

# Gurke

## Botanischer Name

Cucumis sativus

## Pflanzenfamilie

Kürbisgewächse (Cucurbitaceae)

## Sorten

Es gibt zahlreiche Gurkensorten, die – je nach ihrer Eignung zum Frischverzehr oder als Konservengemüse – in **Salatgurken** (auch **Schlangengurken** genannt), die etwas kleineren **Landgurken** und **Gewürzgurken** (auch Einlegegurken genannt) eingeteilt werden.

## Herkunft

Salatgurken wurden schon vor mehr als 5.000 Jahren in Indien kultiviert, dort ist auch die vermutliche Wildform der Gurke beheimatet. In der Antike bauten Griechen und Römer Gurken in Südeuropa an. In Mitteleuropa wurden sie Ende des Mittelalters bekannt. Heutzutage werden Gurken weltweit angebaut. Gurkenpflanzen sind einjährig und können bis zu 4 m lang werden.

Je nach klimatischen Bedingungen werden Gurken im Freiland oder Gewächshaus angebaut, allerdings sind sie sehr wärmeliebend und keimen nicht bei unter 10 °C. Salatgurken werden kommerziell eher in Gewächshäusern angebaut, die kleineren und nicht so empfindlichen Einmachgurken auch im Freiland.

## Saison

Je nach klimatischen Bedingungen werden Gurken ab Ende März bis Mitte April ausgesät. Ein besonders großes Angebot aus heimischem Anbau gibt es von Juni bis August.



## Wissenswertes

Gurken enthalten Peptidasen. Das sind Enzyme, die Proteine spalten, so dass eiweißhaltige Produkte leichter verdaut werden können.

Botanisch gesehen ist die Gurke eine Beere.

## Aufbewahrung

Die ideale Lagertemperatur für Gurken liegt bei 8 - 13 °C – dies entspricht etwa der Temperatur eines Kellers. Gurken lassen sich dennoch gut im Kühlschrank lagern, dort bleiben sie mehrere Tage bis zu einer Woche haltbar. Bei Zimmertemperatur können sie für 2 bis 3 Tage aufbewahrt werden.

## Experiment mit den Kindern

Die Frage „geschält oder nicht geschält?“ ist geschmacksabhängig. Aber wie viel Gewicht geht eigentlich beim Schälen einer verloren? **Dieses Wiegeexperiment finden Sie im Zusatzinfo zu „Reste vermeiden – Reste verwerten“.** Es gibt einen Kompromiss, der ästhetisch sehr ansprechend ist: Die Schale nur streifenweise abschälen, z.B. 1 cm breite Streifen abschälen, dazwischen 1 cm breite Streifen der Schale stehen lassen. Die Gurke dann in Scheiben schneiden.



Gurken eignen sich gut für ein Experiment zum Thema Hygroskopie (= Fähigkeit eines Stoffes, Wasser zu binden) und dem Austrocknen von Lebensmitteln: Dazu zwei Gurkenscheiben (je ca. 1,5 cm dick) von einer Gurke abschneiden. Eine der beiden Scheiben wird dick mit dem Granulat von Instantkaffee bestreut. Sobald sich das Granulat mit Wasser aus der Gurke vollgesogen hat, wird das entstehende Kaffeewasser mit Küchenpapier entfernt und weiteres Granulat wird auf die Gurkenscheibe gegeben. Dieser Vorgang wird 3 - 4 Mal wiederholt. Am Ende des Experimentes wird die Dicke der beiden Gurkenscheiben – mit und ohne Kaffeegranat gemessen.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>) Weitere Erläuterungen zu diesem Experiment finden sich unter: [www.kids-and-science.de/experimente-fuer-kinder/detailansicht/datum/2009/08/10/hygroskopie-im-versuch-auch-eine-moeglichkeit-lebensmittel-zu-trocknen.html](http://www.kids-and-science.de/experimente-fuer-kinder/detailansicht/datum/2009/08/10/hygroskopie-im-versuch-auch-eine-moeglichkeit-lebensmittel-zu-trocknen.html)