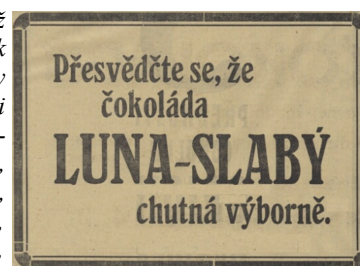


## Letošní lahodné výročí

Před 380 lety, v létě roku 1644, ochutnal tehdejší pražský arcibiskup a kardinál Arnošt Vojtěch z Harrachů poprvé čokoládový nápoj při návštěvě Říma. Zachutnal mu a jeho zásluhou se Harrachové stali prvními dovozci čokolády do Čech ze Španělska. První domácí výroba čokoládového nápoje v Praze se datuje přibližně rokem 1770, kdy je v dobových soupisech obyvatelstva zmíněn pražský čokoládník Filip Watzke, bytem v Celetné ulici č. 556. Od roku 1819 měli v Praze čokoládníci společný cech s cukráři. Výroba čokolády se pak postupně rozšiřovala od manufakturního do továrního měřítka<sup>1</sup>. Nejstarší českou továrnu na výrobu čokolády založil v roce 1839 Jan František Černoš v Kozí ulici v Praze a čokoláda se prodávala pod názvem Luna-Slabý (viz dobovou reklamu). Dále pak vznikaly známé české značky: Fiedor (1840), Kluge (1861), Velim (1869), Orion (1891), Diana (1893), Maršner (1896), Zora (1898) a další. Po vzniku Československa v roce 1918 prosperovalo na jeho území přes 100 čokoládových firem<sup>2</sup>. Po 2. světové válce, v dubnu 1947, byla většina z nich začleněna do velké národního podniku Pražské čokoládovny. Po vlně privatizace v roce 1992 přešla řada našich výrobců čokolády pod nadnárodní koncerny, např. Orion a Zora pod Nestlé, Opavia pod konsorcium Danone a Nestlé, Milka a Figaro pod Mondelēz atd. Asi před dvaceti lety však započala vlna návratu manufakturní a malé tovární výroby čokolády, známá je např. brněnská Ajala Chocolate Manufaktura, pražská Mišina čokoláda, Pražská čokoláda, Carla ze Dvora Králové nad Labem, východočeská Jordi's Chocolate, čokoládovna Janek z Uherského Brodu, olomoucká Choco Bonté nebo hodonínská tiskárna Reppress, která vyrábí reklamní čokolády na základě postupů bývalé čokoládovny Maryša Rohatec aj. Řada těchto manufaktur je spojena s muzei čokolády, jako Muzeum čokolády a marcipánu v Táboře nebo Muzeum čokolády a čokoládovna v Kutné Hoře, ta připomíná a oživuje českou, prvorepublikovou značku Lidka. Velmi oblíbené jsou i čokoládové kavárny a bary, např. Choco Café nebo Choco-Story, obě na Starém Městě v Praze, dále babická Coffeespot a Málkova čokoládovna v Rožnově pod Radhoštěm, což jsou většinou rodinné firmy. Mimochodem, ve filiálce Choco Café v Liliové ulici v Praze jsme s úspěchem uspořádali výjezdní zasedání redakčního kruhu Chemických listů. A to nehovořím o čokoládových koupelích, zábalech, masážích a jiných relaxačních procedurách. Prostě čokoláda vládne světu a obrovská konkurence nutí firmy i čokolatiéry (modernější podoba někdejšího čokoládníka) vymýšlet a testovat nejrůznější rafinované přísady do čokolády, protože se samotnou čokoládou se

toho moc nového už vymyslet nedá. A tak na trhu jsou čokolády jogurtové, s lískovými nebo pistáciiovými oříšky, mandlemi, arašídami, karamellem, griliášem, rozinkami, jahodami, višněmi, borůvkami, vanilkou, křupinkami, ale i s koňakem, whisky, mořskou solí, zázvorem, mátou a chilli<sup>3</sup>.



A teď z jiného soudku. Dvě stě let po první ochutnávce čokolády kardinálem Harrachem, roku 1844, tzn. před 180 lety, byl Friedrichem Vöhlerem připraven první kokryystal – chinhydron, reakcí 1,4-benzochinonu s 1,4-benzohydrochinonem, v poměru 1:1. A tak kokrystaly mají také letos jubileum. Podotýkám, že kokryystal je nová entita, nikoliv směs. Jedná se o molekulární sloučeninu tvořenou dvěma a více složkami, které jsou spojeny nekovalentně, převážně vodíkovými vazbami. Kokrystallů je dnes známo okolo tisícovky a rychle přibývají. Nalézají uplatnění jako nelineární optické materiály v elektronice, agrochemikálii, pigmenty a hlavně jako farmaceutické substance. Farmaceutické kokrystaly jsou jednou z fyzikálních a chemických forem aktivní substance, přičemž modifikují její vlastnosti žadaným směrem, např. rozpustnost, stabilitu, polymorfni a solvatační chování aj. V počátcích je výzkum kokrystallů, které lze asi nejlépe nazvat jako jedlé nebo potravinářské. Účelem těchto typů kokrystallů je měnit vlastnosti potravin, např. chut'. A jsme u jádérka věci. Známost odborníci na čokoládu – prof. Janu Čopíkovou z VŠCHT Praha – napadla loni skvělá myšlenka: zkusit vyrobit čokoládu s potravinářským kokrystalem. Věc je sice v počátku, ale určitě to stojí za pokus a světové prvenství. Věřím, že až bude tato pochoutka na stole, tak neodoláte...

Bohumil Kratochvíl

## LITERATURA

1. Feitl J., Krámský S.: *Kniha o čokoládě*. Milpo, Praha 2008.
2. <https://www.cokomuzeum.cz/cz/muzeum/historie/cokolada-v-ceskych-zemich>, staženo 8. 2. 2024.
3. Zákon č. 174/2021 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, viz <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2021-174>, staženo 12. 2. 2024.



Užití tohoto díla se řídí mezinárodní licencí Creative Commons Attribution License 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode.cs>), která umožňuje neomezené využití, distribuci a kopírování díla pomocí jakéhokoliv média, za podmínky řádného uvedení názvu díla, autorů, zdroje a licence.