

- 1) Vertaile Brasilian ja Suomen pinta-aloja (Suomi 337 000 km²) ?
- 2) Väritä Brasilian karttaan vihreällä Amazonin sademetsäalue
- 3) Merkitse kartalle: Amazonjoki, Amazonin sivujoet Negro, Madeira, Purus, sekä Brasilian ylänkö, Parana ja Atlantti.
- 4) Nimeä kartalle kaupungit Brasilia, Belem, Fortaleza, Manaus, Belo Horizonte, Recife, Sao Paulo, Santos, Curitiba ja Rio de Janeiro.
- 5) Miksi Brasilian pääkaupunki siirrettiin 1956 rannikolta Rio de Janeirosta sisämaahan?
- 6) Mitä teollisuutta on Brasilian ylängöllä?
- 7) Piirrä pylväät Brasilian suurimpien kaupunkien väkiluvuista. (monisteen ruudukkoon) a) Missä päin Brasiliassa sijaitsevat suurimmat kaupungit? b) Mikä on pääkaupungin sijoitus?
- 8) Mitä ovat plantaasit? Luettele plantaasien viljelykasveja.
- 9) Etsi Brasilian luonnonvaroja ja tärkeitä viljelykasveja ”sanasokkelosta”. Tutki myös piirroskuvia. Kirjaa löytämäsi luonnonvarat vihkoon.
- 10) Mitä tunnettua juhlaa vietetään Brasiliassa keväällä?
- 11) Kerro Brasilian yhteiskunnallisista ongelmista.
- 12) KAHVI: Nimeä kahvipensas kuvaan ja väritä siihen kypsä- sekä raaka marja (punainen ja vihreä). Mikä on kahvipapu?
- 13) Lue teksti kahvin korjuusta. Kirjoita lyhyt numeroitu tiivistelmä korjuun vaiheista. Merkitse numerot kuvasarjaan.



Kahvipensas kasvaa 6-9 m korkeaksi, se on kotoisin Etiopiasta, mutta sitä viljellään kaikkialla trooppisessa vyöhykkeessä.

Kahvipuu ei viihdy kuumassa ja kosteassa ilmastossa, joten vuorenrinteet ja viileät ylängöalueet soveltuvat sille hyvin.

Kahvin hedelmä on marja, joiden kypsyminen kestää 7 kuukautta. Marja on raakana vihreä ja kypsänä se on punainen.

Koska marjat kypsyvät samassa pensaassa eriaikaisesti, on kahvi korjattava käsin pöimien.

Maltoisen marjan sisällä on pergamenttimainen kalvon ja ohuen siemenkuoren suojaamana kaksi siementä, papua.

Pöiminnan jälkeen marjan malto ja kalvot poistetaan koneellisesti. Papuja liuotetaan, jolloin käyminen lisää kahvin aromia. Tämän jälkeen pavut pestään ja kuivataan auringossa.

Kuivauksen jälkeen tehdään jälkipuhdistus ja pavut lajitellaan kokonsa mukaan.

Valmis raakakahvi säkitetään ja kuljetetaan tavallisesti rahtilaivoilla ostajamaihin.

Ostajamaassa kahvi paahdetaan maan maun mukaisesti ja pakataan pakkauksiin.

