

Chcete se dozvědět o historii čokolády a sami si ji vyrobit? Navštivte muzeum čokolády



Patříte mezi milovníky čokolády? A zajímalo vás někdy, jak se čokoláda vyrábí a odkud se vlastně vzala? V tom případě byste měli navštívit muzeum čokolády, kde se o vaší oblíbené sladkosti dozvíte úplně všechno. A nemusíte se bát, že půjde o nudnou exkurzi - muzeum čokolády vás totiž nechá nahlédnout pod ruce cukrářům, dostanete něco dobrého na ochutnávku, a dokonce si budete moci vytvořit vlastní čokoládu! Muzea čokolády se nachází v Praze a v Táboře a v tomto článku se dozvíte, co vše můžete od návštěvy v daném muzeu očekávat a kolik za ni zaplatíte.

Milovníci čokolády rádi říkají, že den bez čokolády je jako den bez slunce. Tato sladkost, která se vyrábí z kakaových bobů, se totiž pro miliony lidí stala nepostradatelnou součástí života. Například průzkum z roku 2011 odhalil, že pouze v České republice se ročně spotřebuje zhruba 60 tisíc tun čokolády. Což v přepočtu znamená, že **každý z nás sní za rok necelých 6 kilo čokolády**. Naopak průměrný Švýcar za rok zkonzumuje hned 12 kilo čokolády. Není se co divit, vždyť ve Švýcarsku vznikly světoznámé čokoládové koncerny Lindt a Nestlé.

Netradiční muzeum čokolády vás určitě nudit nebude

Sny milovníků čokolády mohou být různé. Někdo by si možná chtěl zaplavat v čokoládové řece, která byla ve filmu **Karlík a továrna na čokoládu**, jiný by zase rád ochutnal neodolatelné sladkosti, které připravovala slečna Vianne Rocher ve snímku Čokoláda. Ovšem i ve skutečném životě si můžete dopřát zážitky spojené s čokoládou – a ty vám přinese například **muzeum čokolády**.

Že ve vás slovo muzeum vyvolává nudnou prohlídku prosklených vitrín? Tak na to můžete rovnou zapomenout, muzeum čokolády vás totiž bude bavit od začátku do konce. **V České republice jsou hned tři muzea čokolády**, konkrétně dvě v hlavním městě Praha a jedno v jihočeském Táboře. Váháte, jestli vám návštěva muzea čokolády stojí za to? Právě pro to jsme pro vás připravili tento článek – níže se dozvíte, co všechno v daném muzeu uvidíte, jaké věci si můžete vyzkoušet a kolik zaplatíte za vstupenku.

Muzeum čokolády Praha

První české muzeum čokolády, které se trefně nazývá **Čokoládový dům**, bylo otevřeno v roce 2009 v Praze na Oldřichově ulici. Muzeum čokolády Praha je rozděleno celkem na devět expozicí, v nichž se návštěvníky snaží seznámit s historií čokolády, pěstováním kakaovníku a výrobou této populární pochutiny. Čokoládové nadšence také zajisté nadchne sbírka historických obalů čokolád.

Hlavním lákadlem, kterým se chlubí Muzeum čokolády Praha, je však **galerie čokoládových obrazů**. Nejedná se však o obrazy, jejichž dominantním motivem je čokoláda, jak by se možná na první pohled zdálo. Naopak se jedná o velmi unikátní počin – obrazy od Vladimíra Čecha jsou totiž kompletně zhotoveny z čokolády! Jedná se tedy o umění, které je doslova k nakousnutí.

Muzeum čokolády Praha je navíc atraktivní tím, že jeho **součástí je několik tvůrčích dílen**. V muzeu si totiž sami můžete zkusit namalovat obrázek z čokolády, vytvořit si vlastní čokoládu nebo jen nazdobit čokoládovou figurku.

V současnosti (rok 2015) je však část muzea zavřena kvůli rekonstrukci a na webu muzea se uvádí, že toto omezení může trvat až do prosince 2016. Přesto se do čokoládového muzea můžete přijít podívat, a to každou sobotu, kdy se pořádají komentované prohlídky, ukázky výroby pralinek spojené s ochutnávkou a jsou také otevřeny čokoládové dílny. Upozornění – účast na každém programu muzea si musíte předem zarezervovat.

Muzeum čokolády Praha - program:

- dětský čokoládový program s workshopem – délka trvání 90 min, orientační cena vstupného 90 Kč
- komentovaná prohlídka s minidegustací - délka trvání 90 min, orientační cena vstupného 180 Kč
- pralinkový workshop – délka trvání 2-3 hodiny, orientační cena vstupného 2499 Kč/osoba



Muzeum čokolády Tábor

Málokdo by asi čekal, že v jihočeském Táboře narazí na **jedno z největších muzeí čokolád v Evropě**. Ale je tomu opravdu tak. Muzeum čokolády a marcipánu Tábor bylo otevřeno v roce 2012 a hned se z něj stalo největší muzeum čokolády v ČR. Sladké exponáty mohou totiž návštěvníci obdivovat hned ve třech historických domech, celková plocha muzea čokolády tak činí neuvěřitelných 1000 metrů čtverečních.

Samozřejmostí je expozice o historii a výrobě čokolády, největšími taháky muzea jsou však marcipánové postavičky z českých i zahraničních pohádek a především **čokoládová socha hokejové legendy Jaromíra Jágra**. Součástí expozice muzea je také čokolatérie, kde můžete ochutnat různé druhy čokolád, bonbonů a pralinek a je zde čokoládová fontána. A okénkem do cukrářské dílny zde můžete v přímém přenosu sledovat, jak se čokoláda a marcipánové postavičky vyrábí.

Podobně jako pražské muzeum je i Muzeum čokolády Tábor interaktivní. Děti i dospělí si totiž mohou v tvůrčí dílně **vyrobit vlastní čokoládu, pralinku nebo figurku z marcipánu**. Muzeum čokolády Tábor také nabízí speciální program pro děti s názvem Hra o poklad, která malým návštěvníkům zabere zhruba dvě hodiny.

Muzeum čokolády Tábor má **otevřeno každý den včetně svátků a víkendů**. Základní vstupné pro dospělého stojí orientačně 130 korun, děti od 6 do 14 let zaplatí 90 korun a děti do 6 let mají vstup do muzea zdarma. A pokud byste si chtěli vytvořit čtyři vlastní čokoládové bonbony, budete si muset připlatit ještě 50 korun.

Muzeum čokolády Choco-Story Praha

Třetí muzeum čokolády se nachází opět v Praze, tentokrát na Celetné ulici. Jedná se o Muzeum čokolády Choco-Story Praha, které patří do sítě muzeí, jejichž další pobočky se nachází v Belgii, Francii či Mexiku. Muzeum čokolády Choco-Story Praha je ze všech tří muzeí asi nejluxusnější - základní vstupné v roce 2015 zde činí 270 korun, dětská vstupenka vyjde na necelé dvě stovky.

Dražší vstupné se však odráží na kvalitě expozice. Stejně jako v předchozích zmiňovaných muzeích se zde dozvíte o historii čokolády i pěstování kakaovníku, navíc ale v tomto muzeu budete mít pocit, že jste se přesunuli o několik tisíc let zpátky do Mayské říše. Muzeum čokolády Choco-Story Praha je totiž vhodně laděné do doby, kdy byla čokoláda objevena. Toto pražské muzeum se může navíc chlubit faktem, že mu v žebříčku nejlepších muzeí čokolády na světě patří sedmé místo.

V ceně vstupného je navíc zahrnuta **degustace ve stylu All You Can Eat**, takže milovníci čokolády si zde opravdu přijdou na své. A pokud se chcete naučit vyrábět čokoládové tabulky či lahodné truffle, můžete využít některý z workshopů, které probíhají po celou otevírací dobu. Workshop trvá zhruba 15 minut a budete si muset za něj připlatit dalších 199 korun.

Zahodte náhražky a objevte chuť pravé čokolády

Dostali jste při čtení článku chuť na čokoládu? V tom případě se vůbec neostýchejte a kousek si dejte - vědecké studie totiž dokázali, že čokoláda konzumovaná v rozumném množství má **pozitivní účinky na zdraví**. Toto tvrzení se však týká poctivých čokolád a ne umělých náhražek, kterých je na českém trhu bohužel spousta. Pokud tedy chcete ochutnat vynikající nefalšovanou čokoládu, navštivte muzeum čokolády a potěšte své chuťové pohárky.