

ČOKOLÁDOVÍ bohové

Při svých cestách narážím na různá kulinární dobrodružství. Zvlášť vydatná jsou ta čokoládová. Podělím se s vámi o své tipy na místa, kde zažijete chuť přímo božské.



Lenka Požárová se rozhodla opustit práci daňové poradkyně a realizovat svůj sen: psát a vydávat kuchařky. Na to, jak se jí to podařilo, se můžete podívat v knihupectví nebo na www.zapalena-kucharka.cz.

Pařížská revoluce

Je nápaditý, náročný, skromný a miluje čokoládu. Francouzský hrdina Pierre Hermés má v Paříži vyhlášené cukrářství se svými čokoládovými kreacemi. Jeho obchůdek je mrňavý a stojí se v něm pořád fronta. Aspoň se můžete v klidu rozhodovat, co si tu dáte. Snad nikdo odtud nemůže odejít bez macarons. Je to něco jako malá kulatá laskonka z nadýchaného těsta, která je naplněná krémem. Místní macarons srší různými barvami (nechybí ani zlatá a stříbrná) i příchutěmi a samozřejmě ty nej-lákavější jsou čokoládové. Vyplatí se ochutnat i pralinky s karamelizovanými sezamovými semínky nebo s vločkami soli. Chuť, kombinace i tvary jsou jednoduše revoluční!



 KONTAKT: *Pierre Hermés, Rue Bonaparte 72, Paříž.*



Jako elektrický proud

Na tučet čokoládových koláčů, přes deset druhů čokoládové zmrzliny a tři druhy horké čokolády. To je to, oč tu běží. Před vstupem do čokoládově hnědého obchůdku v Miláně doporučuji hladovět alespoň den, abyste mohli ochutnat místní nadílku. Může se vám dost dobře stát, že budete bezradně přebíhat od vitríny s dortíky ke zmrzlině, těkat očima po tom, co si tu kdo zrovna u stolečku vychutnává. Klídek, hezky to rozdýchejte a nikam nespěchejte. Slečna prodavačka v čokoládově hnědém tričku s kšiltovkou je ochotná, i když angličtinou moc nevládne. Společnými silami však hlavně

ingredience koláčů identifikujeme. Chcete-li ochutnat elektrický proud, doporučuji horkou čokoládu s chilli. Jemnější povahy nechť zvolí raději k ochucení skořici. Pokud byste si mysleli, že odtud uniknete bez ochutnání zmrzliny, nebude to tak lehké. Musíte totiž projít kolem zmrzlinového pultíku, když budete odcházet. A pokud se na zmrzlinu podíváte, jste lapeni. Několik příchutí bílé i tmavé čokolády stojí za hřích. Řekněte sami, kdy se vám znovu naskytne příležitost ochutnat čokoládu s rumem, čokoládu se zázvorem, čokoládu s pomerančí, čokoládu s chilli nebo čokoládu s čokoládou?



KONTAKT: *Chocolat, Via Boccaccio 9, Miláno.*
Otevřeno denně od 7.30 do 01 hodiny ránní.

Provensálská pralinková abeceda

Ve francouzské Provence nemůžete minout městečko St. Remy. Je kouzelné, položené uprostřed olivových hájů, plné mrňavých obchůdků s uměním, sýry, oleji a taky čokoládou. Pan Joël Durand patří k jedněm z nejlepších francouzských chocolatiérů a vyhlášená je jeho čokoládová abeceda. Čokoládové pralinky jsou plněné různými příchutěmi, přičemž každá příchut má své písmenko, které je na pralince obtisknuto zlatou barvou. Kromě dvaceti šesti písmenek můžete zvolit i ně-

které ze šesti interpunkčních znamének, která v sobě skrývají sezonní ingredience a obměňují se. Tak třeba v béčku se ukrývá úžasný kousek tmavé čokolády s anýzem. Dostalo mě účko, což byl čínský sečuánský pepř. Některá písmenka bych nerozklíčovala, jako třeba bazalku či hřebíček s citronovou kúrou. Péčko mě šokovalo. Kombinace mandlí s černými olivami byla bombastická a mírně slaná. Kromě čokoládové abecedy mě zaujaly skleničky s všemožnými čokoládovými

krémy. Se slaným máslem nebo s rozmarýnem! Máte-li štěstí, můžete samotného pana Duranda, usměvavého štíhlého čtyřicátníka, pozorovat při práci. Svůj pracovní čokoládový stůl má přímo v prodejně a je radost ho sledovat.



KONTAKT: *Bd Victor Hugo 3, 13 210 Saint-Rémy-de-Provence.*
Otevřeno pondělí až sobota od 9.30 do 12.30 hodin a od 14.30 do 19 hodin.



Je libo čokoládu ke šňupání?

V Bruggách vás čeká to pravé pralinkové šílenství. V ulici Katelijnestraat je jedna pralinkárna vedle druhé. Můžete v nich nakupovat pralinky s všemožnými příchutěmi a radím ochutnat specialitu s místními kořeněnými sušenkami speculoos. Ve městě je nejoblíbenější pralinkou Brugsch Swaentje, což je pralinka ve tvaru labutě s mandlovou příchutí. Čokoládové je tu i muzeum (Choco-Story), každoročně kolem března se tu koná čokoládový festival (Chocolate) a čokoládová je tu i restaurace Bar-Choc. Můžete si tu dát čokoládové těstoviny, palačinky či zmrzlinové poháry polité čokoládou, ale třeba taky kus masa v čokoládové omáčce. The Chocolate Line je název obchůdku, kde se můžete zásobit nejen pralinkami, ale i pěknými

kusy čokolády. Nekupuje se tu čokoláda mléčná, bílá a hořká, ale čokoláda venezuelská, peruánská, kolumbijská nebo z Pobřeží slonoviny. Kromě toho tu mají spoustu čokoládových roztodivností. Třeba čokoládovou rtěnku, jedlou čokoládovou barvu na tělo nebo čokoládový prášek ke šňupání!


 **KONTAKT:** *Chocolat Line Simon Stevinplein 19, Bruggy. Choc-Bar Zilverpand 9, Bruggy. Muzeum Choco Story Wijnezakstraat 2, Bruggy.*



Torínská čokopermanentka



Pokud jsem kdy ochutnala horkou čokoládu, kvůli které bych jela kraj světa, je to čokoláda z italského Torína. Před více než 300 lety totiž v Toríně přišli na výrobu pevné čokolády, neboť do té doby si ji lidstvo vychutnávalo pouze v nápojích. Z Torína pochází i značka Lavazza, a tak nebylo daleko ke spojení kávy a čokolády v nápoji bicerin. V Toríně se narodil v roce 1935 i leďňáček, tedy zmrzlina na dřívku obalená v čokoládě. Vychutnat si ho můžete ve zmrzlinárně Pepino. A zapomenout nesmím ani na typické čokoládové pralinky Gianduiotto plněné lískooříškovým krémem, které má každá místní čokoládovna. Těch je tu tolik, že město nabízí k zakoupení čokoládovou permanentku (chocolate pass). S ní se můžete za 12,5 eur vydat ochutnávat až 22krát během tří dnů.

 **KONTAKT:** *Pepino, Piazza Carignano 8, Torino. Otevřeno denně 8.30–20 hodin. Kavárna Al Bicerin, Piazza della Consolata 5, Torino, otevřeno denně 8.30–19.30 hodin.*

Viva Barcelona!

I v zimě můžete v Barceloně roztát. Třeba v obchůdku s čokoládou Sampaca. Z čokolády tu vyrábějí 300 výrobků a jejich nové nápady a techniky otevírají svět nekonečných možností. Nepoužívají umělé přísady a nabízejí kvalitu za rozumnou cenu. Můžete si tu vybírat z nepřeberného množství pralinek, které tu rozdělili do osmi kolekcí. Různé oříškové, alkoholové, kořeněné či ovocné příchutě jsou lákavé. Největší rozruch do zajista vzbudí kolekce inovátorská, kde jsou mimo jiné i příchutě s ančovičkami, vinným octem, sýrem nebo olivami. Hermeticky uzavřené balení tabulkových čokolád tu má jen 50g

a čokolády jsou tmavé, mléčné, bílé nebo úplně bez cukru. A pak je tu spousta drobností, mezi kterými zaujmou pražená solená slunečnicová semínka obalená v hořké čokoládě. Vedou tu i čokoládové pomazánky a v těch překvapí třeba čokoláda s rajčatovou marmeládou. Tu si můžete vychutnat i v zadní části, kde se obchod mění v kavárnu.

 **KONTAKT:** *Cacao Sampaca, Consell de Cent 292, Barcelona. Otevřeno pondělí až sobota 15–21.15 hodin.*




Pralinky z garáže

Umění svádět ovládá v Salcburku rodinná čokoládovna Berger, která začínala před 16 lety v garáži s výrobou pralinek. Jejich vý-

robky si můžete koupit například v čokoládovém obchůdku Braun (Judengasse 1), ale byl by hřích nechat si ujít firemní prodejnu (Himmelreich 1), neboť s designem a nápady si vyhráli. Autobusem sem dojedete z centra za 20 minut a cestou se pokocháte letištěm nebo záhony se salátem. Tabulky čokolády jsou v netypickém čtvercovém formátu a vystavené jsou jako CD v dřevěném stojanu na stěně. A ty kombinace! Absolutně vedla bílá čokoláda se šampaňským a lístky růží, neodolatelná byla i tmavá čokoláda s tvarohem a malinami nebo čokoláda s dýňovými semínky a dýňovou dužinou! K raritám patří


i čokoláda se sušenými alpskými květy, s jeřabinovou pálenkou nebo s výtažkem z jedlového jehličí. Najdete tu skvělé dárky a na přání vám na plato vyrobené z čokolády napíše jakékoli přání a ozdobí pralinkami. Třeba kokosovou s rumem nebo šafránovou s curry. Nákup tu dostanete do šik tašky a budete ještě dlouho zářit nadšením, neboť taková souhra dokonalosti se jen tak nevidí.

 **KONTAKT:** *Berger, Himmelreich 1, Salzburg, pondělí–sobota 9–12, 13–18 hod., v sobotu do 16 hod.*

Fabrička s čokoládovým divadlem

Mezi zelenými kopci rakouského Štýrska je ukryta manufaktura Zotter. Čokoládu tu vyrábějí ručně s mnoha ingrediencemi. Co byste řekli čokoládě plněné marcipánem z dýňových semínek, kokosem s malinami, kaštany či višněmi se sezamem? Není divu, že továrnička přitahuje čokoládové jedlíky ze široka daleka. Čeká je tu totiž čokoládové divadlo! Po zaplacení vstupného (necelých 10 eur) si na krk pověsíte svého elektronického průvodce, který vám bude do ucha šuškat spoustu informací (dokonce i v češtině). Procházíte prosklenými tunýlky ve výrobě, takže můžete sledovat cvrkot od zpracovávání dovezených kakaových bobů až po výrobu tabulek čokolády. Ocitnete se i v místnosti, ve které kolem dokola jezdí nejmenší lanovka na světě vezoucí čokoládové tyčinky. Vy můžete čekat, jaké

příchutě kolem vás projedou a vybírat. Stačí si některého z čokoládových pasažerů vzít a nechat ho rozpustit v čerstvě napěněné sklenici horkého mléka. Prohlídka je zakončena u další hračky pana Zottera. Na jezdicím pásu jezdí malé tácky s nasekanou čokoládou. Vám stačí se postavit k pultíku a čekat, co kolem vás projede. Pokud máte chuť, kleštičkami si kousek vezmete a vychutnáte. Z Grazu sem trvá cesta 45 minut.

 **KONTAKT:** *Zotter Schokoladen manufaktur, Bergl 56, Riegersburg. Otevřeno od pondělí do soboty od 8 do 19 hodin.*


Prázdniny tu mají přes Vánoce a od konce června do poloviny srpna.



Muzeum, kde se hltá i vzduch

Vkročíte-li do bruselského muzea čokolády, zalije vás opojná vůně. Než se stačíte rozkoukat, nabídne vám slečna v bílých rukavicích typickou kořeněnou belgickou sušenku speculoos namočenou před vašimi zraky do horké čokolády. Lépe řečeno do kádě, ve které se míchá velké množství horké čokolády. Konečně si budete moci prohlédnout kakaový plod i drobné kakaové boby. A protože se informace nejlépe přenáší i chuťovými vjemy, můžete tu čokoládu i ochutnávat. Čím dále budete postupovat, tím více bude slílit vůně. Ta se tu line z místností, kde paní chocolatiérka před-

vádí výrobu pralinek. Když mluví, nestačíte hltat její slova a zároveň se kochat pohledem, jak velkou špachtlí zručně míchá čokoládu. Spoustu čokolády! Otevře se vám tu nejedno tajemství. Třeba jak se vyrábějí dutí velikonoční zajíci, jak se plní pralinky nebo jak se dělají žíhané čokoládové mušličky.

 **KONTAKT:** *Musée du Cacao et du Chocolat, Rue de la Tête D'Or, Brusel. Otevřeno každý den kromě pondělí od 10 do 16.30 hodin. >>*

TOVÁRNA NA ČOKOLÁDU

Splnil se mi sen, když jsem měla možnost podívat se do útrob historické továrny Lindt & Sprüngli. Vcházíme do místnosti, kde se usmívají tváře mistrů čokolády (Maître Chocolatier). Kromě schopností čarovat s čokoládou se vyznačují sněhově bílými kuchařskými obleky, které jim dost sluší. Všichni jsou mladí, ale pohledný muž zralého věku přece jen poutá pozornost ze všech nejvíc. Odkud ho jenom znám? Přece z plakátů! Pan Urs Liechti je totiž hlavní čokoládový kouzelník (odborně řečeno šéf vývoje produktů) a často je vidět i v reklamě.

Maître Chocolatier Anelise mi ukazuje, jak si do formy odlít čokoládovou figurku. Každá polovina plastové formy se nejdříve vymaže štětcem namočeným v čokoládě. Pak se poloviny spojí díky silným magnetům a do formy se nalije hustá čokoláda. Spousta čokolády. Polykám, když kroužím žufánkem v kotlíku plném 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 můžu těžce vydřené srdce nechat.

MLÉČNÁ SYMFONIE

Soukám se do bílého pláště, vlasy schovávám pod sítku. Procházím dveřmi, za kterými se kolem mě rozprostře silná teplá čokoládová vůně. Míchají se tu ingredience potřebné pro výrobu mléčné čokolády, tedy drcené kakaové boby, kakaové máslo, cukr a sušené mléko. Směs se drtí, válcuje, 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 naopak získává svou typickou schopnost se rozpustit na jazyku. Dost zajímavé je ochutnat čokoládové meziproducty v různých fázích výroby. Až do posledního konšování bych neřekla, že ochutnávám čokoládu. Je to drobivé, křupavé a ne zrovna lahodné. Ovšem poslední krémově hladká směs chutná už božsky! Tekutá čokoláda se pumpuje do druhého patra



VE ŠVÝCARSKU JE ČOKOLÁDA OPRAVDU VŠUDE A V CURYCHU OBZVLÁŠTĚ. V KAVÁRNÁCH JI ROZTÁPÍ SPOLU S ALPSKÝM MLÉKEM, V CUKRÁRNÁCH Z NÍ KOUZLÍ PRALINKY A VE MĚSTĚ SÍDLÍ I SLAVNÁ TOVÁRNA LINDT, KAM DOJEDETE Z CENTRA ZA 20 MINUT.

pomocí potrubí, my tam vycházíme po schodech. Tady se ve strojích odlévají tabulky čokolády a je dost zajímavé projít se halou, kde stojí linka dlouhá dobrých 100 metrů. Do forem se čokoláda nejdříve naleje, pak se obrací, aby vytekla a nechala jen skořápku nutnou na orámování náplně. Hodně důležité je dodržení teplot, které má tabulka před přidáním náplně, aby se vše spojilo a nerozlepilo se. Stroje synchronně vytlačují čokoládu z pístů, která se rozlévá do všech krajů formy pomocí vibrování. Jsme u balicí linky, odkud už putuje čokoláda oděná do slušivého balení. Prohlídka by nebyla dokonalá bez pořádného ochutnání. Tak takhle čerstvou čokoládu jsem v životě nejedla.

KULIČKOVÉ ŠÍLENSTVÍ

Než stihnu vstřebat chuťové dojmy, už stojím u linky na výrobu kuliček Lindor. Těch se

tu stihne vyrobit za minutu 880 kusů! Opět 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 nezaskchla na kuličce nehezky a není třeba ji vyřadit z boje. Až takto protříděné kuličky se balí. Trochu mi to připomíná fackovací stroj, kdy je na kuličku lísknut staniol. Zajímavé bylo ochutnat příchutě dostupné jen americkému trhu jako malinová, pepermintová nebo neodolatelná buráková. Z místních příchutí u mě vede skořicová.

UŽÍRAT DOVOLENO!

Stoupáme do ještě vyššího patra, kde se nachází pralinkový sklad. Řeknu vám, že v této místnosti by nejen čokoholik mohl ztratit vědomí. Prostor naplněný od podlahy ke stropu paletami s platy čokoládových bonbonů pojme až 90 tun čokoládové rozkoše. Zajímavé je vidět v akci chytrý skladní robot, který zboží ukládá a zase připravuje k odeslání. Ve vedlejší místnosti se mi naskýtá další technická dokonalost, když spatřím spoustu robotických ramen, která plní pralinky do bonboniér. Robot se s lehkostí něžného polibku přisaje seshora k pralině a přemístí ji do správné prohlubně v krabičce. Zcela povoleně můžeme užírat pralinky z pásů. Jenže jich je tady tolik, že se to nedá zvládnout. Zvlášť, když už nemůžete a někdo se k vám nakloní a říká: „tuhle ale ochutnat prostě musíte, ta má teď úplně novou příchut.“ Ano, to srdíčko s pomerančovou náplní bylo fantastické ☺.



Lenka Požárová právě vydala unikátní cestopis. Obsahuje příjemné čtení, ale i zcela konkrétní tipy na nákupy, ochutnávky a místní recepty. Čeká vás dvanáct destinací a 45 receptů.