

Na řemeslnou zmrzlinu se stojí fronty nejen v Itálii, zmrzlináři mají i vlastní soutěž

17.1.2023 - Věra Tůmová | INFOPROFI GROUP s.r.o.

Poctivá řemeslná zmrzlina z tradičních surovin zažívá v Česku neskutečný boom. Češi jí dávají přednost i navzdory vyšší ceně a před vybranými podniky stojí v létě dlouhé fronty. Nejedná se přitom jen o módní záležitost Pražanů. V posledním desetiletí se objevily řemeslné zmrzlinárny i v řadě menších měst po celé zemi, a jednotliví výrobci mezi sebou dokonce pořádají soutěže.

Praha, Brno, Znojmo, Kačice, Kladno, Turnov, Havířov, Plzeň, Cheb nebo Lipůvka. To jsou jen některá z míst v Česku, kde se plní zmrzlinářské i dětské sny a kde zmrzlináři s velkou vášní kouzlí své ledové delikatesy.

Tajemství fronty na drahé kopečky

Pro řemeslnou zmrzlinu je typické použití tradičních surovin. Místo takzvané báze, tedy polotovaru, do kterých se přidávají už jen příchuti, musí řemeslný zmrzlinář navázat základní ingredience a ty podle receptu přidávat postupně při výrobě. Například pro vanilkovou chuť musí mít dlouhé vláčné vanilkové lusky z Madagaskaru. Pro pistáciovou se zase melou opravdové pistácie a třeba do hruškového sorbetu musíte mít správně dozrálé hrušky, nejlépe ze sadu od místního farmáře. Základem klasických zmrzlin jsou už po staletí opravdové žloutky, mléko, smetana a cukr.

„Základem výroby zmrzliny je hlavně výběr kvalitních a správných surovin a receptur. Další krokem pro smetanové zmrzliny je pasterizace, aby se zajistilo, že bude mít nejvyšší kvalitu a že bude i zdravotně nezávadná,“ popisuje proces výroby Petr Špička z firmy Eiskon, která se zaměřuje na poradenství a prodej technologií na výrobu zmrzliny.

Po dokončení pasterizačního cyklu se směs dochucuje zvolenou příchutí a za pomoci speciálních mixérů se vše propojí do kompaktní tekuté směsí, která se a vymíchá ve výrobníku zmrzliny. Poté putuje zmrzlina na krátkou dobu do šokového mrazáku, kde je teplota až -40 °C a který má za úkol rychle zmrazit zbytkovou vodu ve zmrzlině, aby byla zmrzlina jemná a hladká. Následně pak zmrzlina putuje do zmrzlinových vitrín a k zákazníkovi. Ačkoliv má zmrzlinář k dispozici i moderní přístroje, stejně se podle Špičky při přípravě zmrzliny pořádně fyzicky nadře. Nicméně spokojený úsměv zákazníka a dlouhá fronta u zmrzlinové vitríny zmrzlinářům jejich namáhavou práci mnohonásobně vynahradí.

I zmrzlinář může získat zlatou medaili

Celý proces výroby kopečkové dobroty možná vypadá jednoduše, ale až tak úplně snadný není. Správný zmrzlinář totiž připravuje mražené lahůdky nejen podle vyzkoušených receptů, ale také experimentuje. Za obojím si většina z našich nejlepších zmrzlinářů jezdí na zkušenou do kolébky všech zmrzlin, tedy do Itálie.

A protože většina zmrzlinářů svému řemeslu propadla a věnuje se mu s vášní a zvědavostí, existují pro tyto ledové umělce i mezinárodní soutěže. Jednou z nich je i Gelato Festival Challenge, která probíhá hned ve třech kolech. První kolo začíná na lokální úrovni v každé zemi, kde se odehraje trojice soutěžních ročníků. Teprve poté se tři vítězové z každého z nich sejdou na finálovém národním klání. To bude například u nás v roce 2024. Do světového finále o rok později, v roce 2025,

postoupí nakonec jen dva nejlepší čeští zmrzlináři. Na žádné správné soutěži nesmí chybět obecnstvo, a proto i na jednotlivá kola zmrzlinářského klání je možné přijít jako divák. Věřte mi, že to stojí za to!