

Továrna na čokoládu



Maître Chocolatier v bílém obleku a s typicky „nafouklou“ čepicí hlídá kvalitu čokolády od začátku do konce.



KULIČKOVÉ ŠILENSTVÍ

Čokoládových kuliček Lindor se tu stihne vyrobit za minutu 880 kusů! Následuje plnění, kroužení formou, aby se čokoláda rozlila po všech stranách, chlazení, vyklepnutí, propíchnutí otvoru, naplnění krémem a konečně zalepení otvoru kapkou čokolády. Chtělo by se říct, že lidské ruce tu potřeba už nejsou, ale opak je pravdou. Potřebují tu hlavně lidské oči, které kontrolují, jestli nějaká kapka nezaschla na kuličce nehezky a není třeba ji „vyřadit z boje“. Nemůžeme odtud odejít bez ochutnávek, ale deset skleněných „akvárií“ naplněných Lindor kuličkami různých příchutí se zdá být hazardem pro mé duševní zdraví. Zajímavé bylo ochutnat příchutě dostupné jen americkému trhu, jako je malinová, pepermintová nebo neodolatelná buráková. Z místních příchutí u mě bezkonkurenčně vede skořicová.

Už jako malá jsem toužila vidět výrobu čokolády. Splnil se mi sen, když jsem nablédla do útrob továrny firmy Lindt & Sprüngli v Curychu.

TEXT: LENKA POŽÁROVÁ

Soukám se do bílého pláště, vlasy schovávám pod sítku, do uší strkám sluchátka, abych slyšela průvodkyni i za hukotu strojů. Při hromadném mytí rukou si připadám jako v týmu chirurgů chystajících se „vychutnat si“ operaci. Procházím dveřmi, za nimiž se rozprostře teplá čokoládová vůně. Sladce vzdechnu. Tak tady to všechno začíná? Míchají se tu ingredience potřebné pro výrobu mléčné čokolády, tedy drčené kakaové boby, kakaové máslo,

cukr a sušené mléko. Směs se drtí, váluje, suší a pak celý den konšuje. Při této poslední a podstatné fázi výroby, kterou vynalezl pan Lindt v roce 1879, se z čokolády uvolňují nepříjemné pachy a chutě a získává svou typickou schopnost rozpustit se na jazyku. Zajímavé je ochutnat čokoládové meziproducty v různých fázích výroby – až do konšování bych neřekla, že jím čokoládu. Ovšem poslední krémově hladká směs chutná už božsky!

Jak se dělají figurky

Maître Chocolatier (mistr čokolády) mi ukazuje, jak si do formy odlít svého Santu. Každá polovina formy se vymaže štětcem namočeným v čokoládě. Pak se spojí díky silným magnetům a do formy se nalije hustá čokoláda. Spousta čokolády! Následně se forma otočí a čokoláda se zase nechá vytéct, aby se vytvořila jen požadovaná dutá forma. Zatímco formy chladnou, zahledím se na stroj s klikou. Dozvídám se, že je to historická balička čokoládových srdíček. Prý jestli si to nechci zkusit. Do ruky chňapnu kliku, ale jde to dost ztuhla. Po několika funivých otáčkách zjišťuju, že musím klikou otočit více než dvacetkrát, aby se zabalilo jedno srdíčko do rudého staniolu. Uf! Za odměnu si mohu těžce vydržené srdce nechat.

„UŽÍRAT“ PRALINKY Z PÁSŮ DOVOLENO!

V nejvyšším patře továrny je pralinkový sklad. Prostor naplněný od podlahy ke stropu paletami s platy bonbonů pojme až 90 tun čokoládové rozkoše. Ve vedlejší místnosti spousta robotických ramen plní pralinky do bonboniér. Robot se s lehkostí něžného polibku přísaje seshora k pralince a přemísť jí do správné prohlubně v krabičce. Zcela povoleně můžeme „užírat“ pralinky z pásů. Jenže jich je tady tolik! Nad roboty bdí lidské oko, a pokud robot nějaké místo pralinkou neobsadil, lidská ruka to dokoná. Na konci linky se pro jistotu ještě obsah krabičky pralinek porovnává se vzorem. Pokud by rozmístění pralinek neodpovídalo, je krabička vyšoupana stranou. A úplně na závěr se zváží. Je-li hmotnost menší, nebo větší, i toto plato je „vyloučeno ze hry“.



Když se čokoládová továrna rozzáří, je to jako v pohádce.



Čokoládový Roger Federer

Švýcarský rodák se stal loni ambasadorem značky Lindt a letos měl tu čest rozsvítit vánoční světla na její továrně. Slavný tenista se netají tím, že čokoládu miluje už od dětství. Na tiskovce jsem se ho zeptala, jestli je pro něj čokoláda součástí příprav na důležité zápasy. Tmavovlasý fešák se usmál tak, že by z toho roztála nejedna tabulka čokolády, a pravil, že jen někdy. Čokoládu si prý vychutnává hlavně po zápase na uvolnění. Má oblíbenou tu s lískovými oříšky.



FOTO: ARCHIV FIRMY LINDT