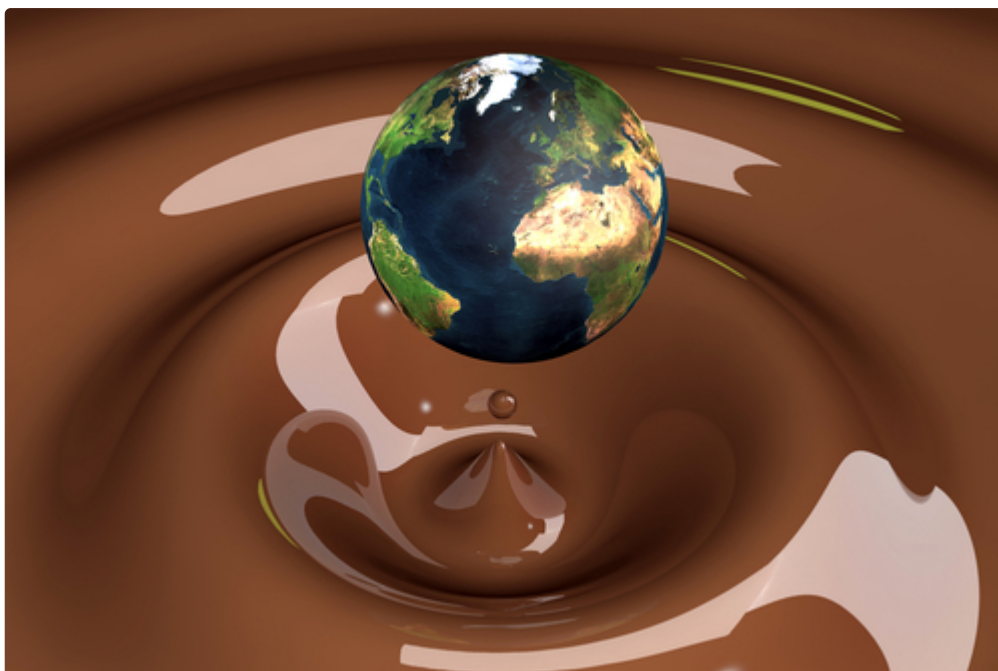


Ochutnejte čokoládu z celého světa



Chuť Afriky i Latinské Ameriky

Takzvané oblastní čokolády jsou velmi ceněné, mají charakteristickou chuť vytvořenou tím, že se dohromady smíchají kakaové boby z řady plantáží té které oblasti. Každá plantáž má poněkud jiné složení půdy, působí tam jiná vlhkost vzduchu, každý pěstitel dává své plantáži něco trochu jiného.

Například oblastní čokoláda z Madagaskaru má velmi silnou chuť s náznaky borůvky, lékořice a kávy. Oblastní čokoláda Arriba se vyznačuje máslovou chutí s náznaky jogurtu a lískového oříšku. Základem velmi tmavé, víc jak osmdesátiprocentní, extra hořké čokolády Kumabo je africká směs. Úplně cítíte mystickou sílu srdce Afriky. **Čokoláda Satongo překypuje tóny tropického ovoce** a rovněž v sobě nezapře africký původ. Z Tanzánie pochází mocná a pikantní 75% čokoláda s ovocno-kořeněnou chutí.

Vyvážená sedmdesátiprocentní **kubánská čokoláda má kořeněnou příchutí**. 66% sladkohořká **mexická čokoláda se vyznačuje příchutí lékořice. Ve Venezuele začíná cesta kakaových bobů k výrobci hořké čokolády s ovocnou kyselou příchutí.** K rýnskému ryzlinku nejlépe sedí čokoláda Venezuela Supreme, namíchaná od italského výrobce. Hořká čokoláda ze San Dominga si zas nejlépe rozumí s portským.

Je to doslova alchymie chutí, každý výrobce zpracovává kakaové boby trochu jiným způsobem, takže musím stále ochutnávat, porovnávat, až se doslova projím k tomu nejlepšímu. To je často záležitost několika let.

Královna čokolád se rodí v Peru

Pokud bychom oblastní čokolády označili za princezny čokolád, tak plantážové jsou přímo královny. Jsou ještě více ceněné a na čokoládovém trhu stojí ještě na vyšším stupni.

Například v Peru je jedna slavná kakaová plantáž. Představte si, že je **uzavřená za všech stran horským pralesem**, nedostane se do ní jiný hmyz než ten, který tam žije, a tedy kakaovníky opyluje stále stejný, původní hmyz, **panuje tam naprosto specifické klima.** Ani cesta k ní nevede, úroda se sváží na lodi. **Z této plantáže je sklizeno cca 300 tun kakaových bobů ročně pro celý svět.** Zpracovává je prestižní čokoládovna působící v Belgii a Spojených státech. Pro zajímavost – jejím zakladatelem byl v roce 1842 emigrant českého původu.

Objednal jsem si 20 kg této úžasné čokolády v biokvalitě a vyrobím z ní samostatné pralinky, zavařované do smetany, obalované tou samou čokoládou. Kuřák si ji může dát k doutníku, milovník vína k dobrému vínu při tak slavnostní příležitosti, jakou jsou Vánoce či oslava Nového roku. Něco obdobného pak z nějaké kvalitní oblastní či plantážové čokolády nabídneme i ženám. Třeba doplněného chutí přírodního extraktu květů růže, jasmínu či levandule.

Co největší čokoládovou radost Vám přeje Rudolf Papírník