13. 9. = Mezinárodní den čokolády



Jak vznikla čokoláda?

Existence čokolády a čokoládových produktů má dlouholetou tradici Prapůvodně se za tímto označením skrýval nápoj, jehož existenci lze vystopovat údajně již ve slovníku olmécké civilizace 1 500 až 400 let před Kristem, ačkoliv se vynález čokolády oficiálně připisoval až pozdějším civilizacím Mayů a Aztéků.

Jako první prý z kakaových bobů uvařili hořkou tekutinu – čokoládu – právě Mayové, kteří s kakaovníkem spojovali řadu rituálů. Na počest bohů slavili svátek výsadby, při kterém obětovali psa, nebo drželi 13 nocí celibát, čtrnáctou noc strávili s manželkami a teprve potom seli boby.

Podle staré mexické legendy daroval kakaové boby lidem aztécký bůh Quetzalcoatl Jeho děti pak tuto "božskou rostlinu" pěstovaly ve východním Mexiku, dokud ji neobjevili vojáci španělského dobyvatele Hernanda Cortéze, který se zmocnil říše Aztéků v roce 1519. Španělští vojáci zde mimo jiné v paláci císaře Montezumy nalezli velké zásoby kakaových jader, z nichž byl pro císaře a celý dvůr připravován **speciální nápoj** a placky. **Drahocennou pochutinu označovanou jako "chocolatl" považovali za zdroj duchovní moudrosti a energie s afrodisiakálními účinky zlepšujícími sexuální schopnosti.** Připravovali ji drcením na slunci usušených a pražených kakaových bobů s přídavkem vody, vanilky, pepře, jasmínu, medu nebo jiných ingrediencí. **I když tento hustý, hořký nápoj zdaleka nebyl tak lahodný jako dnešní čokoláda, byl to nápoj vzácný,** určený zprvu jen vyvoleným – králům, šlechticům a vysoce postaveným kněžím.

Samotné kakaovníkové boby (původně rostly jen v pralesích Jižní Ameriky) **byly velmi drahé a sloužily též jako platidlo**: 100 bobů mělo hodnotu statného otroka, avokádo stálo tři boby a pěkná krůta 100

čerstvých nebo 120 sušených bobů.

V roce 1502 se na své čtvrté cestě Karibikem setkal s kakaovým nápojem také Kolumbus. Třebaže **ani jemu, ani posádce nahořklá hnědá "břečka" nechutnala**, vzal Kolumbus při zpáteční cestě do Evropy několik kakaových bobů s sebou. **Teprve v polovině 16. století, když misionářky v Mexiku přidaly do kakaové hmoty cukr, vznikl nápoj nejen výživný, ale i chutný,** který si rychle získal oblibu po všech šlechtických sídlech v celém Španělsku. I zde ještě v polovině 17. století patřily kakaové boby k vzácnému zboží, za jehož kilogram se platilo až 3 kg zlata.

Vzhledem k energetické hodnotě byla **čokoláda podávána** již aztéckým **válečníkům.** Během I. světové války se pak ve Francii začal vyrábět banánový prášek s příchutí čokolády Banania, který podporoval francouzské jednotky v zákopech. V období II. světové války patřila tabulka čokolády v energetické hodnotě 2 500 kJ již k dennímu přídělu vojáků.

A nyní už se blížíme k čokoládové nedávné minulosti. **První továrnu na čokoládu založila v Holandsku v roce 1815 firma van Houten.** O třináct let později si Holanďané nechali patentovat také výrobu kakaového prášku. **První mléčná čokoláda se objevila v roce 1879** a první plněné čokoládové bonbony v roce 1913. **Naší největší čokoládovnou byla "Orionka", založená v roce 1896 Františkem Maršnerem**, který v Praze na Vinohradech původně vyráběl turecký med.

Dnes je čokoláda běžným spotřebním produktem k dostání v nejrůznějších tvarových variacích a obměnách. **Největšími dnešními světovými vývozci kakaa jsou Nigérie, Ghana a Brazílie.**

Slavíme čokoládou! Navštívíme muzeum, nebo masáž?

Každoročně 13. září slavíme Mezinárodní den čokolády, tudíž byste minimálně v tento den neměli rozhodně čokoládu vynechat. A jak konkrétně oslavit takový čokoládový den?

Možností máme spoustu. **Začít můžeme návštěvou čokoládového muzea** – v Praze najdete **Muzeum čokolády Choco-Story**. Pokud byste to měli blíž do města Tábora, navštivte jejich **Muzeum čokolády a marcipánu**. A pokud do Kutné Hory, zavítejte do **Muzea Kutnohorské čokolády a čokoládovny**. Všechna tři zmíněná místa jsou úžasná!

Povzbuzeni čokoládovými informacemi **pokračujte přípravou nějakého speciálního čokoládového menu** , vyzkoušejte třeba i čokoládové fondue nebo s láskou vyrobené domácí čokoládové pralinky zabalené do originálního balení. Vaši blízcí budou u vytržení.

Den zakončete odměnou – čokoládovou masáží známou svými antidepresivními účinky. Působí na všechny smysly těla, na zpomalení procesu předčasného stárnutí a hlavně na dobrou náladu. Speciální čokoládová směs použitá při masáži zároveň **vyživuje tělesné buňky, uvolňuje naše svaly, působí proti bolesti, zahřívá, rozšiřuje cévy a napomáhá tak lepšímu prokrvení**. Aktivuje dále látkovou výměnu, **působí proti zadržování vody a detoxikuje organizmus** – pomáhá tím pádem i **při snižování váhy a formování postavy**.

No není čokoláda vlastně zázrak?