

A **banánt** a legtöbb trópusi éghajlatú országban termesztik. A banán szüretelése lényegében azt jelenti, hogy kivágják a termést adó banánfát (valójában fűfélé), mert minden egyes szál csak egyszer hoz termést. A levágott banánfűrtön még nem érett a banán, azaz nem sárga színű.

A még éretlen banánokat kék műanyag zacskóval fedik be. Ez megóvjuk őket a sérüléstől, illetve a növényvédő szerektől, amelyekkel a fát bespriccelik. A banánt éretlenül, zölden szüretelik, majd szüretelés után megmossák, felcímkézik és dobozokba rakják.

Akár hat napba is beletelik, míg a banán hajóval eljut Dél-Amerikából illetve a Karib térségből Európába. A hajó gyomrában a hőmérséklet nem haladja meg a 13,3°C fokot, amely megakadályozza, hogy az érési folyamatok beinduljanak. Európa nagy kikötőiből (Amszterdam, Hamburg) a **banánt** hűtőkamionokkal szállítják el a banánérlelő üzemekbe. A banánérlelés mindig ott zajlik, ahol majd a banánt értékesíteni kívánják. Az egy főre jutó **banánfogyasztás** Magyarországon évi 7 kilogramm.

1. Milyen állapotban szüretelik a banánt? _____
2. Miért vonják be a fűrtöket kék fóliával? _____

-
3. Mire kell ügyelni a hajókon, amikor a banánt szállítják? _____
 4. Hol érkezik be a banán? _____