

15元四个的老树蜜柚抢购 只有2天哦！

淄博这10家水果店在售

15元钱就能买到4个大柚子，每个2斤左右，而且还是二三十年的老树蜜柚！这个好的事情，只有两天时间哦。10月27日到29日，齐鲁有货联合淄博市区10家水果店，产地直供，销售来自福建的平和蜜柚，时间和数量都有限，消费满50元以上，淄博周村和张店市区还可以免费送货上门，喜欢吃柚子的淄博朋友不要错过这么好的机会哟！

来看看市场上柚子多少钱

没有对比就没有伤害，咱们活动卖的柚子有多划算，对比一下就清楚啦。

近日，记者来到济南市舜玉路附近一家水果蔬菜市场，了解柚子的价格。问过几个摊位之后，白柚便宜的2.5元一斤，贵一点的是3元一斤。而红柚价格还要高一些，基本4.5元一斤。每个柚子的个头差不多，两斤左右。

而再看看淘宝网上，柚子价格也是高低不一。比较实惠的有，白柚10斤装的售价32.8元包邮，红柚99元24斤包邮，与市场价格相差不大。

超划算还免费送货上门

市场上柚子价格不一，而且一般老百姓也不会辨别品质的好坏以及口感如何。本次活动销售的柚子，产自福建漳州平和县，为平和蜜柚。平和蜜柚

为琯溪蜜柚的一种，是漳州平和县的地方名果，至今已有500多年的栽培历史，早在清乾隆年间就被列为朝廷贡品。它味道酸甜，含有丰富的维生素C及大量其他招牌营养素，是医学界公认的最具食疗效益的水果。

本次参加活动的蜜柚分为白柚和红柚两种，个头匀称，一个大约2斤重。红柚为20元3个，白柚是15元4个，两白两红的组合价为20元，还有一款礼盒装的三红蜜柚四粒装，一盒48元，第二件半价。凡是消费满50元以上（仅限柚子活动），淄博市周村区和张店区市区范围内均可免费送货上门。活动日期为10月27到29日三天，参加活动的店铺名称及地址将在齐鲁有货微信公众号（微信搜索“齐鲁有货”，或者扫描文中二维码）

公布，敬请期待。

为什么老树蜜柚最好吃

柚子的味道跟树龄有密切关系，所以市面上很多商家打着“百年老树”的旗号，但并非越老的越好吃。据农业专家介绍，柚子树跟人一样，有着它自己的生理特点。上百年的老柚子树是否还能产柚子暂且不说，即使产了柚子，那些柚子的个头、水分跟适龄柚子树结的柚子肯定也没法比。

“一般来说树龄在20-30年的柚子树所结的柚子是最好吃的。”专家表示，柚子树一般长到三五年即可结果，但初期所结的柚子果皮较厚，味道也不够好；这是因为柚树此时仍处在生长期，养分大多供应给

了枝叶。随着柚树逐渐进入成熟期，所结的柚子果皮会越来越薄，味道也会越来越好。一旦柚子树进入衰老期，所结的果子就会大不如前。

本次活动销售的蜜柚，树龄大都20-30年，正是最好吃的时候。且本次活动的产品，由齐鲁晚报记者直接去到产地对接，保证产品质量。

本报记者 王颖颖



齐鲁有货微信公号二维码

柚子全身都是宝，这样吃好吃又好玩

现代医药学研究发现，柚肉中含有非常丰富的维生素C以及类胰岛素等成分，故有降血糖、降血脂、减肥、美肤养容等功效。经常食用，对高血压、糖尿病、动脉硬化等疾病有辅助治疗作用，对肥胖者有健体养颜功能。柚子还具有健胃、润肺、补血、清肠、利便等功效，可促进伤口愈合，对败血症等有良好的辅助疗效。最近正是柚子上市的时节，这么好的水果不妨多吃常吃。即便吃腻了，还可以换着花样来。

蜂蜜柚子茶

秋冬季节天气干燥，容易上火，每天喝一杯柚子茶清热降火又养颜。超市里的柚子茶价格一般在30—60元不等，而且味道偏甜又是机械制作，去火效果并不明显。而自制的蜂蜜柚子茶成本只要几块钱，成本低又健康，何乐而不为呢。

食材：柚子1个、蜂蜜400毫升、冰糖100克、盐1勺。

做法：柚子表面用盐细细揉搓5分钟，温水冲洗去除表面的果蜡。削取柚子表皮黄色的部分，越薄越好。柚子皮切细丝，果肉剥成小块备用。将切丝的柚子皮用淡盐水浸泡1小时，中途换水1-2次。将柚子皮、果肉、冰糖一同放入锅中，倒入适量水。小火熬煮1小时，中途不时搅拌一下，避免粘锅。熬至粘稠，柚皮金黄透亮即可关火，晾凉后调入蜂蜜，拌匀。最后装入密封罐，放入冰箱冷藏1-2周后用温水调饮。

柚皮糖

柚子浑身是宝，买回来的柚子皮不要扔掉哟。一个柚子从里到外都可以吃的，剩下的边角料还可以泡水后浇花哟，用柚子皮泡的水浇花，不仅给花草营养还使花草不容易生虫子。

柚皮糖有一种甜甜蜜蜜的味道，很是回味，而且柚子皮好处多多，有化痰，止咳，理气，止痛的功效，主治咳嗽、气郁胸闷、腹冷痛、食滞、疝气等。

食材：柚子一个、冰糖粉

两勺、白糖适量、盐适量。

做法：柚子皮用干净的清洁球加上盐使劲搓洗，用流水冲洗干净，去掉白色的部分，只要表皮，切成5毫米左右宽的条。加入热水，加入两小勺盐，用手揉一揉，然后再换热水，泡两个小时，中途换几次水。然后加入适量水，两大勺冰糖粉，放入柚子皮，煮开后慢慢熬。水分煮干后，只剩下冰糖的糖液沾在柚子皮上。沾上白糖，（给儿童吃可以沾上冰糖粉，孩子吃冰糖会更好些），凉后放入密封的盒子。需要注意的是，柚子皮一定要仔仔细细地清洗干净，熬煮的时候，水不要太多，能淹没柚子皮即可。熬煮时冰糖稍微多一点，煮出来的柚子皮黏黏的，稍凉后容易沾上白糖。

枇杷柚子百合饮

这是一款有润肺止咳、生津止渴、清热健胃的糖水。糖水里既有枇杷的水果味，又有百合的清幽香，加上柚子那酸甜可口的果肉，喝一口就能让人顿感芬芳扑鼻，令人心旷神怡。

食材：枇杷100g、百合100g、柚子150g、冰糖100g

做法：准备枇杷，并洗净备用，挨个去皮对半切开，去除里面的核，柚子剥肉备用。用刀背将枇杷轻轻刮一遍，然后去皮，挨个把皮全去掉后放入干净的碗中备用。锅中放入清水，再把处理好的枇杷放入锅中，上火煮至沸腾。把冰糖加入继续煮至枇杷软，然后放入柚子，最后放入百合，继续小火煮至百合软即可。

本文来源于网络



◀ 蜂蜜柚子茶



▶ 柚皮糖



◀ 枇杷柚子百合饮