

**HEALTHY TIP:**  
**CITRUS FRUIT**



**WHAT ARE CITRUS FRUITS?**

- **Lemons, limes:** Use the juice and zest of these fruits to flavor dishes like salsas, marinades, sauces, chicken, fish, and baked goods. Or simply add to water for a fresh beverage!
- **Grapefruits, tangerines, oranges:** These are great in green salads, fruit salads, salsa, water for flavor, sauces, or as a simple snack!
- **Kumquats, citrons**

*Citrus is known for its high amount of vitamin C,  
which helps keep kids healthy!*

**SELECTING:**

- Citrus fruits should have smooth and shiny skin, and feel firm and heavy.
- Avoid citrus fruits if they have rough, cracked, or discolored skin, or are mushy.

**STORING:**

- Citrus fruits should be refrigerated. Do not freeze.
- You may squeeze the juice from citrus and freeze the juice.

**PREPARING:**

- Wash citrus and dry it off before peeling. Remove the top and the bottom of citrus by slicing with a knife. Let citrus sit flat and use knife to remove the skin down each side. Then, cut citrus in half and use knife to cut out each segment.
- Do not eat the skin of citrus fruits.

**COOKING:**

- Citrus is usually eaten raw, but may be used to make marmalades, desserts, marinades, or to add flavor to other dishes!

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



## ¿CUÁLES SON LAS FRUTAS CÍTRICAS?

- **Limones, limas:** Utilice el jugo y la ralladura de estas frutas para realzar el sabor de sus platos, tales como, salsas, adobos, pollo, pescado y platos al horno. O, simplemente, añada su jugo al agua para obtener una bebida refrescante!
- **Pomelos, mandarinas, naranjas:** Éstos son deliciosos con ensaladas verdes, ensaladas de frutas, salsas, aguas saborizadas, o como una simple merienda!
- **Naranjas chinas, citrón**

---

*Las frutas cítricas son conocidas por su alto contenido de vitamina C. Esto ayuda a mantener a sus niños sanos!*

---

## SELECCIÓN:

- Los cítricos deben tener la piel lisa y brillante, y sentirse firmes y pesados.
- Evite seleccionar frutas cítricas que tengan la piel áspera, agrietada, descolorida, o floja.

## ALMACENAMIENTO:

- Las frutas cítricas se deben refrigerar. No las congele.
- Puede exprimir el jugo y luego congelarlo.

## PREPARACIÓN:

- Lave y seque las frutas cítricas antes de pelarlas. Con un cuchillo afilado corte la parte superior e inferior de la fruta. Colóquela con alguno de los lados planos contra la mesa o tabla de picar, y corte con un cuchillo la cáscara de los lados. Luego, corte por la mitad y después en gajos.
- La piel de los cítricos no debe comerse.

## COCCIÓN:

- Las frutas cítricas se suelen comer crudas, pero pueden ser utilizadas para hacer mermeladas, postres, adobos, o simplemente para darle sabor de su comida!

---

*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.*