



3.1. Άϊσπεργκ – Γενικές Πληροφορίες

3.1.1. Εισαγωγή

Τα **άϊσπεργκ (iceberg)** είναι μια ποικιλία μαρουλιού με τραγανά φύλλα που μεγαλώνει καταλήγοντας στη μορφή σφαιρικού κεφαλιού, που μοιάζει με λάχανο.

Το κεφαλωτό μαρούλι είναι ετήσιο, ποώδες φυτό γρήγορης ανάπτυξης της οικογένειας “Σύνθετα”. Το όνομά του προήλθε, όταν οι καλλιεργητές άρχισαν να το καλύπτουν με θρυμματισμένο πάγο για να διατηρηθεί φρέσκο κατά τη μεταφορά του με πλοία ή τρένα στη δεκαετία του 1920. Το κεφαλωτό μαρούλι (*Lactuca sativa capitata*), είναι επίσης γνωστό και ως roundhead.

Το μαρούλι **άϊσπεργκ (iceberg)** είναι νέο προϊόν που καλλιεργείται σε μικρές ποσότητες στην Πελοπόννησο, Δυτική Ελλάδα και Εύβοια. Διακρίνονται πολλά είδη με μικρές διαφοροποιήσεις στις ιδιότητές τους και στα ονόματά τους. Μερικές από τις εμπορικές ονομασίες **άϊσπεργκ (iceberg)** είναι: ice danger, Great lakes 659, Edmonton , Cumulus, κλπ.

3.1.2. Άϊσπεργκ – Δείκτες ωριμότητας

Ο βασικός δείκτης ωριμότητας των **άϊσπεργκ (iceberg)** προσδιορίζεται από την απόκτηση του κατάλληλου εμπορικού μεγέθους της κεφαλής.

Ο έλεγχος της ωριμότητας βασίζεται με δοκιμές συμπίεσης στην κεφαλή του προϊόντος. Σε κεφαλή που απαιτείται μέτρια δύναμη με το χέρι για να συμπιεστεί, θεωρείται ότι έχει ιδανική ωριμότητα.

Σε πολύ χαλαρή κεφαλή που απαιτείται μικρή δύναμη για να συμπιεστεί με το χέρι θεωρείται ότι είναι ανώριμη, ενώ η σκληρή και σταθερή κεφαλή είναι υπερώριμη.

Άλλος δείκτης ο οποίος δεν είναι και τόσο ακριβής, γιατί επηρεάζεται από τις τοπικές περιβαλλοντικές και κλιματολογικές συνθήκες, είναι ο χρόνος που μεσολαβεί από την σπορά μέχρι την ωρίμανση και προσδιορίζεται από 80 έως 90 ημέρες.



3.1.3. Ποιοτικοί δείκτες

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται ελέγχοντας το χρώμα των φύλλων και τη διάμετρο του μαρουλιού **άϊσπεργκ (iceberg)**. Δηλαδή μετά την αφαίρεση των εξωτερικών φύλλων, το χρώμα του εσωτερικού μέρους της κεφαλής πρέπει να είναι φωτεινό πράσινο και η διάμετρος να φθάνει περίπου τα 25 – 30 εκατοστά. Κατά τη δοκιμή γεύσης τα πιο γλυκά φύλλα είναι στο κέντρο του κεφαλιού που πρέπει να είναι τραγανά γεμάτα χυμούς.

***Τα παραπάνω κείμενα αποτελούν αποσπάσματα από το βιβλίο μας «Λαχανικά: Μακροχρόνια Συντήρηση, τα μυστικά».**