

## STONE FRUIT AND MELONS

### WHAT ARE STONE FRUITS AND MELONS?

- Peaches, nectarines: Eat fresh as a snack or add to desserts, jams, salsas, fruit salads, and smoothies. Peaches and nectarines are also great sautéed or roasted.
- Plums, plumcots: Try these fruits in salads, desserts, jams, or even baked with chicken!
- Cantaloupe, honeydew melon: These taste best raw or blended into smoothies!
- Watermelon: Watermelon is a great addition to salsas, salads, and aguas frescas, and delicious when paired with Feta cheese!

---

Every fruit provides different vitamins  
& minerals, so mix it up!

---

### SELECTING:

- Look for stone fruits with smooth skin and a fragrant smell. Avoid if they are blemished, damp, or overly soft.

### STORING:

- These fruits should be stored in the refrigerator. Melons may be stored on the counter, but they should be refrigerated after cut.
- They may be frozen after cutting and used for smoothies or baked goods.

### PREPARING:

- Wash the fruit first, then cut in half and remove the seeds/stone and melon skin. Lay flat to chop or slice as desired.

### COOKING:

- All of these fruits may be eaten raw. Stone fruits may be cooked, but melons will fall apart.
- Melons are a great complement to salsas, fish, light cheeses, and meat.

---

This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program - SNAP. This agency is an equal opportunity provider.

# FRUTAS Y MELONES

## QUÉ ¿QUE FRUTAS SE CONSIDERAN DE HUESO Y MELONES?

- Duraznos, nectarinas: Se pueden comer crudos o en postres, mermeladas, salsas, ensaladas de frutas y licuados. Los duraznos y las nectarinas también son deliciosos salteados o asados.
- Ciruelas, albaricoques: Se pueden comer en ensaladas, postres, mermeladas, o incluso al horno con pollo.
- Melón, melón dulce: Saben mejor frescos o en licuados.
- Sandía: La sandía le añade un toque especial a las salsas, ensaladas, aguas frescas, o simplemente ¡cómalas con queso Feta!

**Cada fruta contiene diferentes vitaminas y minerales, por lo tanto ¡mézclelas!**

## SELECCIÓN:

- Escoja frutas que tengan la piel suave y exhalen un olor fragante. Evite si tienen manchas, estén húmedas, o demasiado flojas.

## ALMACENAMIENTO:

- Estas frutas se deben guardar en el refrigerador. Los melones se pueden dejar afuera, pero deben ser refrigerados o congelados una vez cortados.
- Pueden ser utilizados en licuados o productos horneados.

## PREPARACIÓN:

- Primero lávelos, luego córtelos por la mitad y retire la piel, y las semillas. Coloque el lado plano hacia abajo, después corte o rebane a su gusto.

## COCCIÓN:

- Todas estas frutas se pueden comer frescas. Los melones se pueden cocinar, pero se romperán.
- Los melones van muy bien con salsas, pescados, quesos ligeros, y carne.

Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program del Departamento de Agricultura de los EE.UU. Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.