





SZYBKO, ŁATWO, PYSZNIE



# LODY! LODY!

## ukręcone w domu

Mleko odtuszczone (odtworzone), cukier, tłuszcz kokosowy, glukoza, syrop glukozowy, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), stabilizatory (mączka chleba świętojańskiego, guma guar), aromat, barwnik (karoteny) – to główne składniki, które znajdziemy w lodach gotowych ze średniej półki cenowej.

**P**o co z nich korzystać, skoro do wyprodukowania prawdziwych, naturalnych lodów wystarczą 4 składniki: mleko, śmietana, jajka i cukier? Oczywiście żeby było taniej, np. sproszkowane mleko jest trwalsze i łatwiejsze do transportowania niż świeże. Niestety, chemiczne dodatki sprawiają także, że przemysłowe lody mają tak lubianą, przyjemnie gładką i jedwabiście rozlewającą się po języku konsystencję. Z tradycyjnych receptur i składników korzystają już tylko nieliczne małe lodziarnie i pewna amerykańska firma, która próbuje właśnie powrócić na nasz rynek po tym, jak musiała zamknąć swoje lokale, w których serwowała lody w cenie ok. 10 zł za kulkę; jak się okazało, mimo świetnej jakości była ona kompletnie nie do zaakceptowania przez Polaków. Na szczęście bez większego problemu możemy świetne lody zrobić sami, w domu. Od kilku już lat są dostępne na naszym rynku małe maszyny do lodów – elektryczne, zwykle przypominające misę z pokrywą. Mieści się

w niej wyjmowany pojemnik z podwójnymi ściankami wypełnionymi specjalnym płynem albo wkład chłodzący, które należy zamrozić na 24 godz. przed planowanym wyrobem lodów, a następnie włożyć do urządzenia, zamontować mieszadło, włączyć mieszankę na lody (trzeba ją wcześniej jak najdokładniej zmiksować), zamknąć i włączyć. W maszynie można zrobić zarówno tradycyjne lody z mleka, śmietany i jajek, jak i lżejsze, jogurtowe, oraz oczywiście sorbety: urządzenie pracuje przez 30–45 min, cały czas mieszając zawartość pojemnika, dzięki czemu masa lodowa jest dobrze napowietrzona, lekka i „puszysta” oraz już na wpół zamrożona. Jeśli ktoś lubi lody o takiej konsystencji, może je od razu wybierać wprost z miski urządzenia, jeśli ktoś woli twardsze – może je dodatkowo zamrozić. Uwaga – ze względu na tylko naturalne składniki domowe lody zamrażają inaczej niż przemysłowe – są twardsze, bardziej zbite i „grudkowane”, dlatego trzeba je wyjąć z zamrażalnika ok. 1 godz. przed podaniem.

### Lody na patyku

**Można też zrobić w domu**, nie ma problemu. W sklepach internetowych znajdziemy zatrzęsienie foremek w fantazyjnych kształtach (najlepiej nadają się do kolorowych lodów sorbetowych) – przelewamy do nich przygotowaną masę lodową, zamykamy/zakręcamy i wstawiamy do zamrażalnika na min. 4 godz. Pamiętajmy, że jako foremki można też wykorzystać zwykłe pojemniki po jogurcie, silikonowe foremki do babeczek lub czekoladek, a po patyczki udać się do apteki, gdzie należy poprosić o szpatułki laryngologiczne.



FOT.: MIÓD MALINA STUDIO (4), FOTOLIA