

Pitím kávy za lepší svet

Oblíbený nápoj, milovaný „povzbudzovák“ aj majstrovské dielo z rúk baristov. To všetko môže káva vo vašich očiach predstavovať. No zamysleli ste sa niekedy nad tým, odkiaľ zázračné zrnká pochádzajú? Alebo že káva niekedy môže zachraňovať životy?

Káva je súčasťou života väčšiny dospelých ľudí. Niektorí z nás si bez nej nevedia predstaviť ani pár minút po prebudení. Pijeme ju pri raňajkách, diskutujeme pri nej s priateľmi aj na pracovných stretnutiach, relaxujeme pri nej na terasách, balkónoch alebo v obývačke s práve upečeným koláčom. Dávame si silné espresso, lahodné kapučíno, nadýchané latté aj mliečne flat white. Pijeme ju pre jej silu a účinok kofeínu alebo len tak pre chuť, ktorej sa nič nevyrovná. Napísané a podčiarknuté: káva patrí medzi najobľúbenejšie nápoje dnešných čias. Poďme si teda o nej povedať pár zaujímavostí. Alebo inak – dôležitých vecí.

NEDÁVNO SME SA STRETLI SO ZAUJÍMAVÝMI ZISTENIAMÍ:

- Každý deň sa podľa odhadov vo svete pripraví 1,6 miliardy šálok kávy. V roku



Bladimir Pacheco, pestovateľ kávy

2020 sa vo svete spotrebovalo asi 10 miliónov ton kávy, z toho približne tretina v Európe. Viac ako polovica Slovákov pije denne dve až tri šálky kávy.

- Najviac kávy sa vypestuje v Brazílii, Vietname a Kolumbii.
- Kávu pestuje približne 25 miliónov drobných pestovateľov a veľká časť z nich sa pestovaním tejto plodiny nedokáže dôstojne užiť.
- Podľa štúdie vedcov Zürišskej univerzity aplikovaných vied dôjde do roku 2050 k úbytku vhodných plôch na pestovanie kávy arabiky v Brazílii, Indonézii, Vietname a Kolumbii približne o polovicu.

Aby sme rozobrali dve posledné informácie, ktoré vás možno najviac prekvapili, musíme vysvetliť čo-to o problémoch s pestovaním kávy. Kávovník vyžaduje pre svoj rast špecifické podmienky a klimatické zmeny v podobe zvyšovania priemerných ročných teplôt a ničivých zrážok alebo sucha sú veľmi škodlivé. Klíma sa mení rýchlejšie, ako je schopnosť rastliny sa prispôbiť. Vyššie teploty a zničujúce dažde vedú k zníženiu produkcie, šíreniu škodcov alebo plesňových ochorení. Milióny pestovateľov tak musia rýchlo konať – prispôbiť svoje pozemky zmene klímy. Ani to ale

nemusi stačiť a s pestovaním kávy budú mnohí musieť kvôli cenovej a klimatickej kríze skončiť. Stretávajú sa okrem mnohých iných prekážok predovšetkým s nízkymi výkupnými cenami, rastúcimi nákladmi na pestovanie a neistotou dobrej úrody. Napriek tomu postupujú pri svojej práci s rešpektom k prírode aj k svojim odberateľom. „Aby sa tu príroda zachovala, nepoužívame strunové kosačky na trávu, čistíme to tu po starom mačeta. Chránime vodu, nerúbeme stromy, nevypúšťame žiadne chemikálie ani nepoužívame insekticídy, aby sa udržala zeleň pre zvieratá,“ opisuje Carlos Julio z fairtradového kolumbijského družstva COOAGRONEVADA.

CENNÁ ARABIKA

Keby ste náhodou nevedeli (aj my v tom konečne máme jasno), arabika je druh kávy kvalitnejší ako viacofeínová robusta. „Pestujú ju ľudia najčastejšie na strmých kopcoch hôr Latinskej Ameriky. Zrnko kávy je zároveň aj semiačkom, z ktorého vyklíči malá rastlina kávovníka. V Kolumbii prevláda mokrá metóda ich spracovania – zozbierané zrelé kávové čerešne sa nasypú do prístroja, ktorý odstráni vonkajšiu červenú šupku s dužinou a z každej čerešne oddelí dve protiahle zrnká kávy. Zrnká pieskovej farby sa musia najprv nechať poriadne fermentovať a následne sa premývajú. Premyté zrnká kávy už obsahujú len tenkú pergamenovú šupku a musia sa dôkladne usušiť. Pestovatelia ich preto rozprestierajú na betónových terasách alebo vyvýšených roštoch a pravidelne obracajú, aby nedošlo k zahŕňaniu alebo ďalšej nežiaducej fermentácii. Zrná usušené na 11 až 12 % vlhkosti sa balia do jutových vriec, väčšinou po 60 alebo 70 kilogramoch a putujú do skladu družstva alebo do výkupne, kde sa kontroluje ich vlhkosť a kvalita. Odtiaľ ich nákladné autá vozia na produkciu do prístavu,“ opisuje tento proces Stanislav Komínek, autor výstavy Kávová kríza, ktorá prebehla v októbri tohto roka na Slovensku. Pod záštitou Fairtrade Česko a Slovensko osobne navštívil Kolumbiu, aby zaznamenal podmienky pestovateľov kávy, ktorí to tam ani náhodou nemajú jednoduché.

CHUDOBA PESTOVATEĽOV

Klimatická kríza nie je jediným problémom, ktorý trápi malých

pestovateľov kávy. Znasobuje totiž dlhodobú cenovú krízu. Zatiaľ čo zisk veľkých nadnárodných firiem – predajcov kávy rastie, mnohí drobní pestovatelia kávy majú doslova existenčné problémy. V roku 2019 klesla cena kávy na najnižšiu hodnotu za viac ako desať rokov, čo prinútilo farmárov predaf svoju úrodu za nižšiu cenu, než aké sú ich výrobné náklady. Mnohí farmári sa ocitli v chudobe a boli prinútení prejsť k pestovaniu nezákonných plodín ako koka a konope (často aj kvôli tlaku ozbrojených skupín) alebo úplne upustiť od pestovania kávy a odísť za lepšími životnými podmienkami. Jedným zo spôsobov, ako sa z tohto kruhu dostať, je pripojiť sa do skupiny fairtradových družstiev. Majú vďaka nim istotu aspoň minimálnej ceny za svoju produkciu a sú tak chránení proti výkyvom na trhu. Okrem toho majú navyše k dispozícii peniaze vo forme fairtradového príplatku. „Pred pripojením k družstvu sme boli chudobní. Keby sme tu sedeli predtým, boli by sme tu bez obeda,“ spomína Jorge Eliecer Pianeta Sarabia z fairtradového družstva ANEI, keď sa rozpráva so Stanislavom Komínikom. Drobní pestovatelia ako Jorge vypestujú na svojich rodinných pozemkoch 80 % svojej výroby kávy. Podľa analýzy platformy Enviritas však žije 44 % pestovateľov v chudobe, teda s menej ako 3,2 USD na deň. Celých 22 % dokonca v extrémnej chudobe, s menej než 1,9 USD na deň. Práve týmito finančnými hodnotami definuje Svetová banka chudobu a extrémnu chudobu.



DETSKÁ PRÁCA

Nemusíme pozeráť seriál Narcos či filmy o Pablove Escobarovi (aj keď môžeme), aby sme pochopili, že Kolumbia je úplne iná krajina než tá naša. Áno, aj

30 rokov po jeho smrti. U nás je detská práca absolútne neprípustná, no v Južnej Amerike vôbec nie nezvyčajná. Práve pri veľkej chudobe sú pestovatelia kávy nútení využívať detskú prácu. Podľa údajov Medzinárodnej organizácie práce bolo v roku 2020 na celom svete nútených pracovať 160 miliónov detí. Znepokojujé je aj fakt, že prvýkrát v histórii merania došlo medzi jednotlivými meraniami k nárastu detskej práce. Podľa údajov Ministerstva práce Spojených štátov amerických pracuje len v samotnej Kolumbii 268 000 detí, z toho polovica v poľnohospodárstve a značná časť pri pestovaní kávy. „Detská práca je výsledkom systémových nerovností, najmä tzv. endemickej, teda zakorenenej chudoby, a nespravodlivých obchodných podmienok. Kým zraniteľné rodiny nie sú schopné dosiahnuť dôstojný príjem, bude skoncovanie s detskou prácou ťažké,“ upozorňuje Nyagoy Nyong'o z Fairtrade International. Aj tomuto (naozaj veľkému) problému a nedôstojnému spôsobu života tých najzraniteľnejších, ktorí by mali mať právo na bezpečné detstvo, pomáhajú fairtradové družstvá. Vďaka ich príplatkom vedia pestovatelia podporiť svoje deti, postaviť alebo opraviť im školy, či vybudovať niečo také základné, ako sú obyčajné cesty.

ČO MÔŽEME UROBIŤ MY?

„Vďaka káve a klientom, ktorí ju kupujú, môžeme realizovať diela, ktoré majú vplyv na našu komunitu, na ktorých pracujeme a ktoré skutočne ovplyvňujú mnoho rodín nielen pestovateľov, ale aj na komunitnej úrovni. Toto radi ukazujeme a tiež sme boli svedkami záväzkov klientov. Pretože nielen my prinášame prostriedky z Fairtrade, ale pridali sa s príspevkami do fondov pre tieto diela aj klienti, aby sme mohli pokračovať v rozvoji projektov s veľkým dosahom,“ hovorí Claribeth Navarro Izquierdo, riaditeľka fairtradového družstva ASOSEYNEKUN. Takže odpoveď znie: Podporovať malých pestovateľov kávy. A napríklad kupovať kávu označenú malou známku „Fairtrade“, ktorá označuje tovar vyrobený v súlade so štandardmi férového obchodu. To znamená, že pri jeho produkcii boli dodržané prísne sociálne, environmentálne aj ekonomické kritériá. Lebo malá známka robí veľké veci. Viac sa dočítate na www.fairtrade-slovensko.sk.



A teraz ešte pár slov o káve

Keď už ste sa rozhodli pitím kávy prispievať k férovému podnikaniu a humánnemu pokroku, poďme sa spoločne pozrieť na samotnú šálku kávy u vás doma.

vedeli ste, že?

Nespresso bolo prvou spoločnosťou, ktorá na trh uviedla porciovanú kávu v alumíniových kapsulách, ktoré chránia jej chuť a arómu. Nespresso už viac ako 30 rokov aplikuje vlastný recyklačný program na zber použitých hliníkových kapsúl. Lokálne recykluje kapsule už od roku 2017 a od roku 2021 je partnerom v SR pre recykláciu firma Brnie. Značka Nespresso využíva recyklovaný hliník okrem iného aj pri výrobe nových kapsúl. Vyrobit vlastné kapsule z už recyklovaného hliníka bolo pre značku výzvou a ako prvá na kávovom trhu predstavila kávu v kapsulách, ktoré sú z 80 % vyrobené z recyklovaného hliníka už v roku 2020. Spoločnosť Nespresso v apríli 2022 oznámila, že dosiahla certifikáciu B – Corp. Týmto sa Nespresso pripája k medzinárodnému hnutiu viac ako 4900 spoločností s ambíciou zdieľať cieľmi, ktoré spĺňajú vysoké štandardy sociálnej a ekologickej zodpovednosti a transparentnosti, kde neoddeliteľnou súčasťou je aj recyklácia samotná.

Posledné, podnikom nie príliš naklonené koronové roky naučili aj tých najväčších kaviarenských nadšencov sedieť pri obľúbenej šálke kávy doma. Mnohí z nás si zaobstarali nové kávovary, experimentovali so značkami kávy, jej mletím či striedaním kávových kapsúl od výmyslu sveta. Prišli sme zrejme na to, že síce domáca káva nebude nikdy chutiť tak ako chuť v obľúbenom podniku (nie že by to musela byť vyslovene chyba kávovaru či našej šikovnosti, skôr je to o atmosfére a spoločnosti), ale aj na to, že káva je nápoj mnohých tvárí a oplatí sa ich spoznať čo najviac. Tak poďme na to.

AKO NA SPRÁVNE PRIPRAVENÚ KÁVU?

Espresso je kávový nápoj silnej chuti a malého objemu (25 - 35 ml), jeho pena je lesklá, kompaktná a má orieškovohnedú farbu, pri miernom premiešaní sa zatiahne späť.

Káva známa ako **americano**, ktorá mimochodom vznikla počas druhej svetovej vojny v Taliansku? Americkí vojaci si tam riedili espresso vodou, pretože pre nich bola talianska káva príliš silná. Dnes sa už pripravuje bežne tak, 30ml espressa dolejete vodou v pomere približne 1:5. V našich končinách je známejšie skôr **lungo**, čiže espresso riedené vodou v pomere 1:2. **capuccino** je teplý nápoj zložený z espressa, mlieka a mliečnej peny, teplota

mlieka nepresahuje 65 °C, nápoj sa musí dať hneď piť, pri odhrnutí vrchnej vrstvy lyžičkou je pena min 0,5 až 1 cm.

TALIANI NEVEDÚ

Možno ste si mysleli, že najviac kávy sa vypije v Taliansku, ale nie je to tak. Slávny Big Apple, teda New York je najväčším konzumentom kávy na svete. Vypije sa tam asi 7-krát viac kávy ako inde na svete. Nuž, ktovie, ako to bolo počas pandémie, pretože tento údaj vraj ovplyvňuje fakt, že kaviarne sú tam skutočne na každom rohu. Ale zase, toto mesto je plné obľúbencov "take away", čiže kávy so sebou, ktorí ju pijú aj vtedy, keď v nich nevysedávajú. Hm, možno aj preto sa New Yorku hovorí „mesto, ktoré nikdy nespí.“