

LEGENDA

2. TEXTURA

0 - HRUBÁ – jako beton,  
 1 - ZRNITÁ – jako hrubý brusný papír, 2 - PÍŠČITÁ – jako jemný písek, 3 - SEMIŠ – jako semišová bunda, lehce uchopitelné se strukturou, 4 - SAMET – podobné jako semiš, ale jemnější, 5 - HLADKÁ – struktura je minimální, 6 - LESKLÁ – povrch je lesklý a hladký, 7 - LEPKAVÁ – povrch je hladký ale lepkavý, 8 - GUMOVITÁ – povrch je hladký ale také lepkavý, 9 - MASTNÁ – čokoláda je mastná

3. LOM

0 - MĚKKÝ – zdá se, že se čokoláda spíše roztrhne, než se oddělí, 1 - OHEBNÝ – čokoláda se pod tlakem ohne, 2 - JÍL – velmi lehký a měkký lom, 3 - DROLIVÝ – čokoláda se v lomu trochu rozpadne, 4 - DŘEVITÝ – má ve zlomu mírný odpor, 5 - KŘUPAVÝ – čistý lom s příjemným zvukem, 6 - SKLENĚNÝ – čokoláda popraská, když se zlomí, 7 - KŘEHKÝ – čokoláda se zlomí velice lehce, 8 - TVRDÝ – čokoláda vyvíjí velký odpor, 9 - CIHLA – zde je správný čas použít nůž

4. AROMA

0 - MLÉČNÉ – vůně po mléce, másle, jogurtu nebo sýru, 1 - PRAŽENÉ – tóny oříšků, kouř, 2 - PIKANTNÍ – jakékoliv koření od sladkých až po slané, 3 - ZEMITÉ – vlhké, prašné, syrové, dřevité, 4 - KYSELÉ – citrusové, taninové (chuťově svíravé či hořké), 5 - OVOCNÉ – čerstvé, sušené a konzervované ovoce, 6 - BYLINNÉ – vystihuje pach trávy, zelených rostlin, čaje a bylin, 7 - SLADKÉ – cukrové a sladké aroma, 8 - KVĚTINOVÉ – všechny druhy květů od pižma po čerstvé, 9 - OMAMNÉ – vůně lihovin a koktejlů

5. TAVENÍ

0 - SUCHÉ – čokoláda se tváří, jak že odmítá vlhkost, nerozpouští se příliš rychle, 1 - ŠTĚRK – čokoláda se rozpadne, nebo se nerozpouští rovnoměrně, 2 - GRANULÁT – struktura vypadá pískové, či v ústech cítíte částečky, 3 - VOSKOVITÉ – pocit je mazlavý, jakoby čokoláda vytvořila povlak v ústech, 4 - KŘÍDOVÉ – práškovitý pocit v ústech, ne příliš sytý, 5 - JEMNÉ – velmi jemný pocit v ústech, ne zcela hladký, 6 - KRÉMOVÉ – bohatý, vzdušný pocit, pomalé, rovnoměrné tavení, 7 - HLADKÉ – rychlé, rovnoměrné tání, 8 - TUČNÉ – máslová textura, která zanechává v ústech trochu tučný pocit, 9 - OLEJNATÉ – velmi rychlé tavení, tenká textura

1. BARVA	0 - SLONOVÁ KOST	1 - SMETANA	2 - BRONZ	3 - SVĚTLEHNĚDÁ	4 - HNĚDÁ
	5 - SÉPIE	6 - KAŠTAN	7 - TMAVĚHNĚDÁ	8 - ŠEDOHNĚDÁ	9 - ČERNÁ
2. TEXTURA	0 - HRUBÁ	1 - ZRNITÁ	2 - PÍŠČITÁ	3 - SEMIŠ	4 - SAMET
	5 - HLADKÁ	6 - LESKLÁ	7 - LEPKAVÁ	8 - GUMOVITÁ	9 - MASTNÁ
3. LOM	0 - MĚKKÝ	1 - OHEBNÝ	2 - JÍL	3 - DROLIVÝ	4 - DŘEVITÝ
	5 - KŘUPAVÝ	6 - SKLENĚNÝ	7 - KŘEHKÝ	8 - TVRDÝ	9 - CIHLA
4. AROMA	0 - MLÉČNÉ	1 - PRAŽENÉ	2 - PIKANTNÍ	3 - ZEMITÉ	4 - KYSELÉ
	5 - OVOCNÉ	6 - BYLINNÉ	7 - SLADKÉ	8 - KVĚTINOVÉ	9 - OMAMNÉ
5. TAVENÍ	0 - SUCHÉ	1 - ŠTĚRK	2 - GRANULÁT	3 - VOSKOVITÉ	4 - KŘÍDOVÉ
	5 - JEMNÉ	6 - KRÉMOVÉ	7 - HLADKÉ	8 - TUČNÉ	9 - OLEJNATÉ

## INSPIRACE

## KVĚTY

Tóny květin zahrnují všechny druhy květin, ale i mnoho dalších chutí můžete označit za květinové. Myslíme si, že květiny jsou lehké a svěží, ale už jste si někdy přičichli k sedmikrásce? Přesně. Květiny mohou mít velmi vlhkou a temnou vůni. Další květinové tóny ani nemusí být z květin.

JASMÍN, RŮŽE, LEVANDULE, MÍZA / KALAFUNA, MYRHA (modrozelená pryskyřice, sušená míza stromu myrhovníku), MED, KVĚTY POMERANČOVNÍKU, HEŘMÁNEK, JALOVEC

## KOŘENÍ

Některá koření si spojujeme se sladkými jídly, jako je skořice, hřebíček, jiné jsou zase častými partnery čokolády jako je vanilka. Nicméně většina koření není přirozeně sladká a ne všechny jsou pikantní. Existuje mnoho zemitých, zelených a kyselých koření.

ANÝZ, SŮL, ZÁZVOR, CHILLI, KARDAMON, NOVÉ KOŘENÍ, KURKUMA, KMÍN, PAPRIKA

## OŘECHY

Itálie dala dohromady čokoládu a lískové oříšky a vznikl nugát, ale existuje řada dalších oříšků a ořechových produktů, které můžeme v čokoládě cítit, a to i když nejsou jako surovina použity. Některé ořechy jsou přirozeně docela sladké, jiné tvoří velmi suchý pocit, bez velkého množství tuků. Oříšková příchut' může být velmi syrová nebo i pečená.

LÍSKOVÝ OŘÍŠEK, MANDLE, PRALINÉ, KAŠTAN, PISTÁCIE, TAHINI (sezamová pasta), SÓJA, VLAŠSKÝ OŘECH, MAKADAMOVÉ OŘÍŠKY

## OVOCE

Ovocné chuti dominují ve světě čokolády a mohou se pohybovat od čerstvého ovoce přes sušené, z konzerv až po kandované ovoce. Na světě jsou tisíce druhů ovoce a tisíce způsobů jak je připravit! Je zde také mnoho zeleniny, záleží na vás po čem ve vaší chuťové bance při degustaci sáhnete.

MALINA, ROZINKY, DATLE, JABLKO, ANANAS, SUŠENÁ ŠVESTKA, MERUŇKA, TŘEŠEŇ, BANÁN

## ROSTLINY

Rostlinné a zelené příchutě patří do světa bylin, kořenů a listů. Když uvažujeme jaké rostlinné příchutě přiřadit k čokoládě, může nás napadnout třeba máta, ale je spousta jiných rostlin, které se k čokoládě hodí například rozmarýn. Některé rostliny by se daly snadno nalézt také v ovocných chutích jako je například verbena. Věřte svému úsudku.

ROZMARÝN, TRÁVA, MOŘSKÉ ŘASY, ŠALVĚJ, TYMIÁN, MECH, CEDR, BOROVICE, HRÁCH, BAZALKA

## PRAŽENÉ / ZEMITÉ TÓNY

Všichni dobře známe chuť a vůni pražené kávy. Některé chuti jako je karamelová může chutnat výrazněji po pražení, jiné jako černý čaj či hojicha („Hodžiča“ - pražený japonský zelený čaj) přechází mezi praženými, zemitými a bylinkovými tóny.

OŘECHOVEC, SLAD, KAMEL, MELASA, KAKAO, TABÁK, TOUST, POPKORN, OVESNÉ VLOČKY

## PŘÍRODNÍ TÓNY

Tato oblast popisuje příchutě, které tak dobře nezapadají do ostatních skupin. Nemusí jít nutně o potraviny. V čokoládě někdy můžeme cítit něco jiného, nebo zvláštního. Někdy si uvědomíme, že to co rozpoznáme nejsou jablka, je to jablečný ocet!

MISO (v japonsku používaná sojová pasta), TĚSTOVINY, JOGURT, PUDING, OLIVA, CHLĚB, VAJEČNÝ ŽLOUTEK, PRACH, KŮŽE, PAPÍR, JUTA (používá se na lana, provazy, pytle)

## UMĚLÉ TÓNY

Umělé látky mají svůj vlastní pach, je jich celá škála. Může vás napadnout, že tyto látky spíše zašpiní vaše patro, ale můžete být překvapeni jak tenká je hranice mezi nádnými a hroznými chutěmi.

XYLEN (nasládlý knižní zápach), REZ, KŘÍDA, LEPIDLO, BENZÍN, BARVA, MÝDLO, DEHET, PRYŽ, PLAST

## CUKROVINKY

Tato kategorie obsahuje spojení, která vytváříme mezi příchutěmi. Je důležité si uvědomit, jak úzce je paměť propojena s chuťovými a čichovými vjemy. Je to co ochutnáváte marshmallow nebo vanilka? Je to anýz, nebo pendrek?

ŽVÝKAČKA, KOLA, GUMOVÍ MEDVÍDCI, KAMELKY, PUSINKY, CUKROVÁ VATA, VAJEČNÝ LIKÉR, BURIZONY

## ALKOHOL

Čokoláda nemusí obsahovat alkohol aby tak chutnala. Spousta drinků pro dospělé má kvůli ní zvláštní chuť. Často v čokoládě nalézáme chuť červeného vína a rumu ale jsou zde i další alkoholické nápoje, které jsou v čokoládě rozpoznatelné, aniž by je čokoláda obsahovala. Řadu pěkných večerů vám udělá párování vašich oblíbených nápojů s čokoládou.

RUM, VÍNO, SKOTSKÁ, PORTSKÉ, LEŽÁK, ABSINTH, BYLINKOVÉ LIKÉRY, BRANDY, GIN, WHISKEY