

Velké Losiny se proměnily v Čokoládové lázně

V kulisách lázeňského města v podhůří Jeseníků se již potřetí uskutečnil čokoládový festival. Desítky kilogramů kvalitní čokolády, stovky křehkých pusinek a pestrý doprovodný program do Velkých Losin během festivalového víkendu (30. 9. až 1. 10.) přilákaly téměř dva tisíce návštěvníků. Akce pro všechny, co rádi mlsají, nesla název „Čokoládové lázně“ a připravili ji velkolosinské cukrářky a cukráři.

Čokoládové pralinky, tekutá čokoláda z fontán, sorbet či jednohubky z 22procentní až 95procentní čokolády – nic z toho tu nemohlo chybět. „Obrovský zájem byl také o domácí zmrzlinu, zejména pak o nevšední příchutě, třeba slanou karamelovou nebo burčákovou,“ říká cukrářka a organizátorka akce Jana Kašparová. Diváci mohli porovnat její umění s povitvým řemeslem cukrářek Veroniky Kučové z Kroměříže nebo Elišky Dernerové z Brna. Poprvé se festivalu zúčastnila také Marcela Krčálová, zástupkyně vyhlášené královéhradecké čokoládovny Jordi's. A nechyběla ani další známá tvář: olomoucký šéfkuchař Jaroslav Klár, který program zpestřil přípravou sarančat v čokoládě.

Prostřednictvím dílen a soutěží festival vtáhl do dění i samotné návštěvníky, takže zde nechyběly ani sladké výrobky nadšenců do pečení. Amatér-

ské cukrářky a cukráři porovnali svůj um v soutěži „Velkolosinská buchtá“, v rámci níž museli odborné porotě předložit 10–15 porcí vlastnoručně upечené buchty, moučníku, štrúdlu, koláče... Cenu odborné poroty si odnesla Eva Krňávková, cenu vystavovatelů pak Šárka Šviková, obě z Velkých Losin.

Nejen čokoláda, ale i trocha pohybu

Čokoládové lázně však nepatří ke klasickým gastronomickým festivalům, poměrně velký prostor organizátoři věnují také pohybovým aktivitám. „Největší odměnou pro nás je sledovat například seniory balancující na slacklinech, celé rodiny, které si společně užívají žonglování, nebo odvážlivce na pomatených kolech,“ dodává koordinátor pohybových aktivit Tomáš Dohnal.

Na přípravách akce se podílela šestice nadšenců ze spol-



Sobotní část programu nazvaná „Stolečku, prostří se!“

JAK POZNAT KVALITNÍ ČOKOLÁDU?

- Pro kvalitní čokoládu je dobré se vydat do specializovaných obchodů, nebo ji koupit prostřednictvím internetu.
- Tabulka kvalitní čokolády stojí 70–150 korun. Za 20 korun není technicky možné kvalitní čokoládu vyrobit.
- Důležitou indicií nalezneme na obalu, leccos totiž napoví geografický původ kakaových bobů (proslulé plantáže jsou ty venezuelské, ekvádorské, indonéské nebo madagaskarské).
- Země, odkud značka čokolády pochází, o kvalitě čokolády nevyovídá vůbec nic.
- Jedinou tolerovanou umělou přísadou v čokoládě je sójový lecitin (používá se pro lepší konzistenci čokolády). Mléčná čokoláda navíc obsahuje sušené mléko.
- Určitě nekupujeme čokolády s těmito přísadami: tuk, vanilin, sušená syrovátka, lískooříšková pasta, aromata, dochucovadla, éčka všeho druhu...

ku Za krásným kopcem, přímo v dějišti festivalu pak přiložily ruce k dílu desítky místních dobrovolníků. Není přitom žádným tajemstvím, že se již pracuje na přípravách dalšího ročníku, tím s pořadovým číslem čtyři, který, jak organizátoři naznačili, bude dost možná mezinárodní.

Pro ty, co ještě ve Velkých Losinách nebyli, máme jeden tip – spojte návštěvu festivalu s výletem. Velké Losiny mají kouzelné náměstíčko, příjemný lázeňský park a unikátní ruční papírnu. Oblíbeným turistickým cílem však je i velkolosinský zámeček, termální koupaliště nebo nedaleká rozhledna na Bukové hoře. Do příštího podzimu je určitě dost času vše naplánovat!

(mv)

Foto: Milan Jeřábek



Olomoucký šéfkuchař Jaroslav Klár při práci



Pusinkový kopec v obležení návštěvníků festivalu

HISTORIE ČOKOLÁDY

- Prvními národy, které objevily kouzlo kakaových bobů, byly kolem roku 1000 př. n. l. Mayové a Aztékové.
- Od 7. do 16. století používaly staré civilizace kakaové boby především jako platidlo.
- Moderní historie čokolády se začala psát v roce 1517, kdy Montezuma seznámil španělského objevitele Hernána Cortése s oblíbeným nápojem domorodců, který byl připravován z kakaového prášku.
- Evropané se s čokoládou začali seznamovat v první polovině 17. století, konzumovala se ale jen v tekutém stavu jako horká čokoláda.
- První tabulka čokolády se objevila v roce 1847, byla ale velmi nekvalitní a hrudkovitá.
- První mléčná čokoláda vznikla v roce 1913.
- Důležitost kakaa stále rostla, v roce 1925 se s kakaovými boby jako s komoditou začalo obchodovat na burze.



Fronta na ochutnávku čokoládových specialit