

Historie čokolády v Čechách



Z Yukatánu do celého světa

Čokoládu z kakaových bobů vařili už Olmékové, Aztékové a Mayové. Aztékové kakaové boby fermentovali, pražili a drtili. Při vaření je zahušťovali kukuřičnou moukou a přidávali různé koření (vanilku, chilli). **Nápoj chocotatl byl ale dopřán pouze vládcům.** Aztécký král Montezuma II. prý dokonce vypil 40 zlatých pohárků čokoládového nápoje denně.

Do Evropy přivezl kakaové boby španělský dobyvatel Hernando Cortés v polovině 16. století když si podrobil Mexiko. Brzy se nápoj z nich připravený stal oblíbeným na královských dvorech. Postupně se začaly vymýšlet nové postupy na jeho výrobu a také se začal sladit medem. Až během 19. století začaly kromě nápoje svět dobývat i tabulky lákavé hmoty, rozplývající se na jazyku.

Čokoláda v Česku

První záznam o výrobci čokolády u nás je znám z roku 1770. Byl jím měšťan Filip Watzke z Celetné ulice v Praze.

Za první továrnu, kde se vyráběla kvalitní čokoláda, je považována firma Luna kterou založil v roce 1839 František Černochoch v Kozí ulici v Praze. Postupem doby vznikaly i další továrny, např. v Lomnici nad Popelkou Deli, Fiedor v Opavě (Fidorka), Zora Olomouc, Diana v Děčíně.

První světová válka hodně přispěla k rozšíření čokolády, protože jako zdroj značného množství živin měla v armádních zásobách velké využití.

Velký boom zažila čokoláda po vzniku Československa. Počet továren na čokoládu vzrostl na více než sto, vznikla obrovská konkurence a řada firem své výrobky vyvážela. Od dvacátých let působí na trhu značka **Orion**. V té době byla také založena **hodonínská Maryša**.

Ve městech, jejichž obyvatelé bohatli díky průmyslu nebo lázeňství, byl všude dobře rozvinutý i čokoládový

průmysl. Výrobci se předháněli nejen co do druhů a kvality čokolády, ale i ve využití krásných a poutavých obalů.

Druhá světová válka znamenala čokoládovou stagnaci. A po válce už bylo všechno jinak. Značná část výrobců čokolády německé národnosti byla z Československa odsunuta, po roce 1948 malovýroba zcela zanikla. **Továrny na čokoládu se přetvořily do velkých státních podniků.** Kákové boby se například do děčínské Diany přivezly po Labi z Hamburku, tady se opražily, rozdrtily, vylisovaly, oddělily kakaové máslo a kakaový prášek a potom na dalších strojích vznikla čokoládová hmota, kterou jiné mašinky přetvořily v tabulky.

Bohužel v roce 1993 byla u nás taková výroba čokolády od prvopočátku ukončená. Když si pochutnáváme na tabulkách čokolády, bonbonech nebo figurkách „Made in Czech republic“, znamená to, že surová čokoláda, kterou vyrobili ve velkém zahraničním podniku, se v naší čokoládovně roztaví, případně upraví, ochutí a přetvoří v tyčinku nebo tabulku.

Nebudme však smutní, pokud je kvalitní, stejně nám moc chutná.

Sladké čokoládové dny přeje Rudolf Papírník