



# O kávě, kakau, a banánech

Pro nás jsou to exotické suroviny, ale na druhé straně planety káva, kakao a banány patří mezi naprosto běžné plodiny. Jak se pěstují a co všechno je k tomu zapotřebí? Do Peru to jela zjistit naše redaktorka Darina Siegllová.

Připravila DARINA SIEGLOVÁ

FOTO: ANDREJ BARÁT, DARINA SIEGLOVÁ A IMAGE PROFESSIONALS



**P**eru je obrovská země, kde hodina dvě v autě není žádná vzdálenost. Mentálně se připravuji na téměř šestnáct hodin v letadle mezi Prahou a Piurou. Je to sedmihodinový časový posun a do kufru balím trička s krátkým rukávem i bundu s kulichem. Předpověď se pohybuje od 8 do 30 stupňů Celsia. Nakonec se obě volby ukážou zbytečné - na krátký rukáv všude poletuje podezřelý hmyz (na některý je i repelent krátký) a chladno je jen vzácně.

Nevadí, nechystám se na módní přehlídku, ale jedu se podívat na farmy a plantáže a zjišťovat, jak vznikají suroviny, bez kterých si dnes život neumíme ani představit. Polovina lidstva by bez kávy ráno nevstala, ta druhá by nepřežila bez čokolády. V letadle mě napadá, jak důležité pro nás suroviny jsou a jak málo víme o jejich vzniku i o těch, kdo je pěstují.

### Káva s tradicí

Za sladkými kávovými třešněmi jsme vyrazili do oblasti Cuzco, do výšky okolo 2000 metrů nad mořem. Kávu tu pěstují drobní pěstitelé už po generace a zatímco já ji žužlám v té nejpůvodnější podobě, oni nám vyprávějí příběhy svých rodin, ale také to, jak jim v životy pomáhá systém Fairtrade, díky kterému mají jistotu minimální ceny za svou produkci. Jsou tak chráněni proti výkyvům trhu, navíc mají k dispozici peníze ve formě fairtradového příplatku. O jeho využití rozhodují demokraticky na schůzích a financují pomocí něj stipendia, staví školy, studny nebo zajistí lékařskou péči pro celou komunitu. Zdejší farmáři v posledních letech přitom nejvíce bojují s nevyzpytatelným počasím. „Období dešťů a období sucha dříve byly pevně dané, vědělo se, kdy se bude sklízet, a podle toho se najímali lidé. Ale to teď neplatí a nám to komplikuje život,“ říká jeden z pěstitelů a další přikyvuji.

Káva se v Peru pěstuje organicky, podle tradičních kečuánských a inckých postupů a tradic. Sklízí se ručně a pěstitelé si často navzájem pomáhají. Kávové třešně se nesmí sklízet ani příliš brzy, ani příliš pozdě, vše se při následném zpracování projeví a průsvih je na světě. Po sklizni se kávové třešně dávají do kamenné nádrže, ve které se nechají zfermentovat. Pak se properou a zbaví velké části slupky, rozloží se na plata a pod střešou suší. Zbylá slupka odpadne a kávová zrna se dosuší. Nakonec se odváží do továrny, kde se čistí a sensoricky se kontroluje jejich kvalita - vzhled, vůně a chuť. Pak putují na kávový trh a do světa.

### Kakao z hor

Za kakaem jdeme do hor, ale ne tak vysoko jako za kávou. Stejně jako v případě kávy i pěstitelé kakaa jsou členy družstev a ta mají nad sebou zastřešující organizaci Norandino, která se stará nejen o své členy, ale o celou místní komunitu. Čokoláda z Norandina se pěstuje ekologicky, má mnoho certifikací včetně Fairtrade a díky kvalitě řadu ocenění z Evropy. Každá farma je jiná, jedna je divoká a mezi kakaovníky divoce roste mango, banány a cedr, druhá je klidná, je tu ticho, klid a stín. „Původ kakaových bobů je nesmírně důležitý, protože kakao natahuje vše z okolí. Když se kakaový bob urodí na plantáži, kde jsou mango a banány, kakao bude mít lehký tón těchto plodů. To dělá čokolády Origin tak speciální, každá plantáž má totiž specifické složení a jinou skladbu stromů,“ říká cukrářka Mirka van Gils Slavíková, která je členkou naší výpravy do Peru. ▶



**V DUCHU TRADIC**  
Kávu v oblasti Cuzco pěstují původní obyvatelé Kečuánci podle letitých tradičních postupů

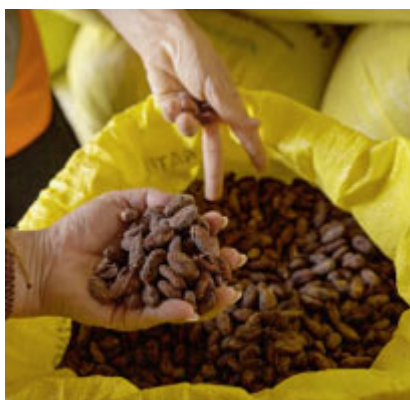


### DIVOČINA V HORÁCH

Kakaovníková plantáž připomíná divokou zarostlou zahradu. Kromě kakaovníků v ní rostou i banány či manga.







### CHUŤ KAKAA

Čerstvé kakao je sladké, dužina je šfavnatá, střed chutí připomíná mandle. Dříve se takto kakao hojně jedlo, dnes ho válcují levné čokolády z dovozu.



### CESTA BANÁNŮ

Banány po sklizni „lanovka“ odveze k dalšímu zpracování, které zahrnuje koupel v chlorové vodě i ošetření citronovou vodou, poté se na ně lepí známka Fairtrade



► Největším zážitkem je pro nás čerstvý kakaový bob a ochutnávka čerstvého kakaa. Zatímco se jím cpeme, farmář nám říká, že stejně nadšené jsou z něj i veverka, které mu chodí na úrodu. Z nás má radost, z veverka ne. Jsou schopny mu zlikvidovat až polovinu úrody. Přibíhají z lesů, kde kvůli klimatickým změnám neroste už nic, co by mohly jíst.

Kakao se zpracovává podobně jako káva – kakaové boby se po sklizni nechávají fermentovat, tak se semena zbaví dužiny. Poté se suší, praží a dále zpracovávají. V továrně se z nich vyrábí hustá čokoládová hmota, která se dále používá v cukrařině. K našemu překvapení tu dobrá čokoláda nemá tradici. „Kakaové boby se hodně jedly jako ovoce, pak trh zaplavily levné čokoládové pochoutky,“ posteskně si vedoucí továrny.

### Banány pod ochranou

Banánová farma na nás čeká na severu, nedaleko města Piura. Na plantáž vstupujeme stejně jako do jakékoli továrny - dezinfikujeme si boty i ruce, na hlavu dáváme sítky a tvář zakrýváme rouškou. To vše pro dobro banánů. Ty se v družstvu Apbosmam pěstují podle zásad fair trade a zároveň i organicky, bez postřiků a chemie. A tak je opatrnost na místě.

Největším nepřítelem banánů totiž je houba, která se drží v hlíně a roznáší se právě na botách. V 50. letech takřka zlikvidovala do té doby nejrozšířenější odrůdu Gros Michel. S ní se vytratila jeho sladká, podmanivá chuť a nahradila ji odrůda Cavendish, kterou známe z obchodů. Ta je sice odolnější, ale chuťově chudší. Ale ani ta není pro pěstitele žádná výhra a podle vědců je jen otázka času, kdy si na ní houba smlsne. Ostatně loni vyhlásila peruánská vláda stav ohrožení, když se v oblasti Piury objevily podezřelé uschlé banánovníky.

Pěstování a sklizení banánu je na farmě Apbosmam fascinující. Plody rostou na banánovnících schované v pytlích, které je chrání před škůdci. Na banánovník (není to strom ale „jen“ gigantická tráva) musí někdo vylézt a trs odříznout. Hlásím se o možnost si to zkusit. Na sklizení jsou ale potřeba dva, trs má kolem 60kg a v jedné ruce jej na žebříku neudržíte. Lezu nahoru a dole čeká jeden ze zaměstnanců s velkým polštářem na rameni. Na ten se trs banánů po uříznutí položí a odnese k jakési banánové lanovce, kde se jednotlivé trsy zaháknou a odvezou ke zpracování a kontrole kvality. Změří se průměr i délka, pak se z trsu odřezávají a porcují po 3-6 kusech. Krátce se vykoupu ve směsi chloru a vody, na řezu se polijí citronovou šťávou, aby nehnědly, nalepí se na ně známka Fair Trade, poskládají se do krabic a mohou do obchodů do světa.

Má představa, že ochutnám zralý banán „ze stromu“ vzala v Peru za své. Banány tady nikdy nedozrávají, sežral by je hmyz nebo zvířata. Trsy se vždy odřezou a dozrají ukryté před škůdci. Přímou ze stromu jsem ale ochutnala zralou karambolu. Rostla mezi banánovníky. „Co sem přiletne, to tu většinou necháme, navíc mezi banánovníky vysazujeme i pomeranče, mango nebo chilli,“ prozrazuje agronom Balbino Reyes Rosales. „Biodiverzita je důležitá – s ní přijdou zvířata, která hnojí půdu, což plantáži prospívá a zároveň ji to chrání.“

Na jeho slova si vzpomenu, když pak o několik dní později už doma stojím v obchodě před krabicí s pečlivě vyskládanými banány. A hlavně na to, kolik je za ní lidské práce, úsilí a námahy.