

# Rozijnen

## Van druif tot rozijn in de winkel

**Hoe wordt een druif een rozijn en wat moet er na het oogsten nog met de rozijnen gebeuren voordat ze in de winkels liggen?**

Hier op deze helling in Turkije groeien druiven. In het najaar zijn de druiven rijp en kunnen ze geplukt worden. De druiven gaan in een mand en worden eerst goed nat gemaakt. Het water zorgt er voor dat er scheurtjes in de druivenvelletjes komen. Dat is nodig als je van druiven rozijnen wilt maken.

De druiven worden heel goed verspreid, zodat ze in de zon snel kunnen drogen. Door de warmte van de zon verdrogen de druiven; langzaam maar zeker verschrompelen en verkleuren ze. En na ongeveer 7 dagen is elke druif een rozijn geworden.

Dan gaan de rozijnen naar de fabriek, deze machine maakt ze los. Door de zon zijn de rozijnen aan elkaar gaan plakken. Als de rozijnen goed los zijn, moeten alles stokjes, steeltjes en steentjes er nog uit. Dat gebeurt op deze schudzeef, zo wordt alle rommel eruit gezeefd. En dan worden de rozijnen gewassen tot ze helemaal schoon zijn. Na het wassen gaan de rozijnen wordt er toch nog even gecontroleerd of er niet nog een steentje of takje tussen zit.

De rozijnen gaan naar de weegmachine. In elke kist moeten evenveel rozijnen. Tot slot krijgen ze nog een oliebadje. Nu zijn ze echt klaar om verpakt te worden. In elk zakje moeten evenveel rozijnen. Nog een etiket erop en ze zijn klaar om naar de winkel te gaan.