

Za férovou čokoládu

Co víc může pohladit naše chuťové buňky než tabulka čokolády? Co ale stojí za jejím vznikem?

Rozsah výstavy: 5x panel (0,8m x 1,8m)

Výstavu zapůjčujeme bezplatně, převoz z předchozího místa záleží na dohodě. K výstavě poskytujeme informační materiály a brožury o spravedlivém obchodu - fair trade, po dohodě je také možné zajistit lektora a uspořádat akci k tématu fair trade.

V případě zájmu o výstavu napište Lence Černínové na e-mail: lenka.cerninova@ekumakad.cz

PANEL 1

LÁSKA K ČOKOLADĚ

Make Chocolate Fair
Evropská kampaň za férovou čokoládu

Milávná, heřká, bílá čokoláda, hořká čokoláda, čokoládový dort, čokoládová zmrzlina... Evropané milují čokoládu. Celá polovina čokoládové produkce se konzumuje v Evropě.

Na trhu najdeme stovky různých čokoládových produktů. Ale existuje jen několik velkých firem, které dominují ve zpracování kakaa a vlastní výrobě čokolád. A to se jim velmi vyplatí: Čokoládový průmysl dosahuje roční čísel tržby ve výši 100 miliard amerických dolarů. Na druhé straně, většina z 5,5 miliónu pěstebníků kakaa žije za méně než 1,25 USD za den.

VEDELI JSTE?

Kakao má původ ve střední Americe. Aztékové věřili, že kakao byl blahodárný nápoj bohů. Mayové zakládali první plantáže a používali kakao také jako platební prostředek.

První Evropan, který se setkal s kakaem, byl Kryštof Kolumbus v roce 1502. Po tomto objevu bylo kakao konzumováno v Evropě jako studený nápoj vyšších vrstev.

V 19. století popotkává po kakau prudce stoupá, proto začaly evropské společnosti pěstovat kakao v kolonizovaných zemích Afriky a v Indonésii.

Kakao nikdy býval považováno za velice výnosný území a jak první populární ghanská pěstič z 20. let. Cokoliv chceli v tomto světě dlat, použijí na to peníze utřžené za kakao.

PANEL 2

TITEL

Je náročný na intenzivní ově lusky nadzorující řádu. Je třeba je přibližně 4 až 6 krát. Kakaoovky chorobám a škůdcům, jež u celé úrody.

PANEL 3

ČY: NEDŮSTOJNE!

roční pracovní standardy ly den. z důvodu z prodaje kakaa nemožno vědající mody svým poskytnouti vhodné skou práci. Práce s ovými luskami, přerušky, tzv. posu tak na denním spňají také využíváním lesná má negativní vliv zdraví také zneužíváním emičích v západní Africe a v mnohých částech. Méně a využívání a

PANEL 4

TE SE!

estněncům kým Petěžci kakao o elnou o dý etického o

PANEL 5

FAIR TRADE

říjí je založen na nezávislé říování sociálních a o kakaové produkci.

í se zabývá zeje možnosti a í informace aoci. www.educan.cz

kampaň Make Poverty vjnost a hlásí se ke problematické světové roci.

CHUDOBĚ

Ekumenická akademie

UKÁZKA Z VÝSTAVY

TEMNÁ STRANKA ČOKOLÁDY

Čokoláda, která je ideální pro všechny, kteří chtějí být zdravější a zároveň si udržet chuťové buňky. Čokoláda je zdravější než ostatní sladkosti, protože obsahuje antioxidanty, které pomáhají bojovat s volnými radikály a snižují riziko onemocnění srdce a cukrovky.

CENA KAKAA: NESPRÁVEDLIVÁ!

1 tóna kakaa stojí 1000 USD, zatímco 1 tóna zpracované čokolády stojí jen 100 USD. To znamená, že výrobci čokolády vydělávají mnohem více než pěstiči kakaa.

PRACOVNÍ PRŮMYSL: NEDŮSTOJNE!

Čokoládový průmysl je jedním z nejvíce ziskových průmyslů na světě. Pěstiči kakaa však dostávají jen zlomek z toho, co stojí jejich práce.

DŮLEŽITÝ PRO ŽIVNÍ PRŮMYSL: DEVAZOVÁNÍ?

Čokoládový průmysl je jedním z nejvíce ziskových průmyslů na světě. Pěstiči kakaa však dostávají jen zlomek z toho, co stojí jejich práce.

CHUDOBĚ

Ekumenická akademie