

## Zmrzlina jako ledová vášeň

---



### Kopečková versus točená

Každá se vyrábí jiným způsobem. **Kopečková zmrzlina se musí nejprve vymíchat z daných surovin, pasterizovat a postupně šlehat a chladit ve speciálním stroji.** Poté projde šokovým zmrazením a její výsledná teplota se pohybuje mezi -12 až -15 °C. V mrazáku, pokud se nesní, vydrží až půl roku.

**Točená zmrzlina vzniká tak, že se do výrobniku zmrzlinového stroje nalije tekutá směs, která se šlehá a zároveň se do ní vpravuje vzduch.** Zmrzlina je díky tomu nadýchaná a na jazyku sametová. Její teplota se pohybuje kolem -4 °C. Měla by se sníst hned. Nevýhodou je, že natočený kužel této dobroty rád padá dolů.

### Vanilkovou, nebo krabí?

Mnoho z nás zůstává věrných tradičním chutím, jako je **vanilková nebo čokoládová zmrzlina**. Další dávají přednost ovocným, kde vede **jahodová nebo malinová**. Své příznivce mají **oříškové, karamelové, citrónové, pistáciové, melounové zmrzliny**. Děti vyžadují **modrou šmoulovou**. Pikantní je **zmrzlina se slaným karamellem nebo s chilli příchutí**. Českou specialitou jsou **zmrzliny s tvarohem**.

Zkrátka nepřijdou ani vegani. Na trhu se objevují **zmrzliny vyrobené na bázi kokosového mléka, sójových produktů nebo banánů**, popřípadě jejich kombinací.

Nejen vegani si mohou pochutnat **nasorbetech**, které vzniknou smícháním ledu s cukrem nebo medem a

rozdrceným ovocem a mohou být dochuceny vínem nebo destilátem.

Zmrzlina může mít spoustu chutí a příchutí. Tradiční zmrzliny prý volí zralí muži a starší lidé, zatímco netradiční zmrzliny testují hlavně ženy a mladší generace.

My jako milovníci piva bychom měli ochutnat **pivní zmrzlinu**. Vyrábí se z klasických ležáků, ale i z ovocných piv. Ale pozor, zakázanou ji mají před jízdou řidiči – skutečně obsahuje alkohol! Možná by se k ní hodila zmrzlina, kterou připravují na Šumpersku ze slavných tvarůžků.

Víte, že na japonském ostrově Hokkaido je oblíbená **krabí zmrzlina**? Má skutečně krabí chuť, ale je sladká. Ve Velké Británii si můžete dopřát **zmrzlinu s příchutí smaženého rybího filé**, servírovanou s hranolkou z bramborové zmrzliny, solí, octem a měsíčky citronu! Britové dokonce mlsají **zmrzlinu z bramborové kaše a libového párku** zdobenou hráškem, kapustovou zmrzlinu s krutím rosolem a brusinkovou pěnou, slaninovou zmrzlinu se dvěma druhy slaniny ve vaječném krému. Inu proti gustu...

Se zmrzlinou můžeme dál kouzlit. Známe **smaženou či zapečenou zmrzlinu**. Zmrzlina **flambovaná přímo na stole** bývá vrcholem slavnostních tabulí. Může být také součástí nejrůznějších jídel. Ke slaným pokrmům se přidává **zmrzlina s chutí bazalky nebo balzamikového octa**, která prý dodá připravenému jídlu svěžest.

## Domácí zmrzlina

V našich domácnostech se stále více zabydlují **zmrzlinovače**. Fungují tak, že vypracovaná zmrzlinová směs se nalije do výrobníku, kde ji přístroj míchá tak dlouho, dokud nevznikne hustá a nadýchaná hmota. Každý si zmrzlinu může vyrobit sám a suroviny vybírat podle své fantazie. V nabídce jsou výrobníky s kompresorem, který směs v míchací nádobě rovnou chladí.

**Lahodné ledové pochoutky se dají vyčarovat i bez strojku.** Všechno promixujeme v mixéru a dáme do mrazničky na tři čtyři hodiny. Během chlazení však musíme zmrzlinu sem tam zamíchat. Pro výrobu takové zmrzliny se výborně hodí banány, citrusy, jahody a jiné měkké lesní či zahradní plody.

### Domácí jahodová zmrzlina

*270 g jahod, 200 g smetany ke šlehání, 2 lžice mascarpone, cukr podle chuti*

Vše rozmixujeme do hladké hmoty, dosladíme cukrem a nalijeme do kovové misky. Dáme do mrazáku a minimálně 7x metličkou po zhruba půlhodině promícháváme, aby nevznikaly ledové krystalky. Poté zmrzlinu necháme zcela ztuhnout.

### Domácí pivní zmrzlina

*2 hrnky smetany na vaření, hrnek třtinového cukru, 4 vaječné žloutky, 2 dl černého piva, vanilkový cukr, případně hořká čokoláda*

Žloutky vyšleháme s polovinou cukru. Ve větším hrnci smícháme smetanu s druhou polovinou cukru. Směs přivedeme k varu. Postupně přidáváme vyšlehané vejce s cukrem a zhruba dvě minuty povaříme. Po vychladnutí do směsi přidáme pivo a nasekané kousky čokolády. Můžeme přidat i trochu karamelu. Vše důkladně, nejlépe v mixéru, promícháme a dáme zmrazit.

## Domácí zmrzlina míša

*350 g tučného tvarohu, 150 g jogurtu řeckého typu, moučkový cukr nebo med podle chuti*

Tvaroh, jogurt a sladidlo dáme do mísy a elektrickým šlehačem dobře prošleháme. Tvarohovou směsí naplníme formičky a necháme přes noc ztuhnout v mrazničce.

## Hot dog ze zmrzliny

*1 l zmrzliny z bílé čokolády nebo stracciatelly, 200 g vlašských ořechů, 100 ml višňového sirupu, 4 sladké briošky*

Briošky rozřízneme. Vlašské ořechy posekáme nožem na malé kousky. Zmrzlinu necháme trochu povolit a pak z ní vykrojíme čtyři podélné silnější hranoly podle velikosti briošek. V potravinářské fólii z nich vyválíme kulaté špalíčky, které obalíme v nasekaných vlašských ořeších. Špalíčky vložíme do briošek a přelijeme višňovým sirupem.

## Zajímavosti na závěr:

- Ledové potěšení znali **už ve starověké Číně před 5 tisíci lety**. Kusy sněhu nebo ledu ochucovali pomerančem, citrónem a granátovým jablkem.
- Sníh či led ochucený medem nebo ovocnou šťávou **mlsali staří Řekové a Egypťané**.
- Říká se, že **zmrzlinu do Itálie přivezl ze svých cest z východu Marco Polo**. V každém případě se během doby výroba zmrzliny šířila do Evropy a Ameriky z Itálie. Italská zmrzlina je stále považována za vůbec nejlepší.
- Běžný **Čech si ročně dopřeje přes šest litrů zmrzliny**.
- Největší spotřebu zmrzliny na světě mají dlouhodobě Američané a Australané. Každý obyvatel těchto zemí jí ročně sní přes 20 litrů, na Novém Zélandě dokonce 26 litrů! V Evropě v tomto směru s přehledem vedou severské státy.