

KÁVOVÉ

Vydavateľ: Fairtrade Česko a Slovensko, z. s.

FAIRTRADE
ČESKO a SLOVENSKO

NOVINY

www.fairtrade-slovensko.sk • www.facebook.com/FairtradeSK

MOJA ŠÁLKA KÁVY

„To nie je moja šálka kávy,“ hovoríme občas, keď chceme dať najavo, že nám niečo nevyhovuje. Ako to vzniklo? Možnože pri pôvode tohto úslovia stál fakt, že spôsobov konzumácie kávy je nespočetne veľa. Aj tu pritom platí: iný kraj, iný mrav, napokon posúďte sami:

V Taliansku je súčasťou neoficiálneho národného dedičstva maličké espresso so silnou a výraznou arómou. U našich susedov v Rakúsku občas nie je ani tak dôležité, akú kávu človek pije, ale kde ju pije. Najmä hlavné mesto Viedeň je preslávené kaviarňami, ako sú Café Hawelka, Café Schwarzenberg alebo Café Sacher, kde sa podáva vynikajúca viedenská

káva – silné espresso s extra porciou nadýchanej šľahačky. V Holandsku zas hrá veľkú rolu čas – hodine medzi 10. a 11. sa hovorí „Koffietijd“, čas na kávu. Nemci sa zas v tomto ohľade nenechajú časom nijako obmedzovať. Káva sa tam pije kedykoľvek počas dňa, a to v dostatočnom množstve: na osobu a rok sa tu skonzumuje 7,2 kg kávových zŕn (pre porovnanie, u nás je to menej než 3 kilogramy). Oblúbenou kombináciou je v Nemecku káva s rumom a so šľahačkou. Ešte viac kávy vypijú Švajčiari, spotrebujú ročne až 9 kilogramov zelenej kávy na jedného obyvateľa. V Írsku pijú – nič prekvapivé – írsku kávu, ktorá nie je vďaka prísade v podobe whisky rozhodne určená pre slabé povahy. Naozaj zvláštnym spôsobom sa podáva káva vo Fínsku. Na dne hrnčeka sa servíruje syr

juustoleipä. Do marockej kávy sa zas pridávajú sezamové semienka, čierne korenie a muškátový oriešok. V Laose sa pije káva v kombinácii so sladkým kondenzovaným mliekom. V Japonsku je populárna káva z plechovky – v lete si do nej dáte ľad a v zime si ju prihrejete.

Bez ohľadu na to, ako a kde človek kávu pije, by však mal byť obchod s kávou dlhodobo udržateľný, sociálne aj environmentálne. Ak hanebne nízke výkupné ceny pre pestovateľov, zneužívanie ľudskej práce a devastovanie životného prostredia nie je „vašou šálkou kávy“, vyberajte si surovinu pestovanú a spracovanú spravodlivo, eticky, udržateľne. A potom je už vlastne jedno, či si z nej pripravíte ristretto, frenchpress, filter, cappuccino alebo turka.

ČO FAIRTRADE PRINÁŠA PESTOVATEĽOM KÁVY



Ibu Ami z indonézskeho kávového družstva Koptan Gayo Megah Berseri

Káva je najdôležitejšou poľnohospodárskou komoditou svetového obchodu medzi globálnym Severom a Juhom. Po rope je druhou najvýznamnejšou vývoznou surovinou sveta. Ako bývalý „koloniálny produkt“ nám káva veľmi dobre ukazuje nespravodlivé podmienky panujúce na svetovom trhu.

80 % kávy produkuje 25 miliónov drobných pestovateľov, ktorí vlastní menej než 10 hektárov pôdy. Mnohí z nich majú na živobytie menej než 2 doláre denne, často žijú v odľahlých oblastiach a čelia početným problémom.

Jedným z nich je zmena klímy. Otepľovanie zvyšuje výskyt niektorých

rých škodcov a chorôb kávovníkov. V súčasnosti napríklad sužuje mnoho regiónov Latinskej Ameriky kávová hrdza. Cena kávy na svetovom trhu stále kolíše a vyjednávací pozícia pestovateľov je slabá: drobní pestovatelia, ktorí nie sú členmi družstiev, sú bezmocní voči miestnym priekupníkom, pretože nemajú prístup k informáciám o trhu a cenách.

Ako na túto situáciu reaguje Fairtrade? Združovanie pestovateľov do demokraticky riadených družstiev im dáva väčšiu vyjednávaciu silu, možnosť spolupráce a vzájomného odovzdávania skúseností, ale aj jednoduchší prístup k financovaniu.

Minimálna fairtradová cena je pre pestovateľov určitou záchrannou sieťou, ktorá im pomáha čeliť nestabilným cenám na svetovom trhu. Fairtradový príplatok umožňuje družstvám investície do sociálnych projektov aj do opatrení, ktoré vedú k zvyšovaniu produktivity.

.....
Ak sa o tom, ako Fairtrade prispieva k pozitívnej zmene v postavení drobných pestovateľov, chcete dozvedieť viac, sledujte naše sociálne siete alebo sa na webe www.fairtrade-slovensko.sk prihláste na odber newslettera.
.....



Do podpory kampane „FAIRTRADE: Moja férová voľba“ sa zapojila aj Adela Vinczeová

PRÍBEH PRODUKTU MI NIE JE ĽAHOSTAJNÝ

Slovenská moderátorka Adela Vinczeová (predtým Banášová) sa stala na prelome roka jednou z tvárí komunikačnej kampane „FAIRTRADE: Moja férová voľba“, ktorej zmyslom bolo zvýšenie povedomia o hodnotách Fairtrade. Čo ju k tomu viedlo, aký je jej vzťah k Fairtrade – a konkrétne ku káve? Na to sme sa opýtali v krátkom rozhovore.

Riešili ste pôvod potravín už predtým, než ste sa zapojili do kampane Fairtrade?

Áno, o pôvod produktov sa celkovo zaujímam. Nejde pritom len o potraviny, ale aj o oblečenie alebo iné výrobky. Nie som, samozrejme, vždy stopercentná, ale stále viac mi nie je ľahostajný príbeh produktu, ktorý sa chystám používať. Som stále citlivejšia voči tomu, kto a za akých okolností na produkte pracoval, ale aj k tomu, čo s ním bude po

využití. Je mi teda stále jasnejší koncept toho, že všetci spolu súvisíme a nemôžeme sa len tak oddeliť od okolitého sveta, prírody a iných ľudí.

Pokiaľ ide konkrétne o kávu, aká dôležitá pre vás je? Ste človek, ktorý si bez kávy nedokáže predstaviť svoj deň, alebo ju pijete skôr príležitostne?

Kávu pijem každý deň, ale vlastne mi veľmi nechutí. Takže si ju zjemňujem rôznymi rastlinnými mliekami, kokosovým cukrom a podobnými prísadami.

Akej káve dávate prednosť? Akej úprave?

Do domácnosti nám cez manžela pribudol kapsulový kávovar, ktorý sme zas z ekologického hľadiska nechceli vyhoditiť. Preto som rada, že existujú už také alternatívy, ako sú fairtradové kávové kapsuly.



„Tchibo sa zasadzuje nielen o kávu pestovanú ekologicky šetrným spôsobom, ale aj o lepšie pracovné a životné podmienky miestnych ľudí a o väčšie šance na ich vzdelávanie. Sme aktívni priamo na miestach, kde sa naša káva pestuje, a zároveň spolupracujeme s partnermi, ako je práve Fairtrade, aby sme spoločnými silami dokázali tieto podmienky ovplyvniť,“ potvrdzuje Lenka Mašková, CSR manažerka CR/SR Tchibo Praha.

AKO FUNGUJE FAIRTRADE V KOSTARIKE

V decembri sa členovia tímu Fairtrade Česko a Slovensko vydali do Kostariky, aby na vlastné oči videli dopady a prínosy systému Fairtrade, hovorili s pestovateľmi, farmármi, zamestnancami a zástupcami družstiev a dozvedeli sa čo najviac o tom, ako Fairtrade vnímajú a čo im reálne prináša.

Koncom roka prebieha v Kostarike zber nielen kávy, ale aj ananásov a banánov. To všetko sú plodiny, bez ktorých si náš európsky život dnes len ťažko dokážeme predstaviť. Relatívne nízka cena a vysoká dostupnosť týchto exotických plodín je však často vykúpená prácou zamestnancov v núdznych podmienkach a za nedôstojnú mzdu, nízkymi výkupnými cenami, kontamináciou sa vyčerpaním pôdy alebo znehodnotením vodných zdrojov. Napríklad banány sú po bavlnu najviac chemicky ošetrovanou plodinou sveta. Fairtrade ako alternatíva ku konvenčnému pestovaniu sa snaží zamestnancom v zapojených družstvách aj drobným pestovateľom poskytnúť šancu na dôstojnú odmenu za prácu a umožniť pestovanie plodín za spravodlivých a udržateľných podmienok.

Konkrétne prínosy aj sila myšlienky

„Počas našej cesty sme navštívili pestovateľov, ktorých banánové polia ležia hneď vedľa dažďového pralesa. Priamo pod banánovníkmi sme videli nory pásavcov alebo zavodňovacie kanály plné života. Navštívili sme ananásové polia, hovorili s družstevníkmi, videli sme, ako sa ananásy spracovávajú a nakladajú do kontajnerov. Hovorili sme s predstaviteľmi kávových družstiev aj s drobnými pestovateľmi kávy, ktorí nám opísali, ako bojujú s chorobami a škodcami a aké odrody kávy sú práve v kurze,“ opisuje riaditeľ Fairtrade Česko a Slovensko Lubomír Kadaně.

„Videli sme veľa príkladov toho, čo všetko predstavuje Fairtrade. Od vysadzovania stromov cez šípové žabky, ktoré slúžia pestovateľom ako bioindikátory kvality prostredia, až po lesné škôlky, autobusové zastávky alebo škôlky pre deti zbierajú kávy z okolitých krajín,“ uvádza niektoré príklady aktivít, ktoré boli financované z fairtrádového príplatku. „Každý deň sme sa navyše presviedčali, že sila Fairtrade neleží iba v nastavených pravidlách a ich dodržiavaní. Spočíva v presvedčení samotných pestovateľov a predstaviteľov družstiev, že ide o správny, spravodlivý prístup,“ pokračuje L. Kadaně.



Adrian Rodriguez Varela, pestovateľ z kostarického družstva Coopepiña

„Jeho slová potvrdzuje Adrian Rodriguez Varela z družstva Coopepiña: „Fairtrade je pre nás veľmi dôležitý,

vnímame ho ako hnutie založené na určitej filozofii pestovateľstva, kde nejde len o certifikáciu, ale tiež o presvedčenie, ako náležite žiť a pestovať plodiny, ktoré majú všetci pestovatelia združenia v družstve... Je okolo nás veľa pestovateľov, ktorým sa snažíme vštípiť rovnaké zásady, aké vyznávajú u nás v Coopepiña a vo Fairtrade. Oni sa nás potom snažia napodobňovať a čo najlepšie zavádzať našu filozofiu fairtrádového pestovania a družstevníctva do svojej praxe.“

Neradostné porovnanie s konvenčnými plantážami

Naši kolegovia však hovorili aj so zástupcami odborárov, ktorých rozprávanie bolo v obrovskom kontraste k tomu, čo videli v prostredí malých fariem, družstevníkov a drobných pestovateľov. Na konvenčných plantážach odbory stále evidujú porušovanie pracovných aj sociálnych práv zamestnancov a zamestnancov. Až šesťnásťhodi-

nový pracovný čas, nedodržovanie minimálnej mzdy stanovenej zákonom, nedostatočná zdravotná starostlivosť a ochranné pomôcky, kontaminovaná voda, vyčerpaná pôda. „Podľa toho, čo sme počuli, sa situácia pracovníkov na týchto plantážach za posledné roky kvôli covidu-19, bohužiaľ, ešte zhoršila,“ poznamenáva L. Kadaně.

Z cesty do Kostariky si naši kolegovia okrem mnohých kontaktov a konkrétnych poznatkov priviezli aj presvedčenie, že to, o čo sa usiluje Fairtrade Česko a Slovensko, má zmysel. „Snažíme sa informovať o zmysle a prínosoch systému Fairtrade a motivovať tak českých obchodníkov a zákazníkov, aby sa zaujímali o pôvod tovaru a preferovali výrobky vyrobené eticky.“

A to má konkrétne dopady v miestach, kde sa plodiny pre našu každodennú spotrebu pestujú. Naše nákupné rozhodnutie tak môže prispieť k pozitívnej zmene v živote ľudí, ktorých asi nikdy neuvidíme, ale ktorých rukami prešli možno práve tie kávové zrná, z ktorých sme si pripravili našu šálku kávy,“ hovorí L. Kadaně.



„Fairtrade mi pomáha hlavne s odbytom. Často toho na trhu nedokážeme predat dosť a za dobrú cenu... je naozaj ťažké sa užiť, takže sme radi, že máme odbyt a že nám rozumne platia,“ hovorí Andrea Molina, pestovateľka baby banánov.

FAIRTRADOVÁ KÁVOVÁ ŠKOLA

Pestovatelia vedia kávu vypiesť a spracovať do stavu, keď je pripravená na predaj. Práve predaj však býva často kameňom úrazu – veľa pestovateľov nemá dostatočné skúsenosti a zručnosti, aby dokázali svoju kávu predat čo najvýhodnejšie. Práve na rozvoj obchodných praktík je zameraná séria školení, na ktorých sa počas roka 2022 zúčastní postupne viac než 600 pestovateľov fairtrádovej kávy od Kolumbie cez Etiópiu až po Vietnam.

„Trh s kávou je neuveriteľne dynamický a vládne na ňom silná konkurencia. Pre pestovateľské organizácie je stále ťažšie rozširovať svoje obchodné zastúpenie a dosťávať sa na nové trhy. Veríme, že prostredníctvom Fairtrádovej kávovej školy poskytneme pestovateľským organizáciám nástroje, ktoré potrebujú na predaj väčšieho množstva kávy za lepšie ceny a za lepších obchodných podmienok,“ hovorí Alison Streaker, manažérka Fairtrade International pre fairtrádovú kávu.



FÉROVÁ KÁVA AJ NA CESTÁCH



Aj na cestách po republike si môžete dopriať férovú šálku kávy. Prípadne kávu so sebou, keď to nejde inak a ponáhľate sa. Hneď na dvoch veľkých reťazcoch čerpacích staníc totiž môžete okrem pohonných hmôt doplniť

aj „palivo“ v podobe kofeínu, ktoré sa môže pochváliť certifikáciou FAIRTRADE. Fairtrádovú kávu ponúka tak Benzina vo svojich kaviarňach Stop Café (ide o zmes arabiky a robusty), ako aj OMV vo svojej sieti VIVA Café.

KÁVA ZO SRDCA SVETA

Reportáž zo zberu kávy v Kolumbii

Vydajte sa s nami za pestovateľmi kávy. Náš kolega Stanislav Komínek z Fairtrade Česko a Slovensko spolu s Lukášom Matenom navštívili kávovú oblasť na severe Kolumbie. Môžeme tak nahliadnuť do života pestovateľov a pestovateľiek v tejto latinskoamerickej krajine.

Vstávame skoro ráno, pri hoteli v prístavnom meste Santa Marta nás vyzdvihuje Fernando a my sadáme do jeho modrej Toyoty Land Cruiser. Ideme hodinu po ceste a ďalšie tri hodiny po prašnej ceste do hĺbky pohoria Sierra Nevada de Santa Marta. Cesta autom sa však končí v dedinke La Bodega. Ani uzávierka diferenciálu Fernandovho terénneho vozidla nám nepomôže dostať sa až na kávový pozemok pestovateľa Medarda. Ďalej už musíme ísť na mulách.

Arabika sa pestuje v horách. Kry kávovníka arabského majú rady chladnejšie podnebie, preto rastú tradične od 800 m n. m. až po 2 000 m n. m. Ľudia, ktorí pestujú v horách kávu, majú kvôli celkovej izolovanosti a odlúčenosti problémy nielen s dostupnosťou zdravotnej starostlivosti alebo vzdelania, ale aj s dopravou. Na prepravu kávy zo svojich pozemkov do horských dedín používajú pestovatelia v Kolumbii muly, teda križencov samca osla s kobyľou koňu.

Bez signálu – a bez chémie

Nám sa v dedine La Bodega skončila nielen cesta autom, ale aj dosah telefónneho signálu. S našimi Claro SIM kartami sme si už ďalej nezavo-

lali a nemohli sa pripojiť na internet. V dedine už na nás s hrablami v ruke čakal Medardo Bajero Ramirez. Je členom pestovateľského družstva ASOPROSIERRA. Dokončuje prehrabávanie sušiacich sa kávových zrní na betónovej streche jedného z domov. Osedláva muly. Nasadáme a pomaly vyrážame po úzkej ceste vysoko do hôr. Po takmer dvoch hodinách dochádzame k domčeku Medardovho syna. Ten na pozemku pracuje so svojou ženou Juli, raz bude tento pozemok jeho. Medardo sa zatiaľ stará o 4 hektáre pozemkov s arabikou a ročne vypestuje okolo 3 ton kávy v biokvalite. „Keď si členom družstva, musíš dodržiavať určité pravidlá. Napríklad nesmieš používať chemické insekticídy, žiadnu triedu chemických hnojív. Musíš používať organické hnojivá. My si ich vyrábame tu na farme,“ opisuje Medardo a dodáva: „To však nie je pre všetkých. Veľa susedov na to neprešlo. Keď totiž používaš chemikálie, máš vyššiu produkciu a ušetríš polovicu práce. Nemusíš potom namáhavo čistiť pozemok od buriny.“

Toto však nie je cesta Medarda. Váži si okolitú prírodu a chce sa o ňu dobre starať. Je zapojený do fairtradového družstva a pestuje v biokvalite. Znamená to pre neho síce viac práce, ale družstvo mu

pomáha s materiálom, opravou domu alebo kúpou lepšieho stroja na lúpanie. „Veľmi nám pomáha vyššia cena v systéme Fairtrade. A vďaka fairtradovému príplatku máme nový stroj na lúpanie a sušiar na kávu. Požiadali sme tiež o opravu domu, rozpadlo sa nám umývadlo a záchody. Družstvo to z fairtradového príplatku opravilo,“ vysvetľuje. Medardo si tiež pochvaľuje, že kvôli jeho ekologickému spôsobu pestovania je jeho pozemok obklopený zvieratami: „My tu chránime okolitú prírodu. Máme tu lesy, mnoho vtákov, pásavce, tiež veveryce, lišky, mravčiarov aj jaguára. Ten nám zožral niekoľko domácich zvierat. Sme skrátka v horskej divočine. Zvieratá nezabíjame, snažíme sa ich odlákať pachmi alebo hlukom.“

Zber je najnáročnejší čas roka

Na pozemku práve prebieha zber. S ním pomáha na pár dní trojica zberačov zo susednej Venezuely. Alberto, Julio a Antonio zvládnu každý za deň nazberať 60 až 120 kg kávových čerešní. Medardo im za prácu dobre platí, minimálne 800 pesos za kilo čerešní. Za deň tvrdej práce si



každý z nich dokáže zarobiť až 25€. Medardo s nimi zberá kávu, rozprávajú sa a pred odchodom si podávajú ruky. Zber je najnáročnejšia časť roka, počas troch mesiacov sa priebežne zberajú iba zrelé plody: „Keby sme dali do stroja na lúpanie zelené plody, mohol by sa pokaziť. Dávame doň len zrelé červené plody, len tak z nej vyjdú zrná v perfektnom stave, ktoré môžeme využiť na export,“ dopĺňa Medardo.

Pestovateľ Medardo používa dva druhy fermentácie kávových zŕn arabiky. Buď ich po prepieraní necháva vo vode 32 hodín, alebo ich len navlhčí na 24 hodín. Výhodou prepierania je, že sa z hladiny môžu zozbierať prípadné nezrelé alebo defektné zrná, vyplávajú totiž nahor. Po fermentácii treba zrná dať sušiť. Vrecia s usušenou kávou naloží na mulu a pomaly zväža dolu do dediny.

Klimatická zmena mení miesta vhodné na pestovanie kávy

Výhodou Medardovho pozemku je jeho poloha vo výške 1 850 m n. m., takto vysoko v horách bude môcť pestovať kávu zrejme aj v ďalších rokoch. Pre niektorých pestovateľov je však pokračovanie v tradičnom pestovaní kávy ohrozené. Kvôli klimatickej zmene sa totiž káva v nižších nadmorských výškach pestuje už len ťažko, rastúce teploty krom kávovníka arabského nevyhovujú a pestovatelia dosahujú výrazne nižšiu produkciu. Je im jasné, že v budúcnosti už kávu pestovať nebudú. Agroinžinieri z fairtradových družstiev konzultujú situáciu pestovateľov a navrhujú adekvátne opatrenia, často odporúčajú ku káve začať pestovať iné plodiny, najčastejšie cukrovú trstinu alebo kakao. O nutnosti prechodu na iné plodiny s nami hovoril Bladimir Pacheto z družstva

ASOSEYNEKUN: „Pred ôsmimi rokmi som netušil, že dnes budem pestovať trstinu. Spolu s družstvom sme hľadali alternatívny produkt, ktorý by bol vhodný pre naše prostredie a uživil nás, aby sme dobre užili deti a umožnili im študovať. Družstvo nám pomohlo s papierovaním, dodali nám vybavenie a pomohli aj technicky. Je možné, že časom tu už nebude káva, ale iné produkty nám umožnia postarať sa o naše potreby.“

Kolumbia je po Brazílii najväčšou producentkou krajiny kávy arabiky. Ročne sa tu vypestuje vyše 12 miliónov vriec zelenej kávy po 60 kg. Arabika sa obchoduje na burze v New Yorku, tvorí tam takzvanú cécčkovú cenu alebo Coffee C Price. Hodnotu suroviny zásadne ovplyvňuje zber v Brazílii, odkiaľ pochádza vyše 40 percent svetovej produkcie arabiky. „V Brazílii je to iné, pretože plantáže sú tam prakticky rovinaté a poľné práce mechanizované. Tu v Sierra Nevada de Santa Marta to tak nie je. Musíme zamestnať ľudí, ktorí pracujú na plantážach a zberajú kávu. Prináša nám to viac práce aj nákladov. Komplikácie máme aj s prístupom na kávové plantáže,“ hovorí Margarita Conde, riaditeľka družstva ASOPROSIERRA. Výkupná cena na newyorskej burze však lokalitu nezohľadňuje, a aj napriek vyšším nákladom na produkciu sa tak kolumbijská arabika predáva za rovnakú cenu ako tá brazílska. Užívá sa touto plodinou je pre viac než 500 000 rodín pestujúcich v Kolumbii kávu stále náročnejšie.

S Medardom schádzame už za tmy späť do dediny La Bodega a sadáme si spoločne na jedno pivo Aguila. Lúčime sa a nasadáme späť do Fernandovho modrého terénneho auta. Pred polnocou sa vraciame do hotela. Čakajú nás ďalšie dni rozhovorov, väčšinou sa točia okolo meniacej sa klímy, odporenia od matky zeme, násilia ozbrojených skupín alebo pestovania koky. Ale to už je na inú reportáž.

Stanislav Komínek
Fairtrade Česko a Slovensko



Medardo Bajero Ramirez (vpravo), pěstiteľ z kolumbijského družstva ASOPROSIERRA, se sběrači kávy

— DLHÁ CESTA KÁVOVÉHO ZRNA —

Tomu, než si v Európe pochutnáme na káve pripravenej z upražených a zomletých kávových zrn, predchádza dlhá cesta – a to tak vo význame časovom, ako aj geografickom.

Začína sa vysadením a vypestovaním kávovníka, vždy zeleného kra či stromu, ktorý prvú úrodu v podobe kávových čerešní začne dávať až po niekoľkých rokoch. Prácu pestovateľov kávy pritom komplikuje celý rad faktorov – od často ťažko prístupného terénu vo vysokohorských polohách až po zhoršujúce sa klimatickej podmienky, ktoré

spôsobujú to, že plocha územia vhodného na pestovanie kávy sa stále znižuje a úrodu ohrozujú choroby a škodcovia.

Ťažkú prácu pestovateľov vám priblíži nasledujúca fotoreportáž, ktorá mapuje pestovanie a spracovanie kávy až do okamihu, kým sa zelené, nepražené kávové zrná vydajú na cestu loďou do európskych pražiarní.



Z kávového semienka vyrastie sadenica kávovníka za necelý rok, ďalšie 2 až 3 roky trvá, kým začne rastlina plodiť. Drobné biele kvety sa menia na kávové čerešne, ktoré postupne menia farbu zo zelenej na červenú.



Kávovník arabský rastie najčastejšie na strmých kopcoch hôr v nadmorskej výške 800 až 2 000 metrov nad morom. Pre dosiahnutie najvyššej kvality sa priebežne zberajú iba zrelé plody, zber tak prebieha niekoľko mesiacov.



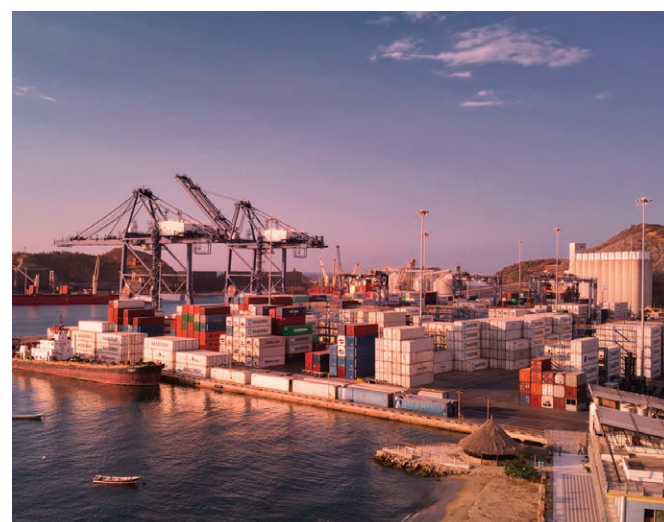
Každá kávová čerešňa obsahuje dve protiahlé zrnká kávy. Pri najčastejšom mokrom spracovaní sa pomocou stroja odstráni vonkajšia šupka s dužinou, zrná sa nechávajú riadne fermentovať a následne sa premývajú.



Premyté zrnká kávy treba usušiť. Pieskovo sfarbené zrná už obsahujú iba tenkú pergamenovú šupku. Pestovatelia musia kávové zrnká pri sušení na betónových terasách alebo vyvýšených roštoch pravidelne obracať.



Zrná usušené na 11 až 12 % vlhkosti sa balia do jutových vriec, väčšinou po 60 kilogramoch. Vrecia s kávou putujú do družstva alebo výkupne, kde sa kontroluje ich vlhkosť a kvalita. Odtiaľ nákladiaky vozia produkciu do prístavu.



Medzi najväčších producentov arabiky patria Brazília a Kolumbia, prirobuste je to Vietnam a Indonézia. Zelená káva putuje v nákladných kontajneroch loďami do prístavov, v Európe najčastejšie do Hamburgu alebo Antverp.

..... DÁTA O FAIRTRAĐOVEJ KÁVE

**OBJEM FAIRTRAĐOVEJ
KÁVY PREDANEJ V ROKU 2021
V SR ZODPOVEDÁ**

560

**TONÁM
ZELENEJ KÁVY**



**FAIRTRAĐOVÝ PRÍPLATOK
ZA KÁVU
PREDANÚ V SR
V ROKU 2021 BOL**

209 000 EUR.



**NA CELOM SVETE ŽIJE
838 000**

**PESTOVATEĽOV
FAIRTRAĐOVEJ
KÁVY**

