



Godine 2009. ustanavljen je svetski Dan čokolade. Svakog 07. jula je dan sećanja kada je pre pola milenijuma čokolada započela svoj pohod na Evropu.

Mnogo pre Evropljana domoroci Mezoamerike su koristili prvo meso, potom i zrno kakaoa, mleli i mešali sa nekakvom tečnošću spravljajući gust napitak, rezervisan uglavnom za vladajuću elitu, još 1900 godine pre naše ere. Od 1300 - 1500. Maje i Asteci su bili oduševljeni potrošači kakaoa. Asteci su verovali da je kakao hrana bogova, koristeći ga isključivo za vreme verskih i drugih praznika. Pošto teritorija Meksičke visoravni nije bila pogodna za rast i uzgoj kakovca oni su zrno kakaa koristili kao sredstvo plaćanja, a u kolonizovanim područjima njime naplaćivali godišnji porez. Španski osvajač Ernest Kortes (*Hernán Cortés*) je sa svojim vojnicima 1590. u Španiju doneo prva zrna kakaoa i svoje sugrađene upoznao sa gorko začinjenim pićem, koje je od XVII veka postalo popularno, posebno vruće, zaslđeno šećernom trskom. Tokom narednih 300 godina kakao je dospeo u sve delove sveta zahvaljujući evropskim kolonizatorima.

Naziv čokolada prvi put se pominje 1657. u pisanoj formi u jednim engleskim novimama, a dve godine kasnije, zabeleženo je da su Francuzi prvi napravili kolače i torte od čokolade. Holandski hemičar Coenraad Johannes van Houten u istoriji je upamćen jer je 1828. patentirao hidrauličnu presu za drobljenje zrna kakaa u kakao prah. Godine 1847. Joseph Fry je prvi pomešao kakao i prahu, šećer i kakao buter i napravio čokoladnu tablu - mnogo grublju i gorču od današnje, ali i takva je postigla ogroman uspeh. Narednih godina, primat u inovacijama i proizvodnji ovog delikatesa preuzimaju Švajcarci. Tako je 1875. Daniel Peter, proizveo prvu mlečnu čokoladu, a 1879. Rudolf Lindt, dopunivši proces prozvodnje konširanjem, odnosno zagrevanjem i kontinuiranim mešanjem, čime se dalje pospešuje njen ukus. Lindt je među prvima koristio kakao buter u industrijskoj proizvodnji čokolade. Proizvodnju čokolade je započeo

David Sprüngli
sa svojim sinom

Rudolfom
i tako osnovao

David Sprüngli & Son

čokolateriju u starom delu Ciriha, 1836. godine. Sa razvojem proizvodnje 1899., kupio je fabriku čokolada

Rodolphe Lindt

u Bernu. Danas kompanija Lindt & Sprüngli AG broji desetine hiljada prodavnica širom sveta.

Iza ovog "zabranjenog užitka" stoji dug i mukotrpan proces: od berbe, kada se

dovoljno sazreo plod kakaa mačetom seče sa drveta kakaovca, otvora i izdvaja zrna kakaoa, preko pet dana fermentacije, zatim nedelju dana sušenja uz stalno okretanje zrna i otklanjanja otpadaka, transporta u pogon za pravljenje čokolade u džakovima od jute, prženja, usitnjavanja, mlevenja, obogaćivanja mase dodavanjem šećera i kakao butera, rafiniranjem, konširanjem, temperiranjem i kalupiranjem, i sve to za kockicu mlečne, bele, crne čokolade, sa orasima, rižom, lešnicima...

Sredinom 2020., oko obeležavanja svetskog Dana čokolade, Udruženje mladih preduzetnika Vojvodine pomoglo je jednom od svojih članova da otvorи Fabriku za ručnu izradu čokolade, kao i Muzej čokolade. Muzejom čokolade osim stanovnika Beograda, Zagreba, Beča, Kelna od tada mogu da se pohvale i Senčani. Tako je Gradska kuća Senta, nepokretno kulturno dobro i spomenik kulture od velikog značaja podignuta 2014., prema projektu arhitekte Fridješa Kovača (KovácsFrigyes), sa unikatnim tornjem sa satom koji su napravili sajdžije Rozgonji (Rozgonyi) i Lendvai iz Budimpešte, dobila novog stanara, a TOO Senta još jednu turističku atrakciju.

Kroz prodajni prostor ručno pravljenih delicija, silazi se u podrumski deo gde se nalazi postavka koji posetioci vodi na put kroz istoriju nastanka i proizvodnje najomiljenije poslastice na svetu - čokolade. Prostor neveliki, ali sadržajan, u kome posetoci mogu videti način proizvodnje čokolade kroz istoriju i razne etape, kao i maketu zgrade Gradske kuće, načinjenu od čokolade.

Na ovom mestu možete saznati o svim sastojcima čokolade, o razlici između ručno rađene i industrijske, kao i o dosadašnjim istraživanjima koja govore o brojnim prednostima njenog redovnog trošenja. Oni koji vole komercijalne čokolade sa visokim sadržajem šećera i masti treba da probaju čokoladu sa većim sadržajem kakaoa i uživaju u njenim prednostima.

Studije su pokazale da svakodnevno konzumiranje tamne čokolade dobrog kvaliteta sa visokim sadržajem kakaoa u malim količinama čini dobro našem zdravlju. U čokoladi je visoka srazmerna antioksidanata i flavona. Isti pomažu vezivanju slobodnih radikala odgovornih za oštećenje ćelija. Redovno unošenje antioksidnata potvrđeno snižava krvni pritisak i pomaže u prevenciji srčanih oboljenja".