

Банановое дерево вырастает на 4–9 метров за год.



Каждое банановое дерево приносит только одно соплодие фруктов. Фермеры покрывают его пластиком, чтобы не дать возможности насекомым отложить яйца в бананах.



Бананы собирают, когда они еще зеленые. Тяжелые плоды вешают на тросы, поэтому их можно легко передвигать без повреждений.

Бананы растут вверх.

Бананы

Этот популярный фрукт растет только в жаркой среде, в тропических местностях. Урожай бананов собирают круглый год, вот почему изобилие бананов в наших магазинах — обычное явление.



Это цветок банана.

В некоторых странах его употребляют наравне с овощами.



На фабрике бананы делят на связки по 6–8 бананов и охлаждают в больших ваннах с водой.



Бананы проверяют на наличие нежелательных насекомых. Бананы взвешивают, пакуют в ящики, прикрепляют этикетки и отправляют в магазины по всему миру.



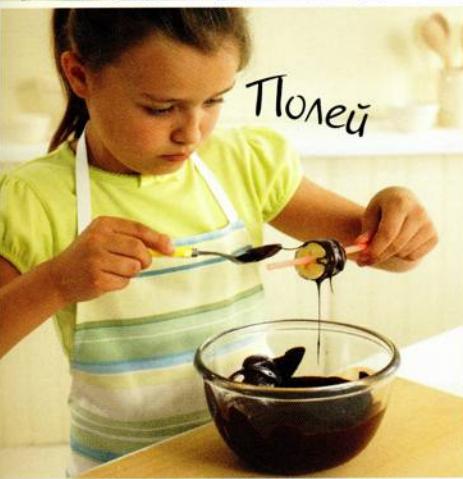
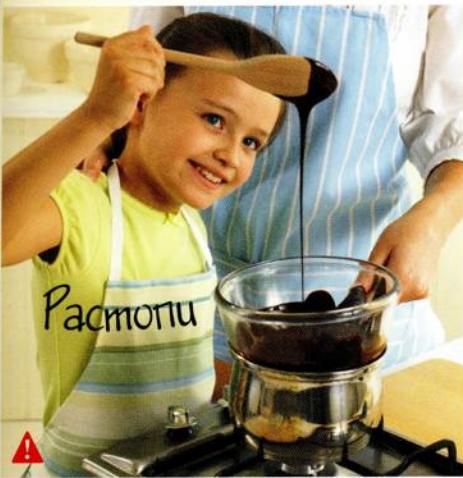
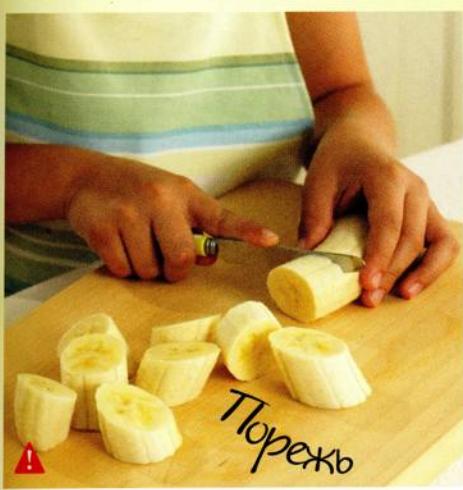
Индия — самый главный производитель бананов в мире. Здесь верят, что цветок банана приносит удачу.



Мартышки тоже любят бананы!

Некоторые обезьяны открывают банан с другого конца, чем мы, люди, сжимают его кончиками и выдавливают, пока не откроется. Другие обезьяны едят и кожурой!





Банановое лакомство

Дети с удовольствием возьмутся за приготовление этого легкого десерта. Лучше всего он получается из слегка недоспелых бананов.

1 Очисти банан и срежь кончики с обеих сторон. Порежь плод на 6 кусочков.

2 Поломай шоколад и положи его в термоустойчивую миску. Поставь ее на кастрюлю с подогретой водой, чтобы растопить шоколад, периодически помешивай. Дай немного остуть.

3 Вставь соломинку в каждый кусочек банана, затем полей их растопленным шоколадом. (Не волнуйся, если не получится идеально, вкус все равно восхитительный!)

4 Обвалий кусочки бананов, покрытые шоколадом, в кокосовой стружке или посыпке. Подожди, пока шоколад затвердеет, и подавай к столу.

Тебе понадобится:
1–2 банана
110 г шоколада —
молочного или обычного
сухая кокосовая стружка
декоративная
посыпка

Приготовь
6 порций.

