Magiczny Kraków

Słodkie Quito

2015-02-11

Kiedy w Egipcie powstawały piramidy a Chińczycy planowali swój mur, Ekwadorczycy... pili kakao. I choć inżynieryjne wyczyny z przeszłości nadal przyciągają uwagę turystów, to właśnie kakao aż po dzień dzisiejszy generuje ogromne obroty handlowe, a stworzona na jego bazie czekolada wciąż osładza nam codzienność.

Jeszcze niedawno za wynalazców czekolady uznawano mezoamerykańskich Majów. Jednak w 2011 r. archeolodzy znaleźli dowody na to, że początków czekoladowego szaleństwa szukać należy dalej na południe, na terenach należących obecnie do Ekwadoru. Ślady substancji wchodzącej w skład ziaren kakaowych, z których wytwarza się czekoladę znaleziono na ekwadorskich stanowiskach archeologicznych liczących około 5 300 lat.

Tak starej i jakże smacznej tradycji opierać się wręcz nie wypada, dlatego odwiedzając stolicę Ekwadoru – zaprzyjaźnione z Krakowem Quito – skosztujcie koniecznie tamtejszej czekolady. Tutaj nawet najbardziej wybredni smakosze słodkości nie będą rozczarowani. Zwłaszcza, że czekoladowe szaleństwo można urozmaicić sobie całą gamą innych tradycyjnych ekwadorskich słodkich przysmaków.

Quiteńską przygodę z czekoladą rozpocząć można w popularnej wśród turystów dzielnicy La Mariscal. Znajdziemy tutaj elegancką kawiarnię i sklepik marki Kallari. To ciekawe miejsce reklamuje slogan: „odwiedź Amazonię nie wyjeżdżając z Quito", ponieważ to właśnie pochodzenie wykorzystywanego przez Kallari kakao z małych amazońskich plantacji ekologicznie czystej ekwadorskiej prowincji Napo stoi za sukcesem marki. Same uprawy, a także sposób zbiorów są zgodne z dawnymi tradycjami, a generowane przez markę dochody wspierają 850 rodzin lokalnych farmerów zrzeszonych w spółdzielni Kallari.

W kawiarni można spróbować markowej czystej czekolady w wersji 70%, 75% i 80%, a także ręcznie wyrabianych tabliczek z dodatkami np. dzikiego cynamonu, andyjskiej soli i trawy cytrynowej, czy prażonych ziaren kawy. Delektując się tutejszą pitną czekoladą można również posłuchać o tradycyjnych sposobach wyrobu czekolady, czy metodach dobierania jej odmian np. do rozmaitych win.

Kolejnym graczem działającym prężnie na ekwadorskim rynku czekolady jest rodzinna marka Pacari. Posiadająca swą centralę w Quito firma szczyci się faktem, iż wyroby swoje produkuje wyłącznie z ekwadorskich, organicznych ziaren („pacari" w języku andyjskich Indian to „natura"). Pozostałe składniki produkowanych tu tabliczek jak mleko i cukier są również w 100% produktami lokalnymi. Choć firma działa dopiero od 2002 r. może już poszczycić się historycznym osiągnięciem. W 2012 r., podczas prestiżowych londyńskich Chocolate Awards, czekolada Pacari pobiła wygrywające niezmiennie wszelkie konkursy tabliczki z Francji, Włoch czy USA.

Degustując wyroby marki Pacari zaczynamy od klasycznych tabliczek czekolady. W dalszej kolejności spróbować można czekolad z ciekawymi dodatkami, jak chociaż jagody andyjskie, tzw. złote jagody *uvilla*, czy korzeń lokalnej rośliny o nazwie maca. Oferta Pacari obejmuje również szeroki wybór

czekolad pitnych i oblanych czekoladą owoców tropikalnych. Jest też dobra wiadomość dla tych, którzy z chęcią spróbowali czekoladowych pyszności Pacari, nie mają jednak w planach wycieczki do Ekwadoru: produkty firmy kupić można również w sklepie internetowym!

Chociaż od czekolady nie łatwo się oderwać, to jednak będąc w Quito warto zrobić sobie choćby krótką przerwę... na inne słodkości. A znaleźć je nietrudno, wystarczy pospacerować ulicami miasta, wzdłuż których stoją setki oferujących przeróżne dania sprzedawców. W ofercie wielu znajdziecie deser, który na pierwszy rzut oka wygląda jak lody. Są to jednak ukochane przez quiteńczyków *espumillas*, czyli rożki lub kubeczki wypełnione pysznym kremem bezowym. Ponieważ krem się nie topi przysmak można sprzedawać na ulicach, czasem prosto z koszyka lub misy. Do kremu dodaje się syropy owocowe, najczęściej ten z gujawy, choć znajdziecie również *espumillas* o smaku jagód, czy papai.

Słodką wycieczkę po Quito warto zakończyć w jednej z najstarszych i najbardziej popularnych wśród mieszkańców stolicy piekarni i cukierni San Juan zlokalizowanej w dzielnicy o tej samej nazwie. Absolutnym hitem warsztatu prowadzonego od 40 lat przez rodzinę Cobo są *quesadillas*, czyli słodkie serowe bułeczki. Tutejsze pracownice – w cukierni pracują wyłącznie kobiety, które zdaniem właścicielki są bardziej odpowiedzialne i lepiej zorganizowane - wciąż korzystają z przepisu założyciela piekarni, który powstał około 1935 r. Przygotowanie *quesadilla*s zajmuje aż 8 godzin, ale efekt wart jest włożonego wysiłku. Oczywiście w cukierni San Juan znajdziemy również całe mnóstwo innych lokalnych przysmaków, jak na przykład *aplanchados*, *moncaibas* czy *melas*. Każdy smakuje nieco inaczej, każdego warto spróbować, a kalorie? No cóż, dietę zawsze można rozpocząć od kolejnego poniedziałku...