

Pátek

18:00 Zahájení festivalu a vernisáž výstavy Masky: Martin Zemanský (Spolkový dům)

(výstava)

Výstava Masky je soubor prací, maleb a menších tušových kreseb. Autor pracuje se svým deníkem z cest a života. Fragmenty zážitků a vzpomínek ožívají na ploše obrazu. Nahlíží pod slupku tělesné schránky figur, zvýrazňuje různé orgány, zuby, kosti, struktury očí, a tím nám přibližuje duševní nitro osobnosti. Martin Zemanský je také autorem obalů čokolád kutnohorské čokoládovny Lidka, pro kterou realizoval celou řadu ilustrací inspirovaných kutnohorskými příběhy i strašidelnými legendami z oblastí, kde se pěstuje kakao.

19:00 Atarés (60min) - Spolkový dům

(koncert)

Skupina Atarés se zaměřuje na interpretaci zejména kubánské a latinskoamerické hudby. Většina skladeb pochází z Kuby, ale také z dalších zemí Latinské ameriky - Mexika, Brazílie, Peru, Bolívie či Argentiny. Páteří repertoáru jsou skladby z projektu Buena Vista Social Club, dále taneční styly (chacha, mambo, bolero, son, guajira), ale také songy ovlivněné jazzem, funky a reggae. Během večera můžete využít mini školu salsy a zatančit si spolu s profesionálními tanečníky Tomem & Niky z taneční skupiny Fuego Latino.

20:00 Velmi neformální setkání všech výrobců čokolády – Restaurace v Ruthardce

(setkání – jen s platnou pozvánkou)

Setkání všech českých výrobců bean to bar čokolády a jejich doprovodu. Sekce určená jen pro odbornou veřejnost po předložení pozvánky.

Sobota

10:00 – 18:00 Čokoládové tržiště – Spolkový dům

(tržiště)

Už jste našli svoje oblíbené české čokolády? Na čokoládovém tržišti se můžete potkat se samotnými výrobci čokolád, zeptat se jich na vše, co vás zajímá a také ledasco ochutnat. Hlavně si ale nezapomeňte nakoupit zásoby domů a třeba i dárky na Vánoce.

10:00 Prasečí cirkus: Bratři v tricku (45 min) – GASK, Amfiteátr

(divadlo)

Přáli jste si někdy, aby prase mělo křídla? Prasečí cirkus vás vláká do světa dvou podivínů, kteří bezmezně věří, že kdyby to tak bylo, celý svět by byl krásnější! Nečekejte žádné chlívárny, čuňárny ani prasárny, pouze vkusný prasečí humor. Nechte se unést na prasečích křídlech a vězte, že z představení budou chrochtat blahem statní vepři, krásné bachyně i malá selátka, zkrátka celá rodina. Vzhůru s prasetem! Bratři v triku předvádí absurdní podívanou a získávají si děti i dospělé jak svou tradiční devízou žonglováním a předmětovou manipulací, tak využijí prvky loutkoherectví a klauniády.

10:00 – 17:00 Deskohraní s mlsáním: DFT Herní doplňky – Spolkový dům

(herna pro všechny hravé)

Na festivalu máme pro všechny malé, velké a hravé připravenou hernu speciálních deskových her! Milujete mlsání? Přijďte si zahrát hru Mistři čokolády, Klání cukrářů a další hry o mlsání či s tématem Latinské Ameriky. Deskohraní pro vás připravují herní profesionálové DFT - Herní doplňky a výběr her bude opravdu velký!

10:00 – 17:00 Čokotiskárna – Palačinka

(dílňička)

Pojďte se na vlastní oči přesvědčit, jak funguje 3D Čokotiskárna a vezměte i děti. Budou se totiž tvořit čokomalovánky. Na dílničku vřele doporučujeme zástěrku či něco na převlečení. Je pravděpodobné, že čokoláda nebude jen v bříšku.

10:00 - 17:00 Nebud' lama a pojď tvořit – Kafirnictví

(dílňička)

Oblíkněte si vlastní lamu! Na připravené dřevěné výřezy ve tvaru lamy si utkáte typický vlněný přehoz, a každá vaše lama tak může být úplná modelka. Přijít tvořit můžete kdykoli během dne!

10:15 Předražená čokoláda aneb lži a kontroverze ve světě čokolády: Jordi's Chocolate (60 min) – Spolkový dům

(přednáška s ochutnávkou)

Poznejte na přednášce spojené s ochutnávkou čokolád, jaký je rozdíl mezi řemeslnou čokoládou od bean to bar výrobců a „kvalitní“ čokoládou v marketu.

10:30 Jak rozklíčovat informace na obalu čokolády: Míšina čokoláda (60 min) – Dačického dům I.

(přednáška)

Jak číst a interpretovat klíčové informace, jako jsou složení, procenta, certifikace a další důležité údaje, které mohou ovlivnit vaši volbu při nákupu čokolády? Přednáška nabídne tipy, jak rozpoznat

kvalitní čokoládu na základě těchto informací, a přiblíží nejčastější triky, které výrobci používají k upoutání pozornosti spotřebitelů.

11:00 Do ráje kávy, čokolády a taky exotického ptactva: Ivo Šanc (60 min) – Kostel sv. Jana Nepomuckého

(vernisáž fotografické výstavy spojená s přednáškou)

S tím, jak je na Zemi čím dál vzácnější čistá a neporušená příroda, přibývá lidí, kteří mají potřebu vydávat se do přírody, poznávat ji a čerpat z ní energii a elán do života. Velmi oblíbenou a rozšířenou činností je pozorování a fotografování ptáků, tedy „birding“ nebo „bird watching“. Vznikají specializované cestovní kanceláře, které nabízejí úžasné ornitologické nebo fotografické zážitky. V pralesích, na mořských pobřežích nebo v mokřadech můžete potkat skupiny nadšenců z celého světa, kteří obtěžkáni dalekohledy, fotoaparáty a další technikou, tráví svůj čas lovem záběrů ptáků nebo dalších živočichů. Je to koníček, který přináší pohyb na zdravém vzduchu, vyžaduje znalost přírody i ovládání někdy složité fototechniky a přináší napětí při pořizování nevšedních záběrů a radost z úspěšného lovu, který však nekončí smrtí úlovku.

11:00 – 16:00 Doprovodný program na dětské stage: diploMATKY – Palačinka, nádvoří

(aktivita pro děti)

Přijďte si během dne pohrát, něco vytvořit i se něco málo naučit! Čeká vás tvoření čoko srdíček s Martinou Novotnou a výroba elegantních dekorací z korálků v barvách lahodné čokolády. Nebudou chybět ani stolní hry, malování a tvoření s Míšou Francovou. A pro děti (6+), které se nechtějí při cestách po světě za čokoládou ztratit, připravila Andrea Taverni ukázkovou lekci Helen Doron English, na které zažijete, jak se děti mohou učit angličtinu přirozeně, hravě a všemi smysly! Čeká je 45 min plných pohybu, písniček, her i objevování chutí.

11:30 Čokoláda může být i hořká: Petr Gurecký (60 min) – Dačického dům II.

(přednáška s ochutnávkou)

O začátcích čokoládovny Lílá, úspěších i nezdarech. O tom, kdy a proč se zakladatelé čokoládovny pustili do výroby čokolády, co zatím dokázali, kam by se chtěli posunout – a co by neměnili ani za nic. Na přednášce se dozvíte odpovědi na otázky, které si klade na začátku každý výrobce čokolády. A nebojte, nebude chybět ani ochutávka čokolád Lílá.

11:30 Jak pejsek s kočičkou vařili čokoládu: Ekodivadlo AMPI (25 min) – Palačinka, nádvoří

(pohádka, 3+)

Kočka bude mít zase narozeniny a s pejskem dostanou nápad, že si místo dortu uvaří čokoládu. Vydají se proto do obchodu a zjišťují kolik jaké čokolády stojí. Když tu najednou objeví čokoládu, která je sice ze všech nejdražší, ale zároveň v ní cosi tajemného přebývá. Pejsek to nevydrží a potají ji ochutná. Najednou se před ním zjeví bůh čokolády QUETZALCOATL, který mu daruje svůj božský kakaový plod. Podle receptu, který dostali od boha čokolády, se jim podaří uvařit tu nejlepší božskou čokoládu.

11:30 S čokoládou kolem světa – jak díky čokoládě objevovat svět: Ajala (60 min) – Dačického dům I.

(přednáška s ochutnávkou)

Vydejte se na cestu kolem světa prostřednictvím výběrových single origin čokolád. Dozvíte se, jak terroir – tedy jedinečná kombinace půdy, klimatu a způsobu pěstování – formuje chuť a aroma čokolády a proč chutnají čokolády z různých koutů světa tak odlišně. Připravte se na smyslový zážitek, který vám odhalí tajemství kvalitní čokolády a naučí vás vnímat její chuť v nových souvislostech.

12:00 Vzdělávací aktivity k pohádce Jak pejsek s kočičkou vařili čokoládu: Ekodivadlo AMPI (65min) – Palačinka, nádvoří

(naučně o čokoládě pro děti, 3+)

Jak se pěstuje kakao, vlastnoruční drcení kakaových bobů. Výroba, ochucování a formování čokolády, hra na spravedlivé dělení aneb férový obchod.

12:00 Řízená degustace mléčných čokolád z čokoládovny LANA (60 min) – Vlašský dvůr

(degustace)

Objevte svět mléčných čokolád z produkce třebešské Čokoládovny LANA. Můžete se těšit jak na klasickou, tak vysokoprocentní mléčnou čokoládu, vánoční čokoládu, jahodovou, banánovou, s českými přísadami jako rakytník a švestky. Bude možnost ochutnat i speciální afrodiziakální čokoládu Afroditu.

12:00 Párování čaje a čokolády (60 min) – Dobrá čajovna

(degustace)

Párování připravené pro pravé milce čaje. Objevte propojení dvou světů – kvalitních čínských oolongu a tmavé čokolády. Speciální degustace v etáži Dobré čajovny proběhne v sobotu i neděli od 12:00 a 16:00. Kapacita je velmi omezená. Doporučujeme rezervaci místa.

12:00 Čokolády s tóny alkoholu: Čokoládovna Lidka (60 min) – Spolkový dům

(degustace)

Pojďte ochutnat jedinečné čokolády s tóny alkoholů z kutnohorské čokoládovny, které vyhrávají světové soutěže. Na ochutnávce se dozvíte, jaké jsou metody nachucování čokolád alkoholem i to, jakou cestu si čokoládovna Lidka vybrala a kdo ji pro to inspiroval.

13:00 Anna Rojas Ramírez (60 min) – GASK, amfiteatr

(koncert)

Akustický koncert Anny Rojas Ramíreze, která svou tvorbou propojuje dva světy – český a mexický. Její písně, intimní a autentické, spojují kultury emocemi s jedinečnou citlivostí. V letech 2023 a 2024

zaujala porotu hudební soutěže Pražská Porta a dostala se až do finále. V roce 2023 navíc získala ocenění na prestižním festivalu Interporta.

13:00 Střední Amerika 6 zemí – 8 000 km – 128 dní: Holky cestovatelky (60 min) – Dačického dům I.

(cestovatelská přednáška)

Přednáška o 4-měsíční cestě střední Amerikou plné zážitků (hezkých, ale i těch horších) dvou holek cestovatelek – Dany a Carol. Na svých cestách plavaly s rejnoky a žraloky, letěly Cessnou nad Blue Hole, vylezly na vrcholy mnoha hor, vysokých mayských pyramid i sopek (jednu sjely dolů na bobech), propluly na kánoí obětní mayskou jeskyní, zchladily se pod mnoha vodopády, bloudily nádhernou džunglí, pozorovaly krásnou flóru i faunu a ochutnaly spoustu tradičních jídel. Pojďte to zažít také na jejich přednášku.

13:00 Mariachi Azteca de Praga (90 min) – Spolkový dům

(koncert)

Tradiční mexická hudba Mariachi propojuje národy a také se v roce 2011 zapsala na seznam světového nehmotného kulturního dědictví UNESCO. Mariachi Azteca de Praga byli založeni v roce 2006 Alejandrem Tamezem Quantanillou, který si dal za cíl naučit české muzikanty hrát Mariachi, a založil tak zcela jedinečné Mariachi ve světě.

13:15 Hořkosladká vůně vanilky: Romana Vaverová (60 min) – Dačického dům II.

(autorské čtení + beseda)

Přednáška a autorské čtení spisovatelky Romany Vaverové, která se věnuje, mimo jiné, Marii Fiedorové, živnostnici a matce tří synů, která vybudovala moderní podnik na výrobu oplatek, tedy předchůdce dnešní Opavie. Román seznamuje čtenáře také s několika významnými osobnostmi Rakouského Slezska a nastoluje otázky, které jsou aktuální dodnes – otázku osobní svobody, vzájemného respektu či schopnosti po životních karambolech znovu povstat a najít nový cíl.

13:30 Staň se na chvíli umpalumpou – výroba čokolády prakticky – čokoládovna Lílá (60 min) – Vlašský dvůr

(přednáška)

Vyzkoušíte si, jaké to je proměnit kakaové boby v opravdovou čokoládu. Utřete si vlastní čokoládu, dozvíte se o různých metodách pražení, odslupkování, mletí, konšování i temperování. Zasoutěžíte si a prověříte i vaši fyzickou zdatnost. Odměna bude sladká.

14:00 Párování čokolády pro odvážné - nečekané chuťové kombinace, které fungují: Ajala (60 min)
– Barvířův dům I.

(degustace)

Myslíte si, že čokoláda chutná dobře jen nasladko? Přijďte se přesvědčit o opaku! U nás v Ajale se nebojíme výzev a proto jsme si pro Vás připravili párování našich čokolád s delikatesami jako jsou zrající sýry, italské uzeniny a další nevšední kombinace. Toto párování je určeno pro všechny milovníky jídla, kteří se nebojí experimentovat a chtějí se ponořit do úplně nových vrstev chutí.

14:00 Historkovné s vůní čokolády: Průvodcovská služba Kutná Hora (60 min) – Vlašský dvůr

(komentovaná prohlídka městem)

Pojďte s námi objevovat krásu středověkého města s průvodcem. Procházka začíná na nádvoří Vlašského dvora, následně se vydáte na průzkum města bez vstupů do dalších objektů, zato po trase plné dobrot a vůní. Prozradíme vám zajímavosti čokoládové a cukrárenské a namlsáme vás na další ochutnávky v rámci festivalu čokolády.

14:45 Co znamená „bean to bar“ výroba čokolády a jaké jsou její současné trendy?: Michal Herůfek (60min) – Dačického dům I.

(přednáška)

Přednáška se zaměřuje na celý proces výroby čokolády od výběru a zpracování kakaových bobů až po finální produkt. Účastníci se seznámí s jednotlivými fázemi produkce, s důrazem na kvalitu a udržitelnost. Přednáška také představí aktuální trendy v oboru, včetně ekologických a etických aspektů, inovací v chutích a balení, důležitost transparentnosti a původu ingrediencí pro moderní spotřebitele čokolád.

15:00 Čokoláda a zdraví – co v čokoládě hledáme a co leckdy přehlízíme: Jordi's Chocolate (60 min)
– Spolkový dům

(přednáška)

Kakaové boby jako superpotravina obsahují mnoho cenných látek pro lidské tělo. Na přednášce se dozvíte o zdravých aspektech čokolády i o tom, co se všechno může znamenat pojem BIO, Fairtrade či RAW v čokoládovém průmyslu.

15:00 Taste With Colour: Hazel Lee (60 min) – Dačického dům II.

(degustace a malířský workshop – anglicky)

Máte někdy problém popsat chuť, které v čokoládě cítíte? Nejste v tom sami! Proto na základě vědeckého výzkumu vznikla nová metoda ochutnávání, a to za pomoci štětce a barev. Její autorka, Hazel Lee, vystudovala Food Science na univerzitě v Leedsu, pracuje ve vývoji v potravinářském průmyslu, je členkou Academy of Chocolate, porotkyní v soutěžích Academy of Chocolate Awards, Northwest Chocolate Awards, Great Taste Awards a Premio Bean to Bar Brasil a také domácím výrobcem čokolády a kakaovým dobrodruhem. Hazel vás na této degustaci provede spolu s barvami novou metodou ochutnávání čokolády a představí speciální chuťovou mapu, která je nově přeložená i

do češtiny. Degustační a malířské workshopy se konaly ve Velké Británii, USA, Nizozemsku, Dubaji, Thajsku, Španělsku, Grenadě, Brazílii, Německu a letos poprvé máte možnost i v České republice.

15:30 Mléčná čokoláda tak trochu jinak a hravě (60 min) – Vlašský dvůr

(tandemová degustace)

Jste milovníci mléčné čokolády? Máme tu pro vás ochutnávku tak trochu netradičních mléčných čokolád z český čokoládoven, během které se hned od dvou různých výrobců čokolády dozvíte nejen o historii mléčné čokolády, ale i o její výrobě a současných čokoládových trendech.

15:30 Párování čokolády pro odvážné - nečekané chuťové kombinace, které fungují: Ajala (60 min) – Barvířův dům I.

(degustace)

Myslíte si, že čokoláda chutná dobře jen nasladko? Přijďte se přesvědčit o opaku! U nás v Ajale se nebojíme výzev, a proto jsme si pro Vás připravili párování našich čokolád s delikatesami jako jsou zrající sýry, italské uzeniny a další nevšední kombinace. Toto párování je určeno pro všechny milovníky jídla, kteří se nebojí experimentovat a chtějí se ponořit do úplně nových vrstev chutí.

16:00 Od semene kakaovníku k tabulce čokolády: prof. Ing. Ladislav Kokoška, Ph.D., Fakulta tropického zemědělství, Česká zemědělská univerzita v Praze (50 min) – Dačického dům I.

(přednáška)

Kakaovník pravý je tropický strom pocházející z oblasti Jižní Ameriky, z jehož plodů se získávají kakaová semena (známá jako kakaové boby), která se dále zpracovávají na čokoládu. Přednáška přinese populárně naučné informace o historii, popisu, geografickém rozšíření, tradičním i současném využití, světové produkci, a především o pěstování kakaovníku. Prezentované informace budou založeny mimo jiné na osobních zkušenostech přednášejícího, které získal při výzkumu této významné plodiny v celé řadě exotických zemí (Samoa, Vanuatu atd.). Kromě popisu pěstování v tropických oblastech budou také představeny možnosti pěstování kakaovníku ve skleníkových podmínkách v ČR. Na závěr budou diskutovány současné problémy související s celosvětovou produkcí kakaa.

16:00 Degustace single origin čokolád (60 min) – Spolkový dům

(tandemová ochutnávka)

Zveme vás na jedinečnou ochutnávku single origin čokolád, kterou povedou dva majitelé českých bean to bar čokoládoven. Přijďte si vychutnat pestrou paletu chutí a vůní čokolád, které pocházejí z různých koutů světa. Během večera se seznámíte s procesem výroby, specifiky jednotlivých regionů a odlišnostmi mezi jednotlivými druhy kakaových bobů. Připravte se na nezapomenutelný zážitek a objevte tajemství kvalitní čokolády pod vedením opravdových odborníků.

16:00 Párování čaje a čokolády (60 min) – Dobrá čajovna

(degustace)

Párování připravené pro pravé milce čaje. Objevte propojení dvou světů – kvalitních čínských oolongu a tmavé čokolády. Speciální degustace v etáži Dobré čajovny proběhne v sobotu i neděli od 12:00 a 16:00. Kapacita je velmi omezená. Doporučujeme rezervaci místa.

16:00 Historkovné s vůní čokolády: Průvodcovská služba Kutná Hora (60 min) – Vlašský dvůr

(komentovaná prohlídka městem)

Pojďte s námi objevovat krásu středověkého města s průvodcem. Procházka začíná na nádvoří Vlašského dvora, následně se vydáte na průzkum města bez vstupů do dalších objektů, zato po trase plné dobrot a vůní. Prozradíme vám zajímavosti čokoládové i cukrárenské a namlsáme vás na další ochutnávky v rámci festivalu čokolády.

16:00 Jak májský jinoch objevil posvátný kakaový bob: Ekodivadlo AMPI (30 min) – Palačinka, nádvoří

(divadlo, 6+)

V našich pohádkách máme Honzu, který vyrazil do světa, aby se něčemu přiučil a nejlépe oženil s nějakou bohatou princeznou. U Májů to byl jinoch „Jeden Střelec“ (Chun-Achpú), který při svých toulkách světem jednoho dne narazil na kakaovník. A když ze zvědavosti utrl jeho plod, zjevil se mu samotný a mocný bůh QUETZALCOATL, který prozradil božský recept na výrobu čokolády. Co myslíte, podaří se mu ji uvařit?

16:30 Vzdělávací aktivity k pohádce Jak májský jinoch objevil posvátný kakaový bob: Ekodivadlo AMPI (65min) – Palačinka, nádvoří

(naučně o čokoládě pro děti, 6+)

Jak se pěstuje kakao, vlastnoruční drcení kakaových bobů, výroba, ochucování a formování čokolády, hra na spravedlivé dělení aneb férový obchod a interaktivní fotogalerie „cesta čokolády“.

17:00 Jak správně vychutnávat čokoládu (60 min) – Vlašský dvůr

(workshop)

Chcete se naučit vychutnávat čokoládu? Na tomto workshopu vás to naučíme. Společně ochutnáme vzorky čokolád, které procvičí vaše chuťové buňky. Nezapomeňte si přibalit chytrý telefon, budete ho potřebovat na quiz.

17:30 Čokoláda.cz a novinky ve světových čokoládovnách: Šárka Robinson Pomahačová (60 min) – Spolkový dům

(přednáška s ochutnávkou)

Zajímá vás, co je nového v čokoládovém světě? Jaké příchutě jsou nejvíc v kurzu a na co se současní výrobci nejvíc zaměřují? Pokud se chcete dozvědět odpovědi na tyto i další otázky a zjistit, co je v současnosti za nové aktuální trendy ve světě čokolády a kaka, přijďte. Na debatu se těší Šárka Robinson, degustátorka čokolády, spolumajitelka Čokoláda.cz

17:00 Zapomenutý svět Venezuely: Karel Wolf (60 min) – Dačického dům I.

(cestovatelská přednáška)

Karel Wolf, fotograf, přírodovědec a ředitel cestovatelského festivalu Kolem Světa na festivalu vystoupí s přednáškou o jeho cestě do pocovidové Venezuely - do míst, kde není ani stopy po evropských cestovatelích. Po zemi cestují jen Venezuelci a pár Brazilců, a tak si jejich výprava užila pohostinnost indiánských kmenů Pemón a Warao téměř o samotě. Nejvyšší vodopád světa Salto Angel byl plný vody. Bažiny Los Llanos se hemžily krokodýly, piraněmi a kapybarami a stolová hora Roraima ukázala ojedinělý svět masožravých rostlin, jeskyní a vodopádů. Zapomenutý svět Venezuely stále existuje a vy ho můžete vidět díky této přednášce!

17:30 Kutnohorská kapela Teige (60 min) – GASK, Amfiteátr

(koncert)

Hudební uskupení pohybující se na pomezí alternativního, indie a dream popu. Kapela klade důraz na české texty, v nichž se opakují témata a motivy pozdního dospívání, návratů domů nebo okouzlení novými místy. Melancholický zvukový projev teige evokuje atmosféru nočního města v celé jeho rozporuplnosti. V současnosti kapela působí a vystupuje v trojčlenné verzi – zpěvačku a klávesistku Veroniku Sirotkovou doplňuje na kytaru a baskytaru Adam Sirotek, vokály a synthové plochy obstarává Dominika Albrechtová.

18:30 Duel ČOKOLÁDA vs. KÁVA: Pražírna Beansmith's vs. MoonChocolate (60 min) – Turistka

(přednáška s ochutnávkou)

Jaký je vlastně rozdíl mezi pěstováním a zpracováním čokolády a kávy? Co všechno ovlivňuje výslednou chuť a jak si s chutí můžeme pohrát my, výrobci čokolády, a ti, co praží kávu? Pojďte na netradiční duel, při kterém dojde i na to, jak si užít snoubení kávy a čokolády.

18:30 Degustace a párování rumů a čokolády (60 min) – Blues Café

(degustace) / Doplatek na místě 300,- Kč / 18+

O rumy se postará přední český rumový specialista a spoluautor podcastu Alkohololog.cz Viktor Gleich a napárované netradiční bean to bar čokolády ze světa obstará degustátorka Šárka Robinson Pomahačová. Ochutnáte nevšední kombinace a dozvíte se maximum o výrobě kvalitních rumů i čokolády! Degustace je určena jen pro starší 18 let.

19:00 Caribe – Spolkový dům (90 min)

(koncert s mini kurzem salsy)

Hudebním vrcholem večera je mezinárodní kubánská kapela zaměřená žánrově na hudbu Latinské Ameriky a Kuby. Jádrem skupiny tvoří vynikající zpěváci a bratři Ivar a Felix Aquirre původem z Bolívie, kteří vás okouzlí svým temperamentem a smyslem pro show. Kapela slavila veliký úspěch i na festivalu Colours of Ostrava, kde jako jedna z mála kapel vystoupila dvakrát po sobě – 2014 a 2016. Celým večerem s vámi protančí a taneční kroky vás naučí profesionální tanečnice salsy.

20:00 Degustace a párování rumů a čokolády (60 min) – Blues Café

(degustace) / Doplatek na místě 300,- Kč / 18+

O rumy se postará přední český rumový specialista a spoluautor podcastu Alkoholog.cz Viktor Gleich a napárované netradiční bean to bar čokolády ze světa obstará degustátorka Šárka Robinson Pomahačová. Ochutnáte nevšední kombinace a dozvíte se maximum o výrobě kvalitních rumů i čokolády! Degustace je určena jen pro starší 18 let.

20:00 Párování vína a čokolády: Filip Bodlák (90 min) - Skleník

(degustace) / Doplatek na místě 250,- Kč / 18+

Víte, že když spojíte víno a čokoládu, vzniknou úplně nové chuťové zážitky? Párováním vína a čokolády vás provede Filip Bodlák - golfista, novopečený táta a bývalý zaměstnanec giganta eBay. Filip je ale také certifikovaný hodnotitel vína. Sommelierský kurz měl dříve než maturitu a první degustaci pro hosty přichystal těsně po ní. Pojdte spolu s ním objevovat kouzlo párování skvělých vín a čokolád! Degustace je jen pro starší 18 let.

21:00 Hvězdnou oblohou s hvězdnou čokoládou: Michal Štipl a Michal Kijonka – sraz před Muzeem čokolády, na tajné hvězdářské místo vás dovede umpalumpa (90 min)

(guerillová hvězdářská akce, akce probíhá jen za příznivého počasí)

Milujete hvězdnou oblohu a chtěli byste si užít astrochill večer spolu s ochutnávkou hvězdných čokolád? Máme pro vás připravené jedinečné pozorování hvězdné oblohy, během kterého se s Michalem Kijonkou (zakladatelem MoonChocolate) a hvězdářem Michalem Štiplm (Hvězdář.cz), vydáte párovat hvězdné nebe s nadpozemsky skvělými čokoládami, které se právě vesmírem inspiroují.

22:00 Velmi neformální setkání v baru s výrobcí čokolády – Bar 22

(neformální, 18+)

Chtěli jste se na něco zeptat, ale přes den jste nesebrali odvahu? Pojdte do Baru 22, kde si pro vás barmani připravili speciální karibské a čokoládové menu!

Neděle

8:00 Beauty ráno s Danielou a čokoládovým překvapením (60 min) – Skleník

(obličejová jóga, zakoupení místenky předem nutné, cena 150,-)

Obličejová jóga je neinvazivní, ale velice efektivní metoda, která pomáhá posílit svaly obličeje, uvolnit napětí a podpořit přirozenou tvorbu kolagenu a elastinu. Kombinace cílených cviků a masáží přináší nejen mladistvější vzhled, ale také pocit relaxace a zdraví. Dopřejte si to nejlepší, co můžete – sebevědomí a krásu, která vychází zevnitř. A k tomu si samozřejmě dopřejeme čokoládové překvapení.

10:00 – 17:00 Čokoládové tržiště – Spolkový dům

(tržiště)

Už jste našli svoje oblíbené české čokolády? Na čokoládovém tržišti se můžete potkat se samotnými výrobci čokolád, zeptat se jich na vše, co vás zajímá, ledasco ochutnat a hlavně si nakoupit zásoby domů a třeba i dárky na Vánoce...

10:00 Degustace mléčných čokolád (45 min) – Vlašský dvůr

(degustace)

Máte rádi čokoládu, ale ještě jste nepřišli na chuť těm tmavým? Nevadí! Důležité je si na čokoládě pochutnat. Pojďte ochutnat mléčné čokolády od českých výrobců - čokolády všeho druhu, s různými příchutěmi a s různými mléky! Poznáte, že i mléčné čokolády mají spoustu tónů a chutí.

10:00 Amazonie: Jakub Vágner (90 min) - Dačického dům I.

(cestovatelská přednáška)

Jakub Vágner, dobrodruh, extrémní cestovatel a rybář je držitelem mnoha světových rekordů a všeobecně uznávaným odborníkem na lov rybích gigantů. Vyráží na nebezpečné expedice do exotických krajů naší planety, aby posunul hranice rybolovu na další úroveň. Tato expedice nás zavede do nitra amazonského deštného pralesa. Amazonský deštný prales je jedním z nejúžasnějších a zároveň nejdrsnějších míst naší planety a Vágner dnes patří mezi největší světové odborníky na tento úžasný ekosystém. Ve své přednášce vás zavede do divokého pralesa pod i nad vodní hladinou.

10:00 – 16:00 Deskohraní s mlsáním: DFT Herní doplňky – Spolkový dům

(herna pro všechny hrávé)

Na festivalu máme pro všechny malé, velké a hravé připravenou hernu speciálních deskových her! Milujete mlsání? Přijďte si zahrát hru Mistři čokolády, Klání cukrářů a další hry o mlsání či s tématem Latinské Ameriky. Deskohraní pro vás připravují herní profíci DFT - Herní doplňky a výběr her bude opravdu velký!

10:00 - 17:00 Nebud' lama a pojd' tvořit – Kafirnictví

(dílňička)

Oblékněte si vlastní lamu! Na připravené dřevěné výřezy ve tvaru lamy si utkáte typický vlněný přehoz, a každá vaše lama tak může být úplná modelka. Přijít tvořit můžete kdykoliv během dne!

10:00 – 17:00 Čokotiskárna – Palačinka

(dílňička)

Pojďte se na vlastní oči přesvědčit, jak funguje 3D Čokotiskárna a vezměte i děti. Budou se totiž tvořit čokomalovánky. Na dílničku vřele doporučujeme zástěrku či něco na převlečení. Je pravděpodobné, že čokoláda nebude jen v bříšku...

10:30 Taste With Colour: Hazel Lee (60 min) – Dačického dům II.

(degustace a malířský workshop - anglicky)

Máte někdy problém popsat chuť, které v čokoládě cítíte? Nejste v tom sami! Proto na základě vědeckého výzkumu vznikla nová metoda ochutnávání, a to za pomoci štětce a barev. Její autorka, Hazel Lee, vystudovala Food Science na univerzitě v Leedsu, pracuje ve vývoji v potravinářském průmyslu, je členkou Academy of Chocolate, porotkyní v soutěžích Academy of Chocolate Awards, Northwest Chocolate Awards, Great Taste Awards a Premio Bean to Bar Brasil a také domácím výrobcem čokolády a kakaovým dobrodruhem. Hazel vás na této degustaci provede spolu s barvami novou metodou ochutnávání čokolády a představí speciální chuťovou mapu, která je nově přeložená i do češtiny. Degustační a malířské workshopy se konaly ve Velké Británii, USA, Nizozemsku, Dubaji, Thajsku, Španělsku, Grenadě, Brazílii, Německu a letos poprvé máte možnost i v České republice.

10:30 Předražená čokoláda aneb lži a kontroverze ve světě čokolády: Jordi's Chocolate (60 min) – Spolkový dům

(přednáška s ochutnávkou)

Poznejte na přednášce spojené s ochutnávkou čokolád, jaký je rozdíl mezi řemeslnou čokoládou od bean to bar výrobců a „kvalitní“ čokoládou v marketu.

11:00 Kde budeme bydlet?: Divadlo Ví.Tvor (45 min) – Palačinka, nádvoří

(pohádka)

Hrdina této pohádky, medvěd, je sice hodný, ale kvůli své hamižnosti se dostane do potíží. Letos nashromáždil tolik medu, že se s ním nevejde do domečku. Nezbyvá mu nic jiného než hledat domeček nový. Cestou si rád nechá poradit od ostatních obyvatel lesa, ale rychle zjistí, že ne všichni to s ním myslí dobře. Nejdůležitější je pro něho ovšem jen jedno a to včas se uložit k zimnímu spánku.

11:00 Čokoláda - pokrm bohů: Lada Bartošová (60 min) – Kostel sv. Jana Nepomuckého

(přednáška s ochutnávkou)

Přednáška vás zavede na fascinující cestu historií kakaa, které nebylo jen obyčejnou surovinou, ale i posvátným darem bohů. Prozkoumáme legendy starověkých civilizací, kde kakao hrálo klíčovou roli v náboženských rituálech a obřadech. Podíváme se na to, jak Aztékové a Mayové považovali kakao za dar od boha Quetzalcoatl, a jak se čokoláda stala symbolem božské energie. Zjistíte, jak církve v Evropě nakonec přijala čokoládu jako lahodný nápoj, který překonal počáteční nedůvěru.

11:00 – 15:00 Dynamické čokohrátky pro děti – Skleník, travnatá plocha u amfiteátru

(aktivita pro děti)

V zahradách GASK na vaše děti čeká jedinečný fotokoutek a hlavně pohybové aktivity:

- 1, Opičí čokodráha Míši Francové, kde si tématicky prověříte svoji mrštnost.
- 2, Pohybové hry od Ivet & Evy & Bey, kde dětem vyhládne na další mlsání čokolády. Děti se mohou těšit na veselé pohybové hry, při kterých si užijí běhání, skákání i spolupráci s kamarády. Společně procvičí tělo i smysly hravou formou. Lekce je plná radosti, rytmu a pohybu pro malé i větší dobrodruhy.
- 3, Dobrodružství kosmočokoládové mise od Respect Gym – příběhová lekce s prvky jógy, hry a KravMaga, kde děti plní důležitý úkol. Na planetě Zemi došla čokoláda! A to ne ledajaká – ta, co dává radost, sílu a lásku. Posádka malých hrdinů (vy!) vyráží do vesmíru, aby našla Zrnko Světla – ztracený čokoládový krystal ukrytý v jiné galaxii.

11:00 – 15:00 Férový brunch a tanec – Skleník, travnatá plocha u amfiteátru

Férový brunch se spolkem diploMATKY (60 min)

(brunch v trávě)

Přijďte se potkat na férový piknik – můžete donést něco na společný stůl, nebo se jen zastavit na kus řeči. Na našem brunchi se setkává káva, koláč i komunita – seznámte se s tím, co v Kutné Hoře děláme, poznejte se navzájem, popovídejte o tom, co v Kutné Hoře stojí za to a co bychom mohli zlepšit!

Danzae Decora: DDM Dominik v KH

(tanec a škola tance)

Přeneste se do doby, kdy se čokoláda podávala na stříbrných podnosech, dorty vypadaly jako šperky a tanec byl královským gestem radosti. Čeká vás podívaná inspirovaná estetikou doby Bridgertonů – doby, kdy se čokoláda stala symbolem elegance, mlsání bylo uměním a každé otočení sukně vyprávělo příběh. Uvidíte nejen taneční vystoupení, ale čeká vás také sladká škola tance, ve které si zatančíme všichni společně.

11:45 Taneční lekce s Rocio (40 min) – Spolkový dům

(mini taneční kurz)

Chcete se naučit tradiční jihoamerické tance od rodilé Peruánky? Máte příležitost! Pojdte zkusit taneční kroky s Rocio, která vás s úsměvem provede základy tanců. Kurz probíhá přímo na čokoládovém tržišti.

12:00 Párování čaje a čokolády (60 min) – Dobrá čajovna

(degustace)

Párování připravené pro pravé milce čaje. Objevte propojení dvou světů – kvalitních čínských oolongu a tmavé čokolády. Speciální degustace v etáži Dobré čajovny proběhne v sobotu i neděli od 12:00 a 16:00. Kapacita je velmi omezená.

12:00 Řízená degustace tmavých čokolád: Čokoládovna LANA (60 min) – Vlašský dvůr

(ochutnávka)

Objevte svět tmavých čokolád z třebíčské čokoládovny LANA! Můžete se těšit na stoprocentní čokoládu bez cukru, single origin tabulky z Ugandy nebo Venezuely a čokolády s originálními příchutěmi – chilli habanero, pepř tellicherry, plody baobabu či konopí.

12:30 Degustace bílých čokolád (60 min) – Dačického dům II.

Že bílá čokoláda není čokoláda? Kdepak! A navíc může být i skvělá a vyrobená z kvalitních surovin. Přijďte ochutnat bílé čokolády od českých čokoládových manufaktur a dozvědět se, jak se vlastně kvalitní bílá čokoláda vyrábí!

12:30 Čokoládový průvodce po galaxii: MoonChocolate (60 min) – Dačického dům I.

(přednáška)

Čokoládový průvodce po galaxii aneb velký třesk (snad aspoň trošku humorné povídání o vzniku čokoládovny MoonChocolate). Jejich první kroky provázela nejen síla, ale taky sranda. Lehce humorné vyprávění o tom, jak na počátku bylo slovo. Sprosté slovo.

13:00 Planeta Anna(60 min) – Spolkový dům

(koncert)

Anna Rojas, umělkyně, která svou tvorbou propojuje dva světy – český a mexický. Míchá český i mexický folklor s rockem, folkem, regee a populární hudbou. Její písně, intimní a autentické, spojují kultury emocemi s jedinečnou citlivostí. V letech 2023 a 2024 zaujala porotu hudební soutěže Pražská Porta a dostala se až do finále. V roce 2023 navíc získala ocenění na prestižním festivalu Interporta.

13:00 Dílnička pro děti – vyrobte si lízátko s čokoládovou Lílá (60 min) – Barvířův dům I.

(dílnička pro děti)

Výroba a zdobení čokolády, které si děti samy vytvoří a nejspíš snědí.

Pokud si potřebujete na chvíli odpočinout nebo se jen tajně nacpat čokoládou, svěťte nám své ratolesti.

13:15 Jak správně vychutnávat čokoládu (60 min) – Vlašský dvůr

(workshop s čokokvízem)

Chcete se naučit vychutnávat čokoládu? Na tomto workshopu vás to naučíme. Společně ochutnáme vzorky čokolád, které procvičí vaše chuťové buňky. Nezapomeňte si přibalit chytrý telefon, budete ho potřebovat na quiz.

13:45 Poznejte Ekvádor jako na dlani (60 min) - Dačického II.

(přednáška)

Chcete sázet stromy nebo mapovat život zvířat v ohroženém ekosystému suchého tropického lesa na pobřeží Ekvadoru? Staňte se dobrovolníkem a poznejte novou zemi! Pobytí jsou určeny pro studenty, výzkumníky, dobrovolníky a nadšence o tropickou přírodu, kteří preferují terénní pobytí a poznávání místní přírody, kultury a tradic spíše než klasické pobytí s hotelovým zázemím. Výzkumníci mohou provádět výzkumy na pozemcích privátních rezervací, zahrnující tropický opadavý les. Okolí zahrnuje pobřeží Pacifiku, pláže či mangrovy. Vše o Global Volunteer Office a o tom, jak vycestovat jako dobrovolník, zjistíte na této přednášce.

14:00 Co všechno se může pokazit při výrobě čokolády (60 min) - Dačického dům II.

(přednáška s ochutnávkou)

Chcete odhalit tajemství výroby čokolády a poznat rozdíly mezi správně a špatně zpracovaným kakaem? Během akce se seznámíte s procesy fermentace a pražení kaka a uvidíte, jak zásadně ovlivňují výslednou chuť čokolády. Na vlastní chuťové pohárky zažijete kontrast mezi čokoládou vyrobenou ze špatně fermentovaného a praženého kaka a její dokonalou verzí. Ochutnáte i

čokoládu, která prošla nesprávným temperováním, a porovnáte ji s její správně připravenou alternativou. Tato zkušenost vám umožní lépe porozumět složitostem řemeslné výroby čokolády.

14:00 Historkovné s vůní čokolády: Průvodcovská služba Kutná Hora (60 min) – Vlašský dvůr

(komentovaná prohlídka městem)

Pojďte s námi objevovat krásu středověkého města s průvodcem. Procházka začíná na nádvoří Vlašského dvora, následně se vydáte na průzkum města bez vstupů do dalších objektů, zato po trase plné dobrot a vůní. Prozradíme vám zajímavosti čokoládové i cukrárenské a namlsáme vás na další ochutnávky v rámci festivalu čokolády.

15:00 Bolívií z pralesů až k vrcholům hor: Martin Mikyska (90 min) Dačického dům

(cestovatelské)

Pomyslná cesta zapomenutou, ale překrásnou zemí nás provede pralesy se zapomenutými jezuitskými misiemi, mlžnými pralesy And ale hlavně bolívijským Altiplanem, obrovskou horskou plání, jejíž obzory se dotýkají nebes. Bolívie skrývá světový unikát, největší solnou pláň světa: Salar de Uyuni. V horských lagunách žijí tisíce plameňáků pod obřimi vulkány. Zapadlé vesničky zdobí roztomilé kostelíky. Dostaneme se do koloniálních měst La Paz, Sucre nebo do Potosí a jeho stříbrných dolů. A nad kamennými bloky ruin Tiwanaku nám zůstane rozum stát... Přednáška s fotkami, videi, vč.záběrů z dronu, je založen na opakovaných pobytech v Bolívii.

15:00 Teorie výroby čokolády aneb proč si ji raději koupit: Čokoládovna Lílá (60 min) Vlašský dvůr

(přednáška)

Lehký vhled do technologií a procesu bean to bar výroby. Seznámíme Vás s kakaovými boby i celým procesem jejich proměny v čokoládu: pražením (na pánvi, v troubě, v profesionální pražičce), odslupkování (ručně, fénem, v miniloupačce nebo větší loupačce), mletím a konšováním (v malém i velkém melanžeru) a temperováním (ručně, v miskách, mikrovlnce nebo na tempírkách všech velikostí).

15:00 Degustace bílých čokolád (60 min) – Barvířův dům I.

Že bílá čokoláda není čokoláda? Kdepak! A navíc může být i skvělá a vyrobená z kvalitních surovin. Přijďte ochutnat bílé čokolády od českých čokoládových manufaktur a dozvědět se, jak se vlastně kvalitní bílá čokoláda vyrábí!

15:00 Zpívající umpalumpové (45 min) – Kostel sv. Jana Nepomuckého

(koncert)

Víte, že umpalumpové umí zpívat? Ti z kutnohorské čokoládovny rozhodně ano. A proto si pro vás se svými přáteli připravili hudební překvapení plné čokoládových hitů v jejich vlastních úpravách. Na koncertě uslyšíte, jak to může znít ve výrobě čokolády Lidka, když se umpalumpové sejdou u kakaových bobů.

16:00 Párování čaje a čokolády (60 min) – Dobrá čajovna

(degustace)

Párování připravené pro pravé milce čaje. Objevte propojení dvou světů – kvalitních čínských oolongu a tmavé čokolády. Speciální degustace v etáži Dobré čajovny proběhne v sobotu i neděli od 12:00 a 16:00. Kapacita je velmi omezená. Doporučujeme rezervaci místa.

16:00 Son caliente – Spolkový dům

(koncert s překvapením)

Skupina složená převážně z kubánských muzikantů si na zakončení festivalu připravila temperamentní koncert plný nejen originální latinskoamerické hudby, salsy, samby aj., ale také překvapení na rozloučenou.

16:45 Výzvy pro malé a začínající výrobce bean to bar čokolády: Michal Herůfek (60 min) – Dačického dům I.

(přednáška)

Po celém víkendu plném čokolády jste bean to bar čokoládě propadli stejně jako my? Tak to tu pro vás máme přednášku plnou cenných informací, se kterými začít vyrábět čokoládu bude o kus snazší! Pojdte si poslechnout rady od profíka ohledně výběru strojů pro výrobu, nákupu kakaových bobů a finančních rad do začátku.

19:00 Coco: Lee Unkrich, Adrian Molina (105 min) – Kino Modrý kříž

(film)

Navzdory prazvláštnímu rodinnému zákazu muziky se Miguel touží stát uznávaným hudebníkem jako je jeho idol, Ernesto de la Cruz. V touze dokázat svůj talent se Miguel souhrou neuvěřitelných okolností ocitne v překrásné a barevné Říši mrtvých. Tam potká okouzujícího šejdíře Hectora a společně se vypraví na strhující cestu odhalit skutečný příběh Miguelovy rodiny.

Výstavy

Sobota a neděle

10:00 – 18:00 Masky: Martin Zemanský – Spolkový dům

(výstava)

Výstava Masky je soubor prací, maleb a menších tušových kreseb. Autor pracuje se svým deníkem z cest i života. Fragmenty zážitků a vzpomínek ožívají na ploše obrazu. Nahlíží pod slupku tělesné schránky figur, zvýrazňuje různé orgány, zuby, kosti, struktury očí, a tím nám přibližuje duševní nitro osobnosti. Martin Zemanský je také autorem obalů čokolád kutnohorské čokoládovny Lidka, pro kterou realizoval celou řadu ilustrací inspirovaných kutnohorskými příběhy i strašidelnými legendami z oblastí, kde se pěstuje kakao.

10:00 – 18:00 Do ráje kávy, čokolády a taky exotického ptactva: Ivo Šanc – Kostel sv. Jana Nepomuckého

(výstava)

Výstava fotografií tropických ptáků z Jižní a Střední Ameriky. Tyto obrázky pořídil Dr. Ivo Šanc, bývalý kutnohorský starosta, na svých cestách po Latinské Americe. Krása a barvy exotických ptáků mají připomenout, že podobně jako hlavní surovina pro výrobu čokolády, tedy kakao a jeho původce – kakaovník, jsou i ptáci součástí úžasné přírody tropických oblastí Jižní a Střední Ameriky. Tato příroda, ačkoli se zdá být neporušená a zdravá, je ohrožena mnohými činnostmi člověka. Většina pěstitelů kakaovníků si toto uvědomuje a volí udržitelné postupy, tak aby příroda zůstala nepoškozená a různorodá. Rozhodující je pěstování několika druhů plodin, respektive keřů a stromů, ve více výškových patrech. Takové prostředí je vhodné i pro život ptáků, jejichž fotografie budou vystaveny.

10:00 – 18:00 Muzeum kutnohorské čokolády (30 min) – Komenského náměstí

(expoze)

Kutnohorská čokoládovna Koukol a Michera byla založena již v roce 1918. Pod značkou Lidka vyvážela čokolády a bonbóny do celého světa – všude od Ameriky, přes Palestinu, všechny britské kolonie i do celé Evropy. Přijďte se dozvědět víc o výrobě čokolády v Kutné Hoře, prohlédnout si historické formy na výrobu čokolády a zjistit, jak vypadá čokoláda s nejdelší trvanlivostí či první automaty na cukrovinky.

10:00 - 18:00 Čokoládová republika – Spolkový dům

(výstava)

Chcete-li se seznámit se všemi českými řemeslnými čokoládovnami na jednom místě, zavítejte na výstavu Čokoládová republika ve Spolkovém domě. Výstava věnovaná jednotlivým manufakturám představí příběh české čokolády a lidí, kteří za ní stojí. A hned za rohem můžete od těchto českých manufaktur na čokoládovém tržišti něco ochutnat a koupit.

10:00 – 18:00 Obrázky z dějin českých čokoládoven: Stanislav Krámský - Dačického dům

(výstava)

Nahlédněte do dějin starých slavných českých čokoládoven, které dnes již povětšinou neexistují! Ing. Stanislav Krámský, začal čokoládové obaly sbírat již v roce 1964. V roce 2000 už jeho sbírka měla neuvěřitelných 94 000 ks obalů a dostala se tak do české Guinnessovy knihy rekordů. Dnes je světovým rekordmanem – má největší sbírku čokoobalů na světě. Pan Krámský se pravidelně účastní veletrhů a výstav, části jeho sbírek byste našli v mnoha českých i světových muzejních expozicích a je také spoluautorem Knihy o čokoládě, která zpracovává české čokoládové dějiny. S částí českých sladkých dějin se setkáte i na této výstavě.

10:00 – 18:00 Fair trade pěstování kakaa – Vlašský dvůr, arkády

(výstava)

Milujete čokoládu? Křupnutí tabulky při rozlomení a jemnou chuť na jazyku? Čokoláda má ale i svou temnou stranu. Stanislav Komínek a Lukáš Matěna vyrazili do západoafrického Pobřeží slonoviny, aby v zemi dodávající 40 % světové produkce kakaa zdokumentovali podmínky pěstování. Cena za levné kakao je šokující: původní deštný prales je prakticky vykácen a pěstitelé žijí v chudobě. Velcí výrobci

čokolád Mars, Nestlé a Hershey se před téměř 20 lety zavázali, že přestanou při výrobě používat kakao sklizené dětmi. Většina dnes průmyslově vyrobené čokolády však stále začíná dětskou prací.

10:00 – 18:00 Kávová krize – Turistka

(výstava)

Káva je součástí života většiny z nás. Miliony lidí po celém světě s kávou svůj den začínají, setkávají se nad ní, dobíjí pomocí kávy svou energii nebo prostě s šálkem kávy relaxují. Na kávě zároveň závisí život 125 milionů lidí po celém světě. Bohužel si ale často pěstováním této plodiny nedokáží důstojně vydělat. Jak se žije pěstitelům kávy? Stanislav Komínek a Lukáš Matěna vyrazili do jihoamerické Kolumbie, aby v zemi, která je druhým největším producentem kávy arabiky na světě, zdokumentovali podmínky jejího pěstování.

FESTIVALOVÉ MENU 2025

Blues café

Sopa Azteca s kuřecím masem

Café Havlíček Penzion

Čokoládový dort s červenou řepou

Čokoládové cookies s chilli

Café 21

Pao de quijo

Mochačino s rumem republika

Brazilská limetová limonáda

Čokoládové kostky s kokosem

Čtyři sestry

Veganské burrito s jackfruit a fazolemi v rajčatové omáčce s hořkou čokoládou, avokádem, nakládanou cibulkou, rýží a veganským sýrem, opečený brambor

Brownies s bílou čokoládou, jahodovým přelivem a zmrzlinou

Kafírnictví

Churros s horkou čokoládou

Muzeum čokolády

Horká čokoláda s alkoholem

Čokolanýže s kakaovými nibsy

Palačinka

Churros Style Mini-Palačinky

Rolované minipalačinky obalené ve skořicovém cukru, s čokoládovou omáčkou

Café de Cacao - Ledová káva s kakaem, špetkou skořice a šlehačkou

Latinskoamerické "mocha" s twistem

Restaurace v Ruthardce

Ceviche z mořského vlka, šťáva z citrusů, krembl s čokoládou, petrželový olej

Chilli con carne s čokoládou, kukuřičné placky

Grilovaný telecí rib eye steak s omáčkou Madeira a čokoládou, konfitované brambory s česnekem a rozmarýnem

Chuross s chilli čokoládou

Skleník

Tacos party

Doprovodný program, který můžete navštívit kdykoliv během soboty a neděle:

10:00 – 17:00 Královská mincovna (60 min) - Vlašský dvůr

(návštěva expozice se slevou 50% a zvýhodněná ražba Pražského groše v rámci prohlídky)

V královské mincovně ve Vlašském dvoře si prohlédnete nejen pražské groše, parvy, halíře, peníze, krejčary a velmi zdobné tovary, ale uvidíte také expozici věnovanou zpracování stříbrné rudy a na chvíli můžete rozjímat v původní královské kapli, kterou někteří znají třeba ze hry Kingdom Come: Deliverance II. Návštěvníci festivalu si mohou ručně vyrazit vlastní pražský groš pro štěstí za zvýhodněnou cenu.

10:00 – 17:00 Expozice Dačického domu: Dačického dům

(expozice)

Kutná Hora letos slaví 30 let vstupu do UNESCO, a proto v rámci letošního ročníku festivalu čokolády doporučujeme navštívit expozice v Dačickém domě, které se právě památkám UNESCO a Kutné Hoře věnují.

Všechny památky UNESCO

Dačického dům v historickém centru Kutné Hory je unikátním exponátem sám o sobě. Můžete si jej prohlédnout od sklepa po podkroví. Uvnitř vás čeká interaktivní expozice, první svého druhu v České republice, která představí organizaci UNESCO, památky na tomto seznamu u nás, ale především zodpoví otázku, proč právě Kutná Hora je součástí rodiny těchto nejvýznamnějších pamětihodností světa.

Kutná Hora – město očarované stříbrem

Výstava představuje město na starých fotografiích, ve videodokumentech a pan Mikuláš Dačický k tomu dodává své komentáře v ilustracích Pavla Koutského. Přijďte zavzpomínat na nedávné časy a pokochat se tím, jaký kus cesty vpřed Kutná Hora ušla.

Změna v programu vyhrazena.