

Jaká je historie zmrzliny?



Ledová historie

První mražený dezert je prý spojován s římským císařem Nerem, který žil v prvním století našeho letopočtu. **Jednalo se o směs sněhu, který přinesli jeho otroci z hor, a ovocného sirupu s medem.**

Další příběh však uvádí, že recept na první zmrzlinu přinesl do Evropy objevitel Marco Polo ze svých cest po dalekém Východě. Mongolové zde připravovali slazené nápoje z velbloudího a kozího mléka, které v tamních chladných podmínkách zamrzaly.

Ať je to tak nebo tak, na **první zmrzlinový přístroji** ale musíme ještě několik století počkat. Vynalezla ho **až v roce 1790** Američanka Nancy Johnson a patentován byl o sto let později.

Za zakladatele první továrny na zmrzlinu je považován Jakob Fussel, mlékař z Baltimoru. Nedostatek poptávky se rozhodl oživit právě výrobou zmrzliny.

O pár let později spatřil na Světové výstavě v St. Luis světlo světa první zmrzlinový kornoutek.Jeho vynález má na svědomí italský přistěhovalec Marcioni.

O něco později, v roce 1921, byla vyrobena první zmrzlina na dřevěné špachtli. Odtud už nebylo daleko k prodeji zmraženého krému v takové podobě, jakou známe dnes.

Zmrzlina průmyslová

Víte, z čeho se vlastně vyrábí zmrzlina? **Základními ingrediencemi pro výrobu zmrzliny jsou mléko, smetana, máslo, vejce, cukr a ovoce.**

Čerstvé suroviny však v posledních letech vytlačují práškové směsi a pasty, do kterých se přidávají pevné složky (oříšky, kusy ovoce, čokoláda). **Zmrzlinová směs se poté vloží do speciálního přístroje**, který její vrchní část rychle zmrazí, aby nedocházelo ke krystalizaci vody. Rozlišuje se tzv. „hard ice“ a „soft ice“ zmrzlina. První jmenovaná je vyráběná ve velkém mrazírenskými firmami, druhou známe z malých cukráren.

Naštěstí však také vzniká mnoho malých výroben, které si vyrábí svoji zmrzlinu poctivě a ne z prášku.

Nejlepší je domácí

Co se dříve zdálo jako dětský sen, se postupem času změnilo v realitu. **Skutečně lahodnou zmrzlinu z domácích surovin si můžeme vyrobit už v každé kuchyni.**

Můžete investovat do zmrzlinového přístroje (cena od 900 Kč) nebo se spolehnout na méně nákladnou výrobu s pomocí mrazničky. Tak či tak si můžete být jisti, že vám z rukou vzejde stoprocentní lahůdka bez zbytečných konzervantů.

Zmrzlinový slovníček:

- **Sorbet** - zmrzlina na bázi ochucené vody (ledová tříšť), oblíbené jsou nejenom ovocné sorbety (obsahují alespoň 25 % ovocné složky), ale také neobvyklé příchutě šampaňského nebo bílého vína.
- **Parfait** - ve francouzštině toto slovo znamená „perfektní“, jedná se o **zmrzlý sirup vytvořený z cukru, vajec a smetany**, přidávat se může ovocná dřevina, nasekané oříšky nebo čokoláda.
- **Granita** - ledová tříšť původem z Itálie, klasickou příchutí je citrusové ovoce, káva, máta či mandle.
- **Gelato** - variace italské smetanové zmrzliny, obsahuje méně tuku než její kolegyně.
- **Ovocná zmrzlina** - vyrábí se z vody a ovocné složky (minimálně 10 %), neobsahuje tuk a měla by mít barvu typickou pro dané druhy ovoce.

Věděli jste, že...

- ...největšími konzumenty zmrzliny jsou Američané?

- ...v Japonsku můžete ochutnat neobvyklé příchutě zmrzliny, např. rybí nebo zeleninovou?
- ...v Maďarsku můžete ochutnat mrkvovou zmrzlinu?
- ...průměrný kopeček zmrzliny zdoáte za 50 líznutí?
- ...největší zmrzlina byla vyrobená v Kanadě roku 1988 a vážila více než 24 tun?