

Petr Kovařík a Silvie Steinerová hledí nejen na chuť svých výrobků, ale i kvalitu zpracování.
Foto PRÁVO – Petr Hloušek (2)

Steiner & Kovařík

PRAGUE CHOCOLATE



Čokoláda nemusí být hřích

Ještě na začátku minulého století se vydávala v lékárně na předpis. Dnes se pod čokoládou prohýbají regály v supermarketech, přitom v nich vládnu výrobky od nadnárodních producentů. Ovšem najdou se i odvážlivci: rodinné firmy, které chtějí Čechům ukázat, co čokoláda dokáže, pokud je opravdu kvalitní.

„Podívejte, když se sklídí, vypadá takhle,“ udělá František Bačík několik kroků od stolu a vrátí se s tmavě hnědým zvrásněným ploidem, který tvarem připomíná maličký ragbyový míč. Čokolády už jsem v životě snědl na kila, ovšem kakaový lusk vidím poprvé.

„Při sklizni má oranžovou, žlutou nebo zelenou barvu,“ upřesňuje jednačtyřicetiletý šéf rodinné čokoládovny v Troubelicích na Olomoucku. „Pak se rozřeže a vyloupnou se z něj kakaové boby s osemíním, což je taková sladká, bílá dužina. Ta se při fermentaci pod banánovým listím oddělí a zůstane samotný bob,“ popisuje počáteční fázi procesu, na jehož konci je tabulka lahodné čokolády, a ukáže v dlani jeden z bobů, tedy semínko kakaovníku.

Protože si v Troubelicích vše vyrábějí od

bobu až po tabulku, nepřekvapí, že tu mají na ukázkou i jednotlivé součásti suroviny, na které celé podnikání stojí.

Když František Bačík promne bob v dlani, oddělí se slupka a semínko se rozpadne na drobné kousky. „Klidně můžete ochutnat,“ vybízí a sám několik úlomků schroupá. Zjevně se mu kakao ve všech svých podobách ještě nepřejedlo...

Malých čokoládoven vzniklo v Česku po roce 2000 kolem dvaceti. V supermarketech, kde panují nadnárodní a popravdě i mnohem levnější značky, je obvykle nenajdete. Většina „malých“ na to jde jinak. Snaží se vyrábět pokud možno přímo ze vstupní suroviny, dbá na původ plodů, jejich odrůdu i šetrnost zpracování a vzhledem k nízkým objemům zhotovuje čokoládové dobroty z velké míry

ručně. Bačíkovi, kteří v prostorách bývalého statku zaměstnávají do deseti lidí, pak mimo jiné nesladí obyčejným „bílým“ cukrem, ale výhradně panelou – ztuhlou šťávou z cukrové třtiny. To vše produkci pochopitelně prodraží. Tabulka o 45 gramech se značkou Čokoládovna Troubelice tak vyjde skoro na sto korun.

Ekvádorská spojka

Bačíkovi si boby nechávají dovážet z Ekvádoru poté, co projdou fermentací a sušením, jinak by několikátýdenní cestu lodí nepřežily. Jižní Amerika je domovinou kakaovníku, jenž byl až do příjezdu dobyvatelů Evropanům neznámý. Indiáni z jeho semen připravovali hořký posilující nápoj, kte-

rý konkrétně Aztékové nazývali xocolatl [čokolatl].

Z Ekvádoru je to do Troubelic přes 10 tisíc kilometrů, přesto mají Bačíkovi celý proces pod kontrolou. Ve městě Guayaquil se totiž usadila hlava rodiny, František Bačík starší, strojař a expert na zahraniční obchod, pro něhož se stal Ekvádor druhým domovem. Několik let tam proto žila celá rodina, nyní tam zůstává jen otec, který však do Česka pravidelně jezdí. Jeho kontakty jsou pro čokoládovnu neocenitelné.

„Jihoamerické země jsou obecně rizikové, proto tam táta je, aby dohlédl na nakládku a vše, co je s ní spojené. Nenakupujeme od překupníků z Evropy, ale přímo od farmářů, kteří se za ty roky stali našimi přáteli,“ popisuje František Bačík mladší.

Přiznává, že když otec přišel s nápadem na dovoz bobů a výrobu čokolády, stavěl se k tomu skepticky. „Viděl jsem, jaký je v obchodech výběr, a divil jsem se, proč by lidé měli chtít něco jiného. Pak jsem ale sledoval, jak rodinné masny nebo mlékárny najednou otevírají svoje vlastní prodejny a jezdí po různých akcích, a stejnou cestou jsme se vydali i my. Nejvíce moje sestra a máma, které vzaly čokolády a jezdily s nimi po trzích a výstavách,“ vzpomíná.

První tabulku vyrobili v roce 2013. A protože šéf firmy zdědil po otci technický talent, konstruuje sám dokonce i všechny stroje včetně melanžérů, které pražené a rozdrčené kakaové boby hnětou tradiční mechanickou cestou pomocí žulových kamenů.

Ročně z Ekvádoru připlují tři nebo čtyři kontejnery naplněné nejen boby, ale třeba i sušeným ovocem, které mají také v nabídce. I po letech stále sázejí na české zákazníky, a to prostřednictvím e-shopu, vlastní prodejny v Troubelicích nebo spřátelených krámků po celé republice.

Podle Českého statistického úřadu zkonsumoval každý Čech předloni 2,6 kilogramu čokolády, přitom ještě v roce 2001 to byla méně než polovina – 1,2 kilogramu. Říká se, že během pandemie si lidé léčí pocuchané nervy mimo jiné právě sladkostmi, avšak František Bačík přiznává, že podnikání loni přece jen utrpělo. „Letos se ale zase vrátilo do normálu,“ říká s tím, že před Vánoci pomohly především objednávky firem na sladké dárky pro obchodní partnery. Hlavní sezona začíná v rodinné čokoládovně už na konci léta a končí právě s vánočními svátky.

Rozhoduje už odrůda

Jak každý mlsoun ví, do škatulky „čokoláda“ se vejde široká škála výrobků různé ceny i kvality. Legislativa sice stanovuje minimální obsah kakaových a mléčných součástí (viz tabulka), ovšem zbytek je v režii výrobců. Je na nich, zda nám dopřejí vyšší podíl surovin



Silvie Steinerová ukazuje výrobu, kde tabulky i pralinky vznikají částečně ručně.

z kakaových bobů, nebo je doplní rostlinnými tuky, přehluší je pořádnou dávkou cukru a sladidel či dalšími přísadami.

Velké rozdíly, které se promítají do ceny,

Nenakupujeme od překupníků z Evropy, ale přímo od farmářů, kteří se za ty roky stali našimi přáteli
FRANTIŠEK BAČÍK

najdeme už mezi odrůdami kakaovníku a tím, jak se jeho plody zpracovávají. Čokoláda je příkladem potraviny, u níž je vazba na pěstitele obzvláště silná, neboť základem je jediná surovina.

„Devadesát procent světové produkce tvoří odrůda forastero, vyšlechtěná tak, aby nechtala choroby a měla obrovskou výťažnost. Chuťové tóny jsou v ní zanedbatelné, celková chuť je uniformní,“ tvrdí Silvie Steinerová ze společnosti Pražská čokoláda a zmiňuje, že navzdory původu kakaovníku v Amazonii jsou dnes největšími producenty africké země.

Jedním z důvodů, proč malé čokoládovny odebírají z Jižní Ameriky, je podle ní právě fakt, že jde o domovinu kakaovníku. „Když se vám dostanou jejich boby do ruky, najednou v nich všechno objevíte. Některé jsou svojí chutí zemitější, jiné hodně ovocné. Tohle se snažíme nezničit,“ vysvětluje spolujatelka čokoládovny, jež se svým partnerem Petrem Kovaříkem vyrábí část produkce z bobů od „vlastního“ farmáře z Kolumbie. U zbytku je základem

již zpracovaná kakaová hmota od nadnárodního producenta. Od Nového roku však přecházejí k jinému, který může patřičnými certifikáty zaručit férový přístup k pěstitelům. Zvláště produkce v Africe je totiž spojená s dětskou, takřka otrockou prací, kdy směšné výkupní ceny vedou k intenzivnímu zemědělství a plundrování krajiny.

Aby bílá bílá byla

Legislativa pochopitelně neřeší původ, ale pouze obsah kakaových součástí. Když zůstaneme u klasické tabulkové čokolády, tak předpisy a ostatně i zákazníci rozlišují především tři druhy – hořkou, mléčnou a bílou.

Jeden z rozšířených mýtů říká, že bílá vůbec není čokoláda. Omyl, protože její hlavní součástí je kakaové máslo, které je přirozeně světlé. Původní kakaovou hmotu, z níž bylo máslo vylisováno, či kakaový prášek však bílá čokoláda nemůže obsahovat prostě proto, že by ji obarvila nahnědo.

Některé lidé také věří tomu, že nejkvalitnější je ta na vaření, protože je to „čistá“ hořká čokoláda bez dalších přísad. Opak je pravdou, ostatně její nízká cena je toho důkazem. Jde o standardní hořkou čokoládu, která obvykle obsahuje jen nezbytné množství kakaových součástí, neřídko doplněné jinými rostlinnými tuky, jichž legislativa povoluje celkem šest.

Je také chyba se domnívat, že hořká čokoláda neobsahuje žádné stopy mléčných produktů. Pozor by si na to měli dát hlavně alergici na bílkovinu kravského mléka či vegani. Poukázal na to časopis dTest, když před čtyřmi lety testoval devatenáct vzorků hořké čokolády. „Bylo poměrně překvapivým zjištěním“ farmáře z Kolumbie. U zbytku je základem



František Bačík v obklopení žen ze své rodiny, ale i dobrot, k nimž si sami zhotovují dokonce i obaly a dárkové krabičky.

Foto PRÁVO – Milan Malíček (2)

těním, že se našla ve všech testovaných produktech, a to v nezanedbatelném množství od 1,1 do více než dvou gramů na kilogram – bez ohledu na to, zda o mléku padla na obalu zmínka, nebo ne,“ konstatovali testující.

K hořké se váže i další rozšířený mýtus, že čím tmavší, tím lepší. Bohužel takový odstín je často důsledkem procesu alkalizace, který se používá u méně kvalitních bobů.

„Namočí se do zásaditého činidla až na několik hodin, čímž ztratí kyselost, hořkost, celou hmotu to úplně umrtví. Přitom kakao coby plod je superpotravinou, a když ho nezničíte výrobním procesem, je to fantastická věc,“ říká Silvie Steinerová z Pražské čokolády a upozorňuje na prokázaný vysoký obsah antioxidantů, vitaminů, minerálů a stopových prvků i účinky čokolády coby antidepresiva, a dokonce antivirotika.

„Alkalizovanou čokoládu poznáte hned, protože je skoro černá. Kakao holandského typu je také černé, ale pokud koupíte nealkalizované, jeho barva je světle hnědá,“ srovnává její partner Petr Kovařík.

Švestka, rum a mák v jednom

Silvie Steinerová už dříve zkoušela prodávat čokolády, které si nechávala vyrábět, ale teprve po seznámení se svým životním i pracovním partnerem Petrem Kovaříkem padlo rozhodnutí pustit se do jejich výroby napří-

mo. Vznikla společnost Pražská čokoláda, která delikatesy pod značkou Steiner & Kovarík prodává od roku 2011.

Od lidí často slyší, že to musí být krásná, voňavá, sladká práce. „Vlastně to tak je,“ potvrzuje Silvie Steinerová. „Já svoji práci miluju, je to zábava a navíc je to moc chutné,“ směje se.

Pochopitelně je to i tvrdý byznys, v němž

***Moc bychom si přáli,
aby Češi věděli, co znamená
kvalitní čokoláda, co všechno
to obnáší a co jejím
zakoupením podporují
SILVIE STEINEROVÁ***

každý malý výrobce bojuje o své místo mezi velkými hráči z ciziny. „Není to odvětví, ve kterém by se v Česku – alespoň zatím – daly vydělat nehorázné peníze. Spousta podnikatelů si myslí, že to je lehké, protože čokoláda se přece jí pořád, tak musíme být v pohodě,“ říká Petr Kovařík, ovšem pro pochopení dodává, že jejich čokoláda stojí desetkrát víc než ta „standardní“ z obchodu.

Ačkoli složen na etiketách levnějších i dražších tabulek může vypadat podobně,

rozdíl tkví, jak už bylo řečeno, ve výběru i zpracování kakaových bobů nebo třeba v obsahu kakaového másla. To je nejdražší položkou a také nejhodnotnější, neboť coby tuk pomáhá tělu vstřebat prospěšné látky.

„Moc bychom si přáli, aby Češi věděli, co znamená kvalitní čokoláda, co všechno to obnáší a co jejím zakoupením podporují,“ vysvětluje Silvie Steinerová. Orientace na tuzemsko přitom od začátku podnikání nebyla dominantní. Pražská čokoláda sázela především na zahraniční turisty, proto otevírala prodejny v centru Prahy nebo na letišti. Pandemie ale všechno zpřetrhala. „Nikoho by nenapadlo, že turisté ze dne na den zmizí. To byla utopie,“ ohlíží se spolumajitelka čokoládovny a netají, že významně klesl jak obrát, tak v důsledku i počet zaměstnanců.

Zaměřili se proto především na domácí trh a také na podporu e-shopu, v němž najdete mimo jiné 44procentní čokoládu Aluna s kokosovým mlékem, která loni získala ocenění Great Taste – potravinářského „Oscara“, kterého uděluje britská organizace Guild of Fine Food.

Stejně se zadařilo i Karlovým koulím. „Je to jediná pralinka, kterou vyrábíme,“ říká Petr Kovařík. „Nechceme se na ně zaměřovat, protože většina pralinek na trhu jsou kostičky čokolády s nějakou strašně tučnou





Tím to začíná. Rozříznutý kakaový lusk a boby naskládané v osemení.



Výrobky z Troubelic upoutají už samotným vzhledem tabulky, ať je příchutí jakákoli. Foto archiv čokoládovny

Co musí obsahovat čokoláda

Minimální obsah daný legislativou

	hořká	mléčná	bílá
celková kakaová sušina	35 %	25 %	–
tukuprostá kakaová sušina	14 %	2,5 %	–
kakaové máslo	18 %	–	20 %
mléčný tuk	–	3,5 %	3,5 %

Zdroj: Sbírka zákonů, vyhláška č. 76/2003 Sb.

náplní. Když jich sníte hodně, neudělá vám to dobře.“

„Chtěla jsem něco, co bude typicky české. Nenajdete asi na světě jiný národ, který sní tolik švestek a máku jako my,“ říká Silvie Steinerová. Základ Karlovy koule proto tvoří švestka macerovaná v tuzemáku a obalená v makovém těstíčku. „Všechno je ruční práce,“ podotýká spoluzakladatelka čokoládovny při exkurzi výrobnou v Praze 6, kde jedna z pracovníků každou pralinku na závěr namáčí do bílé čokolády.

Čokolády se nemusíme bát, pokud ji nejíme v množství celé tabulky denně, ale jedné až dvou kostiček
HANA STRÍTECKÁ

„A říkáme lidem: Dejte si jednu, udělejte si z toho rituál,“ nabádá Petr Kovařík. „Stejně tak chceme zákazníky edukovat v dražé, kde do naší čokolády obalujeme nějakou zdravou věc – mandle, kávu nebo bobule acai.“

Pár kostiček stačí

V některých produktech značky Steiner & Kovarik najdete zdravější kokosový cukr, případně třtinovou šťávu panelu. Kakaové suroviny, které mají samy o sobě spoustu předností, to ještě povyšuje. Firma navíc ve spolupráci s Vysokou školou chemicko-technologickou v Praze uvádí na trh unikátní novinku – čokoládu s obsahem medicijních hub. Po hlívě ústříčné bude následovat reishi a zkouší se i další.

„Čokoláda je příjemným zpestřením jídelníčku a nemusíme se jí bát, pokud ji nejíme v množství celé tabulky denně, ale jedné až dvou kostiček,“ říká Hana Strítecká, ředitelka spolku FÉR potravina, který pomáhá spotřebitelům vyznat se v kvalitě a složení potravin.

Za kvalitní považuje tu, v níž nejsou přísady, které do ní nepatří, a jiný rostlinný tuk než kakaové máslo u hořké či mléčný tuk u mléčné. „Určitě by v ní neměla být žádná ‚éčka‘, tolerovat můžeme nanejvýš lecitin (E322), který je sám o sobě pro lidské tělo velmi důležitý.“

Při dietě se pak podle ní jeví jako vhodnější hořká varianta. „Čím více hořká, tím je v ní méně cukru,“ připomíná. A když už cukr, tak alespoň pravý, žádná umělá sladidla.

„Pak je taková čokoláda v pořádku, jen prostě musíme myslet na množství. To už totiž úplně v pořádku nebývá,“ konstatuje Hana Strítecká. „Ze zdravé pochoutky se tak stane problém.“

Jiří Sotona