**Lody naturalne czy rzemieślnicze?**

**Czym są lody rzemieślnicze? Czy określenie „rzemieślnicze” oznacza to samo, co naturalne? Ile w nich proszku lub owocowej pasty? Te pytania nurtują niektórych klientów, gotowych za porcję swojego ulubionego deseru zapłacić nawet kilkanaście złotych.**

Wydając tyle chcą mieć pewność, że nie jedzą chemicznych mieszanek, tylko lody, które są wytwarzane z naturalnych produktów, wedle sprawdzonych, autorskich receptur.

*- Nasz pomysł na lodowy biznes opierał się na powrocie do tradycyjnych smaków -* ***mówi Radosław Charubin, twórca Wytwórni Lodów Polskich "U Lodziarzy",*** *największej sieci w kraju, sprzedającej lody na tzw. packi. - Ale to nie znaczy przecież, że mamy nie korzystać z technologicznego postępu i tworzyć lody ręcznie. Używamy owocowych past, ale są one oparte na naturalnych składnikach i mieszane z prawdziwym mlekiem.*

Pasta owocowa, jak tłumaczy producent, to nic sztucznego, to po prostu zagęszczony dżem bez dodatków chemicznych, konserwantów czy „ulepszaczy”. Najlepsze są włoskie, ale rodzime też są cenione. Te najlepszego gatunku są zdecydowanie droższe, więc i za deser klient musi zapłacić więcej. Dodawanie samych przetartych mrożonych owoców niestety rozwadnia lody, tracą wtedy swój śmietankowy smak. W sezonie, w tradycyjnych lodziarniach używa się świeżych owoców, ale oczywiście tych łatwo odstępnych, krajowych: truskawek, jagód, porzeczek. Dodaje się i inne smakowe składniki: oryginalną belgijską czekoladę, markową brazylijską kawę. Lodowa baza też przygotowywana jest z tradycyjnych produktów: świeżych jajek, mleka, śmietany, cukru.

*- Jednak nie zawsze stosowanie tych składników jest możliwe. W środku lata, w niewielkim lokalu używanie surowych jajek jest niedozwolone, a wręcz może być groźne dla zdrowia. Dlatego nasze lodziarnie korzystają też z naturalnych półproduktów, ale nie ze sztucznych zamienników - mówi Charubin. - Do produkcji lodów używamy doskonałego podlaskiego mleka, które nadaje im niezrównanej jakości. W niektórych punktach dostarcza je codziennie gospodarz, posiadający stosowne pozwolenie sanepidu.*

Twórca marki Wytwórnia Lodów Polskich "U Lodziarzy" zauważa, że mentalność Polaków dotycząca kulinariów zmienia się. Stają się coraz bardziej świadomymi klientami, doceniają klasę i jakość. Jako biznesmen dostrzega ten trend, firma stawia więc teraz na rozwój wytwórni lodów. Są to eleganckie lodziarnie, w których mrożone desery wytwarza się na miejscu, na oczach klientów, według sprawdzonych, unikalnych receptur, używając najlepszych składników.

*- Wiele zależy tu od partnera prowadzącego lokal. To głównie jego talent, zaangażowanie i serce włożone w robotę, zdecydują czy wytwarzane przez niego lody będą smakowały. Nie wystarczy kupić maszynę z recepturą. Żeby założyć wytwórnię naszych lodów partner musi przejść długie szkolenie i wcale nie jest tak, że każdego przyjmujemy do sieci. Jak do wszystkiego, do tego też trzeba mieć talent i determinację - uważa Charubin. - Według mnie pierwszym wyznacznikiem lodów rzemieślniczych jest doświadczenie i wieloletnia praktyka lodziarza. Taki rzemieślnik wie jakie wybrać produkty, od kogo, jak je łączyć, jak podać. Nie potrzebuje wtedy technologa, ma wiedzę, smak i komponuje na bieżąco, korzystając z różnych inspiracji.*

*Twórcy wytwórni „u Lodziarzy” mają już przeszło 15-letnie doświadczenie w branży i uważają, że mogą się już nim dzielić.*

*- To prawda, że każdy ma obecnie dostęp do receptur. Łatwo można otworzyć i cukiernię, i piekarnię też - mówi prezes Charubin. - Ale, żeby robić wyjątkowe lody czy torty trzeba mieć pasję i doświadczenie, które zdobywa się testując nie jedną, ale setki receptur, przerabianych, poprawianych, wymyślanych na nowo.*

*Niestety, stojąc latem w upale w długiej kolejce, raczej nie zapytamy sprzedawcy z czego ukręcił swoje lody, bo kolejkowicze z tyłu zrobiliby się nieco nerwowi. Polegajmy więc na własnym smaku. Naturalne lody będą cięższe, gęstsze, mniej napowietrzone, o pełnym smaku, czuć w nich będzie mleko i owoce. Tak jak trzeba mieć doświadczenie w kręceniu lodów, warto też świadomie je smakować, by umieć rozróżniać i docenić te najlepsze. A potem wracajmy tam, gdzie smakują prawdziwie.*