

napsala
**OLEKSANDRA
ORLOVA**

ilustrovala
**OLEKSANDRA
DIKAIA**



PUTOVÁNÍ ČOKOLÁDY



PUTOVÁNÍ ČOKOLÁDY

Text © Oleksandra Orlova, 2024

Illustrations © Oleksandra Dikaia, 2024

Translation © Jan Kravčík, 2025

© Grada Publishing, a. s., 2025

ISBN 978-80-271-7855-1 (pdf)

ISBN 978-80-271-5496-8 (print)

Oleksandra Orlova

PUTOVÁNÍ ČOKOLÁDY

ilustrovala
Oleksandra Dikaia



z ukrajinštiny přeložil
Jan Kravčík

bambóok

OBSAH



- 8** Odkud čokoláda pochází?
- 10** Odrůdy kakaovníku
- 14** Výroba čokolády
- 16** Druhy čokolády



19 STAROBYLÉ DĚJINY ČOKOLÁDY

- 26** Jak se čokoláda dostala do Evropy
- 28** Jak se čokoláda dostala do různých zemí
- 30** Významné čokoládové milníky



35 ČOKOLÁDOVÉ POVĚSTI

- 36** Legenda o Quetzalcoatlovi
- 38** Pověst o zahradníkovi
- 39** Pověst o statečné princezně



41 ČOKOLÁDOVÉ ZAJÍMAVOSTI

- 42** Čokoládová inspirace
- 44** Čokoládové rekordy
- 46** Svátky čokolády ve světě
- 49** Čokoláda: prospěšná, nebo škodlivá?
- 50** Chuť a vůně čokolády



53 ČOKOLÁDOVÉ RECEPTY

- 54** Čokoládový fondán
- 56** Popraskané čokoládové sušenky
- 58** Horká čokoláda
- 60** Horká čokoláda z kakaového prášku
- 62** Čokoládovo-lískooříšková pomazánka

Č

okoláda je celosvětově oblíbená sladkost s velmi dlouhou a staro-
bylou historií.

O

pravdu jedinečnou chuť čokolády si nelze splést s žádnou jinou.
Dokonce je považována za jednu z nejlepších chutí na světě!

K

dysi dávno byla čokoláda jen nápoj, který byl sice velmi ceněný, ale
jeho chuť se naprosto lišila od pochoutky, kterou známe dnes.

O

d té doby uplynula staletí, čokoláda cestovala po moři i po souši
a ochutnali ji králové i velmoži. Časem se stala dostupnou všem
a nyní máme na výběr z bohaté nabídky čokoládových dobrot.

L

idé v různých dějinných epochách považovali čokoládu za dar bohů,
poklad i všelék. Vyprávěli si o ní legendy a pověsti.

Á

áách, i vůně čokolády je jedinečná! Tvoří ji přes 600 aromatických
sloučenin, má uklidňující účinek, podporuje tvorbu endorfinů
a serotoninu, a dokonce může ovlivnit naše chování!

D

nes už je čokoláda zevrubně vědecky prozkoumána a mnohá z je-
jích dávných tajemství byla odhalena.

A

ted' se spolu podívejme, co všechno vlastně čokoláda skrývá!



ODKUD ČOKOLÁDA POCHÁZÍ?

K výrobě čokolády jsou zapotřebí plody stromu jménem kakaovník. Velké a těžké kakaové lusky s bílou či růžovou sladkokyselou dužinou rostou přímo na kmeni a silných větvích. Skrývají semena zvaná kakaové boby. Právě z podlouhlých oválných bobů velkých 1–3 centimetry se vyrábí kakaový prášek, kakaové máslo i čokoláda sama.

KAKAOVNÍK PRAVÝ patří do čeledi slézovitých spolu s baobabem, ibiškem, ale i naší lípou. Může dorůstat do výšky až 12 metrů a má velké, silné, stálezelené listy. Je obsypaný drobnými, světle růžovými květy, které nejsou opylovány včelami, ale drobným hmyzem – pako-máry a mravenci. Je to štědrý strom. Kvete a plodí neúnavně 30–80 let, ale jen za specifických podmínek: nemá rád přímé slunce, potřebuje teplotu vzduchu nejméně 20 °C a vysokou vlhkost jako v sauně.

