

메론 후숙 한눈에 정리

서늘한 곳에서 3~5일 → 잘 익으면 냉장 · 고르는 법

후숙부터 보관까지 차례

① 후숙

서늘한 곳에서 3~5일 정도 익혀요

② 냉장

잘 익으면 비닐봉지에 넣어
냉장해요(저장 온도 2~5°C)

③ 남으면

자른 단면을 랍으로 밀폐해 냉장해요

덜 익은 상태에서 수확한 멜론은 후숙을 하지 않으면 싱싱하긴 하지만 맛은 없다고 해요. 거꾸로 후숙 기간이 너무 길면 오히려 맛이 떨어진다고 해요.

메론 고르는 법



- 모양이 찌그러지지 않고 예쁘게 둥그란 것
- 그물무늬가 촘촘하고 줄이 가지런하게 그어진 것
- 꼭지가 시들지 않은 것
- 들었을 때 무게감이 있고 색이 균일한 것

줄이 끊어지거나 껍질에 상처가 있으면 과육에도
흠이 있을 수 있어요.

멜론 품종과 제철

- 네트멜론: 겉에 그물 모양 무늬가 있고 향기가 강해요
- 칸타로프: 그물 무늬 없이 작은 돌기와 세로 흠이 있어요
- 겨울 멜론: 과피가 밋밋해요

표준국어대사전 풀이예요.

생산시기 7월~10월

주요산지: 나주, 담양, 곡성, 진주, 김해 등

! 보호자가 해요

- 멜론 자르기(꼭지를 잘라낸다 → 반으로 → 4등분)는 칼을 써요. 아이는 조각낸 멜론을 맛보고 기록해요.

메론 후숙 · 고르기 · 순서 · O×

메론마다 맞는 칸에 표시하고, 차례를 쓰고, O×를 써 보세요.

가게에서 메론 고르기

살펴볼 것	멜론1	멜론2	멜론3
모양이 찌그러지지 않고 예쁘게 동그란 것	☐	☐	☐
그물무늬가 촘촘하고 줄이 가지런하게 그어진 것	☐	☐	☐
꼭지가 시들지 않은 것	☐	☐	☐
들었을 때 무게감이 있고 색이 균일한 것	☐	☐	☐

후숙부터 보관까지 차례대로 1~3을 써요

☐

잘 익으면 비닐봉지에 넣어 냉장해요

☐

서늘한 곳에서 3~5일 익혀요

☐

먹고 남은 멜론은 랩으로 싸서 냉장해요

맞으면 O, 틀리면 ×를 써요

1

후숙은 오래 할수록 맛있어요.

2

농촌진흥청은 메론 저장 온도를 2~5°C로 소개해요.

3

그물무늬가 촘촘하고 줄이 가지런한 멜론을 골라요.

4

꼭지가 시든 멜론을 골라요.

메론 후숙 관찰 일지

사 온 날부터 날마다 적어요. 여러 장 인쇄해서 써요.

- 3~5일 정도 서늘한 곳에 놓고 익힌 뒤 먹어요.
- 후숙 기간이 너무 길면 오히려 맛이 떨어진다고 해요.
- 잘 익으면 비닐봉지에 넣어 냉장고로 옮겨요(저장 온도 2~5°C).

날짜	후숙 며칠째	두는 곳	모양·냄새·그림 메모
월 일	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ____ 일째	☐ 서늘한 곳 ☐ 냉장고	
월 일	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ____ 일째	☐ 서늘한 곳 ☐ 냉장고	
월 일	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ____ 일째	☐ 서늘한 곳 ☐ 냉장고	
월 일	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ____ 일째	☐ 서늘한 곳 ☐ 냉장고	
월 일	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ____ 일째	☐ 서늘한 곳 ☐ 냉장고	
월 일	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ____ 일째	☐ 서늘한 곳 ☐ 냉장고	
월 일	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ____ 일째	☐ 서늘한 곳 ☐ 냉장고	
월 일	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ____ 일째	☐ 서늘한 곳 ☐ 냉장고	

메론 후숙 · 정답

다 한 뒤에 맞춰 보세요. 헛갈리면 1쪽 정리를 다시 읽어요.

2쪽 후숙부터 보관까지 차례대로 1~3을 써요

서늘한 곳에서 3~5일 익혀요 → 잘 익으면 비닐봉지에 넣어 냉장해요 → 먹고 남은 멜론은 랩으로 싸서 냉장해요

2쪽 맞으면 O, 틀리면 x를 써요

1 x (너무 길면 맛이 떨어져요)

3 O

2 O

4 x (꼭지가 시들지 않은 것을 골라요)

답을 채운 쪽

메론 후숙 · 고르기 · 순서 · O× 정답

멜론 선과 빨간 글씨가 정답이에요.

가게에서 멜론 고르기

살펴볼 것	멜론1	멜론2	멜론3
모양이 찌그러지지 않고 예쁘게 둥그란 것	☐	☐	☐
그물무늬가 촘촘하고 줄이 가지런하게 그어진 것	☐	☐	☐
꼭지가 시들지 않은 것	☐	☐	☐
들었을 때 무게감이 있고 색이 균일한 것	☐	☐	☐

후숙부터 보관까지 차례대로 1~3을 써요

2 잘 익으면 비닐봉지에 넣어 냉장해요

1 서늘한 곳에서 3~5일 익혀요

3 먹고 남은 멜론은 랩으로 싸서 냉장해요

맞으면 O, 틀리면 x를 써요

1 후숙은 오래 할수록 맛있어요. ☐

2 농촌진흥청은 멜론 저장 온도를 2~5°C로 소개해요. ☐

3 그물무늬가 촘촘하고 줄이 가지런한 멜론을 골라요. ☐

4 꼭지가 시든 멜론을 골라요. ☐

이름 _____ 날짜 _____

yugacrew.com 육아크루 무료 활동지