

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV

nechávají rozkvasit a potom se suší. Sušené se potom ve zpracovatelských závodech, stejně jako kávová zrna, praží a odstraní se z nich slupka. Následuje mletí a lisování kakaového másla. Nakonec se kakaová hmota mele na jemnou pastu a do té se přidávají různé ingredience. Což ještě není zdaleka konec celého procesu. Aby byla čokoláda sametově hladká, musí se hmota konšovat. V nádobě jezdí nejméně 12 hodin válec, který zjemňuje její strukturu. Jeden z nejlepších výrobců čokolády – francouzská firma Valrhona konšuje až tři dny. Potom se hmota zahřeje na 50 stupňů, ochladí na 30 a formuje do známých tabulek či jiných tvarů.

Tak jako ve všem žánru i při výrobě čokolády se šidí různými přísadami a místo drahých kakaových bobů se přidávají náhražky. Proto ne vše, co se za čokoládu vydává, jí opravdu je. A jak se pozná ta opravdu pravá a prvotřídní? Na to odpovídá francouzský chocolatier Bernard Dufoaux, který ji dělá již 40 let.

„Povrch musí být zářivě hladký a celistvý, musí mít teplý, sametový odstín, silnou a mocnou vůni bez agresivity a náznaku nasládlosti. Při ochutnání musí mít jemnou strukturu, dlouhotrvající dozívání a harmonickou kombinaci hořkosti, cukrů a vůně. Zárukou kvality je výběr těch nejlepších surovin. Já používám výhradně boby Criollo, které pocházejí ze Střední Ameriky – z Venezuely, Ekvádoru a Karibiku. Boby z Afriky mají nakyslou chuť a musí se do nich přidávat více cukru. Pochopitelně musí být také správně upražené.“

Jedna z nejlepších světových čokoládoven, firma Valrhona, sídlící ve vínorodém

údolí Rhóny, dělá dokonce odrůdové čokolády stejně jako vinaři odrůdová vína. Ostatně speciální čokolády se dnes podávají i k vínům. Třeba k aperitivu čokoláda se zázvorem, červeným pepřem, s tandori nebo muškátovým oříškem. Mistři kuchaři navíc dokáží vyčarovat s čokoládou nejenom nejrůznější dezerty, ale i masitá jídla, kde se nádherně snoubí její hořkosladká chuť s chutí masitého pokrmu.

Mezinárodní čokoládový festival

Milovníci a znalci čokolády mají ve svých kalendářích zatržen termín od 7. do 12. listopadu s poznámkou Óbidos, Portugalsko. V malebném historickém královském portugalském městě Óbidos se totiž v té době koná Mezinárodní čokoládový festival. Již tradičně sem přijedou z celého světa nejlepší profesionálové z oblasti čokoládového kulinář-

ství, aby předvedli své umění porotě i divákům. Jde o největší svátek čokolády na světě, kde lze zhlédnout i ochutnat skutečně mistrovské výtvo-ry.

Zúčastnit soutěžního klání se mohou i amatéři. Ty bude v říjnu

hodnotit mezinárodní porota na základě zasláných receptur. Podmínkou je, že hlavní surovinou pro přípravu soutěžní lahůdky je čokoláda a příprava nesmí trvat déle než dvě hodiny. Porota vybere deset nejlepších receptů a autory pozve do Óbidosu, aby recept předvedli v praxi. Podrobnosti o soutěži a Mezinárodním čokoládovém festivalu najdete na www.festivalchocolate.cm-obidos.pt ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

