



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



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



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.



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



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



De pindaplant krijgt kleine, gele bloemen.



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



In elke dop zitten 2 pinda's.