

Lees eerst de opgave(n) voordat je naar de tekst gaat.

Cómo elegir un buen melón o una buena sandía

Con la llegada del verano es el momento de disfrutar de algunas de las 'frutas' más refrescantes: el melón y la sandía. Porque, aunque no lo sepas, el melón y la sandía no son frutas, sino hortalizas. Hemos elaborado una guía con consejos prácticos para ayudarte con la elección del melón o de la sandía y llevarte los mejores de la tienda.



El toquecito Para saber si la sandía está madura, se golpea levemente y si está en su punto sonará a hueco. El melón se aprieta por sus extremos: si está en su punto la base cederá ligeramente y el otro extremo se abombará un poco. En general, la falta de firmeza indica que están pasados o que han sufrido daños.

Análisis visual Los melones verde intenso aún no están en su punto, aunque en la sandía hay más matices. Descarta los que tengan defectos, pero sin obsesionarte. Una manchita más clara no es mal síntoma: el fruto puede estar maduro pero esa es la zona que reposaba sobre la tierra durante el cultivo.

Olor Para los amantes de melón y sandía es imprescindible reconocer el aroma de fruta madura. Para hacer una buena elección, uno tiene que usar el sentido del olfato. La zona de los extremos del melón debe oler a fresco.

En trozos Cortados por la mitad, en cuartos o en dados... la ventaja es que a simple vista verás si están maduros. El inconveniente es que se pierde frescura respecto a un melón o una sandía recién cortados. Además, las piezas cortadas deben ser envueltas, o estar envasadas si se trata de una tienda.

Temporada El melón debe tomarse en su época: entre finales de mayo y primeros de octubre. Esta opción es más sostenible que consumir productos que han de ser importados de otros países.

Localización Los ejemplares que en la frutería están arriba del todo sufren menos golpes y suelen estar en mejores condiciones. Elige el melón en la cima del montón.

adaptado de: <https://www.lasprovincias.es/>, 09-07-2021