจุบันมี นักวิจัยคิดค้นใช้เมล็ดปลูก ต้นวาซาบิใช้เวลาในการเจริญเติบโต ประมาณ 1 ปีครึ่ง บริโภคได้ทุกส่วนตั้งแต่รากฝอยจนถึงใบ รับประทานสด นำไปแปรรูป และทำเป็นอาหารสำเร็จรูปต่างๆได้ อีกด้วย