

...bo do mnie Anioły wpadają i słodzą mi kawę uśmiechem

## Projekt Kawa z Panamy na ŚDM!





A group of five people, three men and two women, are standing in a field of tall grass and trees. The man on the far left is wearing a blue polo shirt and khaki pants. The man next to him is wearing a black t-shirt and dark pants. The woman in the center is wearing a light blue t-shirt and blue jeans. The man next to her is wearing a blue and white plaid shirt and dark pants. The man on the far right is wearing a light blue button-down shirt and dark pants. They are all smiling and looking towards the camera. The background is a dense line of trees and foliage.

Rodzina *Suares* z Panamy, którą odwiedziliśmy w czerwcu 2018 r. bardzo chętnie włączyła się w nasz projekt i podpisała z nami umowę na export panamskiej kawy do Polski, abyśmy w ten sposób pozyskując środki mogli wspomóc naszą młodzież w niezwykłej przygodzie jaką są Światowe Dni Młodzieży, które w 2019 r. odbędą się właśnie w Panamie.



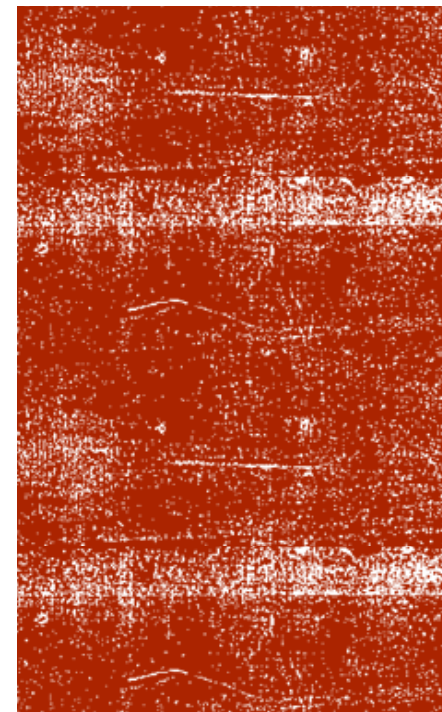




KAWA 100 % ARABICA, POCHODZĄCA Z RODZINNEJ  
PANAMSKIEJ PLANTACJI, UPRAWIANA JEST NA WYŻYNAH  
GÓRSKIEGO REGIONU BOQUETE, CHIRIQUI NA WYSOKOŚCI  
1684 M N.P.M.



KAWA JEST PRZETWARZANA NA MOKRO ZARAZ PO ZBIORACH (ZIARNA SĄ DOKŁADNIE SELEKCJONOWANE). NASTĘPNIE PRZEPUSZCZANE SĄ PRZEZ MASZYNĘ DO ROZTWARZANIA I POZOSTAWIANE DO FERMENTACJI PRZEZ ODPOWIEDNI CZAS. STOSUJE SIĘ TRADYCYJNĄ METODĘ SUSZENIA ZIAREN NA SŁOŃCU, PRZENOSZĄC PERGAMIN Z ZIARNAMI NA RÓŻNE STOPNIE WILGOTNOŚCI, OD 28 STOPNI DO 12 STOPNI WILGOTNOŚCI, CO POZWALA NA ZACHOWANIE MIĘKKOŚCI ZIAREN, KTÓRA CHARAKTERYZUJE TAMTEN REGION. PO WYSUSZENIU ZIARNA SĄ PAKOWANE W WORKI JUTOWE I POZOSTAWIONE DO ODDYCHANIA, NA ŚWIEŻYM POWIETRZU O ODPOWIEDNIEJ WILGOTNOŚCI I W ODPOWIEDNIEJ TEMPERATURZE.



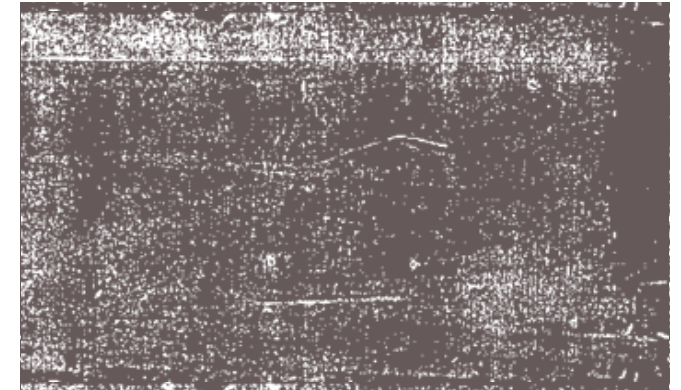


Wszystkie kroki przetwarzania ziaren są wykonywane pod ścisłą kontrolą jakości. Plantacja ta używa tylko tradycyjnych receptur i metod, które zostały im przekazane przez ich przodków-założycieli plantacji i poparte są one tradycyjnymi metodami przetwarzania. Produkt nie zawiera GMO, co potwierdzone jest certyfikatem.

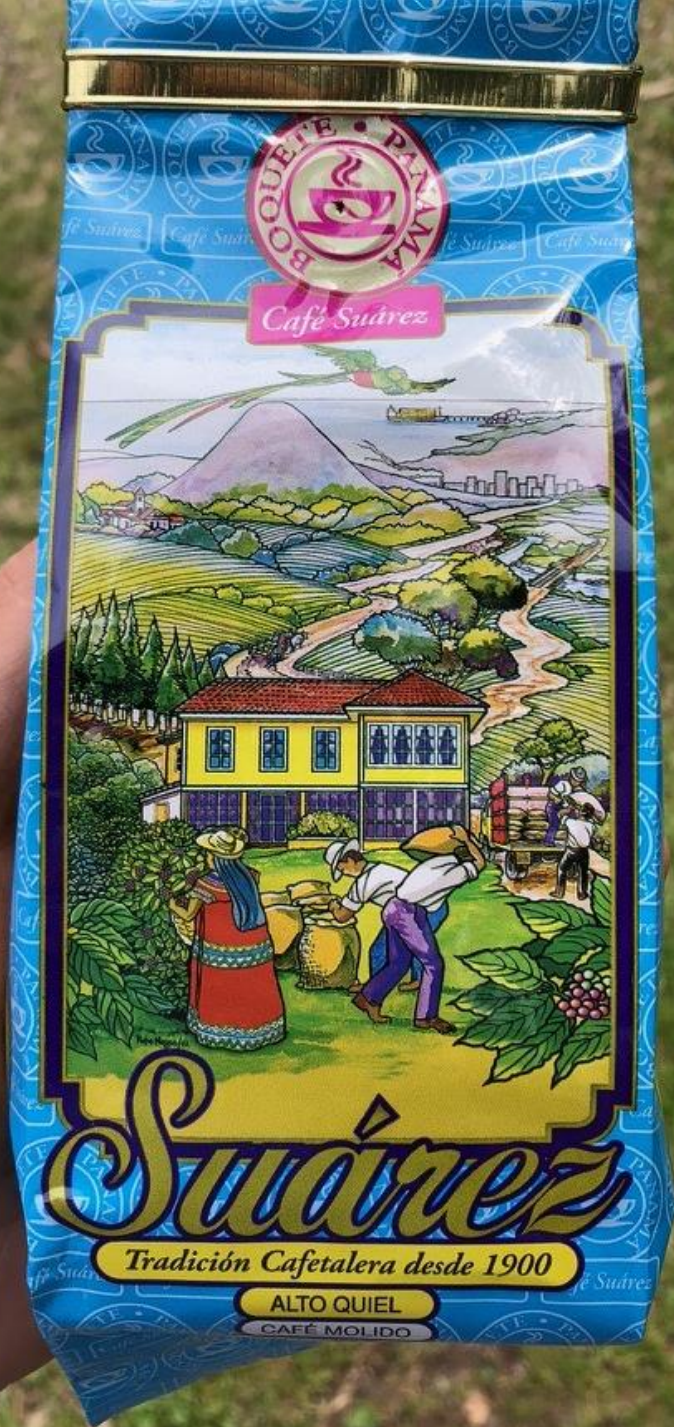




Utrzymanie plantacji tej kawy odbywa się zgodnie z odpowiednimi praktykami rolniczymi w celu zachowania gleby w wysokiej jakości (np. łupinki ze świeżych ziaren kawy zaraz po zbiorach są wykorzystywane do nawożenia nowych sadzonek), a także zasobów wodnych. Zakład przetwórczy jest przyjazny dla środowiska i wykorzystuje specjalistyczny sprzęt do produkcji tej wyjątkowej kawy.







# TO NAPRAWDĘ DOBRA KAWA☺

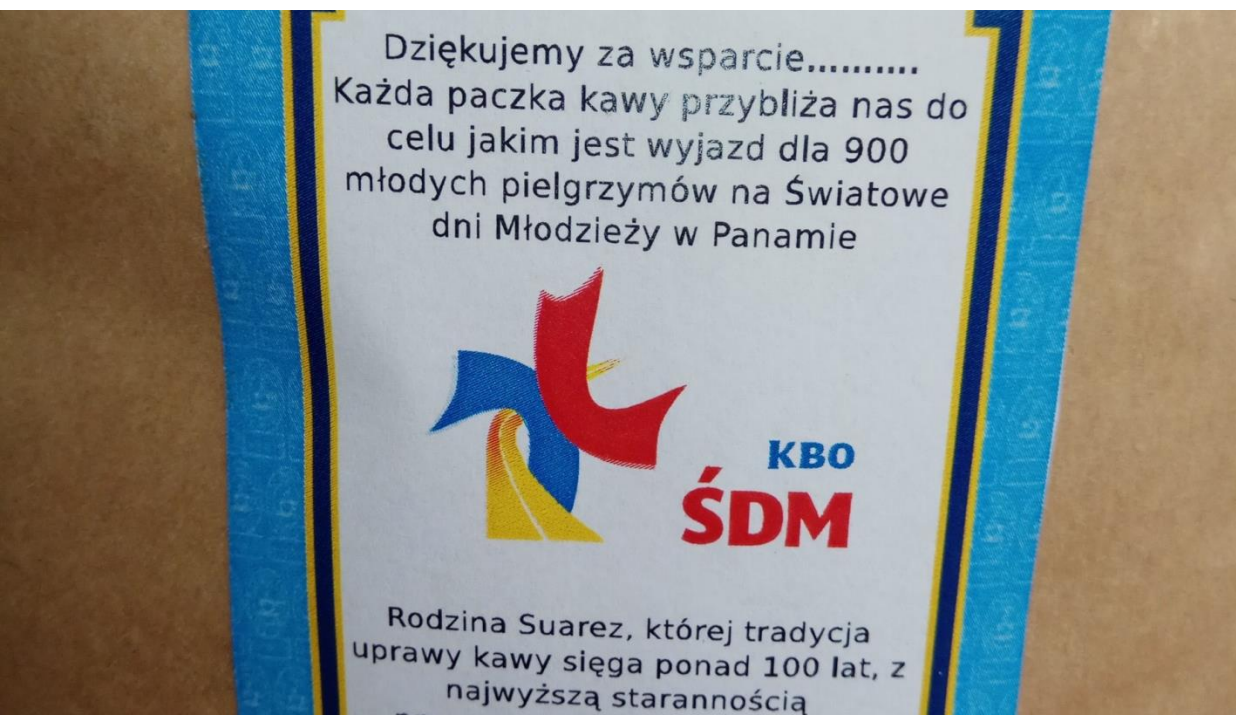
Pozyskane środki zostaną przeznaczone na dofinansowanie wyjazdu młodych ludzi z Chwaszczyna i okolic na spotkanie z Ojcem św. Franciszkiem w czasie Światowych Dni Młodzieży w Panamie w styczniu 2019 r.







**250 G – 60 ZŁ**





# ZAPISY/ZGŁOSZENIA

tel.: +48 508 788 133

[lukas.szymanowski@gmail.com](mailto:lukas.szymanowski@gmail.com)

