

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 13)

COMPRAR BONA FRUITA D'ESTIU

CONSELLS:

- **Els melons** hem de triar-los de dalt del munter i han d'estar durs al tacte, que tinguin un color uniforme i que no presentin crulls ni bonys. Per comprovar que són plens, hem de fer-los sonar. I, per saber el grau de maduresa, n'hem d'ensumar el peduncle: una olor intensa i fresca indica que el meló està en el seu punt idoni.
- Amb **les síndries**, hem de fer el mateix. Però han de sonar buides, al contrari que els melons. I la coloració ha de ser el més uniforme i opaca possible.
- **Les cireres** nostrades són més petites que la que vénen de defora i perquè siguin bones han de penjar de les seves corresponents rametes. També hem de mirar que estiguin senceres, lluent i ben vermelles.
- Amb **els nispros**, hem de mirar que el pes es correspongui a les dimensions, que presentin un aspecte saludable i que conservin un bocí del tronxo. El color, com més fosc sigui, indica un estat més avançat de maduració.
- **Les nectarines** han de tenir la pell lluent i la seva olor característica és el que ens ha d'indicar un apropiat grau de maduresa.
- **Els melicotons** ha d'estar ferm i dur, sense cap cop i sense cap deformació; el color ha de ser completament uniforme.
- **Els albercocs** han de ser ataronjats, sense gaires tonalitats rosades, i han de tenir la pell ben tibant (sense cap ratlladura ni cap cop, perquè es tracta d'una fruita molt sensible).
- Per saber si **la pinya** és madura hem d'estirar suaument les fulles centrals i, si surten amb facilitat, això vol dir que són en el seu punt òptim.
- En **els avocats** s'ha de comprovar que la pell no presenti cap defecte i estarà madur si, en sacsejar-lo es nota que l'os es mou dedins, o si la polpa cedeix a una lleu pressió amb el dit.