

# Prima na duši

Je řada způsobů, jak si udělat „dobře“ na duši – a zmrzlina už dlouho patří k těm osvědčeným. První psaná zmínka o výrobě zmrzliny dokonce pochází z doby 3 000 let před naším letopočtem z oblasti dnešní Číny! Možná by nám ale nechutnala, každá země má totiž svou oblíbenou chuť zmrzliny a také způsob její výroby. My Češi dáváme jednoznačně přednost Prima zmrzlinám, mezi které patří i zmrzlina Mrož.

Z 19. století, kdy obliba zmrzlin prudce stoupla, pochází citát, ve kterém se říká, že „udělat dobrou zmrzlinu je věda, toť nejtěžší z cukrářského řemesla.“ A jaký je český recept na tuto pochoutku? Říká se jí litá výroba či, chcete-li, metoda. Výhoda této převážně české metody tkví v tom, že se do zmrzliny dostane více surovin, jako je ovoce, smetana, jogurt a další. Její chuť je tak plnější než u zmrzlin vyráběných modernější, extruzní

metodou. Jsou tak vyráběny i zmrzliny Prima – včetně oblíbeného Mrože jahodovo-tvarohové chuti s tmavou nebo bílou čokoládovou polevou.

Mrož se stejně jako ostatní zmrzliny Prima vyrábí v Opavě, kde na pomyslném jahodovém poli, „vyrostla“ před několika lety továrnička. Toto zmrzlinové Prima království vyrobí každý rok kolem 12 milionů litrů té nejlahodnější zmrzliny. Mezi nejoblíbenější patří



Mrož, kombinace tradiční české zmrzliny a svěžích jahod politých lahodnou čokoládou. Mrož spatřil světlo světa roku 1992 a hned si získal velkou oblibu a srdce nejen dětí, ale i dospělých. V čem tkví tajemství jeho nezaměnitelné jahodové chuti? Ptáme se MVDr. Daleny Martiníkové, vedoucí vývoje zmrzlin z opavského Nowaca, která Mrože před lety vymyslela.

## Jak dlouho už se prodává Mrož?

Od roku 1992, kdy vstoupil na trh společně s dalšími ovocnými nanuky, které byly známy pod názvy Žirafa, Tygřík nebo Opičák. Zatímco všechny postupně vymizely, Mrož jako jediný zůstal a dnes patří k našim top výrobkům. V ovocných zmrzlinách vítězí jahoda po celé Evropě. Celkově ji předhání jen vanilka a čokoláda. Výjimku tvoří Francie a Anglie, kde na druhém místě bývá místo čokolády karamel.

## Dnes u nás asi nenajdeme nikoho, kdo by Mrože neznal a komu by nechutnal...

Musím se tomu smát, protože za jeho chuť může z velké části náhoda. Nikdy mě nenapadlo, že bych se mohla živit vytvářením nových zmrzlin. Jen chvilku po nástupu do firmy jsem vymyslela recepturu na





Mrože. Do všech tajů výroby jsem začala pronikat až poté, co byl Mrož na světě.

**Skrývá se tajemství „mrožího úspěchu“ v použitých jahodách? Jde o nějakou speciální odrůdu?**

Je veliký rozdíl v tom, jak chutnají jahody. Záleží to na odrůdě jahod. Pro nás je zásadní vybrat do Mrože tu správnou jahodu. Díky tomu, že není aromatizován, je přírodní chuť jahody velmi důležitá. Ne vždy je každá sklizeň stejná, záleží i na počasí. Jahody, které používáme, mohou být sklizeny jediné v červnu, pak mají tu správnou chuť. Obecně se spousta jahod dováží, ty ale rostou mnohem kratší dobu, což pro nás není žádoucí.

**Proč má nanuk Mrož trochu jinou barvu?**

Je to o výkvy barevnosti jahod. Může se stát, že jeden Mrož bude růžovější než jiný. A není to změnou receptury. Přírodní barvivo, které je v jahodách, se v průběhu skladování přirozeně odbourává. Na jahodách samotných to vidět

není, ale jelikož se musí zpasterizovat (projít určitým tepelným procesem), jejich barva se jako by trochu naruší. To je pak patrné na konečném produktu. Zároveň je to ale dokladem toho, že výrobek není dobarvovaný. Což naši zákazníci akceptují.

**Letos jste přišli s novinkou Mrož jahody v čokoládě. Proč je Mroží rodina obohacena o nového člena?**

Přijít s novinkou je těžší, zvláště když už máte velmi úspěšný výrobek. Ale přirozeně se nabízí myšlenka, proč k úspěšnému výrobku nepři-

dat další, který je v něčem obdobný. Není stejný. Když se rozhodneme pro novinku, nesnažíme se něco převálcovat, i když vývoj takový být může. Chceme jen zákazníkům přinášet to, co jim chutná.

