

# Chvála čokolády

Ochutnal ji snad každý, ale ne vždy byla skutečně kvalitní a opravdová.  
Historie čokolády je poměrně dlouhá a sahá do doby před objevením Ameriky.

Čokoláda je pro nás tak samozřejmou pochoutkou, jako by se v našich končinách připravovala odnepaměti. Přitom její historie není zase až tak dlouhá a cesta z královských stolů k masové konzumaci byla dost složitá. Základem pro přípravu pravé čokolády jsou totiž kakaové boby. A aby se dostaly do Evropy, museli napřed Evropané objevit Ameriku. V tomto případě její jižní část. Odtud koneckonců pocházejí i staré známé brambory.

## Od bobu k tabulce

Pravlastí kakaovníku jsou tropické deštné pralesy v povodí Amazonky a Orinoka. První zmínky o využití plodů divoce rostoucích kakaovníků pocházejí z dob Olméků asi 1500 let před naším letopočtem. Připravovali z rozdrcených kakaových bobů a různých přísad povzbuzující a léčivé nápoje. Olméky vystřídalí Mayové a převzali jejich zálibu v drcených kakaových bobech, které považovali za potravu bohů. V tom pokračovali

i Aztékové, kteří mimo jiné zavedli placení daní – v kakaových bobech a kakaovník začali pěstovat na plantážích. Jeden otrok byl v té době za pouhých 100 kakaových bobů.

První přivezl kakaové boby do Evropy Kryštof Kolumbus. Když z nich ale nechal připravit silný nápoj pro španělského krále Ferdinanda neuspěl, králi kakao nechutnalo. Bylo moc hořké. To Hernando Cortéz byl chytřejší, protože do kakaa přidal cukr a králi Karlu V. nápoj zachutnal. Evropská šlechta se tak postupně seznamovala s čokoládou. Španělé také byli první, kdo v Evropě začal kakaové boby zpracovávat.

## Z plantáže do staniolu

Postupně se kakaovníkové plantáže rozšířily i mimo země Jižní a Střední Ameriky. Dnes jsou v různých zemích rovníkové Afriky, v Indonésii a Malajsii. Plody vyrůstají přímo z kmene nebo na silných větvích a jsou až 30 centimetrů velké a mají podobu ragbyového míče. Obsahují dužinu s bílými boby. Ty se

## Zajímavost

### Čokoláda jako afrodiziakum

Ženy milující čokoládu mají argument k obhajobě svého mlsounství. Podle výzkumu sexuologů z Milána je čokoláda velice účinné afrodiziakum. Zvyšuje chuť na sex i schopnost dosáhnout orgasmu. Působí však pouze na ženy. Alespoň z poloviny se tak prokázalo letité tvrzení o příznivých účincích čokolády na lidskou sexualitu. Ostatně už Casanova čokoládu doporučoval jako afrodiziakum milence francouzského krále Ludvíka XV. madame du Barry.

Čokoláda obsahuje látky stimulující a posilující organismus: teobromin, kofein, fenyletylamin, tyramin, serotonin. A dále draslík, hořčík, fosfor, vápník, sodík, železo a vitamíny A1, B1, B2, D a E.



**Voňavá čokoláda má původ v kakaových bobech objevených jihoamerickými indiány.**



FOTO: ARCHIV