

PRŮVODCE SVĚTEM ČOKOLÁDY – BEAN TO BAR –



Šárka Robinson
Pomahačová

PRŮVODCE SVĚTEM ČOKOLÁDY BEAN-TO-BAR

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Šárka Robinson Pomahačová
PRŮVODCE SVĚTEM ČOKOLÁDY BEAN-TO-BAR – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2026

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

PRŮVODCE SVĚTEM ČOKOLÁDY BEAN-TO-BAR

Šárka Robinson Pomahačová

Text © Šárka Robinson Pomahačová, 2026

Photos © Juan Gonzalez, Šárka Robinson Pomahačová, Eva Rozkošová,
Lenka Šulcová, Jordi's, Heinde & Verre, Shutterstock

Illustrations © Šárka Robinson Pomahačová, 2026

ISBN tištěné verze 978-80-264-6086-2

ISBN e-knihy 978-80-264-6098-5 (1. zveřejnění, 2026) (ePDF)

Věnováno tátovi a mámě,
nejlepší ségře na světě Lence,
Vítkovi a všem, kdo milují
opravdovou čokoládu

Obsah

KDO JSEM JÁ, ŠÁRKA ROBINSON POMAHAČOVÁ	8
HISTORIE ČOKOLÁDY	14
KAKAOVNÍK PRAVÝ	26
DEGUSTACE ČOKOLÁDY	64
CHUŤOVÉ GRAFY	90
PÁROVÁNÍ ČOKOLÁDY S DALŠÍMI POCHUTINAMI	102
VÝROBA ČOKOLÁDY	118
JAK POZNAT KVALITNÍ ČOKOLÁDU OD OSTATNÍCH KAKAOVÝCH POCHOUTEK V OBCHODĚ?	152
JAK ČOKOLÁDU SPRÁVNĚ UCHOVÁVAT	158
ZDRAVOTNÍ BENEFITY KAKAA A ČOKOLÁDY	164

MÝTY O ČOKOLÁDĚ	172
EXTRÉMNI SPECIALITY	178
SVĚTOVÉ ČOKOLÁDOVÉ SOUTĚŽE	184
NÁVŠTĚVA ČOKOLÁDOVNY	190
KAM PRO DOBROU ČOKOLÁDU	204
RECEPTY	230
ČOKOLÁDOVÝ SLOVNÍK	234
CO DODAT?	240
ZDROJE	246
DEGUSTAČNÍ FORMULÁŘ	252

Pokud držíte v ruce tuto knihu, nejspíše patříte
k milovníkům čokolády.

Víte ale, co je opravdová čokoláda? Jak ji v obchodě
poznat mezi nepřeberným množstvím ostatních
obyčejných sladkostí? Jaké je správné složení
čokolády? Jaká je její historie? Viděli jste někdy na
vlastní oči kakaový lusk? Opravdu se dá čokoláda
degustovat stejně jako kvalitní víno? Jak se zamýšlíte
nad chutěmi, se kterými se setkáte během svého
běžného dne?

Doufám, že na většinu těchto otázek najdete odpovědi
na následujících řádcích a možná se dozvíte spoustu
nových informací. Pojdme se tedy společně podívat
do pestrobarevného světa kvalitních bean-to-bar či
tree-to-bar čokolád!

Přeji vám mnoho krásných zážitků při objevování
nových chutí, čokolád a exotických kakaových míst.

Vaše Šárka

KDO JSEM JÁ, ŠÁRKA ROBINSON POMAHAČOVÁ

Miluju čokoládu. Už odjakživa. Kdo by ji nemiloval. Nikdy by mě ale nenapadlo, že dostanu možnost o ní napsat celou knížku. Ono se to ale opravdu stalo a vy ji nyní společně se mnou držíte v ruce. Já tomu pořád nevěřím.

Před téměř patnácti lety jsem neměla ani ponětí, že existuje naprosto kouzelný svět čokolády. Tento svět nemá nic společného s tím, co jsem do té doby jako čokoládu vnímala. Není to svět sladkostí v samoobsluze a není to ani to, co nám nosily babičky, když přišly v neděli na návštěvu. Mělo to tvar vejce s překvapením uvnitř. Ta hračka byla vždycky stejně zábavnější.



Pokud vás zajímá opravdová čokoláda, moc ráda se s vámi podělím o to, co všechno zajímavého jsem o čokoládě doposud zjistila a objevila. Máte se na co těšit.

Jak jsem se vůbec k čokoládě dostala? Proč mě baví a stále mě svou chutí i aromatem překvapuje? Od malička mám vášeň až úchylku pro všechny aromatické i chuťové vjemy z okolí. Má výhoda tkví v tom, že mi můj mozek dovolí si spoustu z těchto vjemů uchovat v malých šuplících v hlavě, při každé degustaci je pomalu otevírat a řadit chutě k tabulkám čokolády. Moji rodiče, babičky i kamarádi by mohli vyprávět, jak mi museli jako dítěti vysvětlovat, že nemusím ochutnat všechno, co se mi dostane do ruky. Že nemusím ocucávat dřevěné uhlí, plesnivé dřevo ve dřevníku u dědy, kolomaz na soustruhu v dílně, beton, tempéry, plastelínu, hnůj a spoustu dalších zajímavostí. Takových chutí všude kolem bylo a stále je!

S přibývajícím věkem jsem objevovala stále nové a další vůně a chutě. Asi v sedmnácti jsem narazila na svět tropického ovoce. V té době to nebylo tak, že byste na exotické plody běžně narazili v supermarketech, ale museli jste hledat u specializovaných prodejců. Chvillemi to bylo jako hledání pokladu. Dodnes mě baví objevovat stále nové druhy, které mi rozšiřují paletu chutí. Ráda jezdím do pražské Sapy, kde pokaždé narazím na nějakou ovocnou

novinku. Nové plody jsou chuťově vždy překvapující. Sortiment se na tržnici mění podle sezony a sklizní, případně dozrávání roztočivých plodů.

Později jsem díky tátovi objevila svět vína a jako amatérský someliér jsem začala objevovat další vesmír nepřeborného množství vůní charakteristických pro vinné odrůdy a terroir, rozdílnost zpracování hroznů nebo uchovávání vín, odlišnosti ve vinicích i nuance chutí podle složení půdy, barevnost jednotlivých vín ve skle, perlivost. O tom, že něco takového může existovat ve světě čokolády, jsem stále neměla ani potuchy. Po absolvování vysoké umělecké školy v Plzni, kde jsem se věnovala knižní vazbě (knížky tak krásně voní, hlavně v knihovnách!), jsem se několik let profesně zabývala pořádáním eventů, kde jsem své zkušenosti s vínem využívala v gastro provozu v zámecké restauraci na západě Čech. Po pár letech jsem ale zjistila, že mi chybí rodná Praha a že mě pozice event managera pracovně již nenaplnuje tolik, jako když jsem s ní začínala. Chtěla jsem mít práci, která by mě bavila každý den a přinášela mi radost a stále nová dobrodružství.

Vrátila jsem se domů.

Hledání práce ale nebyla jednoduchá záležitost. Po absolvování pár pohovorů a pracovních nabídek realitních kanceláří,

abych se stala makléřkou, případně prodejkyň levných energií, jsem začala pochybovat o tom, že na svou vysněnou práci vůbec někdy narazím. Ale člověk by se nikdy neměl vzdávat.

Měla jsem štěstí. Zhruba v půlce roku 2013 jsem na sociální síti úplnou náhodou narazila na inzerát s nabídkou práce společnosti cokolada.cz, která se tehdy chystala otevřít první kamennou prodejnu svého e-shopu s čokoládou a hledala manažera prodejny. Ani vteřinu jsem neváhala a na uvedenou e-mailovou adresu jsem poslala svůj životopis. Hodně jsem si přála, aby mě pozvali na pohovor, a přání se mi splnilo. Měla jsem obrovskou radost. Moc jsem se na pohovor těšila a dodnes si pamatuji téměř každé slovo, které tam padlo. Na konci pohovoru jsem dostala na ochutnání čokoládu, která byla tak geniální, že jsem byla v šoku, jak čokoláda vůbec může chutnat. Moje první setkání s opravdovou čokoládou.

To, co jsem tehdy ochutnala, byla Willie's Cacao Rio Caribe 72 % Venezuela a Bonnat Surabaya 65 % vysokoprocentní mléčná z Indonésie (dodnes si jejich chuť velmi ráda připomínám opětovnou degustací). Pohovor pokračoval a vzhledem k tomu, že na mně nejspíš bylo velmi poznat, že mám velký zájem, jsem byla přijata do své vysněné a osudové práce. V ten den se mi změnil život... a pohled na čokoládu.

A tak začalo období neustálého ochutnávání a objevování nových tabulek, chutí, druhů kakaa, způsobů výroby či příběhů jednotlivých výrobců čokolády, kteří se pro mě stali čokoládovými superhrdiny. Valilo se na mě nepřehledné množství informací o milované čokoládě, které jsem přímo hltala. Ten příjemný pocit objevování nového světa díky chutím a vůním mě dodnes ani na chvíli neopustil.

Svět bean-to-bar a tree-to-bar čokolád (v překladu „od bobu po tabulku“) označuje způsob výroby, kdy jeden výrobce nebo pěstitel kontroluje kompletní proces, a kolem roku 2013 byl vlastně téměř v plenkách. Je neuvěřitelné, kolik čokoládoven od té doby ve světě nebo i u nás v České republice vzniklo.

Zhruba po čtyřech letech pečlivého zkoumání světa opravdové čokolády jsem zjistila, že existuje International Institute of Cacao and Chocolate Tasting, asociace udělující mezinárodní certifikát, který z vás udělá opravdového degustátora čokolády. To byla pro mě nová výzva. Zjistila jsem si, kde nejbližše Praze se bude školení konat – byl to můj milovaný Amsterdam. Vyrazila jsem na cestu za svým čokoládovým snem, plna očekávání a nervozity, zda jsem se neunáhčila, zda není příliš brzy, jestli na to už mám dostatek zkušeností. Rozhodla jsem se ale

zkusit své štěstí a dát do absolvování školení vše. Chtěla jsem dokázat sama sobě, že se ve světě čokolády již alespoň malinko orientuji.

Celé školení probíhalo v amsterdamském školicím centru uprostřed města a vzhledem k tomu, že jsem na svou čokoládovou výzvu vyrazila v dubnu, můj pobyt a učení provázely všudypřítomné nádherně barevné tulipány a samozřejmě i jejich vůně.

Hned při prvním setkání s ostatními účastníky mě potěšilo, že jednou z účastnic byla i Jana z České republiky, se kterou jsem se již znala. Naši skupinu tvořilo zhruba dvacet milovníků čokolády. Překvapilo mě, že velká část z nich na školení dorazila již poněkoliťatě, což mi malinko srazilo hřebínek – napadlo mě, že získat certifikát asi nebude taková legrace.

Zapsala jsem se na úroveň Level 1 a Level 2, základní a pokročilou. Level 1, to bylo pouze jednodenní školení, kdy jsme se na několika přednáškách dozvěděli úplně základy o pěstování, historii, výrobě a proběhlo i základní proškolení, jak čokoládu degustovat. Den byl zakončen testem, bez jehož absolvování nelze pokračovat v Levelu 2. Ze školy jsem byla v té době již relativně dlouho pryč, ale musím říct, že ten pocit při čekání na výsledky testů všem, kdo stále studují, opravdu nezávidím. Po zhruba hodinovém čekání a přešlapování na místě mi spadl kámen ze srdce: dokázala jsem

to. Level 1 byl úspěšně za mnou. Mohla jsem se těšit na pokročilé školení Level 2.

Začínalo hned druhý den ráno a trvalo zhruba týden. Moc mě bavil každý den, kdy jsme debatovali nad chuťovými vadami ochutnávaných vzorků, dozvídali se, proč vznikají a jak je poznat hned v první fázi degustace. Zároveň byl zajímavý kontrast čokolády s vadou s tabulkami, které byly v pořádku. Očichávali jsme nepřeberné množství zvláštních věcí: hlínu, koňské žíně, plesnivý karton, seno, okurky, matchu, popel, dehet, asphalt, gumové rukavice, sušenou travu, rajsý protlak, ovčí vlnu i mořské řasy. Nemyslete si, že jsme si nos cvičili pouze na vadném a negativním spektru vůní. Pohybovali jsme se i v pozitivní chuťové mapě, kde najdeme sušené ovoce, melasu, ořechy, melouny, kávu a spousty dalších věcí.

Na školení jsme probírali také aktuální odrůdy, pěstování, historickou migraci a osazování kakaovníků po planetě, první zpracovávání kakaových bobů indiány i současné moderní postupy při výrobě bean-to-bar a tree-to-bar čokolády. Byla to neuvěřitelná zábava a spousta nových informací.

Po týdnu je toto školení zakončeno testem, kde je přípustná chybovost téměř nulová. Degustační část je zakončena slepým testem, kdy dostanete ve čtyřech papírových

mini kelímcích rozpuštěnou čokoládu, abyste kostičku nepoznali podle vzorku z formy. Pokud totiž jako já pracujete v oboru a potkáváte se s kvalitními čokoládami na denní bázi, je pravděpodobné, že byste kostičku čokolády k jejímu výrobcí podle formičky velmi rychle zařadili – výrobci kvalitních čokolád si zakládají na tom, že mají i své vlastní designové formy, aby byli dobře rozpoznatelní.

Jako proškolení a snad i budoucí degustátoři jsme dle chuťového profilu museli určit zemi původu kakaových bobů u rozpuštěných čokolád. V degustačním slepém testu je chybovost nula. Po ukončení testu a následně i slepé degustaci bylo hotovo. Ten den jsem se výsledek nedozvěděla. Rychle jsem si sbalila kufr a utíkala na letiště směr Praha.

Čekání na výsledky bylo dlouhé. Denně jsem několikrát prozkoumávala svou e-mailovou schránku hore dolem, zda jsem nedopatřením nepřehlédla přijatou zprávu s výsledným verdiktem. Trvalo to tři měsíce, než jsem se dočkala a vytoužený e-mail opravdu dorazil. Deset minut jsem se bála ho otevřít. Zavřela jsem oči a zmáčkla tlačítko na myši. Ozvalo se typické kliknutí a zvýrazněná neotevřená zpráva se začala pomalu načítat. Pár vteřin jsem ani nedýchala. Slovo „uspěla“ svítilo hned ve druhém řádku příchozího textu. V tu chvíli se ze mě stala certifikovaná degustátorka

čokolády. Byla to úleva a neskutečná radost. Cítila jsem se pyšná sama na sebe, že svou práci, kterou miluji, dělám dobře. Od této chvíle jsem to měla – a mám – černé na bílém.

V Amsterdamu jsem se při školení s odborníky na čokoládu přesvědčila o tom, že svět čokolády je opravdu neuvěřitelně zajímavý a dá se o něm mluvit hodiny a hodiny, obzvlášť když máte k debatě nad kakaem po ruce tabulku dobré čokolády. Dělám svou práci už relativně dlouho a téměř každý den narazím na něco nového. Pokud milujete čokoládu jako já a toužíte ji poznat z jiného pohledu než z regálů samoobsluhy, máte v ruce tu správnou knížku.

V současné době jsem jedním ze spolumajitelů firmy Čokoláda.cz, s. r. o., a jsem pyšná na to, že mohu lidem v České republice nabídnout ty nejlepší poctivé čokolády z celého světa. Dopřát všem opravdovou chuť kvalitního kakaa a plnohodnotný gurmánský zážitek. Díky certifikátu pořádám degustace pro veřejnost i pro pokročilé. Neskutečně ráda hostům otevírám dveře do světa bean-to-bar čokolády.

Na následujících stránkách vás čeká nejedno dobrodružství. Dozvíme se něco z historie čokolády, podíváme se společně na plantáž a pěkně z blízka i na kakaovník pravý. Nepřeskočíme ani výrobu bean-to-bar / tree-to-bar čokolády a do jedné české čokoládovny

se společně podíváme. Nevynechala jsem ani průvodce chutěmi a vůněmi a společnou degustací, kterou si dle svého degustačního zážitku budete moci upravit sami. Pokud byste měli dojem, že se při čtení ztrácíte v cizích pojmech nebo úplně nových slovech, najdete na konci knihy i malý čokoládový slovník.

Nyní se již pohodlně usadte. Společně se vydáme na napínavou cestu za tou opravdovou čokoládou! Nejprve nahlédneme do historie čokolády, která se píše již tisíce let. Na jejím začátku stály indiánské kmeny, tajemné rituály, exotické ingredience a další vzrušující události. 🌻

HISTORIE ČOKOLÁDY

Přemýšleli jste někdy, kde se čokoláda na světě vzala? Odkud pochází kakaovník a o jak magický strom jde? Možná tušíte, že pochází odněkud ze Střední Ameriky. Podíváme se do dalekých exotických krajin a na to, jak to s tou čokoládou vlastně od počátků bylo.

Se strojem času bychom museli zaletět opravdu hodně hluboko do historie. Nacházíme se zhruba tři tisíce let před naším letopočtem. V zemi Indiánů, tajemných rituálů, pestrobarevných látek, milionu chutí, chilli papriček a hlavně zářivě zelených pralesů plných života – v Mexiku ve Střední Americe, kolébce kaka. Díky tehdejším místním indiánským kmenům Olméků a Tolteků, později Mayů a Aztéků, držíte v ruce svou oblíbenou tabulku čokolády.





Kdysi dávno v pralese místní obyvatelé objevili velmi zvláštní strom s ještě zvláštnějšími plody (mně se vybavuje scéna z *Karlíka a továrny na čokoládu*, kde Johnny Depp jako mistr Wonka objevuje v exotickém lese vesnici Umpalupů, kteří uctívají prazvláštní ovoce – kakaový lusk).

Místním obyvatelům netrvalo dlouho, aby zjistili, že tyto plody mají zvláštní, velmi povzbudivé účinky. Postupem času se od přímé konzumace bobů dostali k přípravě rituálního nápoje, který nazvali *xocolatl*. Jen si prosím nepředstavujte něco, co vypadá nebo chutná jako dnešní horká čokoláda.

Tehdejší pikantní, hřejivý a povzbuzující nápoj se míchal z horké vody, rozmělněných kakaových bobů a směsi koření, ve které dominovalo chilli. Finální nápoj se zahustil kukuřičným škrobem a doladil kořením achiote – oreláníkem barvířským. Toto tradiční koření je známo svými velmi sytě oranžovými až rudě zbarvenými plody. Ty se po usušení melou na pastu velmi intenzivní chuti, která nejvíce připomíná sladkou papriku. Intenzivní barevnost oreláníku doladila tehdejší nápoj do barvy lidské krve. Dochovaly se i nádoby, kterými se kakaový nápoj přelával tak dlouho, až na něm vznikla hustá pěna. Na dně těchto nádob se našly i drobné pozůstatky po jednotlivých ingrediencích tehdejšího rituálního kakaového nápoje, takže si dnes můžeme udělat velmi dobrý obrázek o tom, jak tento nápoj doopravdy vypadal.





Nápoj *xocolatl* byl určen téměř výhradně ke konzumaci tehdejšímu panovníkovi. Často se připravoval jako hlavní obětina bohům a pokládal se na oltáře tehdejších svatyní indiánského božstva. Ke zpracovávání kakaových bobů na pastu – až téměř tekutinu – místní indiánky používaly kámen, kterému se říká *metate*. K velkému *metate* kameni patřil menší kámen, *mano*. Menším kamenem se boby dřeły o kámen větší.

Během archeologických vykopávek se dodnes nacházejí i kulaté prohlubně ve skalách a velkých kamenech, někdy až v několika řadách. Ty vznikaly právě třením kakaových bobů malým *mano* kamenem. Můžeme si domyslet, že ženy, které pracovaly na přípravě vzácného nápoje pro panovníky,

měly o zábavu postaráno. Rozmělnit boby na tekutinu totiž nebyla snadná a rychlá záležitost, celý proces trval několik dlouhých hodin. Nebylo tedy špatné, když jste si během tohoto procesu měli s kým popovídat. Oba kameny se později začaly vyrábět samostatně z lehce pórovitého lávového kamene, který se v těchto zeměpisných šířkách objevoval velmi často. Místní si z něj dodnes vyrábějí nádoby, sochy nebo šperky.

Boby se v této době nepoužívaly pouze jako vzácná surovina k přípravě téměř kouzelného nápoje, ale mohli jste s nimi i zaplatit. A byla to velmi silná měna. Za zhruba deset nepoškozených kakaových bobů jste si pořídili králíka, za dvanáct bobů společníci a za sto kakaových bobů otroka.

Za dob Aztéků a Mayů sloužily boby i jako hlavní platidlo k uhrazení daní nebo žoldu příslušníků armády.

FUN FACT

Staří Mayové používali kakaové boby jako své platidlo. Co jste si zhruba mohli pořídit za pár kakaových bobů?

- 3 boby – avokádo
- 5 bobů – dýně
- 10 bobů – králík
- 100 bobů – otrok



Postupem času se boby zpracovávaly i na drobné placičky z mleté tuhé kakaové hmoty, které se balily do větších zelených listů. Tehdejší místní armáda či průzkumníci okolí a pralesů nosili tyto placičky při svých výpravách na doplnění energie.

Pro nás Evropany je velmi zásadní celé 16. století, kdy se začínají plánovat a následně opravdu pořádat objevitelské výpravy a námořnické plavby z Evropy za

dobrodružstvím a neprobádanými zeměmi, novými světy.

Jedním z největších objevitelů je samozřejmě Kryštof Kolumbus. Ten jako první po svém objevu Nového světa, současného amerického kontinentu, ochutnal místní exotický nápoj *xocolatl*, který ho ale příliš neoslovil. Kvůli tomu se kakaové boby na jeho objevitelských lodích bohužel staly pouze minimální součástí nákladu prapodivných středoamerických plodů, rostlin, koření, nástrojů, drahých kamenů, jiných surovin a dalších objevů. Kryštof Kolumbus zásadně promarnil svou šanci, aby se stal i velkým evropským objevitelem kakaa a čokolády, a jeho stopa v historii čokolády tímto končí.

V souvislosti s čokoládou je zásadnější osobností dobyvatel Hernán Cortés. Cortés patří k největším španělským conquistadorům



v historii a právě jemu vděčíme za to, že si nyní můžeme pochutnávat na čokoládě. Na začátku 16. století dorazil s početným loďstvem na území současného státu Tabasco, kde byl v té době poměrně vřele přivítán místním aztéckým lidem. Tento stát najdeme u paty turisticky hojně navštěvovaného poloostrova Yucatan a sousedí se třemi mexickými státy Veracruz, Chiapas a Campeche. Část své hranice sdílí s dalším státem – Guatemalou.

Místní indiáni se domnívali, že v případě Cortése a celé jeho flotily jde o příchod jejich legendárního boha Quetzalcoatla. Usoudili tak i z toho důvodu, že Cortéz stanul na jejich břehu v roce, který dle jejich posvátného kalendáře předznamenal příchod tohoto boha. Bohužel Cortés této situace využil k tomu, co



všichni známe z hodin dějepisu – podmanil si vojenskou silou celé území indiánů a stal se tak jedním z největších novodobých dobyvatelů lidské historie.

V první třetině 16. století začínají vznikat první plantáže kakaovníků, které jsou sázeny již systematicky. Cortés velmi brzy pochopil, že objevil „zlatý grál“. Bylo tedy potřeba postarat se o jeho hojnou výsadbu. V roce 1585 se tak díky Cortésovi dostávají první kakaové boby ze Střední a Jižní Ameriky ve větším množství do Evropy – do Španělska. Díky námořním plavbám se kakao se v té době začíná dostávat i do jiných zemí, zhruba v polovině 16. století například do Indonésie.

Jen co kakao překročilo hranice Španělska a místní šlechta ho ochutnala ve formě nevšedního nápoje krémové konzistence, hned se zařadilo mezi nápoje nejoblíbenější. Mělo hřejivou chuť a pozitivní účinky na náladu konzumenta. Nejvyšší šlechta a církevní činitelé byli na dlouhá léta jediní, kdo si na nápoji mohli pochutnat. Jednalo se tehdy o velmi luxusní záležitost, a to hlavně kvůli vysoké ceně a celkovému nedostatku kakaa.

V roce 1606 se díky benátskému kupci Antoniovu Calettimu kakao dostalo do Itálie. Italové jakožto velcí gurmáni a gastronomičtí experimentátoři se jako jedni z prvních začali zabývat možným ochucením horké čokolády.

Existují historické záznamy o kombinování čokolády například se vzácnou ambrou (velmi intenzivně aromatický výměšek vorvaně obrovského) nebo s různými druhy pižma. Nejednou v historii se stalo, že leckterý šlechtic či představený církve byl horkou čokoládou otráven – jed se přidával právě do horké čokolády, protože výrazná lahodná chuť kakaa dokázala velmi elegantně zamaskovat chuť jedu.

FUN FACT

V církevním prostředí se mezi katolickými kněžími – misionáři vyslanými za oceán – velmi brzy rozkřiklo, jaké účinky má horká čokoláda na konzumenta, že vám zvedne náladu a navodí pocit blaženosti. S touto zkušeností se vrátili do Evropy a svým církevním představeným předali tyto zkušenosti. Ti si velmi dlouho lámali hlavu nad tím, zda konzumaci tohoto zázračného nápoje neporuší například čtyřicetidenní půst. Nakonec italský kardinál Brancaccio dospěl ve Vatikánu k finálnímu rozhodnutí, že konzumace tekuté horké čokolády půst rozhodně nijak nenarušuje.

Dalším zásadním rokem v historii čokolády je rok 1615. Kakao se dostalo k dalším světovým gurmánům – do Francie. V tomto roce si princezna Anna Rakouská, španělská infantka, vzala za muže Ludvíka XIII. Kouzelný kakaový nápoj se tímto sňatkem dostal do Paříže na královský dvůr a začala tak zlatá éra horkého kakaa. Pro zajímavost, Anna Rakouská je matka Ludvíka XIV., krále Slunce, legendárního panovníka, který si nechal malý

venkovský lovecký zámek ve Versailles přestavět v honosné, přepychové sídlo, kde pořádal věhlasné večírky a několikadenní radovánky, na kterých samozřejmě nesměla chybět ani horká čokoláda.

Na francouzském královském dvoře se také začíná mírně měnit recept, a to i kvůli nedostatku exotických surovin, které se do čokolády původně přidávaly. Francouzi zvolili místo vody smetanu nebo mléko. Z původní indiánské směsi koření zbyla v horké čokoládě pouze skořice. Tehdejší upravená horká čokoláda se sladila převážně medem, řepným cukrem nebo v té době již známým cukrem třtinovým, který však v tomto historickém období také patřil k velmi drahým surovinám (do Evropy se cukrová třtina dostala za dob křižáckých výprav v 11. století, ale její historie sahá až do doby 10 000 let před naším letopočtem).

Na dvoře Ludvíka XIV. si také velmi zakládali na luxusním servírování všech možných pochutin na slavnostních večírcích. Z té doby pocházejí první zlacené porcelánové servírovací sety, které byly určeny výhradně k servírování právě horké čokolády. Po povzbuzení kakaem musely tehdejší večírky stát za to. Designérům z této doby vděčíme i za jednu novinku – k hrnečkům přibyla pozlacená ouška a podšálky, díky nimž se

mohla k horké čokoládě podávat například drobná sušenka či malé pečivo, které se odkládalo na talířek k šálku. Velkou oblibu měla horká čokoláda i u ženského osazenstva královského dvora a manželky Ludvíka XIV. Marie Terezie. Její dvorní dáma dostala netradiční přezdívku „La Molina“ podle *molinilla*, tradiční indiánské „kvedlačky“ na horkou čokoládu.

Netrvalo dlouho a věhlas zázračného voňavého nápoje se extrémně rychle rozkřikl do zbytku Evropy. Dalším státem, kde se čokoláda zabydlela, byla Anglie, kde již v roce 1657 vznikl první čokoládový obchod.

V roce 1659 získal ve Francii od Ludvíka XIV. výhradní povolení na čokoládový monopol první výrobce čokolády. Byl to

francouzský čokolatiér David Chaillou a jako jediný v zemi dostal povolení na 23 let vyrábět vše pro přípravu horké čokolády. Tato dohoda zahrnovala i veškeré další čokoládové produkty, například čokoládové pecky či 100% kakaovou hmotu.

Sedmnácté století tedy začíná být velmi zásadním čokoládovým milníkem. Pomalu se začíná měnit formát čokolády jako takové, a to i velmi radikálně. Nemusíme se bavit již pouze o čokoládě v tekuté formě povzbuzujícího nápoje, ale začínají vznikat i další lahodná čokoládová překvapení, ve Francii například první dorty a pečivo plněné čokoládou.

Abychom nevynechali Německo. V sedmdesátých letech 17. století vznikla v Regensburgu první čokoládová pralinka



pro francouzského hraběte du Plessis-Praslin. Bonbon byl z dílny šéfkuchaře Clementa Lassagne. Úplně první pralinky, které mají své jméno po hraběti, byly mandle obalené v karamelu a čokoládě. Francouzi také na konci 17. století zakládají první kakaové plantáže na Martiniku. Na konci 17. století se stává největší velmocí v pěstování kakaa Brazílie, kam se kakaové boby dostávají zhruba okolo roku 1677 do oblasti Pará. Toto prvenství si Brazílie udrží více méně po několik století, než ji vystřídá Pobřeží slonoviny a Ghana, ale o tom až za chvíli.

Pořád čekáte, kdy se již objeví tvrdá tabulka čokolády?

Jednu z prvních tuhých čokolád vyrobili v Londýně. Proslýchá se, že šlo o čokoládu ve formě tyčinek. Na jejich výrobu se v té době používaly větší či menší mlýny na kávová zrna. K formování tyčinek se s největší pravděpodobností používala balička na tabák a doutníky.

O tom, kdo byl úplně prvním inovátorem a vynálezcem tvrdé čokolády, se vedou dlouhé debaty. Historie uvádí hned několik variant. Tu první představují výše zmíněné čokoládové tyčinky. Další možnost nás zavádí do Turína v Itálii. Hlavním dvorním výrobcem čokolády tu byl Giovanni Antonio Ari. Vzhledem k tehdejším nízkým daním z kaka a cukru



se v Itálii čokoláda dostává i mezi širokou veřejnost a není výhradou pouze nejvyšší šlechty, jak tomu bylo ve zbytku Evropy. Ari otevřel v Turíně první čokoládovnu, dokonce údajně vyrobil i první tvrdou čokoládovou tyčinku.

Ve výčtu prvních čokoládových inovátorů nesmí chybět ani rakouská metropole Vídeň. Čokoláda se zde objevuje ve chvíli, kdy do Vídně přesune své královské působení Karel VI.

Nyní se skokem přesuneme opět do Anglie. Přichází zásadní rok 1728, kdy zde vznikla první velká evropská čokoládovna. Podle svých zakladatelů nese název J. S. Fry & Sons a našli byste ji v Bristolu.

Možná bychom mohli mluvit o první velké čokoládové revoluci, díky níž se již čokoláda dostává mezi všechny lid. Je ale řeč o bohatých lidech, kteří si ji mohli dovolit. Stále se jedná o drahé zboží.

Neměli bychom vynechat ani čokoládové dění na novém kontinentu, v Americe.

I tam v nově zakládaných městech začínají vznikat první čokoládovny. Jedna z prvních čokoládových továren, dokonce i s vlastním mlýnem na kakaové boby, byla založena v roce 1764 v Massachusetts – Baker' Chocolate. Dalším slavným centrem americké čokolády se v budoucnu stane například město San Francisco v Kalifornii.

Rozšiřování čokolády po evropském kontinentu přináší zajímavé technické objevy, které výrobu čokolády zásadně ovlivňují a zjednodušují. Mění se díky tomu i její chuť, forma a konzistence.

Výrobci čokolády v 18. století již nechtějí k mletí kakaových bobů používat mlýnky na kávu. Ve Velké Británii se začínají objevovat první náznaky a pokusy o vynalezení hydraulického lisu na zpracování surových kakaových bobů. Velkou zásluhu v inovacích mají Francouzi. Vyrobili speciální mlecí stoly, pod něž umístili nádoby se žhavým uhlím. Kakaové boby byly při prvotním mletí současně i jemně praženy. Díky tomuto vynálezu se již v blízké době můžeme těšit na opravdové pražičky na kakao. Podobným vynálezem stroje na zpracování kakaa a následně i čokolády se mohou v té době pyšnit i ve španělské Barceloně.

Ovšem nejzásadnějším krokem k naší dnešní jemné čokoládě bylo použití páry

na pohon mlýnu na kakao. Pára urychlila a zefektivnila celou výrobu, množství úkonů se technikou zautomatizovalo. Tento inovační proces poprvé použili v Anglii a byla to již zmiňovaná první britská čokoládovna J. S. Fry & Sons. Do konce 18. století se s nově založenou čokoládovnou potkáme téměř ve všech velkých evropských městech.

V tomto období začínají vznikat i čokoládovny, které fungují do dnešní doby, a aktuálně se jedná o největší čokoládové giganty. Na jejich tabulky se dá narazit i u nás v samoobsluhách. Ze slavných jmen můžeme jmenovat například firmu Cadbury v Birminghamu, v Německu byla založena čokoládovna Halloren v Halle (Saale), ve Švýcarsku čokoládovna Maison Cailler, Suchard nebo Sprüngli. V Anglii byla otevřena čokoládovna Cacao Barry, v Belgii vzniká Neuhaus, známý svými pralinkami a bonbony, vynechat nemůžeme ani firmu Nestlé. V Americe se rodí nejslavnější výrobce cukrovinek Heshey's. Z tohoto období je známa i čokoládova Jeana Toblera a jeho trojhranná krabička s čokoládou, kterou poznáme snad i poslepu. Slavnou Milku datujeme rokem 1901, představila ji švýcarská čokoládovna Suchard. Švýcarsko se také začátkem 20. století začíná pomalu, ale jistě stávat světovou čokoládovou velmocí.

Velmi zásadní je rok 1847. Čokoládovna J. S. Fry & Sons v Anglii se téměř po 120 letech svého fungování dopracovala k první klasické tmavé tabulce čokolády, která vypadala a chutnala téměř totožně, jak známe tmavou čokoládu dnes.

Ve třicátých letech 19. století se objevuje revoluční vynález v Holandsku. Casparus van Houten vynalezl lis na kakao. Během procesu lisování bobů se od sebe odděluje kakaový prášek a kakaové máslo. Díky tomuto vynálezu se v brzké době můžeme těšit na sypké kakao na pečení nebo novodobý rozpustný kakaový nápoj. Lis na kakao je také podstatným krokem ke vzniku bílé čokolády.

FUN FACT

Osmnácté a devatenácté století se nesly v duchu průmyslové revoluce a tento boom se pozitivně odrazil i ve světě čokolády. Začínají vznikat speciality, které přetrvávají až do dnešní doby, jako je italský krém *gianduja* z lískových oříšků z Piemonte, který se těší oblibě jakožto náplň čokolád, bonbonů nebo pralinek, na svátek svatého Valentýna se objevují čokolády ve tvaru srdce, začíná se používat koření jako skořice, hřebíček...

Pro milovníky mléčné čokolády máme také historický milník – rok 1875. Daniel Peter začíná ve firmě Peter-Cailler et Compagnie ve Švýcarsku experimentovat s kondenzovaným mlékem a po pár neúspěšných pokusech se díky

novým metodám sušení mléka (k jehož vzniku přispěl i Henri Nestlé) konečně dopracoval ke vzniku mléčné čokolády. Hned jsem na ni dostala chuť.

Devatenácté století je díky zmiňovaným objevům a inovacím obdobím, které téměř během každých dvou až pěti let přináší novinky a nové výrobce čokolády po celém světě. V historii čokolády je zásadní i první zmínka o procesu konšování. Podrobněji se o něm ještě dočtete dále. Jde o jeden z velmi zásadních bodů výroby bean-to-bar či tree-to-bar čokolád. Ve Švýcarsku pan Rodolphe Lindt, který spolupracoval s Davidem Sprünglim a založili podnik Lindt & Sprüngli, vynalezl konšovací stroj – mlýn na kakao, který vyrobí čokoládu přesně takovou, jakou si ji všichni přejeme a představujeme. Jemnou, hladkou, rozplývající se na jazyku.

Vzniká také nepřeberné množství všech možných cukrářských výrobků: bonbony, pralinky, truffles, v čokoládě obalené ovoce nebo ořechy, tyčinky různých tvarů, chutí a náplní, jaké dnes běžně vidáme v samoobsluhách, atd. Mění se a přibývají i technologie, které výrobu zjednodušují, jako jsou mlýny na kakaové boby, konvektomaty na pražení kakaových bobů, winnowing stroje (na drcení a odslupekování upražených bobů), temperovače, plničky, posuvné pásy či formy na čokolády.

FUN FACT

Již v této době se začíná přemýšlet nad tím, co je opravdová kvalitní čokoláda. Vzhledem ke vzrůstající oblíbenosti mezi lidmi a začínající velkovýrobě výrobci volí cestu kvantity a kvality se upozaďuje. V čokoládě začíná dominovat požadovaná sladkost, kvalita bobů jde malinko stranou.

Dvacáté století ovlivnila léta válečná. Během tohoto období dochází k extrémnímu zdražení dovážených surovin – kakaa a cukru. Do celého Německa byl za druhé světové války dovoz kakaových bobů dokonce zcela zakázán, a to i přesto, že v meziválečné době Německo patřilo k zemím s největším počtem čokoládových manufaktur. Čokoládové produkty se za války dostávaly do Evropy i z amerického kontinentu společně s humanitárními balíčky. Legendy o amerických osvoboditelích na západní straně naší republiky, kteří rozdávali čokoládové tyčinky, známe snad všichni. Kolem roku 1960 začínají být největšími hráči na čokoládovém poli již velké koncerny jako Lindt nebo Nestlé, které pomalu zdecimovaly drobné manufaktury. Čokoláda od velkých firem byla najednou k dostání všude, kam jste se jen podívali. Nemuseli jste vynaložit skoro žádné úsilí, abyste ji našli.

Do počátku 21. století se svět čokolády mění jen velmi málo. S cenou kakaa to bylo

jako na houpačce, z extrému do extrému. Velcí kakaovní giganti skupovali a dodnes skupují téměř veškeré sklizně kakaa z Pobřeží slonoviny a Ghany, aby se jejich cena příliš neměnila.

Pro mě jako degustátora bean-to-bar / tree-to-bar čokolády je zásadní až přelom tisíciletí, kdy nastala další čokoládová revoluce v tom nejlepší slova smyslu. V Americe se začaly obnovovat staré historické manufaktury na výrobu kvalitních a poctivých čokolád. Noví výrobci opět obrátili celé nastavení výroby z kvantity na kvalitu. Tento trend se rychle šířil do zbytku světa a líbí se mi, že stále přetrvává. Výrobci si s aktuálními novými technologiemi a vlastním výrobním procesem mohou krásně pohrávat s chutí finální tabulky čokolády. Dostávají se k velmi kvalitním kakaovým bobům od malých farmářů. Zajímají se o původ kakaových bobů a jejich zpracování již na plantážích. Pro výrobce je důležitá kvalita tabulky, kterou – byť v malém množství – naservírují milovníkům čokolády, kdy ve finále nejde o anonymní kus sladkosti ze samoobsluhy, ale o propracovaný produkt, za nímž stojí reální výrobci čokolády s tváří a příběhem, který si můžete leckdy přečíst i na obalech jednotlivých čokolád. Zásadní je i transparentnost a férovost obchodování výrobců s farmáři.