

História čokolády

Foltin Tomáš · Prírodné vedy

26.05.2010



Dobrý deň milé mlsné jazýčky. Dnes sa prejdeme po svete od rovníka až po severnú Európu a aj hlboko do histórie. Bude to namáhavá túra tak sa trochu pripravte. Chodte do špajze a vezmite si na tú cestu kúsok čokolády. Prajem vám príjemné čítanie. Začíname pekne od stromu.

1. Kakaovník

Theobroma cacao sa volá odborne malý tropický strom rastúci v tieni veľkých. A tak ako v živote, malý a nenápadný je často dôležitejší, ako veľký a nápadný. Tento stromček vysoký len 12-15 metrov poskytuje plody tvoriace základ každej čokolády. Je to priateľ kakaovník.

Kakaovník pochádza z centrálnej Ameriky, ale dnes sa pestuje v oblastiach od 20° severnej šírky po 20° južnej zemepisnej šírky po celom svete. Kakaovník totiž potrebuje stabilne teplé a vlhké prostredie. Najviac mu vyhovuje okolo 27°C a zrážky okolo 1500 - 2500 mm ročne. Pre predstavu, u nás máme v najteplejších oblastiach priemernú teplotu okolo 10°C a spadne tu len 500-750 mm zrážok ročne [1]. Pestovanie kakaovníka siaha do predkolumbovských čias a je spojené s vyspelými civilizáciami Strednej Ameriky. Podľa archeologických výskumov prvá plantáž kakaovníka bola založená okolo roku 600 n.l. v nížinách Yucatanu civilizáciou Mayov [2]. V čase príchodu Španielov do Ameriky bolo pestovanie kakaovníka rozšírené do oblastí dnešného Peru a Mexika. V tom čase sa z pražených kakaových bôbov pripravoval povzbudzujúci nápoj nazývaný v reči Inkov „chocolatl“. Zaujímavé je, že sa prášok vylúhovaný horúcou vodou miešal strukom vanilky. Aj v dnešnej dobe práve kombinácia vanilky a kakaá predstavuje základ receptúr každej čokolády. Samozrejme, okrem bielej. Kto čítal [prvý diel pojednania o čokoláde](#), vie aj prečo.



Obr. 1. Príprava xocolatl

2. Kakaové bôby, kakaový prášok, kakaové maslo

Španieli priniesli kakaové bôby a s nimi aj módu pitia chokolatl do Španielska po roku 1520. V tej dobe sa nápoj začal zjemňovať prídavkom cukru, čo potláčalo jeho trpkú, sťahujúcu chuť. Tak a máme tu tretiu súčasť každej čokolády. Ako vidíte, kombinácia kaka, vanilky a cukru chutí ľuďom už vyše 500 rokov.



Obr. 2. Plody kakaovníka

V Európe si nový nápoj získaval priazeň len pomaly. Vplyv na to mali vysoká cena základnej suroviny, teda kakaových bôbov, ale aj fakt, že Španieli držali tajomstvo ingrediencií v tajnosti. Nikto si v tých dobách nespojil honosný voňavý nápoj s bôbami podobným kameňom. Dokonca vraj korzári v službách Jej Veličenstva anglickej kráľovnej, vyhadzovali náklad kakaových bôbov z prepadnutých Španielskych lodí do mora, považujúc nevzhľadné plody za prostriedok pre vyvažovanie nákladného plavidla [1]. Aké ironické, pripravovali sa tak o podstatnú časť lupu.

Postupne si však získaval obľubu, pravdaže medzi významnými a bohatými európanmi. Napríklad kardinál Richelieu ho mal rád. Bohužiaľ, vzhľad a konzistencia nápoja neboli veľkolepé. Hnedá farba spolu s kalným vnemom spôsobeným suspenziou tuku vo vode nebola príliš lákavá na pohľad. V tomto okamihu vstupujú na javisko dejín Holanďania. Ale to bolo až v roku 1828, keď Van Houten objavil lis na kakaové maslo. Tým sa z pražených a mletých bôbov získali dve frakcie: kakaový koláč a kakaové maslo. Koláče sa mleli na kakaový prášok, ktorý obsahoval menej ako polovicu tuku oproti kakaovým bôbom. Prášok sa mohol rozmiešať vo vode, alebo ešte lepšie v mlieku. A tak vzniklo kakao prakticky rovnaké, ako ho poznáme dnes. Holanďania sa ešte trochu pohrali s farbou prášku tým, že pridali počas praženia k bôbom zásaditú sódu a na svete bol dodnes známy alkalizovaný kakaový prášok. Tento proces výroby kakaového prášku sa

dodnes nazýva holandský. Schválne si niekedy prečítajte zloženie kakaového prášku z Holandska. Ak v ňom nájdete zložku nazývanú „alkalized cocoa powder“, držíte v ruke potomka slávnych holandských výrobcov kakaá.



Obr. 3. Kakaové bôby

3. To najlepšie takmer na záver

No hej, ale čo s kakaovým maslom? Vyhodiť ho len tak, to by bola škoda. A tak sa pár pánov zamyslelo. Zhodou okolností, boli to práve cukrovinkári. Zistili, že ak sa zmes cukru a kakaových bôbov pomelie s prídavkom kakaového masla, vznikne pasta, ktorá chladom stuhne na príjemnú, chutnú tabuľku, alebo blok. Tušíte, čo to bolo? Tento objav učinili v Anglicku len dvadsať rokov po vynájdení lisu na kakaové maslo. A tak v roku 1847 vzniká prvá fabrika na výrobu čokolády, ktorej zakladateľom bol istý pán Fry. Postupne sa tento objav rozšíril do sveta a s ním začal rásť aj dopyt po základnej surovine. Preto sa postupne rozširovali plantáže kakaovníka z Južnej Ameriky pozdĺž celého rovníka. V roku 1879 západoafrickí kováči vysadili v britskej kolónii „Zlaté pobrežie“ prvú plantáž. Vďaka podpore britského guvernéra sa postupne plantáže rozširovali a dnes je táto krajina, známa pod názvom Ghana, najvýznamnejším svetovým producentom kakaových bôbov. Podobnú taktiku uplatnili aj Francúzi vo svojej kolónii Pobrežie Slonoviny.

Čosi však stále chýba. Ak si dáme dohromady všetky suroviny a to kakaové bôby, kakaové maslo, cukor a vanilku, niečo predsa len ešte... Čo tak mlieko? Veď keď sa dá použiť pri príprave kakaá, prečo nie pri príprave čokolády? Jeden dôvod tu je. Mlieko obsahuje veľa vody. Ak sa pridalo surové mlieko k paste z predošlých surovín, dopadlo to zle. Hmota nebola hladká, jemná, ale presne naopak. Vyzerala veľmi zle. A nedali sa z nej tvarovať pekné tabuľky. Neveríte? Skúste si to doma. Stačí, ak roztopíte tmavú čokoládu pri teplote 45-50°C a pridáte k nej 10% rovnako teplého mlieka. A uvidíte, čo z toho vznikne. Od mliečnej čokolády to bude ďaleko, to vám sľubujem. Ako teda vyriešiť túto dilemu? Jednoducho tým, že sa z mlieka odstráni voda a ostane len sušina. Ľahko sa to píše, horšie sa vykoná,. Našťastie pán Daniel Peter zo Švajčiarska prišiel ako na to. Ako základ pre svoju prvú mliečnu čokoládu použil kondenzované mlieko objavené jeho rodákom Henrym Nestlé. Na odstránenie zvyšku vody v kondenzovanom mlieku použil lacnejšie odparovacie stroje a získal tak sušené mlieko vhodné na výrobu čokolády. Stalo sa to v roku 1875 a v roku 1900 bola receptúra na prvú mliečnu čokoládu patentovaná. Výrobky vychádzajúce z fabriky pána Petera boli určené hlavne na prípravu nápojov a mali tvar trojuholníkovej tyčinky, nie nepodobnej dnešnému Toblerone. Tento tvar mal uľahčiť dávkovanie čokolády pre jednu porciu nápoja.

Všetko to vyzerá OK, ale stále to ešte nebolo ono. V tom čase mala čokoláda hrudkovitú, drsnú konzistenciu. Spôsobovali to častice, ktorých priemer bol príliš veľký. Mali viac, ako 30 mikrometrov. Až pod touto hranicou vníma náš jazyk hmotu ako jemnú, hladkú, a nie drsnú, pieskovitú. Navyše, stále ešte zostával v čokoláde pach kakaových bôbov a ich kyslastá chuť. V roku 1880 v Berne pán Rodolphe Lindt objavil proces, ktorý je dnes pilierom čokoládového priemyslu. Ten proces sa volá konšovanie a jeho názov pochádza z tvaru stroja v ktorom prebiehal. Po francúzsky je „conche“ druh mušle. Dodnes sa stroje v ktorých proces konšovania beží nazývajú konše.

4. Záver

Milé mlsné jazýčky, tu dnešné putovanie svetom čokolády skončíme. Bola to cesta namáhavá, prešli sme veľký kus sveta v čase aj v priestore. Dôležité je, že sme na tej ceste stretli množstvo pozoruhodne šikovných ľudí, ktorých mená, chvalabohu, neupadli do zabudnutia. A tak, keď budete pri najbližšom nákupe prechádzať okolo regálov s lákavými sladkosťami, spomente si na nich. A keď zoberiete do ruky tabuľku čokolády, spomeňte si na tú krásnu dlhú voňavú a sladkú históriu, ktorá viedla až k dnešku. Nech vám padne na úžitok.

Na budúce sa pozrieme na procesy. Znie to odporne odborne ale prezradím vám, ako sa zo surového kakaového bôbu dopracujeme až k čokoládovej hmote.

5. Bonus

A ešte bonus pre všetkých pozorných čitateľov. Ak ste dobre čítali časť o pestovaní kakaovníka, iste ste zistili, že to s jeho pestovaním u nás nie je také jednoduché. Moje otázky pre vás. Dá sa vidieť živý kakaovník u nás? Ak áno, kde? Malá pomôcka: v tomto článku nehľadajte.

Literatúra

1. SLOVAKIA/ÚVOD - Podnebie, *Portál SLOVAKIA-POWERED BY MLD GROUP* [online], 2003, [citované 25.5.2010], Dostupné z <http://www.slovenska-republika.com/data/oldsites/podnebie.htm>
2. The Science of Chocolate 2nd Edition, Stephen T Beckett, Published by The Royal Society of Chemistry 2008, ISBN: 978-0-85404-970-7
3. Moderní vegetariánska kuchařka, Nakladatelství Slovart Praha, 1999, ISBN: 80-720-150-6