

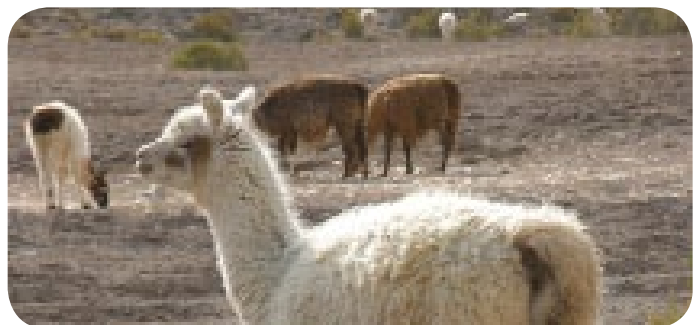


Photos: Traidcraft/Carlos Garcia Granthon

Anapqui

Mae'r quinoa a ddefnyddir mewn pasta Masnach Deg Traidcraft yn yd traddodiadol sydd wedi'i dyfu ar lechweddau uchel yr Andes ym Molivia ers 5,000 o flynyddoedd. Erbyn hyn, mae llawer o ffermwyr quinoa yn aelodau o Gymdeithas Genedlaethol Ffermwyr Quinoa, sefydliad ymbarél o saith cwmni cydweithredol rhanbarthol a sefydlwyd ym 1983. Mae'n anodd ennill bywoliaeth yn ardaloedd anghysbell yr Andes ac mae'r prisiau da a delir gan Anapqui - a chymorth ychwanegol ganddo - yn helpu ffermwyr i aros yn eu cynefin. Mae'n rhaid i bobl eraill ymfudo i chwilio am gyflogau gwell.

Mae'r tymheredd i'r de o Altiplano, lle mae ffermwyr Anapqui'n byw, yn eithafol, gall fod mor oer â -30°C yn y gaeaf. Ni cheir lawer o law yno chwaith (llai nag wyth modfedd / 20 cm y flwyddyn). Mae'r rhan fwyaf o gynhyrchwyr hefyd yn tyfu tatws a ffa ar gyfer eu teuluoedd ac yn cadw lamas neu ddefaid.



Masnach Deg: Byd o wahaniaeth

Proffil Grŵp Cynhyrchwyr: ANAPQUI tudalen 2 o 2

Anapqui, Bolivia, Quinoa



wDrwy Anapqui, mae ffermwyr nid yn unig yn canfod marchnadoedd newydd ond maen nhw'n gallu manteisio ar wahanol gyfleoedd hyfforddi, gan gynnwys cynhyrchu'n organig a sicrwydd ansawdd. Mae'r quinoa y mae Traidcraft yn ei fewnforio'n fath organig felly mae'n anodd canfod gwrtait h i wella'r tir.



Quinoa Real yw enw'r isrywogaeth o quinoa sy'n cael ei werthu gan Anapqui. Mae'n cael ei dyfu 12,000 troedfedd o uchder ger Llyn Halen Uyuni (y llyn halen mwyaf yn y byd) a hen gopa mynydd tanllyd Uturuncu, sydd wedi effeithio ar bridd yr ardal. Mae nodweddion y pridd, yn ogystal â'r uchder a'r heulwen yn yr ardal, yn gwneud y quinoa'n faethlon ond gall ffermio o dan yr amodau caled hyn fod yn anodd. Mae'n rhaid hau hadau bob blwyddyn ac un cynhaeaf a geir, ym mis Mawrth, ar ddiwedd yr haf yno.



Pasta Traidcraft gan Anapqui yw pasta Masnach Deg cyntaf y DU.

