



Клубника лучше всего растет в теплой солнечной местности. Под кусты клубники кладут солому, чтобы плоды оставались сухими и были защищены от гниения.



У цветка клубники пять белых лепестков и яркая желтая серединка. Когда лепестки опадают, начинает расти ягода.



Клубника может поспеть только на кустах, поэтому срывать ее нужно, когда она красная. Если ты сорвешь ее зеленой, она такой и останется.

Клубника

Люблю красивый красный цвет, мягкую текстуру и сладкий вкус клубники. Это весьма популярная ягода: каждый год в садах по всему миру выращивается около двух миллионов тонн клубники.



Фермеры нашли способ выращивать клубнику круглый год. Этот полиэтиленовый туннель функционирует как гигантская теплица. Солнечный свет сюда проникает, а холод нет.

Сначала появляется цветок.

Лепестки опадают...

...зарождается ягодка.
Она становится все больше...

...и БОЛЬШЕ.



В каждой ягоде клубники содержится около 200 семян.

Клубника — это единственная ягода, у которой семена находятся снаружи.



Клубничный десерт

Этот суперлегкий рецепт можно использовать для приготовления многослойного пудинга, угощения к завтраку или 8 чудесных ледяных леденцов.

Тебе понадобится:

350 г клубники
4 ст. ложки клубничного джема
250 г самых жирных сливок (48%)
6 ст. ложек натурального йогурта без сахара
мята для украшения

Совет Аннабель

Для того что бы получились вкусные ледяные леденцы, перемешай слои клубники и сливок, помести смесь в формочки для льда и заморозь их.



1 Очисти клубнику. Оставь несколько ягод для украшения, остальные тонко порежь и положи в миску с джемом.

2 Используй картофельную толкушку, чтобы сделать из джема и клубники мягкую массу.

3 В отдельной миске взбей сливки до густоты. Затем добавь в сливки йогурт.

4 В маленькие порционные чашечки слоями выложи клубничную и сливочную массу.

Укрась порезанной клубникой и листочками мяты.

