**Lody – naturalnie na imprezę**

**Wymyślne torty, rozmaite babeczki, a do tego słodkie ciasta i ciasteczka – bez nich do niedawna trudno było sobie wyobrazić udaną imprezę. Jednak wiele na to wskazuje, że tego typu przekąski powoli nieco się już nam... przejadły. W ostatnim czasie, w Trójmieście szczególną popularnością zaczęły się za to cieszyć domowe lody. Coraz częściej pojawią się one również w menu restauracji.**

Jednym z nieodłącznych elementów każdej imprezy – obojętnie - spotkania integracyjnego w firmie, imienin u cioci, wesela, komunii, czy sąsiedzkiego pikniku – jest poczęstunek. I niemal zawsze obejmuje on również tzw. słodki stół, pełen rozmaitych pyszności.

Co ciekawe jednak, w ostatnim czasie wypieki przegrywają konkurencję z lodami. Prawdziwym hitem obecnego i prawdopodobnie także następnego sezonu są właśnie naturalne, domowe lody.

*- Rzeczywiście, z miesiąca na miesiąc zauważamy wzrost liczby zamówień lodów na imprezy – potwierdza Maciej Siniło, współwłaściciel gdyńskiej Wytwórni Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy”.*

I dodaje: *Choć mogłoby się wydawać, że to produkt typowo sezonowy, kończące się lato wcale nie oznacza spadku zainteresowania tego typu deserami. Wszystko wskazuje więc na to, że po wakacjach czeka nas nie mniej pracowita jesień i zima.*

W opinii przedstawiciela Wytwórni o stale rosnącej popularności lodów jako poczęstunku na różnego rodzaju imprezach decydują trzy elementy. Po pierwsze, mamy tu do czynienia z czymś niesztampowym – jakże innym od towarzyszących nam w zasadzie od zawsze ciast i deserów.

Po drugie to rozwiązanie idealne dla każdego, bowiem trudno znaleźć osobę, która nie skusiłaby się na porcję lodów - czy to w formie tradycyjnej, czy w postaci owocowego sorbetu.

*- Kluczowy wydaje się być jednak trzeci powód: coraz częściej zwracamy uwagę na jakość produktów, które spożywamy. Liczą się dla nas ich ekologiczny charakter oraz wpływ na zdrowie czy samopoczucie. W ten trend idealnie wpisują się zaś nasze lody, które tworzone są bez udziału jakichkolwiek konserwantów – wyłącznie na bazie naturalnych składników: mleka, cukru, czekolady, warzyw i owoców – mówi Maciej Siniło.*

Dla coraz większej liczby organizatorów imprez, oprócz samego smaku deseru dużą rolę odgrywa także nietypowy sposób jego podawania. Z tego powodu lody z Wytwórni Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy” mogą być serwowane… bezpośrednio z oryginalnej rikszy, która sama w sobie stanowi nie lada atrakcję i przyciąga wielu amatorów lodowych przysmaków.

*- Riksza ma jeszcze jedną niezaprzeczalną zaletę – pełną mobilność. Dzięki niej jesteśmy w stanie w krótkim czasie rozstawić się na plaży, deptaku, ulicy czy w parku, a w razie potrzeby szybko przenieść się pod dach – dodaje przedstawiciel WLP.*

Co ciekawe, w ostatnim czasie domowe lody coraz częściej zamawiają również restauracje i cukiernie. Wynika faktu, iż produkcja tego typu deserów we własnym zakresie, na małą skalę, często jest nieopłacalna – wymaga zakupu stosunkowo drogich surowców, a także zatrudnienia dodatkowego pracownika.

Ponadto, coraz więcej punktów gastronomicznych chce oferować swoim klientom coś więcej, niż znane od lat smaki śmietanki, truskawki czy czekolady. Stąd też rosnąca popularność deserów np. o smaku słonego karmelu, maku czy cytryny z bazylią.

Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy” to ogólnopolska sieć, w skład której wchodzi 10 lodziarni. Serwowane w nich lodowe przysmaki tworzone są na bazie znalezionego na strychu, przedwojennego przepisu babci na domowe lody.

W ofercie każdej z lodziarni codziennie znajdują się trzy podstawowe smaki lodów: śmietankowy, czekoladowy i truskawkowy, a także dwie, zmieniające się każdego dnia propozycje – lód mleczny i sorbet.