

O KOSZTACH FILIŻANKI KAWY

Cel ogólny: Zwrócenie uwagi uczniów na to jaki wpływ mają codzienne zakupy Europejczyków na życie mieszkańców trzeciego świata.

Cele operacyjne:

- uczeń rozumie pojęcie „sprawiedliwy handel”
- wymienia standardy „sprawiedliwego handlu”
- uczeń zna pochodzenie roślin kawowca, kakaowca, herbaty (kraje producenckie)
- uczeń potrafi ocenić stan gospodarki krajów eksportujących i importujących
- uczeń wymienia koszty związane z produkcją i przetwarzaniem kawy (od producenta do klienta)
- uczeń potrafi argumentować swoje stanowisko dotyczące etyki w dokonywaniu zakupów,
- uczeń potrafi rozróżnić poznane używki na podstawie fotografii
- doskonali umiejętność współpracy w grupie oraz dyskusowania

Czas trwania: 2 godziny lekcyjne

Miejsce: sala

Pomoce: plansza z symbolami sprawiedliwego handlu, materiały źródłowe dla uczniów, mapa świata,

Przebieg zajęć:

Prowadzący rozpoczyna zajęcia od pytania o najpopularniejsze ciepłe napoje (kawa, herbata, kakao) i wprowadzenia uczniów w tematykę zajęć. Rozmawiamy o roli tych napojów w życiu społecznym (randki w kawiarniach, zaproszenie na herbatkę, spotkania biznesowe przy kawie, Five O'clock, poranne kakao jako synonim zdrowia).

Następnie prowadzący pokrótce przedstawia sytuację ekonomiczną producentów i przetwórców kawy, kakao, herbaty. Uczniowie na podstawie dostarczonych danych wskazują na mapie kraje w których produkowana jest kawa oraz największych odbiorców kawy.

Dzielimy uczniów na grupy, każda grupa otrzymuje tekst (załącznik nr 1) do przeanalizowania. Następnie uczniowie dyskutują przedstawiony w tekście problem metodą metaplanu (załącznik nr 2). Uczniowie prezentują swoje prace. Po zakończeniu przedstawiania wyników dyskusji przez wszystkie grupy uczniowie wspólnie rozważają zaproponowane rozwiązania. Wyłaniane są końcowe wnioski.

Kolejny etap zajęć dotyczy pojęcia sprawiedliwy handel i standardów obowiązujących w sprawiedliwym handlu. Prosimy uczniów by każdy z nich na małej kolorowej karteczce dokończył zdanie „Sprawiedliwy handel to...”. Przygotowujemy duży arkusz papieru – w jego centralnej części umieszczamy logo „Fair Trade”, a następnie uczniowie przyklejają swoje karteczki wokół logo.

Następnie uczniowie projektują plakat zachęcający do kupowania produktów oznaczonych logo „Fair Trade”. Plakaty wraz z zasadami sprawiedliwego handlu umieścić można na szkolnym korytarzu, tak aby więcej osób miało możliwość zapoznania się z tym zagadnieniem.

Informacje dla nauczyciela:

Kawa z powodu swego smaku i pobudzającego działania jest od stuleci jednym z najbardziej wartościowych płodów rolnych. Właśnie dlatego stała się głównym artykułem eksportowym wielu najbiedniejszych krajów, które leżą na odpowiedniej szerokości geograficznej. Na przykład w Etiopii kawa dostarcza 54% dochodów z handlu zagranicznego.

Jednak w roku 2001 ceny kawy na rynkach światowych spadły do rekordowego minimum, co obniżyło dochody indywidualnych hodowców z krajów-eksporterów. Raport zwraca uwagę na fakt, że zyski z handlu ziarnem kawowym idą najczęściej do rąk pośredników, a nie hodowców kawy. Hodowcy z całego świata - od Nikaragui do Indonezji - których utrzymanie zależy od kawy, znaleźli się w sytuacji kryzysowej: razem ze swymi rodzinami stracili jedyne źródło utrzymania, są zrozpaczeni i praktycznie bezsilni.

Kawa jest uprawiana w około pięćdziesięciu krajach w paśmie równikowym i zapewnia utrzymanie 20 milionom hodowców. Na całym świecie z handlu kawą żyje około 100 milionów ludzi, którzy uczestniczą w jej uprawie, przetwórstwie lub sprzedaży. Kawa jest drugim co do wartości obrotów towarem po ropie naftowej. Jest też najcenniejszym produktem rolnym na rynku światowym - w roku 2000 obroty w światowym handlu kawą osiągnęły 8,7 miliardów dolarów. Droga od plantacji do półki w supermarkecie jest długa i skomplikowana, a cały szereg ludzi rości sobie prawo do udziału w dochodach.

Według poważnych szacunków kawa może zmienić właściciela aż 150 razy, zanim dotrze do supermarketu. Największy udział mają w tym transakcje finansowe na międzynarodowych giełdach i rynkach. Ostateczna cena filiżanki kawy obejmuje koszty ubezpieczenia, podatki, transport, przetwórstwo, pakowanie, marketing, magazynowanie i wiele innych. Z sumy 1,75 funta, ile przeciętnie płaci się za cappuccino w londyńskiej kawiarni, hodowca będzie szczęśliwy, jeśli otrzyma równowartość 5 pensów.

Ukrytym tłem tej długiej i skomplikowanej drogi kawy jest załamanie cen na rynku światowym i jego skutki dla obu końców łańcucha handlowego. W latach 1994-2001 cena ziarna kawowego typu robusta (używanego głównie do produkcji kawy rozpuszczalnej) spadła ze 180 centów za funt (0,453 kg) do zaledwie 17 centów, co jest najniższą ceną w ciągu ostatnich 30 lat. Szacuje się, że światowy handel kawą przynosi obecnie zysk 60 miliardów dolarów rocznie - dwukrotnie więcej niż w latach 80-tych. Ale w krajach, które kawę eksportują, zostaje z tego zaledwie około 10%. W latach 80-tych zostawało 30%.

Dla wielkich przetwórców kawy są to same dobre wiadomości: firma, która przerobiła milion standardowych 60-kilogramowych worków z kawą, dzięki niskim cenom skupu zyskała w r. 2001 o 80 milionów dolarów więcej, niż w roku poprzednim. Każda z trzech największych firm - Nestlé, Kraft i Sarah Lee - pali rocznie ponad 10 milionów worków kawy i wzrost ich utargu jest naprawdę astronomiczny. Dla drobnych hodowców spadek cen jest katastrofą.

Wszystko o ziarnie kawowym. Istnieją dwa gatunki kawy - arabika charakteryzuje się delikatniejszym smakiem i jest droższa, trudniejsza do uprawy i przerobu oraz jest mniej odporna na sezonowe zmiany pogody niż jej bliska krewna, robusta, którą się wykorzystuje głównie do produkcji kawy rozpuszczalnej i mocniejszych rodzajów kawy klasycznej. Krzew kawowy pochodzi z Etiopii, gdzie do dziś opowiada się legendy o "wesołych" kozach, pobudzonych kofeiną z dziko rosnących krzewów. Stopniowo jej uprawa rozpowszechniła się w ponad 50 krajach tropikalnych i subtropikalnych, od Meksyku do Brazylii, od Angoli po Etiopię, od Indii do Wietnamu i na wyspach Pacyfiku. Plantacje kawy zajmują ogółem 10,7 milionów hektarów w pasie okołorównikowym. Na całym świecie zbiera się przeciętnie ok. 7 milionów ton kawy rocznie.

Uprawa kawy wymaga pracy ręcznej i zapewnia utrzymanie ponad 20 milionom hodowców. Co najmniej 2/3 z nich to drobni rolnicy, którzy gospodarzą na mniej niż 5 hektarach ziemi. Bez kawy wielu z nich byłoby skazanych na gospodarkę naturalną. Szacunki mówią o 100 milionach ludzi na całym świecie, przeważnie w krajach ubogich, którzy są całkowicie zależni od kawy - jej uprawy, przetwórstwa, handlu i dystrybucji, i o co najmniej kolejnych 60 milionach, którzy oprócz dochodów z kawy mają dodatkowo inne zatrudnienie.

Dla wielu krajów ubogich handel kawą stanowi kluczowy element gospodarki narodowej. Pomimo niskich cen kawa pozostaje jednym z najcenniejszych surowców w handlu światowym i sposobem uzyskania dewiz. Z rocznej produkcji 114 milionów worków nieprzerobionego zielonego ziarna większa część o wartości 8,7 miliardów dolarów trafia do krajów rozwiniętych gospodarczo.

Największym producentem ziarna kawowego jest Brazylia: jak się śpiewa w jednej angielskiej piosence, w Brazylii jest morze kawy - w roku 2001 to było konkretnie 1,8 milionów ton. Wietnam zajmuje w produkcji kawy drugie miejsce, na trzecim miejscu jest Kolumbia. Indonezja, Wybrzeże Kości Słoniowej i Meksyk są kolejnymi znaczącymi producentami. Prócz nich trzeba jeszcze wymienić Indie, Gwatemalę, Etiopię, Kostarykę i Ugandę.

Kawa jest ważny płodem rolnym nie tylko w skali handlu światowego - w niektórych krajach ma ogromny udział w pozyskiwaniu dewiz. Burundi z eksportu kawy pozyskuje ich aż 80%, w przypadku Etiopii i Ugandy kawa dostarcza ok. 50% dochodów z eksportu. Kawa jest głównym źródłem dewiz także dla Rwandy, Nikaragui, Salwadoru i Hondurasu, gdzie dostarcza ok. 1/4 dochodów. Dla tych - i wielu innych - krajów los kawy na rynku światowym stanowi podstawowe uwarunkowanie rozwoju społecznego i ekonomicznego.

Kakaowiec (drzewo kakaowe) rośnie w wilgotnych lasach tropikalnych Ameryki Południowej i Środkowej, ale dziś największe uprawy znajdują się w Afryce. Największym producentem kakao jest Wybrzeże Kości Słoniowej ok. 35% światowej produkcji, Brazylia ok. 15%, następnie Ghana, Indonezja i Malezja ok. 9%.

Kakaowce to dość dużych rozmiar drzewa ukryte wśród jeszcze wyższych palm. Ten palmowy "dach" potrzebny jest do ochrony owoców przed słońcem. Same owoce to dużych rozmiarów wydłużone skorupy, w środku których znajdują się białe, słodkie, gąbczaste nasiona. Zbiera się je dwa razy do roku i poddaje procesowi fermentacji. W ciemnych komórkach leżą przykryte folią wydając woń podobną do tej, którą można spotkać w bimbrowniach. Po kilkudniowej fermentacji ziarna wysypywane są na słoneczne podwórka, ziarna po kilkudziesięciogodzinnym suszeniu nadają się już do mielenia. Nie potrzeba żadnych pieców. "Suszarnie" to w zależności od zamożności plantacji: platformy, tarasy, schody, a nawet asfaltowe drogi. Ze zmielonych owoców formuje się bryły wysyłane przede wszystkim do Europy.

Marzena Kądziała, Kakao, bawoły i zatoki piratów

Sprawiedliwy Handel

Cała kawa ze Sprawiedliwego Handlu pochodzi wyłącznie z małych, demokratycznie zarządzanych organizacji hodowców, na warunkach, do których należy m.in.:

- sprawiedliwa cena, która w pełni pokrywa koszty uprawy i zbiorów oraz gwarantuje rolnikom dochód, który mogą inwestować w rozwój społeczny i ekonomiczny oraz w ochronę środowiska naturalnego. Minimalna gwarantowana cena za ziarno typu arabika wynosi 1,26 dolara za funt; za kawę typu robusta płaci się 1,06 dolara. To znaczy, że np. w lutym 2002 rolnicy dostali porównaniu z ówczesnymi cenami światowymi o 162% więcej za arabikę i o 488% więcej za robustę!
- możliwość uzyskania kredytu do 60% wartości, na którą opieka umowa importerska - dzięki temu spółdzielnie mogą rolnikom indywidualnym zapłacić od razu przy przejęciu ich plonów oraz finansować obróbkę i transport;
- długoterminowa współpraca handlowa, które umożliwia rolnikom planowanie, tak że nie są zmuszeni do sprzedaży swej kawy zaraz po zbiorach za najniższą cenę.

Załącznik nr 1

a)

Jak żyją drobni hodowcy kawy

"Z powodu niestabilnych cen rolnicy są coraz biedniejsi. Często nie mogą sobie pozwolić na trzy podstawowe posiłki dziennie, nie mogą kupić odzieży, nie mogą wyposażyć swoich ubogich domów i utrzymywać ich w stanie nadającym się do zamieszkania. Z powodu długotrwałego niedożywienia mdleją i są stale zmęczeni. Niektórzy z nich pracują nawet w kilku miejscach. Nie mają prawa do urlopu i rozrywki, są stale zadłużeni." *Fundacja Rozwoju Wsi, Indonezja*

Na całym świecie jest oko 15 milionów drobnych hodowców, którzy gospodarzą na mniej niż pięciu hektarach. Zwykle są w dużej mierze samowystarczalni, uprawiają podstawową żywność i warzywa, niekiedy hodują drób czy bydło. Z uprawy i sprzedaży kawy uzyskują gotówkę niezbędną na zakup żywności, której nie mogą wyprodukować sami, na odzież, opiekę lekarską i przynajmniej podstawowe wykształcenie dla swych dzieci.

Rolnicy wiele czasu spędzają na przygotowaniu gleby, trosce o rośliny, zbiory i podstawową obróbkę ziarna. Prócz tego muszą się troszczyć o pozostałe uprawy i zwierzęta oraz pracować w domu. Zwykle najdłuższy dzień roboczy mają kobiety - prócz tego, że pracują na plantacjach i poletkach, wykonują prace domowe i troszczą się o dzieci.

Do pracy na plantacjach hodowcy w pierwszej kolejności zatrudniają członków rodziny. Jeśli to nie wystarczy, zatrudniają jednego czy dwóch pracowników sezonowych. W czasie zbiorów często nawet drobni hodowcy zatrudniają robotników, aby podjąć całą pracę. Wykorzystanie płatnych pracowników oczywiście obniża dochody ze sprzedaży kawy - wydatki na wynagrodzenia stanowią 50-60% całych kosztów. Pomocnikami są często krewni lub przyjaciele hodowcy, sąsiedzi albo przybysze z innych stron. Wielu drobnych hodowców pracuje jeszcze na wielkich plantacjach, ponieważ dochód z własnej kawy nie umożliwi im wyżywienie siebie i rodziny.

b)

Kolumbia: Kofeina, kokaina czy opium?

Kawa jest od pokoleń podstawowym płodem rolnym w gospodarce kolumbijskiej. Przed trzystu latu do Kolumbii wprowadzili ją jezuici. Od tej pory stała się źródłem dochodów, które pokryły inwestycje w rozwój uprawy i przetwórstwa kolejnych płodów rolnych, jak banany, bawełna czy trzcina cukrowa. Budowano infrastrukturę transportową, aby umożliwić dostarczanie kawy ze stromych stoków gór Antioquia do portów na wybrzeżu Pacyfiku. Tereny uprawy kawy stały się najbogatszą i najbardziej stabilną częścią kraju.

Dziś jednak wysoko w górach nad Puerto Venus, wsią leżącą ok. 90 mil na północny zachód od Bogoty, możemy zobaczyć między ciemną zielenią krzewów kawy jasną zielenią innych roślin. Nikt publicznie nie przyznaje się do posiadania poletek z koką, z której produkuje się kokainę, ale prywatnie wielu rolników przyznaje, że w ubiegłym roku część swych małych plantacji kawy obsadzili rośliną, która przynosi większy i pewniejszy dochód. Oprócz 10-krotnie większego zysku kokę można zbierać trzy razy w roku, podczas gdy kawę tylko raz.

"Wszyscy jesteśmy zależni od kawy" - mówi właściciel sklepu w tej wsi z tysiącem mieszkańców - "ale teraz liczni rolnicy nie mogą sobie pozwolić nawet na zaspokojenie podstawowych potrzeb. Koka jest u nas nowością, więc nie wiemy, co przyniesie. Na razie jest to dla naszej gospodarki kropla w morzu."

Kryzys na rynku kawy jest główną przyczyną zapaści ekonomicznej, która nęka Kolumbię. W skali krajowej pracę straciło ok. 20% robotników; odsetek ten jest jednak na wsi znacznie większy. Upadek gospodarczy tylko dolewa oliwy do ognia przewlekłej wojny domowej między marksistami i guerillą.

Pomimo niebezpieczeństwa 38-letni Vitelio kupił nasiona koki. Z powodu długów, których nie jest w stanie spłacać, on i jego rodzina nie mogą sobie pozwolić na dostateczne pożywienie. Jego żona Maria pomaga w miejscowym sklepie 12 godzin dziennie za minimalną płacę. Rozpoczęcie uprawy koki wydaje się jedynym sposobem wydobywania się z trudnej sytuacji: "Pracuję na innych plantacjach poza naszym gospodarstwem, Maria wstaje o trzeciej czy czwartej rano, aby przygotować śniadanie, posprzątać i posłać dzieci do szkoły. Jest to bardzo trudne. Czujemy się źle, ponieważ wiemy, że nie potrafimy dać naszym dzieciom nawet podstawowych rzeczy, które potrzebują."

c)

Niewolnicy czekolady

Biznes czekoladowy jest zdominowany przez korporacje międzynarodowe. 80% rynku czekolady opanowało sześć z nich: Hershey, Phillip Morris (właściciel Kraft-Jacobs-Suchard-Côte d'Or) Nestlé, Mars, Cadbury-Schweepes i Ferrero. Zamówienia na wielkie partie ziarna kakaowego dostają pośrednicy, zarabiający wysokie prowizje. Przemysł czekoladowy i handel uzyskują łącznie 70% dochodu z kakao. Natomiast rolnicy w Afryce Zachodniej czy Ameryce Środkowej dostają najwyżej 5% ceny, jaką płacimy za czekoladę. Ceny ziarna nie ustalają ci, którzy je produkują, ale giełdy Londynu i Nowego Jorku. Są one bardzo niskie i zmienne, co destabilizuje gospodarke krajów ubogich, eksportujących kakao. Ciągły spadek cen zmusza plantatorów do obniżania kosztów produkcji. Cierpią na tym pracownicy. Niemal 50% światowej produkcji kakao pochodzi z Wybrzeża Kości Słoniowej, gdzie na plantacjach pracują dzieci-niewolnicy.

Moumini Sylla został porwany w r. 1996, gdy miał 11 lat. Przez następne 4 i pół roku był zmuszany do pracy na plantacjach kawy i kakao w Wybrzeżu Kości Słoniowej. "Jeśli znajdziesz się na farmie, nie pozwolą ci już odejść" - opowiada Sylla. - "Jeśli próbujesz uciekać, łąpią cię i biją. Nigdy nie zapomnę człowieka, który mnie tam zaprowadził."

Podobne historie były na porządku dziennym. Po nie kończących się oskarżeniach i rozprawach sądowych, rząd i kompanie czekoladowe zmuszone były przyznać, że ignorowały raporty o niewolnictwie dzieci na plantacjach kakao. Trzej najwięksi gracze na rynku czekolady - Mars, Cadburys i Nestlé - odmówili komentarzy.

Pierwszy raport wyszedł w r. 1998 w gazecie abidżańskiej. Sprawą zainteresował się UNICEF, Departament Stanu USA, organizacja Save the Children oraz wiele innych organizacji i dziennikarzy. Obliczono, że ok. 15 tys. dzieci - głównie z Mali - jest zmuszanych do pracy na Wybrzeżu Kości Słoniowej. Praca w warunkach niewolniczych (pod przymusem, nadmiernie długi dzień pracy, regularne bicie, brak wolności osobistej i niemożność zmiany miejsca pobytu) nadal istnieje na 90% plantacji kakao Wybrzeża Kości Słoniowej, skąd pochodzi ok. 50% kakao sprzedawanego na rynkach światowych. W rezultacie znaczna część codziennie spożywanego przez nas kakao i czekolady to produkt pracy niewolniczej - zawdzięczamy ją cierpieniu dorosłych i dzieci.

d)

Ekwador: Luis i Mariana de Jesús Bermeo i ich siedmioro dzieci mieszkają w wiosce La Libertad w prowincji El Oro w Ekwadorze. Już osiem lat uprawiają na żyznej glebie banany. Przedtem musieli używać wiele szkodliwych dla zdrowia pestycydów. Byli też uzależnieni od miejscowych pośredników, którzy płacili ceny poniżej kosztów produkcji i zmuszali rolników do podpisywania skomplikowanych, wielostronicowych, niekorzystnych umów handlowych. Aby zmienić swoje życie, rodzina Bermeo w roku 1997 przyłączyła się z małą grupką producentów do samopomocowej spółdzielni produkcyjnej "El Guabo". Dziś El Guabo ma 105 członków i 450 ha ziemi uprawnej. Odkąd spółdzielnia spełnia kryteria Sprawiedliwego Handlu i uzyskała odpowiedni certyfikat, zrobiła znaczne postępy. Członkowie El Guabo kształcą się, aby stopniowo przekształcić w swoim kraju tradycyjny system uprawy na system ekologiczny. Udało im się wybudować systemy nawadniania i urządzenia radiowe. Założyli też wspólne fundusze, aby udzielać członkom spółdzielni niewielkie pożyczki. Działają pod patronatem organizacji Sprawiedliwego Handlu, która pomaga im zrozumieć i interpretować podpisywane umowy.

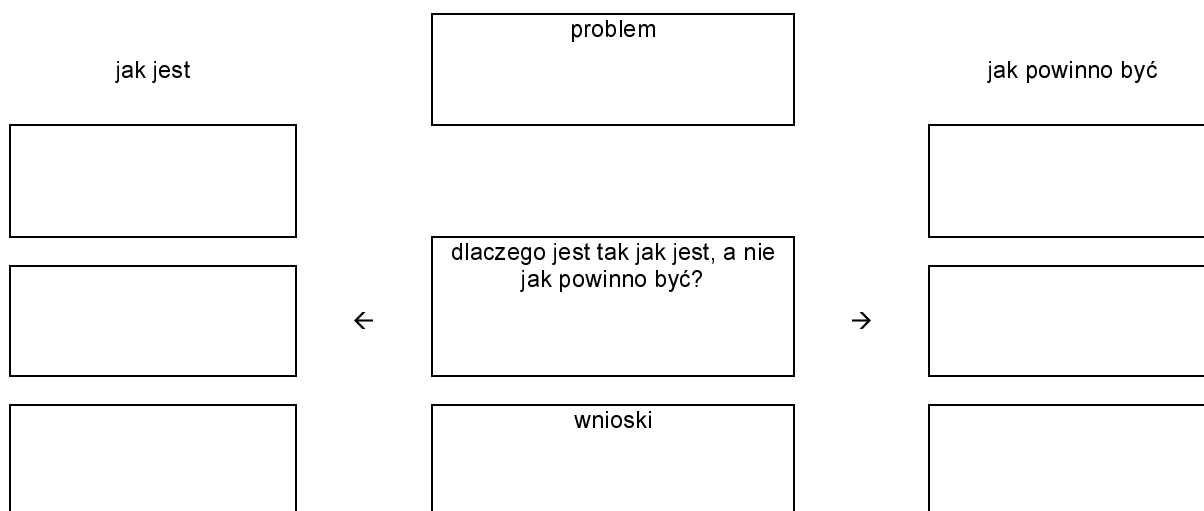
Sukces konsumentów na Północy

e)

Meksyk: Już prawie 30 lat Augustino Hernández, jego żona i dwóch synów posiadają i uprawiają 2,5 ha działkę w Lagunilla, na szczycie San Pedro Pochutla w południowym Meksyku. Na 1 ha pola sieją kukurydzę na własny użytek, pozostałe 1,5 ha jest przeznaczone na uprawę kawy. Rodzina Hernández jest członkiem samopomocowej spółdzielni produkcyjnej "La Trinidad", która sprzedaje do Europy i USA kawę ekologiczną ze znakiem Sprawiedliwego Handlu.

Sprawiedliwy Handel zapewnia rodzinie godne życie, podstawową opiekę zdrowotną, wykształcenie dla dzieci, oraz umożliwił im zakup łuszcarki do kawy i osła do transportu worków z ziarnem. 6 lat temu rodzina Hernández wprowadziła ekologiczne metody upraw. Nie używają nawozów sztucznych, pestycydów ani herbicydów. Ziemię uprawiają ręcznie, z szacunkiem i miłością. Tylko nieznaczna część z 260 tys. producentów kawy w południowym Meksyku może przeżyć przy dzisiejszych cenach kawy na rynkach światowych, które często nie pokrywają nawet połowy nakładów produkcyjnych. Dlatego codziennie setki ludzi są zmuszone emigrować na Północ. A tam czekają na nich slumsy w wielkich miastach – zarówno w Meksyku, jak i w USA.

Załącznik nr 2



Załącznik nr 3



FLO - Fairtrade Labeling Organizations International

Międzynarodowy znak Fair Trade przyznawany jest przez organizacje zrzeszone w FLO - Fairtrade Labeling Organizations International. Produkt z tym znakiem spełnia kryteria określone przez FLO. Są to: spełnienie standardów Międzynarodowej Organizacji Pracy, równe warunki dla kobiet i mężczyzn, sprawiedliwe wynagrodzenie pracowników, ustalenie uczciwej ceny za produkty, określone standardy ekologiczne. Od marca 2003 znak ten został ujednolicony dla krajów Europy.

Certyfikacja tym znakiem obejmuje takie produkty jak: banany, cukier, herbatę, kakao, kawę, komosę ryżową (quinoa), miód, owoce suszone, owoce i warzywa świeże, soki, orzechy/ziarna oleiste, przyprawy, ryż, wino, kwiaty cięte, rośliny ozdobne oraz piłki sportowe. Aktualnie trwają prace nad kryteriami certyfikacji herbat ziołowych i owocowych oraz wyrobów rzemieślniczych.

Materiały pomocnicze:

Różne też były dla dam i mężczyzn potrawy:

Tu roznoszono tace z całą służbą kawy,
Tace ogromne, w kwiaty ślicznie malowane,
Na nich kurzące wonnie imbryki blaszane
I z porcelany saskiej złote filiżanki;
Przy każdej garnuszczyk mały do śmietanki.
Takiej kawy jak w Polsce nie ma w żadnym kraju:
W Polsce, w domu porządnym, z dawnego zwyczaju,
Jest do robienia kawy osobna niewiasta,
Nazywa się kawiarka; ta sprowadza z miasta
Lub z wicin bierze ziarna w najlepszym gatunku
I zna tajne sposoby gotowania trunku,
Który ma czarność węgla, przejrzystość bursztynu,
Zapach moki i gęstość miodowego płynu.
Wiadomo, czem dla kawy jest dobra śmietana;
Na wsi nietrudno o nią: bo kawiarka z rana,
Przystawiwszy imbryki, odwiedza mleczarnie
I sama lekko świeży nabiału kwiat garnie
Do każdej filiżanki w osobny garnuszek,
Aby każdą z nich ubrać w osobny kożuszek.
Adam Mickiewicz, Pan Tadeusz, część druga: Zamek

Literatura:

www.sprawiedliwyhandel.pl