

WERELDSMAKEN

De verre tocht van

THEE



STAP IN DE THEEPOT



Welkom bij De Theepot! Zo heet mijn foodtruck. En ik ben Jagath. Ik zet de lekkerste thee van de hele buurt. Op mijn krijtbord zie je wat ik zoal heb. Wat wil je drinken?

MENU

Zwarte thee
Groene thee
Witte thee
Oolong-thee

O nee! De thee is op! Ik moet naar de **plantage** om nieuwe te halen. Dat is een verre tocht. Ga je mee? Stap maar in De Theepot. Dan vertel ik je alles over thee.



IN DE FABRIEK

De geplukte blaadjes komen aan in de theefabriek. Daar moeten ze ongeveer 12 tot 18 uur drogen. Dat heet verflensen.



Tijdens het verflensen worden de theeblaadjes zacht en slap.

Na het drogen worden de blaadjes gerold. Dat kan met de hand of met een machine. Daarna blijven ze een tijdje liggen in warme, vochtige lucht om te fermenteren.



Hoe zwarter de thee, hoe langer de blaadjes hebben gefermenteerd.



THEE

Drink je wel eens een lekker kopje warme thee?

Of een glas frisse ijsthee?

Overal ter wereld drinken mensen thee.

Maar waar komt thee eigenlijk vandaan?

Thee maakt een verre tocht
voor hij in jouw glas of mok terechtkomt.

In dit boek lees je daar alles over.

Stap maar in De Theepot en reis mee met de thee!

Boeken in deze serie:



978-90-8664-874-0



978-90-8664-872-6



978-90-8664-871-9



978-90-8664-873-3



corona



9 789086 648719

www.schoolsupport.nl