

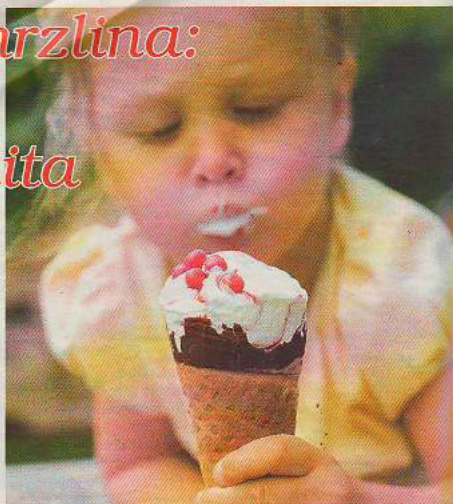
Litá zmrzlina: česká specialita

Nic nás v horkých letních dnech tak příjemně neosvěží jako zmrzlina. Jen málokdo ví, že právě v České republice vznikají mražené lahůdky, na které jinde ve světě nenarazíme.

První psaná zmínka o výrobě zmrzliny pochází z doby 3000 let před naším letopočtem z oblasti dnešní Číny, ovšem nejruznějších legend o tom, kdo vyrobil tu první, je poměrně dost.

VYBERE SI KAŽDÝ

Těžko říci, zda bychom si na tehdejší zmrzlině pochutnali, každý národ má a má své vlastní požadavky. Její obliba se všeobecně rozšířila teprve v devatenáctém století, kdy se



ve velkých městech začala objevovat v nabídce předních cukrářů. Dnes si můžeme tento pamlsk vychutnat v několika variantách. Každý si vybere: ať už točenou, kopečkovou, v kelímku či na špejli.

CO JE LITÁ METODA

Právě Češi vynalezili metodu výroby, kterou jinde ve světě nenajdeme. Vše začalo v roce 1949, kdy se mražené krémy začaly dělat v pražském Laktošu. Při jejich výrobě se používala tzv. litá metoda. Její největší výhodou je to, že se díky ní do zmrzliny dostane mnohem víc lahodného ovoce, smetany, jogurtu a dalších potravních surovin. Její chuť je

tudíž plnější a vydatnější. Základem je maximum ingrediencí a minimum vzduchu. Nanuky vyráběné litou metodou jsou tvrdší a proces výroby je finančně náročnější. Lité zmrzliny jsou v Čechách stále velmi oblíbené, proto např. Prima pokračuje v této tradiční výrobě dodnes. Modernější extruzní metoda zákazníky o mnohé ochudí. Takto vyrobené nanuky jsou hodně našlehané, a proto obsahují více vzduchu.

NEŽ SI NANUK KUPÍME

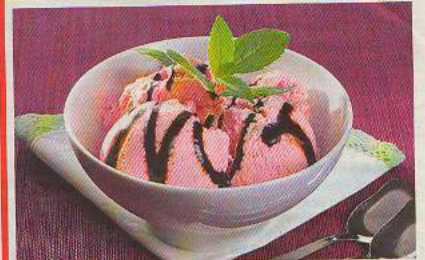
Na obalu určitě sledujeme datum spotřeby, výrobce a obsah složek, které by měly garantovat kvalitu výrobku (například ovoce, tvaroh,

Foto: Profimedia.cz (1), Štěpán Vojtěch (1), orava, filmy (1)

Nanuky vyráběné litou metodou mají plnější chuť.

34 Pošli recept

Tvarohovo-smetanová zmrzlina



Můžeš si ji připravit z různého sezonního ovoce.

Eliška Robová, Praha

SUROVINY

- 300 g jahod
- 4 lžice cukru krystalu
- 1 lžička citronové šťávy
- 250 g polotučného tvarohu
- 250 g zakysané smetany
- 4 lžice cukru moučky
- 1 vanilkový cukr
- 200 ml smetany ke šlehání

PŘÍPRAVA

1. Jahody důkladně omyjeme a zbavíme stopek. Potom je nakrájíme na kousky, posypeme cukrem, zakápneme

Doba přípravy: 35 minut
Počet porcí: 4
Orient. cena: 100 Kč

VYROB SI SVÉHO FAVORITA

Co takhle se pobavit a přitom si udělat něco dobrého? Kniha Neodolatelné nanuky (Slovart) nabízí jednoduché a zajímavé recepty. Vybrat si můžeš z ovocných či čokoládových dobrot, za vyzkoušení stojí i nanuky pro dospělé, inspirované oblíbenými koktejly.



smetana). Složení je na výrobcích uvedeno v sestupném pořadí – tzn. že na prvních místech jsou uvedeny ty suroviny, jichž je tam nejvíce. Pokud výrobci používají pro výrobu zmrzliny sušené mléko, které je nutné navodnit, pak je přirozené, že se na prvním místě objeví voda, a není to špatné. Pokud je ale ve složení z mléčných složek uvedena pouze syrovátka, pak se určitě nejedná o kvalitní produkt.

JAK POZNAT KVALITNÍ ZMRZLINU?

Kvalitu zmrzliny nelze posoudit bez toho, abychom ji ochutnali. Kvalitní zmrzlina by měla splňovat několik kritérií:

- je hladká
- není zrnitá (při rozpouštění v ústech není drsná/pískovitá)
- ihned neteče (tzn. neurovíhuje vodu)
- má čistou chuť po použitých surovinách, bez cizích příchutí
- není ostře barevná
- známku vysoké kvality je též obsah smetany, tvarohu, jogurtu, ovoce, ovocných a čokoládových kousků, ořechových plodů apod.

POŠLI SVŮJ RECEPT!

V příštích číslech přineseme zajímavé recepty připravené z třešní, višní a angreštu.

Máš-li svůj oblíbený tip na dobrotky z těchto neobvyklých surovin, pošli nám ho i s folkami hotové dobrotky a svoji podobenkou! Za zverajmený recept od nás dostaneš odměnu až 450 Kč.

Pošli recept 35