



KAKAO – FAIRTRADOVÝ „SKOKAN ROKA“

Kakao spolu s kávou, bavlnou alebo banánmi vždy patrilo medzi významné fairtradové komodity. Pokiaľ ide o objemy predaja, je v súčasnosti dokonca najrýchlejšie rastúcim fairtradovým produktom. V roku 2017 sa celosvetovo predalo 214 tisíc ton fairtradového kakaa, čo znamená medziročný nárast o 57 percent. Nárast predaja sa týkal tak konvenčného fairtradového kakaa, ktoré pochádza prevažne zo západnej Afriky, ako aj bio fairtradového kakaa, ktoré sa pestuje predovšetkým v Latinskej Amerike. To je skvelá správa hlavne pre pestovateľov kakaa, ktorí vďaka tomu získali

fairtradový príplatok v celkovej výške takmer 43 miliónov dolárov. Ten si v plnej výške rozdelili družstvá pestovateľov a využili ho tak, ako rozhodli zhromaždenia ich členov. 37 percent z tejto sumy bolo investovaných do projektov a programov smerujúcich k zvýšeniu kvality a produktivity pestovania kakaa, zhruba štvrtina bola využitá na pokrytie základných potrieb pestovateľov a ich rodín. Komunitné programy, ktoré boli z fairtradového príplatku financované, zahŕňali napríklad investície do škôl, do zaistenia lekárskej starostlivosti alebo zdravotnej bezchybnej pitnej vody.

ZÁUJEM O FAIRTRADOVÉ KAKAO RASTIE AJ NA SLOVENSKU

Nárast predajov fairtradového kakaa sa týka aj Slovenskej republiky. V zmluvnom roku 2017 vzrástla na slovenskom trhu spotreba fairtradového kakaa o 212 %, celkom sa spracovalo 244 ton kakaových bôbov. Pre porovnanie: roku 2010 to bolo 35 kilogramov a v roku 2013 1,5 tony. Je to predovšetkým dôsledok zavedenia Fairtrade programu pre kakao (Fairtrade cocoa

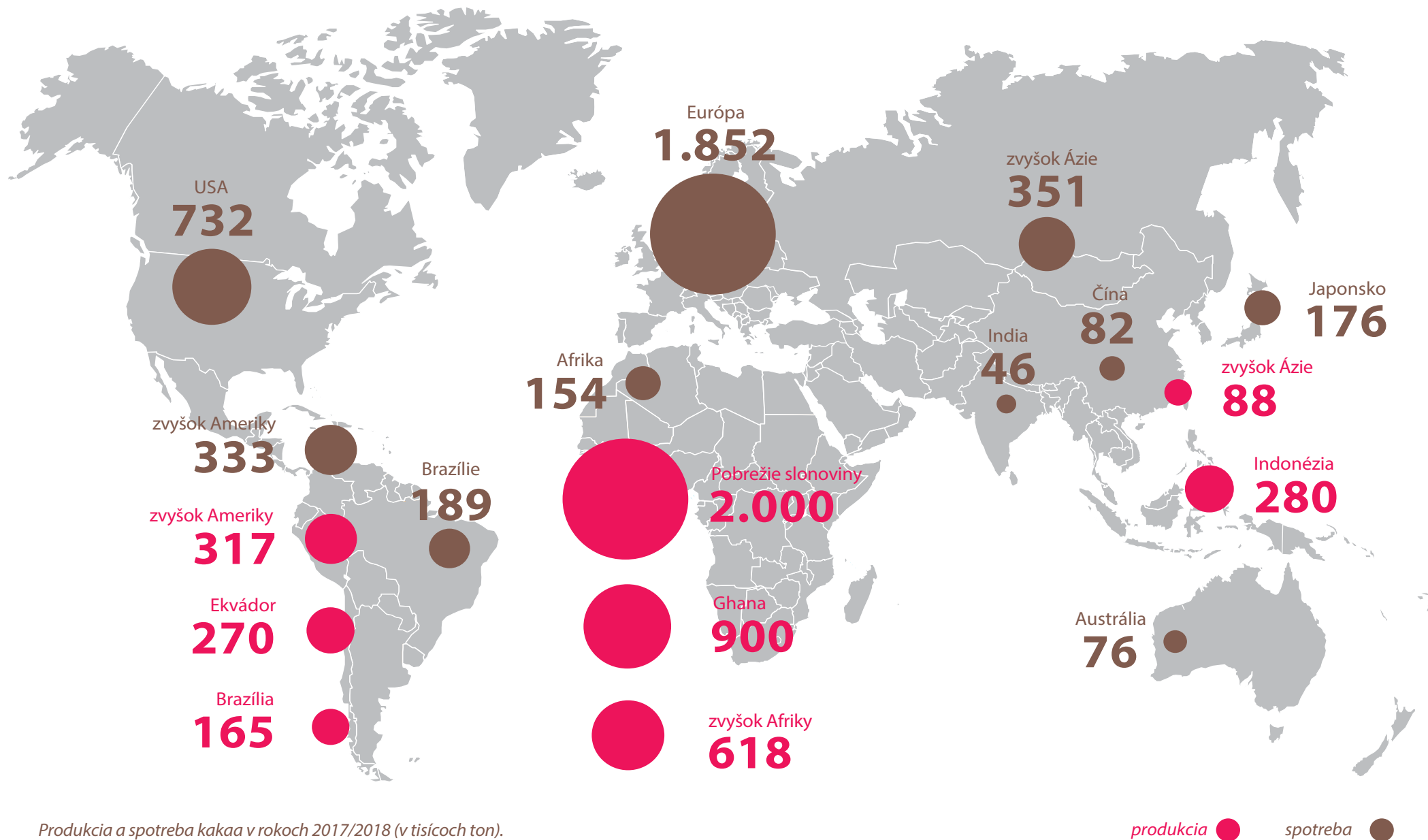
programme), ktorý funguje už od roku 2014, zjednodušuje spracovateľom podmienky pri výrobe produktov z fairtradového kakaa a pestovateľom kakaa dáva viac príležitostí na uplatnenie ich produkcie za podmienok Fairtrade. Vďaka tomu si výrobky s fairtradovým kakaom nachádzajú cestu stále častejšie aj do veľkých obchodných reťazcov. Napríklad LIDL Slovensko

v minulom roku zaviedol do svojho sortimentu radu výrobkov z Fairtrade programu pre kakao a predal tak výrobky z fairtradového kakaa vyrobeného z 97 ton kakaových bôbov. Podobný nárast zaznamenal aj reťazec Kaufland. Údaje za rok 2018 zverejní Fairtrade Česko a Slovensko na konci leta 2019.



VDĎAKA VYŠŠIM PREDAJOM FAIRTRADOVÉHO KAKAA MÔŽU PESTOVATELIA VIAC INVESTOVAŤ OKREM INÉHO DO VZDELANIA SVOJICH DETÍ.

KDE NAJVIAC KAKAA VYPESTUJÚ A KDE SKONZUMUJÚ?



zdroj: ICCO 2018

KAKAOVÉ

YDÁVATEL: FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO, Z.S.



FAIRTRADE
ČESKO a SLOVENSKO

NOVINY

WWW.FAIRTRADE-SLOVENSKO.SK / FACEBOOK.COM/SVETFAIRTRADE/



ČOKOLÁDA: POKRM BOHOV



Carl Linné nazval kakaovník Theobroma Cacao a označil ho tak za „pokrm bohov“. Väčšina ľudstva sa s ním určite zhodne na tom, že čokoláda, ktorá sa z kakaa vyrába, je skrátka božská pochúťka. Kolískou kakaa sú stredoamerické civilizácie. Aztékovia vraj nápoju z kakaových bôbov hovorili „xocoatl“ (áno, podobnosť s našim slovom „čokoláda“ nie je náhodná), z mayského slova „cacao“ potom skomolením vznikol dnešný názov pre kakao. Aj prví konzumenti kakaa si výrobky z neho – napríklad nápoje z pražených bôbov – dochucovali, napríklad medom, vanilkou, čiernym korením, klinčekom a iným korením. Dnešné experimentovanie s čokoládami s prídavkom morskej soli, čili alebo zeleného čaju tak má svoje korene už v čokoládovej prehistórii. Vášniví milovníci čokolády sa zhodujú na tom,

že čokoláda je ako droga. Vedci skutočne potvrdzujú, že pri jej konzumácii sa v našom tele uvoľňuje dopamín, ktorý hrá rolu v budovaní závislosti. Keď ju Španieli priviezli do Európy, začala tiež pomerne rýchlo konkurovať iným „kratochvilám“: čaju, káve, ale aj tabaku a opiu. Veda nás však zároveň upokojuje štúdiami, ktoré skúmajú priaznivé účinky čokolády na naše zdravie: podľa niektorých prispieva primeraná konzumácia čokolády nášmu srdcu aj mozgu. Kakaové bôby sú zdrojom železa, medi, horčička, zinku a fosforu, obsahujú prírodné antioxidanty a prospešné flavanoly, ktoré môžu viesť k poklesu vysokého tlaku. Záleží, samozrejme, na kvalite čokolády, obsahu kakaa – a pochopiteľne aj na celkovom množstve takto skonsumovaného všetku. Priaznivé účinky má čokoláda aj na našu

náladu. Obsahuje vraj substancie, ktoré náš mozog stimuluje podobne ako cannabis. Údajne však vo veľmi nízkych koncentráciách, takže skeptici tvrdia, že povzbudivé účinky čokolády má na svedomí skôr cukor, ktorý sa v nej nachádza. Kto by však pátral po podrobnostiach, keď to skrátka funguje, že? Žiadne chemické analýzy a vedecké štúdie však nedokážu postihnúť tú nepopierateľnú skutočnosť, že čokoláda ľuďom skrátka chutí. Napriek tomu, že pôvodnému horkému nápoju Aztékov alebo Mayov, ktorý bol konzumovaný na počesť bohov, je dnešná tabuľka napríklad mliečnej čokolády na hony vzdialená, aj vďaka nej sa môžeme aspoň na chvíľu cítiť ako v siedmom nebi.

HORKÉ OTÁZNIKY NAD NAJOBLÚBENEJŠOU SLADKOŠŤOU

Čokoláda patrí medzi najobľúbenejšie pochúťky. Príbeh čokolády má však aj svoje tienisté stránky. Navzdory rastúcemu dopytu po kľúčovej surovine na jej výrobu – kakau – príjmy pestovateľov často nestačia ich rodinám na živobytie. Najmä v západnej Afrike je navyše rozšírená detská práca, problémom je aj ničenie životného prostredia. Celosvetovo najobľúbenejšia sladkosť tak môže mať poriadne horké začiatky – a tým nenarážame na chuť nefermentovaných kakaových bôbov.

ich zárobkov totiž zaostáva za zvyšovaním nákladov na pestovanie kakaa aj za rastom celkových životných nákladov. Rodiny drobných pestovateľov kakaa nemajú ani zďaleka príjmy, ktoré by im zaistili obživu, a žijú často pod hranicou absolútnej chudoby stanovenou Svetovou bankou. Aj preto stále viac ľudí z kakaových plantáží odchádza. Najmä v západnej Afrike je, bohužiaľ, rozšírená detská práca.

Jednou z ciest k udržateľnosti je Fairtrade

Otáznik nad budúcnosťou kakaovníkov

Kakao je zraniteľná a náročná plodina, jeho pestovatelia musia kakaovníky chrániť pred vetrom, slnkom, chorobami a škodcami. Ak je o kakaovníky správne postarané, začnú maximálne výnosy poskytovať v piatom roku po vysadení a vydržia takto plodiť zhruba desať rokov. Za náročnú prácu, ktorú farmári s pestovaním kakaa majú, však z výnosného obchodovania s ním dostávajú len veľmi malý podiel.

Cena kakaa na medzinárodnom trhu momentálne rastie, a to v reakcii na vysoký dopyt po výrobkoch, ktoré kakao obsahujú. Z rastu ceny kakaa, bohužiaľ, samotní farmári profitujú len nedostatočne a naďalej žijú v chudobe. Rast

K tomu, aby bolo pestovanie kakaa udržateľné, sa snaží prispievať systém Fairtrade. Využíva na to stanovenú minimálnu cenu, pod ktorú sa výkupná cena fairtradového kakaa nesmie dostať. Tá je v súčasnosti 2000 USD za tonu, od októbra 2019 sa zvýši na základe rozhodnutia Fairtrade International o pätinu na 2400 USD za tonu. Ďalším nástrojom na zlepšovanie života pestovateľov fairtradových surovín je takzvaný fairtradový príplatok, ktorý môžu pestovatelia investovať do svojho podnikania alebo do komunitných projektov. Ten je pri kakau 200 USD za tonu, od októbra 2019 sa aj jeho výška zvýši o 20 percent na 240 USD za tonu. Práve o tom, ako družstvá pestovateľov tento príplatok využívajú, sa dočítate viac na nasledujúcich stránkach.



KDE SA ZAČÍNA CESTA K ČOKOLÁDE

REPORTÁŽ ZO ZBERU KAKAA V CÔTE D'IVOIRE

Vydajte sa s nami za pestovateľmi kakaa. Zástupcovia Fairtrade Česko a Slovensko v decembri 2018 navštívili fairtradové družstvá v západoafrickej krajine Côte d'Ivoire (Pobrežie slonoviny). Vďaka nim máte možnosť spoznať, ako vyzerá život pestovateľov z družstva SCOOPRADI v období vrcholu ich sezóny, keď zberajú kakaové plody a čaká ich najviac práce. A zoznámiť sa s tým, čo stojí na začiatku dlhej cesty, na ktorej konci je tak veľmi obľúbená čokoláda.

Ráno skoro vstávame a ideme do centrálly družstva, ktoré sídli v meste Divo na juhu krajiny. Vo svojej kancelárii nás víta riaditeľka družstva Kouma Elise. „Certifikáciu Fairtrade sme získali už v roku 2010. Po každom zbere tak dostaneme okrem zaručenej minimálnej výkupnej ceny navyše fairtradový príplatok, ktorý používame na rozvoj komunity. Na našom členskom zhromaždení zisťujeme potreby zapojených pestovateľov. Podľa ich podnetov potom stavíme škôlky, ubytovanie pre zdravotníkov či učiteľov, budujeme vylepšené studne a pomáhame pestovateľom a ich rodinám vzdelávať ich deti,“ vysvetľuje nám fungovanie družstva. Pestovateľské družstvo SCOOPRADI sa zameriava na pestovanie kakaa a kávy. V roku 2017 vypestovalo 3 504 ton kakaa, ktorého hlavným odberateľom je spoločnosť Olam. Družstvo združuje celkovo 2 363 pestovateľov a pestovateľiek. Tí pôsobia v šiestich oblastiach, jednou z nich je dedinka Krezoukoue, ktorá leží 30 km severne od mesta Divo. Na mapách ju nenájdete. Má tu žiť vyše 170 zapojených pestovateľov. Po rozhovore s riaditeľkou družstva nasadíme do nákladného auta a ideme do Krezoukoue. V dedine sa stretávame so zástupcami obce a vzájomne sa zoznamujeme. Potom vyskakujeme na korbu nákladného auta a mierime ku kakaovým plantážam.

Spracovanie sa začína vydlabaním kakaových bôbov

Keď vystúpime z auta, kľúčujeme úzkou cestičkou medzi kakaovníkmi, pomarančovníkmi a papájami, až kým nedôjdeme ku skupine pestovateľov, ktorí sedia v kruhu a vydlabávajú



ABAOYOU PIERRE Z FAIRTRADOVÉHO DRUŽSTVA SCOOPRADI.

práve pozberané kakaové plody. Tie vyrážajú ako ragbyové lopty, sú dlhé vyše 25 cm a vnútri skrývajú ten pravý poklad – kakaové bôby. V každom plode ich je okolo 30, sú obalené sladkou bielou lepkavou štvavou a po rozhrýznutí majú vnútri fialovú farbu. Známu chuť a čokoládovohnedú farbu im dodáva až následná fermentácia a sušenie. Pri hromade nazbieraných plodov sedí aj Zale Ibrahim. S ostatnými mužmi v kruhu búcha do plodov palicou a po rozbití plodu vydlabáva jednotlivé bôby. Zber je vrcholom sezóny, tohto roku to nie je žiadna sláva, začnie si Zale: „Kakao pestujem už 25 rokov. Starám sa o necelé tri hektáre. Bežne vypestujem dve až tri tony kakaa. Toto roku sa toho veľa neurodilo, kvôli klimatickým zmenám.“

Zale nám vysvetľuje, že pokiaľ má niekto do troch hektárov pôdy, zvládne sa o plantáž postarať sám. Ráno vstane, vezme mačetu s brúskou a vyráža pracovať na pole. Rovnako to počas roka robí aj Belem Hamadou: „Snažím sa mať čistú plantáž, presekávam a vytrhávam burinu. Keď je pole čisté a dobre udržiavané, tak dáva dobrú úrodu.“ Belem si tiež pochvaľuje

zapojenie sa do fairtradového družstva: „Odvragbyové lopty, sú dlhé vyše 25 cm a vnútri skrývajú ten pravý poklad – kakaové bôby. V každom plode ich je okolo 30, sú obalené sladkou bielou lepkavou štvavou a po rozhrýznutí majú vnútri fialovú farbu. Známu chuť a čokoládovohnedú farbu im dodáva až následná fermentácia a sušenie. Pri hromade nazbieraných plodov sedí aj Zale Ibrahim. S ostatnými mužmi v kruhu búcha do plodov palicou a po rozbití plodu vydlabáva jednotlivé bôby. Zber je vrcholom sezóny, tohto roku to nie je žiadna sláva, začnie si Zale: „Kakao pestujem už 25 rokov. Starám sa o necelé tri hektáre. Bežne vypestujem dve až tri tony kakaa. Toto roku sa toho veľa neurodilo, kvôli klimatickým zmenám.“

Dnes pomôžem ja tebe, zajtra ty mne

Vo východnejších oblastiach Côte d'Ivoire si pestovatelia pri zbere a pre prácu na väčších plantážach najímajú námezdných robotníkov. Tí na pozemkoch aj so svojimi rodinami často tiež žijú. Tu v Krezoukoue je situácia iná, funguje tu väčšia súdržnosť pestovateľov. „Vzájomne si pomáhame. Jeden človek na vytĺkanie kakaových bôbov nestačí. Len čo má niekto pozberané, zavolá si ďalších pestovateľov. Stretne sa, vytĺkame a vydlabávame. Urobí sa tiež jedlo pre všetkých, aby sme spoločne aj jedli,“ vysvetľuje Tonde Ali. Pestovatelia v Krezoukoue si často kakaové bôby spoločne aj nakladajú a prevážajú ich. „Zavoláme si a prideme si pomôcť. Keď niekto pomôže mne a potom sám niečo potrebuje, pomôžem mu. Tak to tu chodí.“

Pestovatelia sedia v kruhu, tĺču palicami do posledných kakaových plodov a vydlabané bôby sypú na hromadu. Tú vytvorili na natrhávaných listoch banánovníka. Bôby potom na záver prikryjú a nechávajú ich tu v teple kvasiť. Fermentácia trvá väčšinou šesť dní. Fermentované bôby potom rozložia na čistú zem alebo rošty a nechajú 2 týždne sušiť na slnku.

Z príplatku si zadovážia sadenice, ale aj zdravotné stredisko

Na tomto poli je práca dokončená. Kakaové bôby začínajú kvasiť a my sa môžeme presunúť na ďalšiu plantáž. Blíži sa poľudnie, a tak aj čas modlitby. Väčšina miestnych pestovateľov sú moslimovia. Odchádzajú do tieňa kakaovníkov a obracujú sa smerom k Mekke. Po modlitebnom rituáli sa vracajú na pole, kam medzitým prišli aj ženy a začali variť. Pod veľkým latínovým hrncom založili oheň a postupne uvarili ryžu s rybou omáčkou. Z hrnca jedlo prelejú do veľkého lavóra, okolo ktorého sa schádza

päťka až šesťka pestovateľov. Pravou rukou si naberajú ryžu s omáčkou, rozprávajú sa a spoločne si užívajú čas obeda. Pridávame sa a po jedle mierime späť do dediny.

Stretávame sa s riaditeľom miestnej školy. Tá tu funguje už niekoľko rokov, ale vďaka podpore družstva mohli postaviť novú budovu. Riaditeľ Yaddiomande Vado si spoluprácu pochvaľuje: „Družstvo nám pomáha aj s údržbou. Máme tu v Krezoukoue peknú prírodu, ale sme ďaleko od mesta. Je potrebné, aby škola fungovala priamo tu a deti mali možnosť sa naučiť čítať a písať.“ Družstvo SCOOPRADI z fairtradového príplatku zaisťuje pestovateľom tiež sadenice, nakupuje pre spoločnú potrebu sklady, nákladné autá, motorky a mačety. Prispieva na stavby škôl a na lieky ľuďom v dedinách. Členovia družstva tiež sami rozhodli o financovaní stavby zdravotného strediska pre lekárov v Koffesso a platení lekárskej starostlivosti v Divo pre všetkých členov družstva a ich rodiny.

Stanislav Komínek
Fairtrade Česko a Slovensko

CÔTE D'IVOIRE: INFORMÁCIE Z PRVEJ RUKY

Náš kolega Stanislav Komínek sa spolu s Lukášom Matenom vydali na konci roku 2018 do Côte d'Ivoire (Pobrežie slonoviny), aby sa priamo na mieste oboznámili s podmienkami pestovania kakaa v tejto kakaovej veľmoci a z prvej ruky získali informácie o fungovaní systému Fairtrade. V týchto Kakaových novinách tak čerpáme okrem iného aj zo skúseností z ich študijnej cesty.

„V Côte d'Ivoire ľudia vypestujú rekordné dva milióny ton kakaa ročne. Okolnosti zvyšujúcej sa produkcie sú bolestné a aj napriek úsiliu tamojšej vlády a čokoládových firiem sa za posledných desať rokov nezlepšili: chudoba pestovateľov, detská práca a ničenie životného prostredia,“ hovorí Standa Komínek. Základným problémom je chudoba pestovateľov, tí si priemerne nezarobia ani 1 USD na deň. To je 2,5x menej,

než by potrebovali na dôstojný život: pokrytie nákladov vyváženej stravy, pitnú vodu, bývanie, zdravotnú starostlivosť, náklady na vzdelávanie detí a setrenie si na nečakané príhody.

„Výkupná cena pre pestovateľov je teraz 750 západoafrických frankov, to je asi 30 Kč za kilo kakaových bôbov. Z toho s nedá dôstojne žiť, pestovatelia si musia najímať najlacnejšiu pracovnú silu. Tú dodnes tvoria aj deti, ktoré sú dokonca za otrockou prácou unášané z okolitých krajín,“ pokračuje Standa a dodáva: „Pre život na našej planéte je tragická aj posledná okolnosť spojená s pestovaním kakaa. Vytvára sa pre neho priestor v miestach dažďových pralesov. Tie zaberali ešte v roku 1960 takmer 80 percent územia krajiny a teraz tvoria len 4 percentá územia. Vyrubovanie dažďových pralesov pritom zrychlňuje dopady klimatických zmien.“



STANISLAV KOMÍNEK A LUKÁŠ MATENA MALI MOŽNOSŤ HOVORIŤ S FARMÁRMÍ Z NIEKOĽKÝCH FAIRTRADOVÝCH AJ KONVENČNÝCH DRUŽSTIEV, ČASTO PRIAMO PRI ZBERE KAKAA.

DÔSTOJNÝ ŽIVOT VD'AKA FAIRTRADE

KOUADIO AGNES JE RIADITEĽKOU PESTOVATEĽSKÉHO DRUŽSTVA CANN A ROZPRÁVALA SA S NAMI O PRÍNOSE FAIRTRADE PRE ROZVOJ VIDIECKYCH OBLASTÍ AJ O AKTUÁLNE ZNÍŽUJÚCICH SA NÁKUPOCH KAKAA ZA FAIRTRADE PODMIENOK.

Družstvo CANN sídli v meste Ndouci na juhu Pobrežia Slonoviny v západnej Afrike. Spája celkovo 1 000 drobných pestovateľov, ktorí na svojich pozemkoch vypestujú ročne 2 700 ton kakaa. Fairtradový príplatok využili napríklad na stavbu školy so šiestimi triedami v dedine Agnikro, opravu studne a výstavbu školy s jedálňou v Tiemokkro a postavenie pumpy na pitnú vodu v Koffessou.

Ako dlho družstvo CANN funguje?

Existujeme od roku 2005. Pri vzniku sme mali 300 členov. Dnes už má družstvo 1 000 členov. Od roku 2011 sme certifikovaní Fairtrade.

Aké dopady na životy pestovateľov má zapojenie družstva do Fairtrade?

Vo Fairtrade má družstvo nad rámec zaručené minimálne výkupné ceny a navyše ešte fairtradový príplatok

na rozvoj. Necertifikované družstvo nemôže využívať tieto bonusové prostriedky z predaja svojej produkcie. Vďaka zapojeniu do Fairtrade môžu pestovatelia žiť dôstojne. Využívajú sociálne projekty realizované priamo v dedinách, kde žijú. Napríklad v zapojených dedinách sme postavili z fairtradového príplatku pumpy na vodu, pretože pestovatelia nemali prístup k pitnej vode. Príplatok umožnil družstvu postaviť studňu pre celú dedinu. Družstvo tiež postavilo v dedinách školy, aby deti už nemuseli chodiť ďaleko do školy. Dnes sa môžu vzdelávať priamo na mieste, kde žijú, a nemusia chodiť kilometre, aby sa dostali do školy.

S čím teraz bojujete?

Kakao od nás odoberá spoločnosť Cargill. Za fairtradových podmienok však predáme len časť produkcie. Cargill od nás odoberal za fairtradových podmienok okolo 40 percent produkcie, teraz je to len 20 percent. Tým sa pre družstvo znižuje aj bonusový príjem prostredníctvom fairtradového príplatku. Keď nie je predaj v rámci systému Fairtrade, nie je príplatok.

Prečo nákupca z Cargill od vás neodoberá viac Fairtrade kakaa?

Nedali nám presné vysvetlenie, ale povedali, že nie je trh pre Fairtrade. Že medzi výrobcami a spotrebiteľmi nie je o Fairtrade dostatočný záujem.

V čom by ste chceli získať podporu?

Sme producenti kakaa, predávame ho, ale nedokážeme komunikovať s koncovým spotrebiteľom. Chceli by sme s nimi komunikovať o problémoch, ktoré zažívame. Potrebujeme odkázať spracovateľom, že keď nakupujú kakao na výrobu čokolády, je potrebné myslieť aj na pestovateľov. Nám ako družstvu sa nedarí efektívne predávať plody práce našich pestovateľov. Chceme predávať viac kakaa za fairtradových podmienok.



FAIRTRADOVÝ PRÍPLATOK VZRASTIE O PÄTINU

V reakcii na zistenie, že súčasná minimálna výkupná cena stále nestačí na to, aby rodiny pestovateľov mali dôstojný príjem, sa Fairtrade International rozhodla od októbra 2019 minimálnu cenu pre výkup fairtradového kakaa zvýšiť. Pri konvenčnom kakau vzrastie z 2 000 USD za tonu na 2 400 USD za tonu, za bio fairtradové kakao dostanú družstvá ešte o 300 USD za tonu viac.

vých surovín najvyšší. Zvýšenie fairtradového príplatku umožní družstvám viac investovať do služieb pre svojich členov, do komunitných projektov a do posilňovania vlastnej organizácie vrátane rozvíjania dlhodobých obchodných vzťahov s firmami, ktoré kakao vykupujú. Fairtrade navyše nepovažuje vo svojej snahe dosiahnuť vďaka spolupráci so značkami a maloobchodníkmi to, aby sa predaje výrobkov s fairtradovým kakaom – a teda aj obchodné príležitosti pre fairtradové družstvá – naďalej zvyšovali.

Rovnaké navýšenie – teda o päťtinu – sa bude týkať aj fairtradového príplatku. Namiesto 200 USD za tonu budú družstvá od októbra 2019 dostávať 240 USD za tonu. Príplatok za kakao tak bude zo všetkých certifikovaných fairtrade-



KAUDIO AGNES SO SPOLUPRACOVNÍKMI Z FAIRTRADOVÉHO PESTOVATEĽSKÉHO DRUŽSTVA CANN



KAKAOVÉ BÔBY PESTOVATELIA NECHAJÚ ZHRUBA ŠEŠŤ DNÍ KVASIŤ NA LISTOCH BANÁNŮVNÍKA



PESTOVATEĽ TONDE ALI POSIELA DO ČESKEJ REPUBLIKY JEDNODUCHÝ ODKAZ.



PLODY SA Z KAKAOVNÍKOV ODESKÁVAJÚ MAČETOU