

napsala  
**OLEKSANDRA  
ORLOVA**

ilustrovala  
**OLEKSANDRA  
DIKAIA**



PUTOVÁNÍ  
**ČOKOLÁDY**



# PUTOVÁNÍ ČOKOLÁDY

Text © Oleksandra Orlova, 2024

Illustrations © Oleksandra Dikaia, 2024

Translation © Jan Kravčík, 2025

© Grada Publishing, a. s., 2025

ISBN 978-80-271-7855-1 (pdf)

ISBN 978-80-271-5496-8 (print)

Oleksandra Orlova

# PUTOVÁNÍ ČOKOLÁDY

ilustrovala  
Oleksandra Dikaia



z ukrajinštiny přeložil  
Jan Kravčík

bambóok

# OBSAH



- 8** Odkud čokoláda pochází?
- 10** Odrůdy kakaovníku
- 14** Výroba čokolády
- 16** Druhy čokolády



## **19** STAROBYLÉ DĚJINY ČOKOLÁDY

- 26** Jak se čokoláda dostala do Evropy
- 28** Jak se čokoláda dostala do různých zemí
- 30** Významné čokoládové milníky



## **35** ČOKOLÁDOVÉ POVĚSTI

- 36** Legenda o Quetzalcoatlovi
- 38** Pověst o zahradníkovi
- 39** Pověst o statečné princezně



## **41** ČOKOLÁDOVÉ ZAJÍMAVOSTI

- 42** Čokoládová inspirace
- 44** Čokoládové rekordy
- 46** Svátky čokolády ve světě
- 49** Čokoláda: prospěšná, nebo škodlivá?
- 50** Chuť a vůně čokolády



## **53** ČOKOLÁDOVÉ RECEPTY

- 54** Čokoládový fondán
- 56** Popraskané čokoládové sušenky
- 58** Horká čokoláda
- 60** Horká čokoláda z kakaového prášku
- 62** Čokoládovo-lískooříšková pomazánka

**Č**okoláda je celosvětově oblíbená sladkost s velmi dlouhou a staro-  
bylou historií.

**O**pravdu jedinečnou chuť čokolády si nelze splést s žádnou jinou.  
Dokonce je považována za jednu z nejlepších chutí na světě!

**K**dysi dávno byla čokoláda jen nápoj, který byl sice velmi ceněný, ale  
jeho chuť se naprosto lišila od pochoutky, kterou známe dnes.

**O**d té doby uplynula staletí, čokoláda cestovala po moři i po souši  
a ochutnali ji králové i velmoži. Časem se stala dostupnou všem  
a nyní máme na výběr z bohaté nabídky čokoládových dobrot.

**L**idé v různých dějinných epochách považovali čokoládu za dar bohů,  
poklad i všelék. Vyprávěli si o ní legendy a pověsti.

**Á**áách, i vůně čokolády je jedinečná! Tvoří ji přes 600 aromatických  
sloučenin, má uklidňující účinek, podporuje tvorbu endorfinů  
a serotoninu, a dokonce může ovlivnit naše chování!

**D**nes už je čokoláda zevrubně vědecky prozkoumána a mnohá z je-  
jích dávných tajemství byla odhalena.

**A**ted' se spolu podívejme, co všechno vlastně čokoláda skrývá!



# ODKUD ČOKOLÁDA POCHÁZÍ?

K výrobě čokolády jsou zapotřebí plody stromu jménem kakaovník. Velké a těžké kakaové lusky s bílou či růžovou sladkokyselou dužinou rostou přímo na kmeni a silných větvích. Skrývají semena zvaná kakaové boby. Právě z podlouhlých oválných bobů velkých 1–3 centimetry se vyrábí kakaový prášek, kakaové máslo i čokoláda sama.

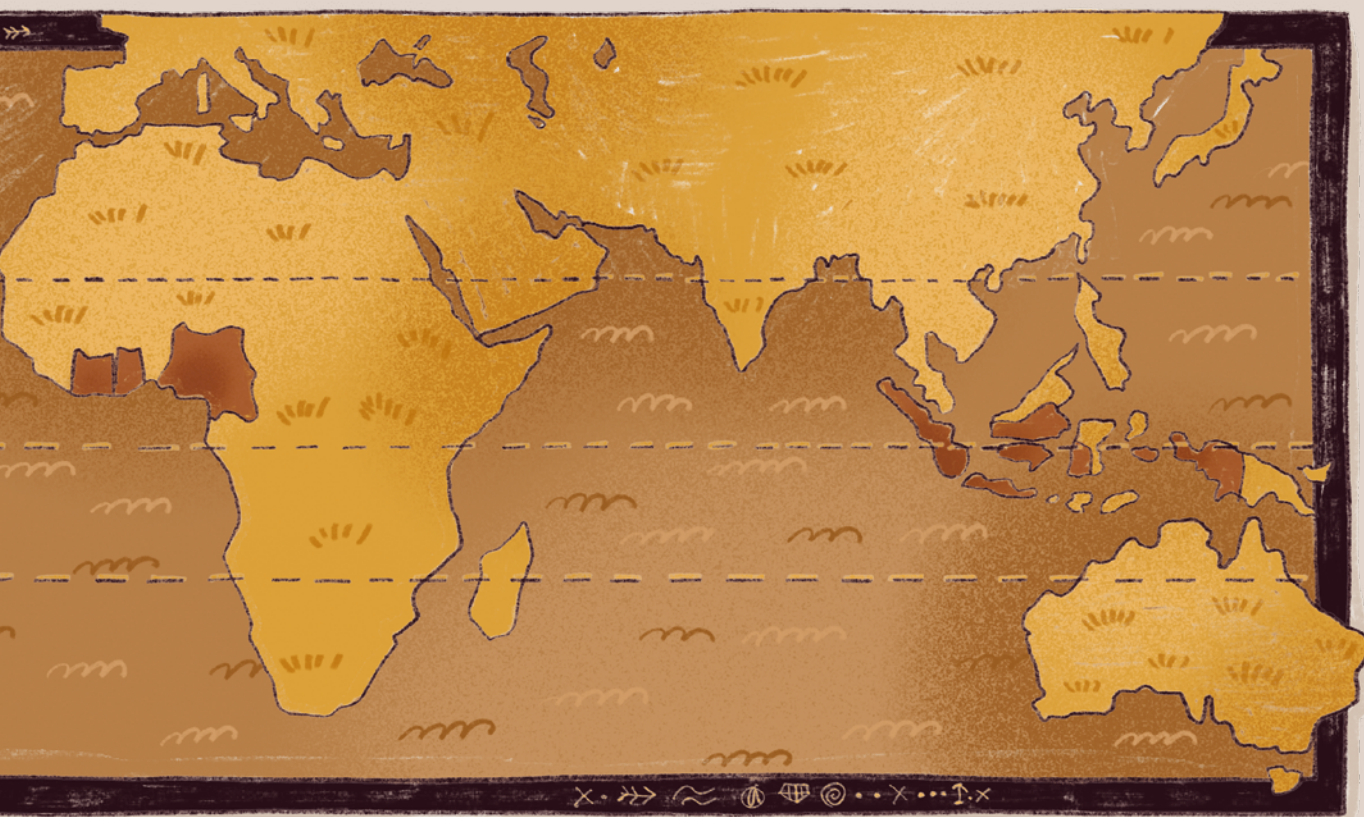
**KAKAOVNÍK PRAVÝ** patří do čeledi slézovitých spolu s baobabem, ibiškem, ale i naší lípou. Může dorůst do výšky až 12 metrů a má velké, silné, stálezelené listy. Je obsypaný drobnými, světle růžovými květy, které nejsou opylovány včelami, ale drobným hmyzem – pako máry a mravenci. Je to štědrý strom. Kveté a plodí neúnavně 30–80 let, ale jen za specifických podmínek: nemá rád přímé slunce, potřebuje teplotu vzduchu nejméně 20 °C a vysokou vlhkost jako v sauně.



Vědecký název kakaovníku *Theobroma cacao* zavedl v roce 1735 švédský přírodovědec Carl Linné. Slovo *theobroma* vytvořil ze starořečtiny, v níž znamená „pokrm bohů“.

Kakaovníky rostou v teplých, vlhkých oblastech podél rovníku. Původně se tyto stromy vyskytovaly pouze v tropických pralesích Jižní Ameriky, ale postupně se rozšířily do Střední Ameriky a na mexické pobřeží. Dnes se kakaovníky pěstují na plantážích v mnoha místech světa na různých světadílech. Oblasti mezi přibližně 20° severní a 20° jižní šířky, ve kterém se tato místa nacházejí, se říká Kakaový pás.

Díky svému jedinečnému klimatu mají plantáže kakaovníků i Havajské ostrovy. Protože leží na samém okraji Kakaového pásu, bývají někdy nazývány „kakaovým severním pólem“.



# ODRŮDY KAKAOVNÍKU



**FORASTERO**

Jde o nejrozšířenější odrůdu kakaovníku. Pěstuje se v Africe a Střední i Jižní Americe, planě roste v povodí řeky Amazonky. Stromy této odrůdy rostou rychle a poskytují stabilní úrodu. Kakao z jejich bobů se vyznačuje hořkostí s nakyslou příchutí. Většina světových výrobců vaří čokoládu z bobů právě této odrůdy.



**CRIOLLO**

Starobylá a vzácná odrůda, kterou lze najít v Mexiku a Střední Americe. Stromy *criollo* jsou choulostivější, náročné na pěstování a náchylné k chorobám, ale jejich boby příjemně voní a jsou jemně hořké s oříškovým nebo ovocným dozvukem. Z bobů této odrůdy se vyrábí jen 10 % světové produkce čokolády.



### TRINITARIO

Tato vysoce kvalitní odrůda je křížencem dvou předchozích. Její stromy jsou odolnější než *criollo* a kakaové boby z nich mají jemnější chuť než *forastero*. Pochází z karibského ostrova Trinidad, po němž nese název. Pěstuje se ve Střední a Jižní Americe a také v Asii.



### NACIONAL

Jde o staronovou odrůdu. Po staletí se pěstovala v Ekvádoru, ale téměř zanikla. V roce 2011 byly v Peru objeveny původní stromy, což vedlo k oživení pěstování. Její boby jsou ceněny pro bohatou, krémovou, mírně hořkou chuť. Čokoládu z nich však není snadné ochutnat, vyrábí se jen v malém množství.

## PLODY KAKAOVNÍKU

Z jednoho kakaovníku se každoročně sklídí a zpracuje okolo čtyřiceti kakaových lusků. Stromy plodí dvakrát za rok: na konci období dešťů a před jeho začátkem. Lusky se většinou sklízí ručně pomocí mačety. Dnes existují i speciální stroje, které pomáhají plody odřezávat, ale ručně sklizené lusky jsou považovány za cennější.

### KAKAOVÝ LUSK:

*délka — 30 cm*

*váha — 500 gramů*

*V jednom luskú je 50 bobů.*

K výrobě jednoho kilogramu čokolády je zapotřebí přibližně 900 kakaových bobů.

Kolik je to lusků?



Další fází je fermentace. Lusky jsou rozříznuty, aby se oddělila semena od tvrdé slupky. Syrové kakaové boby jsou pokryté dužinou, která připomíná vatu a má sladkokyselou chuť. Je to vynikající médium pro fermentaci.

Kakaové boby se rozloží na čerstvém vzduchu do přepravek a zabalí se do banánových listů. Za 3–7 dnů získají charakteristickou barvu a specifickou vůni. Je čas vybrat je z dužiny a usušit!

Sušení probíhá venku na vzduchu nebo ve speciálních pecích. Usušené kakaové boby připravené k dalšímu zpracování mají hnědou barvu a poloviční velikost oproti syrovým. Boby se obvykle balí do jutových pytlů a posílají do továren po celém světě.





Nejčastěji kakaové boby cestují po moři. Pytle s nimi jsou pečlivě zkontrolovány, zda nejsou poškozené, a poté naloženy do větraných kontejnerů v nákladových prostorech lodí. V továrně kontroloři kvality prověří, zda boby cestou nezvlhly a zda se mezi ně nedostaly nečistoty. Odhalí také případné známky zkažení a nedostatků v chuti či aroma. Poté jsou boby odeslány do výroby nebo skladu, kde si hoví v suchých, čistých místnostech při teplotě 15–16 °C.

# VÝROBA ČOKOLÁDY



Ahoj, to jsme my, kakaové boby! Teď vám prozradíme, jak se proměníme v čokoládu!

Nejdřív nás seřadí podle velikosti, protože na tom závisí kvalita a chuť budoucí čokolády.



Pak nás očistí a praží při teplotě 120–140 °C, aby v nás nezůstala žádná vlhkost a my tak získaly svou jedinečnou chuť a aroma.

Žádný spěch ani příliš vysoké teploty, jinak hodně zhořkneme!

Pak nás nechají vychladnout a vloží do speciálního stroje, který nás zbaví slupek, proseje a rozdrtí na drobné kousky – kakaovou drť.



Slupky nepřijdou vniveč. Krmí se jimi hospodářská zvířata, a dokonce mají vlastní krásné jméno: *cacaovella*. V Dominikánské republice se z nich vaří tradiční nápoj, kterému se říká kakaový čaj.

Kakaová drť se zahřeje na 40 °C a rozemele na kakaovou hmotu.

S pomocí hydraulického lisu se z hmoty vylisuje přírodní tuk – takzvané kakaové máslo – a teprve zbytek hmoty – kakaová sušina – se rozemele na kakaový prášek.



Do kakaové sušiny a kakaového másla se v závislosti na receptuře obvykle přidávají různé další přísady jako cukr, sušené mléko, koření, ořechy, rozinky, kousky karamelu, všemožné esence a také sojový lecitin, který pomáhá, aby čokoláda nebyla tak hustá a lépe tekla.



Další fázi se říká konšování. Kakaová směs je vložena do speciálních nádob, kde se dlouho míchá, pak se vyvaluje a zahřívá na různé teploty v rozmezí 50–80 °C.

Tahle lázeňská procedura může trvat několik hodin až pět dní. Čím déle se směs konšuje, tím hladší strukturu a jemnější chuť pak čokoláda má.



Čokoláda se temperuje zahříváním a ochlazováním směsi. Díky tomu po nalití do forem a zchladnutí ztvrdne, leskne se a dá se lámat.

Nakonec se čokoládové výrobky obalí stříbrnou hliníkovou fólií nebo papírem a zabalí do krabiček, plechovek či sáčků.



Tato technologie se používá k výrobě všech známých druhů čokolády, ale ne každá výrobní je vybavena stejně. Velké továrny mají všechny výrobní fáze plně automatizované, zatímco menší výrobci obvykle kupují již hotové kakaové máslo a kakaovou hmotu. Jsou i tací, kteří vyrábějí dobroty ručně – jejich výrobkům se říká řemeslná čokoláda.

# DRUHY ČOKOLÁDY

## HOŘKÁ

Tak se říká čokoládě, která obsahuje 56–90 % kakaové sušiny, což jí dává intenzivní, hořkou chuť. Tenhle druh čokolády neobsahuje žádnou mléčnou složku.



## MLÉČNÁ

Čokoláda obsahující kakao, cukr a mléko, zpravidla sušené. Má smetanovou a sladkou chuť. Výrobky z mléčné čokolády potkáte v obchodech nejčastěji.

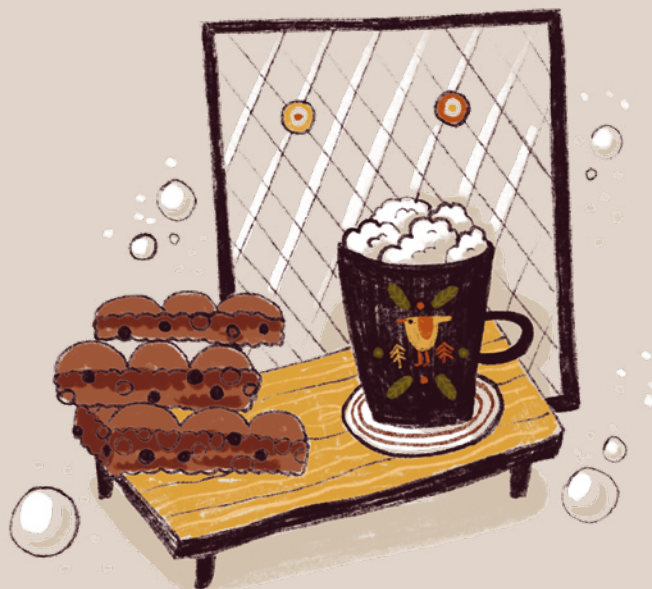
## BÍLÁ

Čokoláda vyrobená z kakaového másla (obsahuje ho nejméně 20 %), cukru, sušeného mléka a vanilky. Vznikla ve 30. letech 20. století ve snaze snížit plýtvání kakaovým máslem při výrobě, dnes je však samostatným produktem.



## BUBLINKOVÁ

Pro vytvoření porézní struktury čokolády se čokoládová hmota v závěrečné fázi výroby napění a poté ochladí ve vakuových nádobách. Tak v čokoládě vzniknou charakteristické bublinky.



## RUBÍNOVÁ

V roce 2017 přišli švýcarští cukrovinkáři s novým typem čokolády. Za jejím růžovým odstínem a ovocnou chutí nestojí žádné přísady, ale speciální odrůda kakaových bobů. Kde rostou kakaovníky Ruby, bylo dlouho obchodním tajemstvím – a recept je jím dodnes.



## SYROVÁ

Tento typ čokolády se vyrábí bez tepelného zpracování kakaových bobů. Nejsou praženy ani sušeny horkým vzduchem, ale naopak namáčeny, zbavovány slupek a sušeny ve vakuu. Nakonec se boby melou a hydraulicky lisují. Výsledný produkt je lisované kakaové máslo a syrový kakaový prášek. Sladkosti vyrobené ze syrové čokolády jsou považovány za výživnější, zdravější a přírodnější.







# STAROBYLÉ DĚJINY ČOKOLÁDY







Slovo „kakao“ je velmi staré a pochází z jazyka dávného národa Olméků, kteří před 3000 lety obývali území dnešního Mexika. Olmékové nazývali plody tamních kakaovníků *kakawa*.

O původu slova „čokoláda“ se vědci dohadují. Určitě pochází z názvu nápoje oblíbeného mezoamerickými civilizacemi. Mayové ho připravovali z rozemletých kakaových bobů a koření a říkali mu *čokol haa* – horká voda. To nutně neznamená, že byl nápoj teplý. Víme, že „horkou vodu“ připravovali i středověcí Aztékové za studena a říkali jí *kakahuatl*. „Horká“ byla proto, že člověku rozproudila krev a zahřála ho. „Čokoláda“ je zřejmě složeninou z mayského *čokol* a aztéckého *atl* – a je klidně možné, že název zkomolili Španělé, kteří ji jako první Evropané ochutnali.

Jisté je, že podobné slovo znaly i další mezoamerické civilizace, protože v tamních jazycích se dochovalo dodnes. Třeba na území dnešního Hondurasu archeologové objevili staré nádoby se stopami theobrominu\*, které pocházejí z období 1100–1400 př. n. l. Tenkrát ale lidé ještě kakaové boby nezpracovávali a jedli jen dužinu z lusků.

Historici věří, že zpracovávat kakaové boby začala až mayská civilizace v 7. století př. n. l. Mayové nechávali kakaové lusky zkvasit a míchali z nich alkoholické nápoje podobné pivu. Pak někdo musel ochutnat pražená semena, aby zjistil, že tepelnou úpravou získala výraznou a zajímavou chuť, jsou výživná a docela trvanlivá.

Mayové pěstovali kakaovníky poblíž svých sídel, sklízeli lusky, fermentovali boby a sušili je na slunci. Poté oloupali slupky a rozdrtili boby na pastu. Do rozdrčeného kakaa pak přidali vodu, čili papričky, vanilku a semena oreláníku barvířského a přelávali směs mezi dvěma džbány tak dlouho, dokud se na ní nevytvořila bohatá bílá pěna z kakaového másla. Tento nápoj se pil při oslavách a posvátných rituálech. Kakaové boby byly cenné a mohly být i součástí svatebních darů.

\* Theobromin je chemická sloučenina vyskytující se v kakaových bobech. Právě theobromin dává čokoládě její výjimečně hořkou chuť.



Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy Putování čokolády.

Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.