

Rode sinaasappels

Door antioxidanten

De meeste sinaasappels zijn feloranje vanbinnen, maar sommige sinaasappels op het Italiaanse eiland Sicilië hebben een rode kleur. Dat komt door een antioxidant. Antioxidanten helpen je lichaam gezond te houden. Maar waarom maakt de sinaasappel deze stof aan?

Sinaasappels die je in de supermarkt of op de markt haalt komen niet uit Nederland. Ze hebben een ander klimaat nodig met hogere temperaturen en voldoende vocht. Zoals in de landen aan de Middellandse Zee. De meeste sinaasappels zijn fel oranje van binnen, maar er zijn ook sinaasappels die er anders uitzien. Deze sinaasappels zijn roodachtig. Om erachter te komen hoe dat komt moeten we naar het Italiaanse eiland Sicilië.

Zie je dat, ze zijn heel rodig van binnen, de sinaasappels hier op Sicilië. En dat heeft niet te maken met het soort sinaasappel of met wat er hier in de bodem zit, nee, die rode stof maakt de sinaasappel zelf aan: antioxidanten heet het, een soort antioxidant. En hij doet om zichzelf te beschermen tegen het verschil in temperatuur overdag en 's nachts. Hij doet dat aan het begin van de rijping, dus het einde van de herfst, begin van de winter. Het goede is: die antioxidanten zijn ook heel goed voor ons als we de sinaasappel eten, er zit 40% meer vitamine C in dan in een normale sinaasappel.

En ze zijn ook nog heel lekker!