Приложение 1.

КОФЕ – Страны Южной Америки одни из основных поставщиков кофе. По производству кофе Бразилия занимает первое место в мире. Деревья кофе имеют 3-4 м. высоты. Кофе собирают вручную , а в последнее время стали применять кофеуборочные машины. Каждый плод срывают отдельно. Собранные плоды сушат здесь же на циновках, в небольших кучках они лежат несколько суток, пока не лопнет оболочка. Подсохшие околоплодники удаляют , зёрна промывают, полируют и сортируют по качеству. Потом семена выдерживают на складах несколько лет.

ХЛОПЧАТНИК – один из видов хлопчатника – перуанский появился в Южной Америке. По качеству даваемого волокна он является одним из лучших. Сейчас этот сорт выращивается в Средней Азии, Бразилии, Аргентине, Египте. Возделывают его ради получения плодов-коробочек, внутри которых находятся чёрные семена, покрытые мягкими, блестящими волосками, носящими название ваты (по-японски «вата» означает «хлопчатник»). Волоски дают прядильное волокно, используемое для получения хлопчатобумажных тканей.

КАРТОФЕЛЬ – Ещё индейцы достигнув плоскогорий между Андами нашли и стали выращивать клубни дикого картофеля. Постепенно стали появляться культурные сорта. Родиной картофеля считаются плоскогорья Перу и Боливии. Одним из древнейших видов картофеля, который до сих пор пользуется большим успехом - является жёлтый картофель. Из Южной Америки картофель попал в Европу, а оттуда в Россию.