

AVOCADOS

Are Awesome

At school, your child has been learning about how fruit trees and plants grow through the **Growing Strong** program from **Scholastic** and **Avocados From Mexico**®. Extend the learning by doing a cool family science experiment—and follow these tips to get the most out of avocados at home!

IS IT RIPE YET?

Some fruits, like avocados, continue to ripen after they're picked. Here's how to tell if your avocado is ready to slice and enjoy.



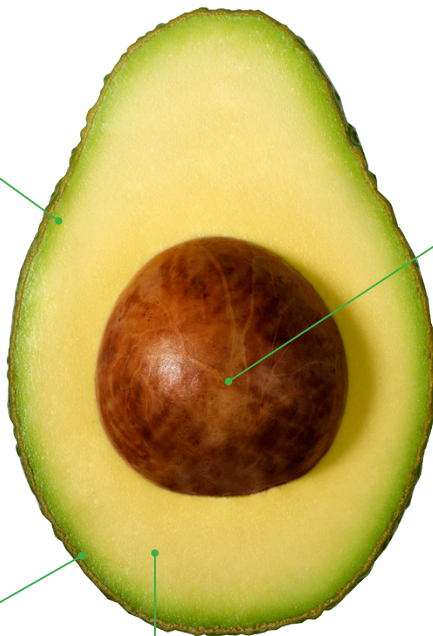
PRESS THE FLESH

If it yields to gentle pressure and the skin is dark green, it's ready to eat now.



RIPEN IT RIGHT

If it's not ripe yet, let it sit for a few days until the skin is dark green or black.



SLICE LIKE A PRO

Slice it lengthwise around the pit, twist to separate the halves, then scoop out the pit with a spoon.



SAVE SOME FOR LATER

To keep a leftover half from getting brown, sprinkle it with lemon juice, then wrap tightly with plastic wrap.

To learn more about avocados, find nutritional information, as well as discover cool recipes, visit [avocadosfrommexico.com](https://www.avocadosfrommexico.com).



Fun With Science!

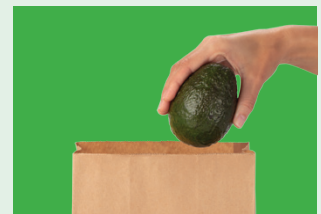
Have your child ripen three avocados using three different techniques, then make observations each day.

Which one will get ripe first?

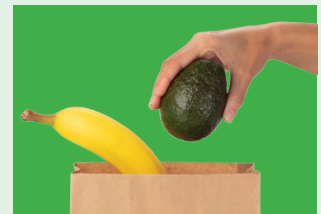
1. On the countertop



2. In a paper bag by itself



3. In a paper bag with an apple or a banana



Los AGUACATES son geniales

En la escuela, tu hijo ha estado aprendiendo sobre cómo crecen los árboles y las plantas frutales a través del programa **Crecer fuertes (Growing Strong)** de **Scholastic** y **Avocados From Mexico**®. Apoya el aprendizaje de tu hijo con un fantástico experimento en familia, ¡y tengan en cuenta los siguientes consejos para aprovechar al máximo los aguacates en casa!

¿YA ESTÁ MADURO?

Algunos frutos, como el aguacate, continúan madurando luego de haber sido cosechados. Aquí les contamos cómo saber si un aguacate está listo para que lo corten y lo disfruten.



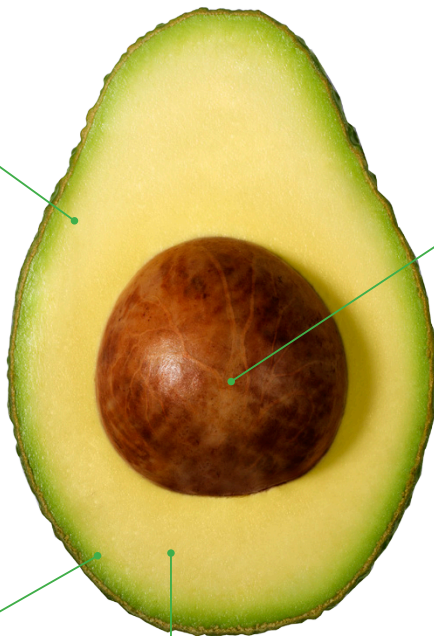
PRESIONEN LA PULPA

Si se hunde al hacer una suave presión y la cáscara es verde oscuro, el aguacate ya está listo para que lo coman.



ESPEREN A QUE MADURE BIEN

Si aún no está maduro, déjenlo unos días más hasta que la cáscara tome un color verde oscuro o negro.



CÓRTELLO COMO EXPERTOS

Córtelo a lo largo por el centro, gírenlo para separar las mitades y luego quiten la semilla con una cuchara.



GUARDEN UN POCO PARA DESPUÉS

Para guardar una mitad y evitar que se ponga negra, rocíenla con jugo de limón y envuélvanla con papel plástico de cocina bien apretado.

Para obtener más información sobre los aguacates, encontrar información sobre nutrición y descubrir recetas fantásticas, visiten avocadosfrommexico.com.



¡Ciencia y diversión!

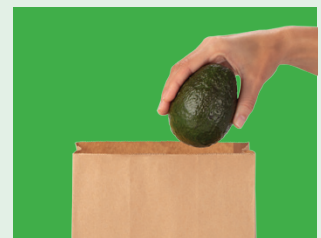
Haz que tu hijo ponga a madurar tres aguacates con tres técnicas diferentes. Luego, hagan observaciones cada día.

¿Cuál madurará primero?

1. En la mesa de la cocina.



2. En una bolsa de papel.



3. En una bolsa de papel con una manzana o una banana.

