



STAČÍ MÁLO

Tím, že si vyberete kávu se známkou **FAIRTRADE®**, dáváte drobným farmářům z tzv. rozvojových zemí možnost podnikat a postarat se tak o svoji rodinu a komunitu. Farmáři mohou činit vlastní rozhodnutí, kontrolovat svoji budoucnost a vést důstojný život.

www.fairtrade-cesko.cz



Ibu Ami

Ibu pracuje ve Fairtrade certifikovaném kávovém družstvu Koptan Gayo Megah Berseri v Indonésii. Spolu se svým manželem vlastní 2 ha půdy, na které pěstuje kávovníky.

„Přeji si předat farmu svým dětem. Proto se zajímám o to, jak stromy správně pěstovat, aby měly větší výnos a já vyšší příjmy. Jsem si jistá, že moje děti pak budou mít zájem stát se pěstiteli a neodejdou hledat práci jinač.“

Družstvo si může z fairtradového příplatku dovolit školení o otázkách životního prostředí a zemědělských postupů nebo třeba nákup nových sazenic kávy pro každého jednotlivého člena.



FairtradeCR

Fairtrade Česko a Slovensko, Vinohradská 55, Praha 2 | Foto: Fairtrade International

ČOKOLÁDOVOKÁVOVÝ KRÉM

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 100 g bio nebo fairtradových kešu ořechů
- 4 polévkové lžíce stevie
- 100 g rozpuštěného kakaového másla
- 6 polévkových lžic kokosového oleje
- 1 hrnek fairtradového kakaa o objemu 250 ml
- 3 polévkové lžíce fairtradové instantní kávy
- špetka soli
- 2 kávové lžičky vanilkového extraktu

POSTUP

1. Kešu ořechy namočte přes noc do vody, aby změkly.
2. Druhý den dejte všechny suroviny do robotu a rozmixujte je dohladka.
3. Ozdobte ovocem, ořechy či domácí granolou.
4. Můžete ihned podávat.

TIP: Pozor na skladování v lednici. Díky kokosovému oleji a kakaovému máslu čokoládový krém ztuhne, tak jej musíte nechat před podáváním alespoň hodinu na teplém místě povolit.



**KATE'S
CUISINE**

Za fotografie a recept děkujeme foodbloggerce
Kateřině Jaškové www.katescuisine.cz