



Síla (bio)kakaa

Tři a půl tisíce kakaovníků patří k usedlosti Hacienda Paria Shakti. Stará se o ni Greta Sánchez, která se snaží pěstovat kakao v biokvalitě. Považuje jej za „ovoce bohů“ a ví o něm úplně všechno.

Během cestování po severovýchodní Venezuele, konkrétně po státě Sucre, mě vítí z Karibiku a jeho rajských pláží zavál na kakaovou plantáž poblíž vesnice Chacaracual jihovýchodně od rybářského městečka Rio Caribe. Přestože se více než 90 % celosvětové produkce kakaa pěstuje v Africe, pocházejí kakaovníky právě z Jižní Ameriky nedaleko rovníku – teplo a vlhko jsou nutnými předpoklady pro jejich zdravý růst.

Kakao se využívalo již v předkolumbovské Venezuele a mělo pro původní obyvatelstvo cenu zlata. Největší produkci kakaa zaznamenala Venezuela v době kolonizace. Jako vývozní artikl ztratilo přední pozici poté, co byla objevena ropa. Dnes se Venezuelané snaží o obnovu plantáží a výrobu biokakaa bez použití chemie. Snad se jim bude dařit natolik, aby nebyli nuceni veškeré výsledky své práce vyvážet. V současnosti byste tabulku čokolády hledali ve venezuelských obchodech marně.

Tři boby denně

Usedlost s plantážemi Hacienda Paria Shakti, známá od roku 1908 pod jménem Hacienda Bucare, má od loňska novou majitelku, která si je dobře vědoma hodnoty kakaa. Greta Sánchez je přesvědčena o jeho léčivých a blahodárných účincích na tělo

i ducha. Vědecké studie skutečně prokázaly, že kakao příznivě působí na kardiovaskulární systém, snižuje krevní tlak, stimuluje funkci ledvin a nervové soustavy, uvolňuje svaly a působí proti stresu. Obsahuje četné vitaminy, vápník, síru, hořčík, železo, fosfor, mastné kyseliny a zejména dnes tak potřebné antioxidanty. „Pouhé tři kakaové boby zajistí denní přísun magnézia a dalších životně důležitých látek,“ vysvětluje Sánchez.

Říše kakaa

Greta kakaovníky nejen pěstuje a ošetřuje, ale stará se také o sklizeň kakaových plodů, malých červených nebo žlutých „dýní“, které rostou přímo na kmeni a větvích stromu. Téměř denně prochází křížem krážem plantáží, osekává zaslhlé nebo shnilé plody a osvobozuje stromy od náletových rostlin a parazitů. Sklizeň probíhá dva až tři-



Vitaminy, *antioxidanty*, vápník, fosfor, železo...

krát do roka dle přesného rituálu. Plody se nejprve češou mačetami a speciálními noži na dlouhé tyči a shromažďují v tzv. patiu, vybetonovaném obdélníkovém prostranství. Poté se rozpůlí a z útrob plodu se vyjme celý svazek semínek – až padesát bílých a mléčnou dužinou obalených kakaových bobů. Semena se zhruba týden nechají fermentovat, pak se suší, praží a melou na hmotu s vysokým obsahem tuku. Teprve po extrakci tuku vznikne nám dobře známý hnědý prášek. Tuk neboli kakaové máslo příznivě působí na pleť a používá se v potravinářském, kosmetickém a farmaceutickém průmyslu.

Greta poskytuje ve svém kakaovém svatostánku výklad k pěstování a výrobě kakaa přímo uprostřed plantáže, degustaci bio kakaových pralinek s příchutí citronu, čili papriček nebo pálivého pepře i relaxační kakaové masáže. Ubytování v Haciendě je na místní poměry spíše nadstandardní, součástí pobytu je zdravá a chutná strava. Opustit kouzelnou říši kakaa se dá jen s těžkým srdcem. ■ WWW.PARIASHAKTI.COM

Co všechno se nabízí jako Fair Trade?

- Fair Trade zahrnuje celou škálu různých produktů od potravin až po řemeslné a umělecké výrobky.
- Ovšem skutečnou ochrannou známku FAIRTRADE, která je udělována mezinárodní organizací, mohou používat pouze potraviny. Pod touto značkou se tak nabízí káva, čaj, kakao, třtinový cukr, ale také banány, sušené ovoce, ořechy, ovocné šťávy, med, rýže a další pochutiny. Kromě těchto výrobků se na principu férového obchodu prodává dále keramika, sklo, textil, šperky, hudební nástroje, hračky, doplňky do domácnosti...
- Při prodeji mají evropské Fair Trade organizace v rozvojových zemích své stálé partnery, od kterých výrobky odebírají. Z evropských centrál míří Fair Trade výrobky do menších obchodů nebo i větších řetězců. Kolik Fair Trade zboží se vyrobí, závisí hlavně na odběru, tedy na tom, kolik výrobků nakupují spotřebitelé.

Pěstitelé trpí: férový obchod s kávou



Přístup Fair Trade představuje snahu vrátit obchod se základními potravinovými produkty do stavu, kdy pěstitelé dostanou peníze, které pokryjí nejen jejich výrobní náklady, ale zajistí jim také důstojný život. Skvělý záměr, složitější realizace. Ukažme si to na příkladu kávy.

Na rozdíl od mnoha jiných výrobků káva nevyžaduje náročné zpracování. Od pěstitele putují zrna k producentům, kteří je vysuší a uloží do pytlů. Ty dále míří k dodavatelům, kde se káva praží a balí pro maloobchodní prodej. Jako jediný na kávě prodělá pěstitel. Jak to? Hlavní osobou, která ovlivňuje trh s kávou, je spotřebitel. Ten kromě správné chuti hledá výrobky s co nejnižší cenou. Proto prodejci tlačí na dodavatele, tedy nadnárodní potravinářské koncerny, jako jsou Tchibo nebo Nestlé. Ty nakupují kávu od producentů na produkto-

vých burzách v New Yorku (arabica) a Londýně (robusta). Producenti se snaží obstát na globálním trhu a prodat co nejvíce kávy, tudíž jednotkovou cenu snižují. Zatímco v 80. letech existovaly v této oblasti regulační úřady, později byly zrušeny kvůli pravidlům volného obchodu. Producenti kávy nakupují zrna od pěstitelů a kvůli snižující se ceně na mezinárodním trhu musí také oni nákupní cenu snižovat. A jsme u pěstitelů, kteří mají většinou příjem pouze z jednoho produktu – kávy. Farmáři nejsou v pozici, kdy by mohli vyjednávat, protože když se káva nezačne včas zpracovávat, zkazí se a obživa na další období zmizí v nenávratnu.

A co říkají čísla? Udává se, že od začátku nového tisíciletí už peníze vyplácené pěstitelům nepokrývají ani náklady na vypěstování kávy. Proto až zase půjdete pro kávu, hledejte tu se správným logem: označení FAIRTRADE znamená, že pěstitelé dodávající tento produkt si na sebe mohou vydělat.