

Vďaka vyhadzovu

Na svetoznámu čokoládu nedala roky dopustiť. Pred rokom však dala fialovej kravičke košom. Ak si **Claudia Illés** môže vybrať, siahne napríklad po mliečnej čokoláde s kokosovými lupienkami, kandizovanými fialkovými lístkami a kúskami dvadsaťtrikarátového jedlého zlata.

autor - Ján Blažej

→ Vie o lekárke, ktorá má už mesiac na stole čokoládu s pekanovými orechmi, pistácia- mi, brusnicami a škoricovým práškom. Je však škoda čokoládu len schrúmať, keď prináša aj zážitok pre oči. Sú ľudia, ktorí ju zjedia až pred koncom záruky. Na lesklých tabuľkách bielej, mliečnej či horkej čokolády sú abstraktne zo- stavky z pražených mandľí či mandľí v mede, hroziencov, kardamónu, limetky, sušených višní, červených ríbezľí, kandizovaných broskyň, káv a kakaových bôbov z najlepších plantáží Afriky i Latinskej Ameriky. Ale aj čili, mak, ružové lupienky. Sušené ovocie si pôvodnú farbu, vôňu a chut' uchovalo vďaka lyofilizácii. Šťavnaté plodiny sa najprv zmrazia a potom sa vo vakuovej komore pomaly zohrievajú, aby sa odstránil ľad. Ten sa mení na paru bez prechodu kva- palnou fázou.

Surovín od špičkových západoeurópskych výrobcov je ešte viac a kombinácií z nich zatial osemdesiat. Komárňanka Claudia Illés a Budapeštan Gábor Mészáros tvrdia, že nápadov je nekonečné množstvo, len treba mať odvahu experimentovať, ale zároveň dodržať vkus a chut'. Aj nekonvenčný labužník sa zháči, keď jedna z čo-

koládok má navrchu nielen červené ríbezle, fialkové lupienky či čiernu morskú soľ z Havajských ostrovov. Harmónia chuti však príjemne prekvapí. Alebo pi-

tacie so zvlášt- nou chu- tou, ktoré rastú na pôde s množstvom lá- lovového piesku a po- pola v sicílskej dedin- ke Bronte pod aktívnu- Etnou.



FOTO - MAŇO ŠTRAUCH, ARCHÍV CHOCOME



SLADKÁ SUCCESS STORY. Kríza zmenila Gáborov život na success story ako z telenovely. Mal tridsať rokov, keď ho v zahraničnej nápojárskej velkofirme pri škrtení stavov vyhodili z manažérskeho postu a on skočil do úplne inej rieky. V gastronomii bol však len nadšeným amatérom, o čokoláde vedel, že je sladká. Vedel však, že Maďarsko v sladkom biznise neoslňuje, nuž čokoládu vyhlásil za svoju parketu a prihlásil sa do kurzu čokolatierstva v sietoznámej belgickej firme Callebaut. Ale nie z vďaka za to, čo ho naučili, od Callebaut kupuje čokoládové pastilky na výrobu čo-

kolády. Belgačania dodávajú polotovary tým, čo chcú top kvalitu. V roku 2010 založil v Budapešti manufaktúru a vyrába ručne zdobené čokolády chocoMe. Okrem náročného temperovania pastilek a strojového miešania hmoty, z ktorej odlievajú tabuľky, všetko je v rukách zamestnancov. K deviatim stálym prijímú pred obdobím najväčšieho odbytu dve desiatky ďalších. Na trhu sú aj iné druhy čokolády napríklad s jemne nasekanou pomarančovou kôrou, rôznym ovocím alebo čili v čoko- ládovej hnote. Ale v jeho manufaktúre zdobia ručne iba povrch prísadami pre každú z ôsmich desiatok variácií, ktoré kreaoval Gábor. Každá tabuľka je originálna.

DO SVETA. Že dvadsaťtyročná Claudia čokoládu distribuuje po Slovensku, je náhoda. Jej manžel kúpil raz Gáborove kresacie pre firmu, kde pracoval. Lebo hľadali originálne darčeky na Vianoce. Keďže obdarovaní otvárali oči, zalizovali sa a pýtali adresu obchodu, navrhhol manželke čokoládky dovážať. Claudia namiesto kancelárskej istoty chcela okolo seba cvrkot, prejavila sa a zodpovedala sa samej sebe, hoci mladí podnikatelia sa cítia čoraz viac demotivovaní. Oslovila teda vlastního Gábora a on súhlasil, lebo maďarský trh bol po niekoľkých mesiacoch výroby malý. Produkty okrem Slovenska vyuáva už do pätnástich krajin. V meste Adelaide majú Austrálcovia franchisingovú zmluvu na výrobu a rozbieha sa aj výroba v USA. Prvým klientom na Slovensku bola firma, ktorá chcela veľkonočný darček zamestnancom. Potom prišla nadnárodná spoločnosť hľadajúca darčeky k jubileu. „Manufaktúra ma- losériová výroba a ručná práca dovoľujú flexibilitu. Mali sme zákazníka, firmu, ktorá si vberala ovocie len v korporáto- ných farbách. Iná si sama určila prísady, ktoré chcela na čokoláde mať,“ vraví C. Illés.

NÁRODNÉ CHUTE. Claudia sa učí, že národné chute sa odlišujú aj pri čokoláde. Maďar chce ovocie, Slovák exotiku i kokos, fialky a zlato, ktoré chutí aj jej. Američan čokoládu s mätou, našinec mäťu s limetkou a citrónom. Počas roka sa záujem mení. In-



Aj labužník sa zháči, keď pocíti na čokoláde nielen červené ríbezle, fialky, ale aj čiernu morskú soľ

ternetový predaj stúpa pred Valentínom, Veľkou nocou či Mikulášom. Pred Vianocami sa hlásia firmy, ktoré klientom nechcú venovať tradičné víno. Niektorí si objúbili v vínu aj tanierik s nalámanou čokoládou. Im so špičkovým maďarským somelierom G. Meszáros vykreoval jedenásť čokolád. Sú vo vinotékach, darčekových predajniach, predajniach luxusných fajčiarovských potrieb, ba aj kvetinárvach. Nie však v obchodných reťazcoch. C. Illés neobieha gastronomickej výstavy, ale čokoládu prezentuje radšej na stretnutiach podnikateľov. To, že vyhodený manažér prišiel s dobrým nápadom, potvrdzujú aj maďarskí i zahraniční (aj slovenskí) plagiátori, ktorí vytušili biznis. S niektorými sa súdi, iných odmietol kupujúci. Kto chce konkurovať cenou, musí kupovať lacnejšie suroviny a ustúpiť od požiadavky mať prémiový produkt.

MOSTY CEZ HRANICU. C. Illés vidí, ako sa dá robiť biznis cez hranicu. Manžel má PR agentúru a z Komárna pracuje pre slovenské i maďarské firmy. Ona má výbornú výbavu. Otec má maďarskú, mama slovenskú národnosť. Chodila do slovenskej škôlky i základnej školy, na slovenské gymnázium odišla do Budapešti, lebo zatúžila po atmosfére veľkomesta. Potom vyštudovala manažment na City University v Bratislavе. Znalosť mentality a biznisu na oboch stranach hranice i kontakty sa začínajú vyplácať. Zatiaľ žije naplneno pre čokoládu, ktorú ešte všade nepoznajú. Ak sa časom uvolní ruky, nájde aj ďalšie komodity.