

Domínguez Enriquez Rodríguez
z vesnice Huayhuanillo
pěstuje kakao od roku 1997,
předtím pěstoval koku.

Zválcovaná

KOKA

Boj s drogami? V Peru na denním pořádku. Nicméně, začalo se
blýskat na lepší časy, změna totiž přišla přímo od pěstitelů. Možná
vás překvapí, že komoditou, která dává tvrdé droze na frak, je kakao.



Kakaové boby v okolí městečka Tingo Maria na hranici amazonského pralesa již ze sedmdesáti procent nahradilo pěstování koky. V ulicích Tingo Maria sice stále narazíte na prodavačky s pytlí plnými kokových lístků, ale všechny lístky jsou určeny jen pro osobní spotřebu, zejména starších lidí, které jejich zvykání udržuje v čilejším stavu. „Pokud jde o velkoproducenty koky, ubylo jich za poslední roky v naší oblasti více než dvě třetiny. Koka sice plodí každé dva měsíce, ale její pěstování vyčerpává půdu. Navíc se kvůli ochraně před nemocemi musejí používat pesticidy a ty půdu okyselují a znehodnocují. Samozřejmě je pěstování pro výrobu drog nelegální,“ naší tlumočnici Markétě Kopkové vysvětluje Verónica Colqui Olazo z centrály úspěšného fairtradového družstva Naranjillo. Družstvo sice sídlí v malém městě, ale jeho členové žijí v horách v okolí. Dostat se například do vesničky Huayhuantillo, kde žije zhruba osmdesát rodin, není úplně jednoduché. Právě tady se sklízí jedny z nejkvalitnějších kakaových bobů na světě. Veškerá produkce je přitom prodávána v systému fair trade a také v biokvalitě.

GENERACE KOKY

Vždycky to tak ale nebylo. Také tahle oblast byla základnou pro pěstování koky a tedy řádění narkomafie. „Byla to divoká doba,“ vzpomíná jeden z hlavních představitelů komunity, sympatický třiadvacetiletý José Aguilar. Jeho generaci se přezdívalo Generace koky '75. „Kilo koky se dalo



Vnitřek čerstvého kakaového bobu nevypadá zrovna vábně.



Výkup kakaa dnes přináší farmářům více peněz než pěstování koky.



Društvo Naranjillo využilo finanční prémii ze systému fair trade ke zprovoznění továrny na čokoládu.

prodat i za tisíc dolarů, nehorázně jsme rozhazovali. Jediné, co jsem uměl, bylo práškovat a přehazováním lopatou dělat z koky chlorhydrát. Až do chvíle, než mi příslušníci Světlé stezky zabili dva bratry," vzpomíná José. Deset let se pak skrýval v nedalekém Tarapoto. Do Huyahuantilla se vrátil v roce 2000, aby začal s osmdesáti dalšími rodinami pěstovat kakao. Nebylo to jednoduché. „Ti, co dál pěstovali koku, nás uráželi, říkali, že jsme udavači. Já jako koordinátor jsem se musel skrývat, aby mě nezabili. Navíc první výsledky z pěstování kakaa jsme měli až za čtyři roky a celou tu dobu nás nad vodou drželo pěstování banánů. Výsledek se ale dostavil a my dosáhli produkce dvou tun kakaa na hektar.“ Dnes je to jiné. Naranjillo vyváží kakao z této oblasti do



- **Kokainovník pravý**, známý pod jménem koka, neslouží pouze k výrobě obávaného kokainu. Patří mu důležité **místo v tradičním léčitelství** i běžné stravě peruánských domorodců.
- Účinky koky jsou především tišící - pomáhá

při bolestech hlavy i na uklidnění žaludku. Dokáže zastavit krvácení, užívá se při **léčbě cukrovky, malárie a astma**.

Dlouhou dobu se používala jako anestetikum.

- Koka je také dodnes jednou z přísad **nejoblíbenějšího světového nápoje** - Coca coly. Do začátku



20. století se používaly listy s obsahem kokainu, dnes už tomu tak není. Legálně lze koku koupit třeba v Bolívii. Prodává se jako **lék v sáčcích** podobných těm čajovým.

- Koka maté je ve velkých nadmořských výškách stejně oblíbený jako **yerba maté**, připravovaný z **lístků cesmíny paraguayské**, ve zbytku Jižní Ameriky.





Nizozemska, Velké Británie či Japonska. Pěstitelé koky přicházejí do Huayhuantilla prosit o práci. Vidí, že jejich děti trpí podvýživou, zatímco místní jsou zdravé a chodí do školy. „Dáváme jim semena, aby se jim podařilo to, co nám,“ vysvětluje snědý čtyřicátník.

Na prosperitu vesnice má vliv i řada jiných aspektů. Systém fair trade s pevně danými minimálními výkupními cenami a sociální premii přináší pěstitelům možnost užít se vlastní prací a pokrýt základní potřeby udržitelné produkce. „Se začátkem letošního roku se zvýšily minimální výkupní ceny kakaa na 200 centů za libru, u organické produkce na 230 centů. Pěstitelé zapojení do fair trade tak mohou například nákupem mladých stromků kakaovníku řešit příjem pro další de-

setiletí, investovat do techniky nebo vzdělání dětí. Navýšila se také sociální premie na 20 centů z každé vyprodukované libry kakaa – členové družstva pak sami rozhodují, kam ji investují. Družstva využívají premii na podporu vzdělávání, financování lékařské péče, nabídku nízkoúrokových půjček,“ říká koordinátor kampaně Fairtradová města Stanislav Komínek z NaZemi – společnosti pro fair trade.

Vše funguje jako precizně sladěný stroj. S produkcí kakaa pomáhají jednotlivým členům všichni z družstva. Naranjillo je v oblasti vůbec velmi úspěšné, její družstevníci se rozhodli nevyplácet si sociální premii, a raději ji investovali do rozvoje, takže na okraji Tingo Maria vznikla továrna na výrobu čokolády a zpracování kávy. „Celá

továrna je naší velkou chloubou, produkci dává další přidanou hodnotu. Za vyrobenou čokoládu nebo zpracovanou a zabalenu kávu dostaneme více než za pouhé usušené kávové a kakaové boby. Díky naší továrně jsme tak mohli expandovat i na další trhy. Kupříkladu značka Gran Inca je velmi úspěšná v Kanadě,“ nastínil strategii vedení družstva její ředitel Rolando Herrera.

BOJ S MAFÍÍ

Také on je aktivním producentem jako všichni lidé ve vedení, musí ročně přes družstvo prodat minimálně 700 kilogramů kakaových bobů, o 200 kilogramů více než řadový člen družstva. I jeho minulost je spojena s pěstováním koky, respektive s rozhodnutím vyměnit koku za kakao. „S kokou



Lístky koky se v ulicích Tingo Maria na východě Peru prodávají stále. Ne však pro výrobu drog, ale pro povzbuzení zejména starších lidí, kteří jsou zvyklí lístky žvýkat.

jsm se rozhodl skončit v roce 1988, chtěl jsem ji nahradit kakaem. Musel jsem vysadit také papáju, abych vůbec mohl přežít. Žili jsme v oblasti Bambamarca a Nuevo Horizonte, které dnes patří k těm nejurodnějším, pokud jde o pěstování kakaa – můžete dosáhnout až 2500 kilogramů na hektar. Nebylo to ale jednoduché, unášeli naše vůdce, zapalovali nám auta,“ vysvětluje ředitel fairtradového družstva v Tingo Maria. „Začínal jsem se dvěma hektary, dnes jich mám dvacet. Chodí ke mně dnes řada lidí, kteří pěstují koku, abych jim pomohl začít s kakaem. Jednoho dne historie ukáže, že to bylo Naranjillo,

kdo v naší oblasti vymýtil koku. Jsme to my, kdo symbolizuje fair trade, jsme první družstvo, které získalo certifikát bioprodukce,“ říká vizionářsky ředitel Herrera.

Vesnice Huyahuantillo je komunita příjemných lidí. Nic jiného jim ani nezbyvá, jsou dost odříznuti od světa. Cesta do Huyahuantilla je jako stvořená pro závody off-roadů. Kousek za Tingo Maria sjedeme z poměrně nové asfaltové silnice, která je tu zjevně jen několik let. Po pár desítkách metrů je jasné, že jsme na hranici amazonského pralesa. Naše toyota se pomalu škrábe do kopců po kamenité cestě, brodíme se dvěma řekami, koryto jedné z nich je široké několik desítek metrů. „Tady všude při záplavách teče voda, takže osobní auto byste tu utopili. Voda ale rychle opadá,“ vysvětluje Verónica Colqui Olazo. Po téměř dvou hodinách cesty jsme konečně na místě.

Vyloupané kakaové boby se suší na slunci.



Všude jsou vidět nádherně barevné plody kakaovníku, některé sytě rudé, jiné žluté, zelené, svítí na stromech jako barevné žárovky. „Agroinženýři nám radí, jak správně hnojit, abychom zachovali biokvalitu. Kompostujeme nejen slupky z kakaových bobů, ale také exkrementy morčat, různé byliny,“ vysvětluje na hromadě hnoje další člen komunity. Za jeho domem fermentuje v obří dřevěné bedně část jeho sklizně kakaa. Každý kakaový plod se nejprve mačetou nasekne, rozlomí a vyberou se z něj boby v bílé sladké dužině. Barevná slupka se zkompostuje, boby se po několikadenní fermentaci důkladně usuší na slunci a odvezou do družstva v Tingo Maria. Producenti ihned zinkasují peníze. Ze sociální prémie vznikla v Huyahuantillu škola, kam docházejí místní děti. U školy je dokonce několik prolézaček, aby si měly kde hrát. Hrají si zde a smějí. Prolézačky totiž nejsou na peruánském venkově obvyklé, a pokud někde jsou, děti si na nich stejně moc dlouho hrát nemohou. Většinou musejí běžet ze školy domů, aby pomáhaly rodičům.

OPITÝ KAKAEM

Blíží se konec naší návštěvy a mně se zdá, že koka tu skutečně už nemá šanci. Definitivně mě však přesvědčí až rozlou-

 GC3C2NX www.geocaching.com

La Ducha del Diablo - Nedaleko od města Tingo Maria se nachází vodopád s poetickým názvem Devil's shower (dávlova sprcha). To si o kešku přímo říká!
S 09° 04.017 W 075° 40.777



čení takřka v moravském stylu. Ze sladké dužiny, která obaluje kakaové boby, totiž místní umělci umějí vykouzlit nejen báječnou marmeládu, ale také velmi chutné víno a nakonec i pravou nefalšovanou kakaovou kořalku! Skončit takto opilecky by však nebylo fér. Chvilce zábavy a povyražení předchází měsíc tvrdé a náročné práce. Hlavní sklizeň kakaava je v červnu. Menší se pak odehrává ještě v prosinci. Zbytek roku se jako ve vinohradu musí udělat řada drobných prací, které ale s rozlohou plantáže rostou. Je třeba kypřit půdu, hnojit, zaštipávat výhonky, hlídat kakaovníky před nákazou, a pak když konečně kakaovo dozraje, je třeba napnout všechny síly k tomu, aby se co nejdříve sklídilo. „Během roku zastaneme většinu prací se ženou, při velké sklizni si najímáme další dělníky. Platíme jim minimálně 20 solů za den a dáváme jim také tři jídla denně,“ dodává další „napravený“ pěstitel koky Domingo Enriquez Rodriguez. Když jej pak vidím, jak každý kakaový plod bere něžně do ruky a při ochutnávce sladké dužiny, v níž jsou obaleny boby, ani jeden nevyplivne jen tak na zem, chápu, že svou práci má moc rád. Koka tu už snad nemá šanci. Převálcovalo ji fairtradové biokakao! 🌍

INZERCE

SPORT
LIFE

mezinárodní
SPORTOVNÍ
veletrh



souběžně probíhá

Bike Brno

Mezinárodní cyklistický veletrh

Caravanning Brno

Mezinárodní výstava karavanů
a obytných automobilů

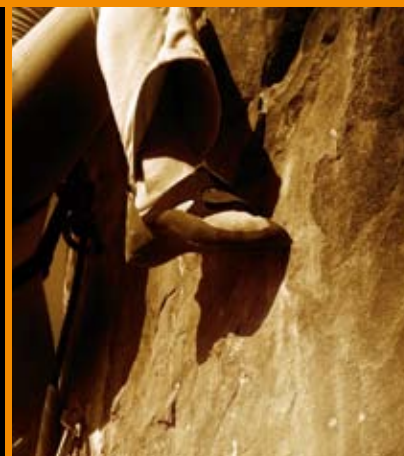
Dance Life Expo

Trade & Show Dance Event

www.sport-life.cz



4. – 7. 10. 2012
BRNO – VÝSTAVIŠTĚ



Kontakt: Veletrhy Brno, a.s. | Výstaviště 1, CZ – 647 00 Brno | Tel.: +420 541 152 923
Fax: +420 541 153 068 | E-mail: sport-life@bv.cz | www.sport-life.cz

Central
European
Exhibition
Centre

BVV

Veletrhy
Brno