

Маша и Никита очень любят вкусно поесть. Макароны с сыром, пицца, наггетсы, орешки и клубника — что может быть лучше? Но однажды доктор сказал их маме, что детям лучше почаще есть здоровую еду.





Ребята с нетерпением ждут, когда же приедет курьер со здоровой едой, которую заказала мама. Маша подготовила игрушечный градусник и пластыри — вдруг понадобятся, а Никита напялил медицинскую маску. Наконец раздался дверной звонок.

Никита и Маша бросились разбирать пакеты.
Но что это в них такое? Огурцы? Помидоры?
Пучок петрушки? Это что же, и есть здоровая еда?
Улыбки сползли с лиц ребят. Какое разочарование...



Их, наверное, ещё
и укачало по дороге!
Тоже мне, здоровая еда!

Фу, да это же
обычные овощи!
Ничего вкусного...

Ни одной даже самой маленькой шоколадки! На столе красовалась целая гора самых разных овощей всех форм и цветов. Похоже, Маше и Никите предстоит съесть все овощи в городе. Неужели остальным людям ничего не останется?



Без паники! Чтобы овощей хватило всем, их выращивают на больших полях или в теплицах. Там за ними ухаживают специальные люди: агрономы, овощеводы и даже почвоведы. Они следят за тем, чтобы овощи росли здоровыми и вкусными: поливают, удобряют и защищают от вредителей. Кстати, некоторые люди выращивают овощи сами для себя и своей семьи: на огородах, дачах и даже подоконниках.



Точно! Мы в детском саду
выращивали лук в банке
на подоконнике!

Выращивать овощи совсем не просто. Поэтому на больших фермах люди используют специальную технику: культиваторы рыхлят землю, комбайны помогают собрать урожай, системы полива — напоить водой все растения.

А ещё там есть оборудование, поддерживающее нужную температуру воздуха и освещённость. С его помощью выращивать овощи можно круглый год.



Когда овощи созревают, их заботливо собирают, раскладывают по ящикам и на грузовых машинах развозят по овощным базам. Там их сортируют — убирают битые и гнилые, проверяют, чтобы не было жуков и червяков, моют и упаковывают в ящики и контейнеры.



Дальше овощи отправляются в супермаркет, на рынок или на склад интернет-магазина. Там их раскладывают на прилавках и витринах или упаковывают в специальные сетки и лотки. После этого овощи готовы к встрече с покупателями!

