



Koffie komt van de koffieplant.  
Koffieplanten groeien rond de  
evenaar.



De koffieplant moet eerst 3 jaar  
groeien.  
Dan bloeit de koffieplant.



De bloemen worden bessen.



Als de bessen rood zijn, zijn ze  
rijp.



Koffieplukkers plukken de rijpe bessen met de hand.



De bessen moeten drogen in de zon.



Daarna worden de bessen gepeld. In een bes zitten 2 bonen. Plak hier een ongebrande koffieboon.



De koffiebonen worden gebrand.



Gebrande koffiebonen.  
Plak hier een gebrande  
koffieboon.



De gebrande bonen worden  
gemalen.



Van gemalen koffie kan je  
koffie zetten.



Kopje koffie!



De cacaoboom groeit in een tropisch land.  
Hij moet eerst 3 of 4 jaar groeien.



Dan gaat de cacaoboom bloeien.



Na de bloei groeien er vruchten aan de boom.



Zodra de vruchten geel zijn, zijn ze rijp.



De vruchten worden met de hand geplukt.



De boer maakt de vruchten open en haalt de cacaobonen eruit.



De bonen worden in de zon gedroogd.



De cacaobonen gaan in een grote zak.  
Plak hier een cacaoboon.



De cacaobonen worden in de fabriek gebrand.



De bonen gaan in een wals.  
Er komt cacaomassa uit.



De cacaomassa wordt geperst.  
Je krijgt cacaboter en cacao-  
poeder.



Van cacaoboter en  
cacaopoeder maken we  
chocola.



De kaneelboom groeit in een tropisch land.



De takken worden afgekapt.



De bast van de takken halen ze eraf.  
Dit is de kaneel.



De bast rolt vanzelf op tijdens het drogen.



De stokjes worden bruin bij het drogen.



Van de kaneelstokjes kun je kaneelpoeder maken.



Plak hier een beetje kaneelpoeder.

Kaneelpoeder gebruik je bij het maken van appeltaart.



De katoenplant groeit in een tropisch land.



De katoenplant bloeit elk jaar.



De bloem verandert in katoenpluis.



Het katoenpluis wordt geplukt. Met de hand of met machines.



Het katoenpluis moet drogen in de zon.  
De zaden worden uit het pluis gehaald.



Het katoenpluis wordt gekamd.  
Daarna wordt het gesponnen tot een draad.

plak hier een klein  
stukje katoenstof

De draden worden geweven tot  
een lap stof.



Van de stof wordt kleding  
genaaid.



De kokospalm is een palm.  
Kokospalmen groeit langs de  
tropische kust.



Een kokospalm kan heel hoog  
worden.



Na 7 jaar gaat de palm  
bloeien.



Uit de bloemen ontstaan  
vruchten: de kokosnoten.



De kokosnoot valt vanzelf uit de boom, of ze worden geplukt.



Om de kokosnoot zit een dikke groene schil. Deze schil halen ze eraf.



De kokosnoot wordt open gehakt en gedroogd.



Het vocht in de kokosnoot kun je drinken.



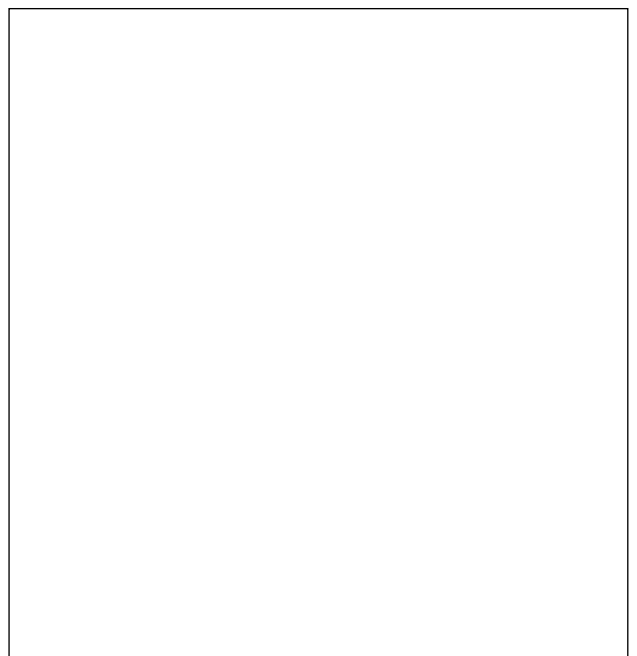
We gebruiken de witte kokos (kopra).



Van de kopra kun je een bounty maken.



Plak hier een beetje kokos.



Van de kokoschil wordt touw gemaakt.  
Plak hier een vezeltje uit het touw.



De peperplant is een klimplant.  
Hij groeit in een tropisch land.



Aan de peperplant groeien  
besjes.  
De besjes groeien in trossen.



De trossen worden geplukt en  
verzameld in manden.



Als je de groene bessen laat  
drogen worden ze zwart.



De peperkorrels worden in zakken verpakt.



Er zijn verschillende kleuren peperkorrels: groen, wit, zwart of rood.  
Plak een paar peperkorrels op.



Peperkorrels maal je met een pepermolen tot gemalen peper. Plak een klein beetje gemalen peper op.



Peper kun je gebruiken in soep en ander eten.



Pinda's groeien aan de pindaplant.  
Pindaplanten groeien in warme, tropische landen.



De pindaplant krijgt kleine, gele bloemen.



Uit elke bloem komt een steeltje.  
De steeltjes buigen om en groeien dan de grond in.  
Daar groeien aan elk steeltje 2 of 3 pindadoppen.



Als de pindadoppen goed rijp zijn worden ze uit de grond getrokken en gedroogd.



In elke dop zitten 2 pinda's.



Vrouwen en kinderen halen de pinda's van de planten af.



Als de pinda's goed droog zijn worden ze in zakken gedaan.



De pinda's worden in de fabriek gebrand, gemalen en gemengd met olie en zout.  
Zo krijg je pindakaas!



Theestruiken groeien op een theeplantage.



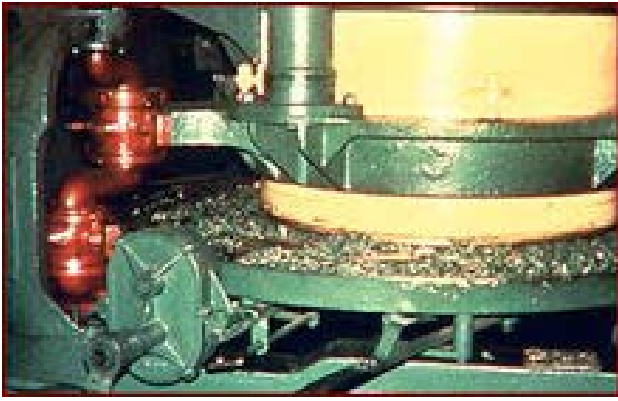
Je gebruikt het blad van de theestruik om thee van te maken.



De blaadjes worden met de hand geplukt.



In de fabriek worden de theeblaadjes bewerkt. Door ze te verwarmen worden ze zacht en soepel. Dit noem je verflensen.



Daarna worden de blaadjes gerold tussen twee platen. En in stukjes gebroken.



Er wordt warme, vochtige lucht door de blaadjes geblazen. Dit noem je fermenteren.



Daarna worden de stukjes blad gedroogd. Ze worden nu zwart.



De stukjes blad worden gesorteerd op grootte.



De thee wordt verpakt in kisten of zakken.



Voor het zetten van thee gebruik je losse theeblaadjes of een theezakje.



Een lekker kopje thee!

Plak hier een paar stukjes theeblad.



Zijde wordt gemaakt door zijderupsen.  
Zijderupsen leven op de moerbeiboom.



De rupsen eten de bladeren.



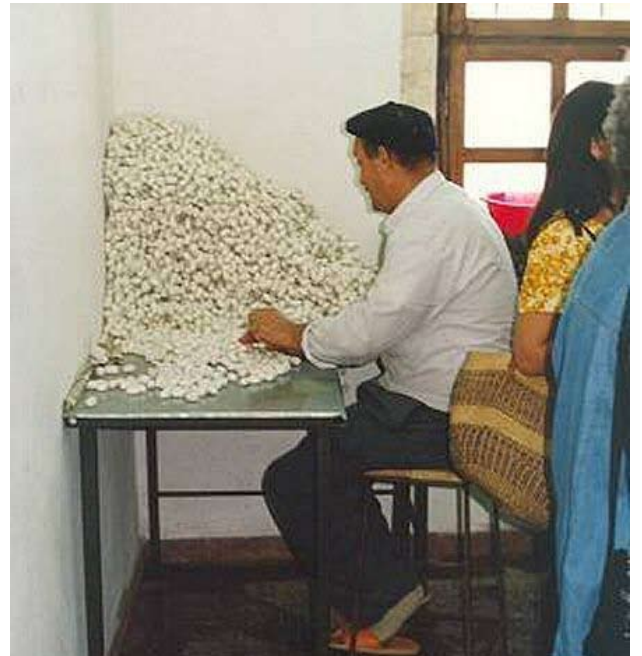
De rupsen groeien hard.



De rupsen spinnen een draad.



Van de draad maakt de rups een cocon.



De mooiste cocons worden uitgezocht.



De cocons gaan in warm water.



De draad wordt van de cocon afgewikkeld (afhaspelen).



De zijdedraden worden geverfd.



De zijdedraden worden op klossen gewikkeld.



De zijdedraden worden geweven tot een lap stof.

Plak hier een klein stukje zijdestof.