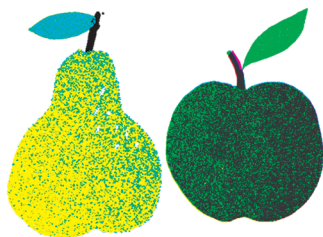


УДИВИТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ О ЕДЕ



Яблоки, персики и сливы -
плоды деревьев
из семейства розоцветных.



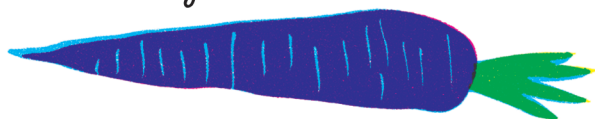
Персики - популярная
начинка для пиццы
в Бразилии.

АРАХИБУТИРОФОБИЯ

- это боязнь налипания арахисового
масла на верхнее небо.



Морковь была фиолетовой
до XVII века.



Спелая клюква своей
упругостью не уступает
резиновому мячу!



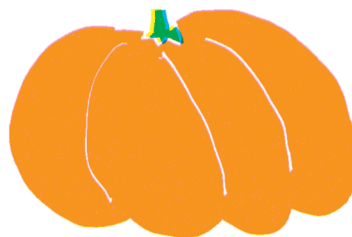
Связку бананов
иногда называют «рука».
Один банан называют
пальцем.



Оболочка, которая
используется для покрытия
некоторых конфет, сделана
из выделений жуков.

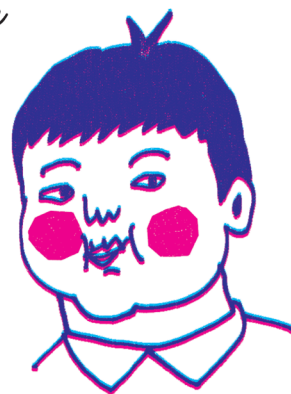


Технически цукини,
тыквы, огурцы и помидоры -
это фрукты.



При пережевывании сельдерея человек тратит больше калорий, чем получает от его переваривания.

При поедании фигурок из мармелада восемь из десяти человек сначала откусывают **ГОЛОВУ.**



Традиционно на высоком коньяке шеф-повара **100 складок** — по числу способов приготовления яйца.

Из картофеля можно приготовить более двух тысяч первых, вторых блюд и даже десертов! Все благодаря уникальной совместимости картофеля с другими продуктами.

Каждый раз, когда ты облизываешь почтовую марку, ты получаешь 1/10 калории.

Белые и коричневые яйца не различаются ни по вкусовым, ни по питательным свойствам. Цвет скорлупы зависит от породы и цвета самой курицы: белые особи обычно несут белые яйца, цветные особи — коричневые яйца.

Кукуруза — самое древнее культурное растение. При раскопках в Мехико была найдена пыльца кукурузы, возраст которой порядка 55 000 лет.



Зеленые и черные оливки, более известные как маслины, — это плоды одного дерева. Зеленые собираются на начальной стадии зрелости, как правило в октябре, а черные — в декабре.

Апельсиновые деревья стало модно выращивать в Европе после того, как их завезли из Китая голландские мореплаватели в XVI веке.

Для апельсинов стали строить специальные стеклянные сооружения.

А так как на французском апельсины называли orange, то сооружения для их выращивания называли оранжереями.

