



¡Deles Más
de las
Cosas Buenas!

Beba Agua a Su Manera

Hágala Sabrosa

Pruebe una de estas opciones en su agua:

- ◆ Hielo fresco.
- ◆ Un toque de jugo de fruta 100%. Podría ser lo que sobra de fruta enlatada en jugo 100%.
- ◆ Frutas, verduras o hierbas frescas que han sido rasgadas, cortadas o machacadas para liberar su sabor.
- ◆ Frutas, verduras, hierbas o jugo congelado:
 - trozos de bayas congeladas
 - congele los trozos de frutas, verduras o hierbas en hielo
 - congele puré de fruta en una bandeja de cubitos de hielo
 - congele jugo de fruta 100%



¡La elección de agua en el hogar y fuera ahorrará dinero y reducirá las calorías!

El agua ayuda a mantener su temperatura corporal normal.



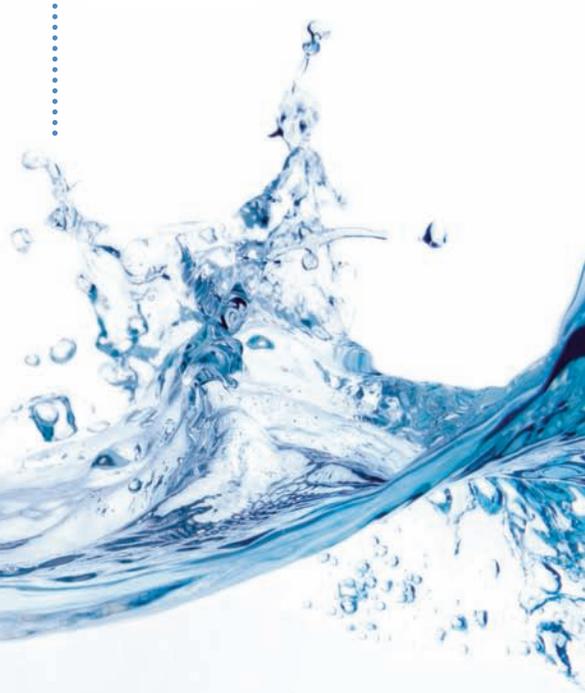
Hágala Fácil

- ◆ Pruebe una botella reutilizable – elija una que es fácil de llevar, llenar y mantener limpia y hace un sello hermético.
- ◆ Añada hielo a su botella de agua para siempre tener agua fría cuando está fuera de la casa.
- ◆ Mantenga agua a la mano y fría en el refrigerador para que sea una elección fácil.



Hágala Especial

- ◆ Elija un recipiente o vaso atractivo o inusual.
- ◆ Sirva con un popote llamativo.
- ◆ Añada una guarnición a cada vaso – pruebe un gajo de cítrico en el borde del vaso, un trozo de fruta o rodaja de pepino.
- ◆ Haga una bebida efervescente utilizando agua con gas (sin azúcar) con un poco de jugo de fruta 100%.



Fundamentos del Agua con Sabor

Opciones de Sabor

¡Pruebe estos sabores o haga su propio sabor!

Por cuarto de galón (4 tazas) de agua:

Pepino	½ pepino	Corte en rodajas delgadas; no quite la piel para darle más color.
Cítricos	limón, lima, naranja o toronja – ½ fruta pequeña o ¼ de una toronja	No quite la piel; corte en rodajas delgadas en la forma de círculos enteros o gajos.
Hierbas	menta, albahaca o romero	10 hojas pequeñas o una pequeña ramita. Rompa o aplaste las hojas.
Manzana con Canela	½ rama de canela y ½ manzana	Manzana: No quite la piel para darle más color; el corazón se puede dejar o quitar. Corte en rodajas delgadas o círculos.
Fresa con Kiwi	3 a 4 fresas y ½ kiwi	Pele el kiwi; corte ambas frutas en rodajas delgadas.

1. Corte en tiras, rasgue o machaque la fruta para liberar el máximo de sabor.
2. Refrigere durante varias horas o durante la noche para permitir que obtenga el máximo sabor.
3. Use dentro de 2 días para la mayor calidad.

Hielo con Sabor

No permita que las naranjas, toronjas, limones y/o limas se echen a perder. Exprima su jugo en un tazón, mezcle con agua y vierta en bandejas de cubitos de hielo para hacer hielo sabroso.

La Seguridad con los Alimentos

- ✿ Lave todas las frutas, verduras y hierbas frescas fregando o frotando suavemente bajo agua corriente.
- ✿ No mezcle lotes. Use todo, limpie el recipiente, luego haga un lote fresco de agua de sabor.
- ✿ Mantenga el agua fría después de agregar frutas o verduras. Prepare una cantidad que puede utilizar dentro de 2 días.