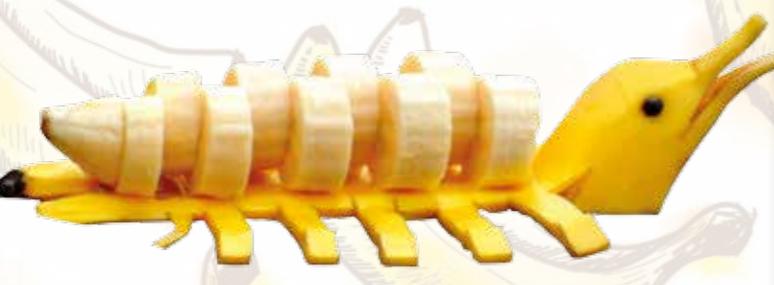


БАНАНИ В ШОКОЛАДІ

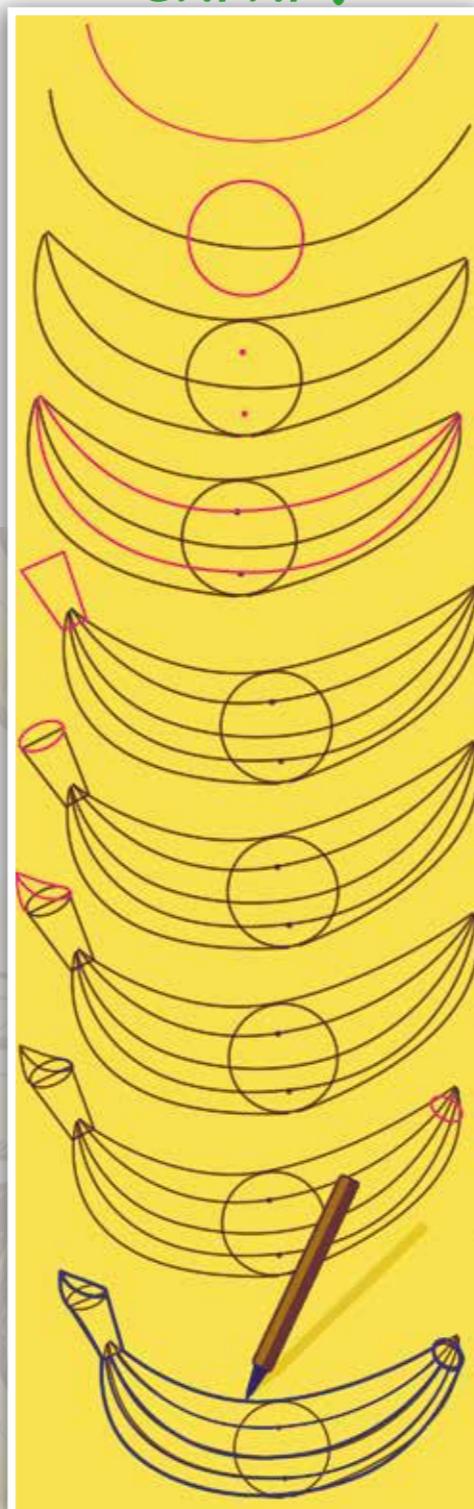
- Шоколад поламай на кусочки і розтопи на водяній бані або в мікрохвильовій печі.
- Банан почисти і розріж на 2-3 частини.
- Шматки банана насадити на дерев'яні шпажки, обмакни в шоколад і посып горіхами.
- Постав приготовлений десерт у холодильник на 20 хв.



ЧУДО – БАНАНОВА ШКІРКА

- Бананова шкірка – чудова палітра. Зубочисткою видряпай букви або зображення на шкірці – і через 5 хвилин проявиться бананове тату!
- Бананова шкірка містить природні масла і віск. Натри взуття внутрішньою стороною шкірки, а потім відполіруй його паперовою серветкою або сухою тканиною.
- Проти обличчя, шию, руки внутрішньою стороною шкірки. Вона зволожить шкіру і попередить появу зморшок на ній.
- Бананова шкірка полегшить біль від сонячних опіків, пришвидшить заживлення подряпин, зменшить запалення і подразнення від укусів комарів та інших комах.

ЯК НАМАЛЮВАТИ БАНАН?



Автор газети:

Зоя Шаповал,

учитель початкових класів

Лозівської ЗОШ I-III ст. №1

Харківської області

Передплатний індекс 89454

Головний редактор:

Дарія Біда, тел.: (032) 236-71-24,

e-mail: dabida@mis.lviv.ua

Заступник головного редактора:

Роксолана Дребот, тел.: (032) 236-71-24,

e-mail: drobot.roksolana222@gmail.com

Дизайн і верстка: Богдана Петровська

Підписано до друку 21.04.16,
формат 60x84/8.

Друк офсетний. Наклад 12 000 прим.
Адреса редакції: 79038, м. Львів,
а/с 9838. Надруковано в друкарні
ТОВ "Видавничий дім „УКРПОЛ”.



НАУКОВО-ПОПУЛЯРНА ТЕМАТИЧНА ПРИРОДНИЧА ГАЗЕТА ДЛЯ РОЗУМНИКІВ І РОЗУМНИЦЬ

Банан – це трава, а не дерево

Наче місяць, наче ріг,
Шкірка – наче восьминіг.
Ягода – банан тропічний,
І смачна, і екзотична.



Банан часто помилково називають деревом, але насправді це – гіантська багаторічна трав'яниста рослина із соковитим стеблом заввишки 5-8 м. Стебло утворене черешками великих широких листків завдовжки до 2-3 м. На одному стеблі дозріває, як правило, 300 плодів загальною масою 500 кг. Кожен відросток банана плодоносить лише раз, потім відмирає, а на його місці виростає новий. Запах квіток банана приваблює комах, птахів і, звичайно ж, мавп.

Банан – дуже корисний і поживний продукт, бо містить усі природні цукри, багато вітамінів і мінералів. Банан – чудовий перекус для тебе у школі. Він повнить твою енергію і втамує почуття голоду.

Зоя Шаповал,

фіналіст I Всеукраїнського Інтернет конкурсу „УЧИТЕЛЬ РОКУ“ за версією
науково-популярного природничого журналу для дітей „КОЛОСОК“



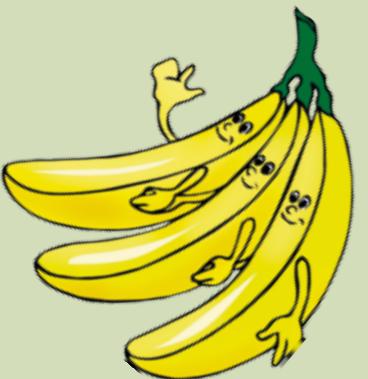


БАНАН – ЯГОДА ЧИ ФРУКТ?

Фруктами називають плоди дерев і кущів, а банан – це багаторічна трав'яниста рослина. Банан не має дерев'янистого стовбура, у нього м'ясисте стебло. У дерева є кора і річні кільця, а стебло банана утворюють ущільнені стебла трави. Отже, банани не ростуть на деревах і кущах, вони – плоди трав'янистої рослини. Тому банани не фрукти, а ягоди. Здивував вас банан?

ЯК РОСТУТЬ БАНАНИ?

Після того, як зав'язь на гронах починає формуватися, на неї одягають поліетиленовий пакет, щоб комахи не пошкодили плід. Захищені від тропічних комах, банани дозрівають „під ковпаком” одинадцять тижнів. На продаж збирають недоспілі плоди, адже їх ще потрібно перевезти на інший континент.



ЯК ЗБИРАЮТЬ БАНАНИ?

Для збирання врожаю бананів робітники використовують довгу палку, на кінці якої прикріплений міцний міцний тесак (ніж). Робітник спритно вдаряє тесаком і відрубує велике гроно бананів. Воно падає вниз... Але не на землю, а на спину іншого робітника, який, спіймавши банани, відносить їх на склад.



ЯК ПОФОРДОЖУЮТЬ БАНАНИ?

На складі гrona бананів розбирають на дрібні частини і занурюють у спеціальний розчин для дезінфекції. Потім виловлюють, обсушують, завертають у поліетилен, пакують в ящики і відправляють в інші країни.



ЯК ВИБИРАТИ БАНАНИ?

Найкраще купувати гладкі золотисто-жовті банани без темних плям. У таких плодах міститься найбільше корисних речовин. Переохолоджені або перерізані банани мають сірувате (і навіть чорне) забарвлення. Шкоди від таких бананів не буде, але і користі теж мало. Стиглі банани досить гладкі. Банан з чітко вираженими ребрами занадто рано зірвали, він не дозрів на стеблі. Довше зберігаються банани у гроні.

