

HARVEST OF THE MONTH

GALA APPLES

OCTOBER

Gala apples have stripes and are orange in color. They are sweet and not too tart, which makes them a popular snack. They rank No. 2 out of the Top 10 apples grown in the United States.

STORAGE

- Apples are best stored at 32 °F with a relative humidity of 90% and some air circulation. Under these conditions, apples are acceptable for up to 3 months. Apples stored at general refrigeration temperatures below 41 °F will have an approximate shelf life of up to 20 days.
- Apples may be held in dry storage for up to 7 days.
- Apples will pick up odors if stored with certain foods that produce them, especially onions and potatoes.
- Apples produce ethylene. Store apples away from ethylene sensitive products such as bananas, broccoli, carrots, cucumbers, leafy greens, lettuce and sweet potatoes.
- A perforated plastic bag works best, as it allows some of the moisture to escape while keeping the apples crisp.



+ BENEFITS

Gala apples are a significant source of antioxidants, which may help lower the risk of heart disease, diabetes and cancer. They are a good source of vitamin C and dietary fiber. Gala apples possess pectin — a natural fiber — which has been shown to reduce cholesterol and help prevent heart disease.

Talking to Students about Fiber

Fiber is a carbohydrate that promotes digestive health.

✓ SELECTION

- Select Gala apples that are smooth-skinned, deeply colored and glossy.
- When ripe, Galas will be golden yellow with slightly pinkish orange stripes.
- Waxing is a normal part of apple processing and is not a food safety concern.

PREPARATION

- Wash apples under cold, running water prior to serving.
- Rinse and dry Gala apples before eating or using them as a cooking ingredient.
- Like other apples, Gala apples can be eaten plain, made into sauce or jelly, or they can be included in salads, meat dishes, pies and desserts.
- Dip or coat sliced apples with an acidic solution of 1 part lemon juice to 3 parts water or use an appropriate commercial product according to the manufacturer's instructions to prevent browning in apples cut on-site.

🍴 TASTING TIP

Avoid forcing children to try new foods.



This product was funded by USDA.
This institution is an equal opportunity provider.

TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE
COMMISSIONER SID MILLER



LA COSECHA DEL MES

MANZANAS GALA

OCTUBRE

Las manzanas Gala tienen rayas y son de color naranja. Son dulces y no demasiado ácidas, lo que las convierte en un refrigerio popular. Las manzanas Gala ocupan el segundo puesto entre los diez principales tipos de manzanas que se cultivan en los Estados Unidos.

CONSERVACIÓN

- Las manzanas se conservan mejor a 32° F con una humedad relativa del 90% y algo de circulación de aire. En estas condiciones, las manzanas se mantienen bien durante un máximo de 3 meses. Las manzanas que se conservan a temperaturas de refrigeración general inferiores a los 41° F tendrán una duración aproximada de hasta 20 días.
- Las manzanas se pueden conservar en un área de almacenamiento en seco durante un máximo de 7 días.
- Las manzanas absorberán olores si se las guarda con determinados alimentos que tienen olor, en especial las cebollas y las papas.
- Las manzanas producen etileno. Guarde las manzanas lejos de productos sensibles al etileno, como bananas, brócoli, zanahorias, pepinos, verduras de hoja verde, lechuga y camote.
- Una bolsa plástica perforada funciona muy bien, dado que permite que escape parte de la humedad a la vez que las manzanas se mantienen frescas.



+ BENEFICIOS

Las manzanas Gala son una fuente importante de antioxidantes, que pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardíacas y cáncer. Son una buena fuente de vitamina C y fibra alimentaria. Las manzanas Gala contienen pectina, una fibra natural que se ha demostrado que reduce el colesterol y ayuda a evitar las enfermedades cardíacas.

Hablar con los alumnos sobre la fibra

La fibra es un carbohidrato que promueve la salud digestiva.

✓ SELECCIÓN

- Seleccione las manzanas Gala que tengan la piel suave, de color profundo y brillante.
- Cuando maduran, las manzanas Gala tendrán un color amarillo dorado con rayas entre rosadas y anaranjadas.
- El encerado es una parte normal del procesamiento de las manzanas, y no afecta la seguridad alimentaria.

PREPARACIÓN

- Lave las manzanas con agua corriente fría antes de servir las.
- Enjuague y seque las manzanas Gala antes de comerlas o utilizarlas como ingrediente para cocinar.
- Al igual que otras manzanas, las manzanas Gala se pueden comer solas, se las puede utilizar para preparar salsas o mermeladas, o bien se las puede incluir en ensaladas, platos con carne, pasteles y postres.
- Sumerja o cubra las manzanas con una solución ácida de 1 parte de jugo de limón y 3 partes de agua, o bien utilice un producto comercial apropiado según las instrucciones del fabricante para evitar que las manzanas se pongan de color café al cortarlas.

🍴 IDEAS DE DEGUSTACIÓN

Evite forzar a los niños a probar comidas nuevas.



Este producto fue financiado por el USDA.
Esta institución proporciona igualdad de oportunidades.

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE TEXAS
COMISIONADO SID MILLER

