

SALMONBERRY



APPEARANCE

Salmonberries usually grow in groups and up to 4 meters in length. Pink flowers bloom in the spring and later turn into berries.

FACTS

- They are edible
- They ripen from May-June
- Bears and birds like eating salmonberries

FAITS!

- ILS SONT COMESTIBLES

ILS MÛRISSENT DE MAI À JUIN

LES OURS ET LES OISEAUX MANGENT SALMONBERRY

APPARITION

Les salmonberries poussent généralement en groupe et peuvent atteindre 4 mètres de haut. Ils ont des fleurs roses qui fleurissent au printemps et se transforment ensuite en baies.

Baies de saumon



Un jour, Tsukasa et Hanako se promènent dans la forêt à la recherche de quelque chose à manger. Bientôt, ils aperçoivent quelques choses rouges. Ils commencent à les approcher et voient des baies. Hanako cueille une dans le buisson et la met dans le panier où ils avaient attrapé un saumon auparavant. Après avoir cueilli quelques baies, ils rentrent à la maison avec un panier rempli de nourriture. Hanako fait cuire le saumon et lave les baies. Tsukasa prépare du thé. Lorsque la nourriture est terminée, ils l'engloutissent.

<<Délicieux>> dit Tsukasa.

Bonjour! C'est mon faits sur le baie de saumon



La

crédit:

Good food World

Faits:

- Le Baie de saumon est surtout dans la forêt.
- Le Baie de saumon obtenu son nom de la originaire de tendresse de mangé la baie avec saumon de œufs de poisson.
- Le Baie de saumon peut être utilise aussi un thé à diarrhée de traité ou dysenterie.
- Le Baie de saumon peut avoir différent couleurs dépendu sur la saison.
- Il grandit dans tas ou groupe.
- Le Baie de saumon a être consulté à "insipide" et peut être fait dans confiture, bonbons, gelée, et vin.
- Le nom de scientifique de le baie de saumon est "Rubus spectabilis".
- Dépendu sur maturité et site on peut être bien à mangé le baie de saumon cru.
- Le Baie de saumon n'est pas toxique.
- Quand mangé ils sont fade.
- Le Baie de saumon sont bon pour la santé optique.
- Le Baie de saumon est aussi dans la famille rose.

- Le Baie de saumon aider à encouragé le appétit et promouvoir la prise de poids.
- La feuille sur le baie de saumon est utilise pour brûlures de pansement.
- Le Baie de saumon peut être en conserve, gelé, ou fait dans confiture.

