

# DOMÁCÍ ZMRZLINA OD FLORENTĀNY

Pondělí, 22. června 2015

Asi nemusím moc dlouho vysvětlovat, že domácí zmrzlina je poměrně slušná výzva pro každého milovníka studeného a sladkého. Proč? Když doma v obyčejném mrazáku zmrazíte sebelepší smetanový krém anebo ovocné pyré, vytvoří se v něm při tuhnutí hrubé krystaly vody, které pak drhnou na jazyku a vůbec vám nedopřejí vychutnat si chuť vodních surovin. Jo a navíc to může být tuhé jako kámen, když to s mražením přenecháte.

Domácí zmrzlina vs. kupovaná zmrzlina Už je tomu pár let, co jsem dělala test vanilkových zmrzlin pro časopis Gourmet. Koupili jsme, co se dalo sehnat, ochutnávali jsme, zaznamenávali jsme a nakonec jsme to porovnali s mou úplně obyčejnou domácí zmrzlinou, kterou jsem připravila z obyčejných surovin obyčejným postupem. Výsledek? To kupované nedalo jíst.

Domácí verzi se možná trochu na dohled přiblížila zmrzlina Haagen Dazs, nejdražší polovina testu, ale stejně ostatní obsahovalo emulgátory, rostlinné tuky, aroma, barviva, lepilo se to na pusku a celkově to chutnalo podezřele uměle. Prostě o dává víc, pro domácí zmrzlinu podlehnout a dát jí přednost před tím z obchodu.

Prostě na domácí zmrzlinu se musí odborně, což ale neznamená, že to je složitě.

## Jak vzniká zmrzlina

Abychom se pohybovali na stejné měřítkové vlně, prozradím vám, co považuju za dobrou zmrzlinu. Když zmrzlina při výrobě postupně tuhne pod bodem mrazu, potěbuje, aby s ní bylo neustále promícháváno, protože jen tak se nevytvoří velké krystalky vody. Čím lépe a častěji se míchá, tím menší krystalky a tím hezčí a hladší budete mít v ústech. Obvykle by tedy recept na domácí zmrzlinu měl obsahovat pokyny typu „každou půl hodinu vytáhneme tuhnoucí zmrzlinu z mrazáku, rychle promícháme a zase ji tam vrátíme.“ Jenomže ne každá má tu možnost pohybovat se v těsné blízkosti kuchyně, aby byl včas u mrazáku. Tenhle problém má domácí zmrzlina, které mrazí a zároveň míchají, jsou to tak zvané výrobky zmrzliny a určitě se s nimi v létě dosytosti vyřídíte, neboť zvládnou promíchat ve zmrzlinu ledacos. Bohužel je to nemalá finanční investice a taky zabírá nemalé místo na lince. Krom toho o výrobě obvykle víte, protože ho slyšíte, když zrovna mrazí. A poslední nevýhoda? Domácí zmrzliny bývají poměrně pomalé, zvládnou zhruba půl až tři čtvrtě kila zmrzliny za půl hodiny. Jejich malý motor obvykle zvládne mnohdy zmrzliny nepokojně. I Magdalena Dobromila Rettigová a její vrstevnice připravovaly doma zmrzlinu z několika surovin: jen je to stále mnohem víc času a tělesné námahy. Za neustálého promíchávání míchaly metličkou směs postavenou na ledu (který mimochodem opravdu nevyndaly ze soudobé mrazničky), dokud nebyla dost tuhá. Dokonce už tehdy existovali domácí výrobci zmrzliny, samozřejmě na ruční pohon a s chlazením přirodním ledem v dvoupláňové nádobě. Pokud se ptáte, zda se nějaké uspokojivé dobré zmrzliny dají doma i bez drahého výrobce, odpověď je ano. Další možnosti jsou speciální chladicí mísy ke kuchyňským robotům jako je Kitchen Aid. Taková mísa má dvojité dno, protože v meziprostoru se nachází jaké kapalně médium s velkou tepelnou kapacitou. Když si včas vzpomenete a dáte tuhle mísu den předem do mrazáku, médium se stihne dost vychladit a naakumulovat do sebe hodně chladu. Mísu pak vytáhnete z mrazáku, nalijete do ní zmrzlinovou směs k zamražení, a robot už se postará o to, aby se vše v klidu několik minut promíchávalo, dokud namražená mísa nepřijme svůj chlad zmrzlinovému krému. Mícháním se zároveň do krému promíchává vzduch, takže zmrzlina bude tak akorát nadýchaná. Vzniklá zmrzlina má sice teplotu pod bodem mrazu, ale je měkká, dobře se s ní pracuje a skvěle se servíruje – na rozdíl od výrobků, které koupíte hluboce zmražené a snažíte se je ladicí udloubnout, v horším případě nůžem utlouct. Poslední možností zmrzliny bez drahého vybavení skrývá nějaký dnešní recept. Princip přípravy spočívá v tom, že zmražené kousky ovoce rozsekáte mixérem s nezbytným minimem tekutiny, což velmi rychle vede ke krému s konzistencí zmrzliny. Musíte

však svážit veškerou svou důvěru síle, výkonnosti a kvalitě technického provedení svého kuchyňského robota, s pomocí kterého hodláte mražené ovoce rozsekat. Zásadně však předem konzultujte s příslušným návodem k vašemu přístroji a hledejte zmínku, zda robot zvládne pokosit led nebo zda se tomu máte vyhnout. Za případné škody na vašem kuchyňském vybavení neručím.

Ovocné obměny nechávám na vás. Stejně tak si můžete vyhrát s mléčnou složkou. Já doporučuji kvalitní zakysanou smetanu, ale pokud se rozhodnete pro sýrku, mascarpone, jogurt, řecký jogurt, tvaroh, přiblížím vám tak. Nebojte se místo cukru sladit medem a banánem, oba dva jsou vazké a ješitě o něco vylepší strukturu zmrzliny. Stačí, když se budete držet hesla, že každé ovoce potřebuje jiné množství cukru a je třeba zpravit. (To je samozřejmě záminka, abyste v práci nebyli špatně odměněni.)

## Letní zmrzlinová sezóna

A ješitě pro vás dnes mám. Pokud vás téma zmrzliny zaujalo, nenechte si ujít i tuhle vzdělávací vsuvku. Dozvíte se v ní, jak vlastně poznat dobrou zmrzlinu.

- Co se smí prodávat pod označením zmrzlina?

Podle české legislativy smí mít označení zmrzlina pouze výrobek, který má nejvýše 7 procent tuku a u kterého je tento tuk výhradně živočišný. Schválně si projďte regál s mraženým zbožím v supermarketu: moc výrobků označením zmrzlina nenajdete. Veškeré ostatní je tzv. mražený krém. Zatímco u pečáka si na označení pozor dáme, u zmrzliny tuhle věc málokdo ví.

- Jak se zdraví zmrzlináři? Až vám slunce svítí!

- Lze vůbec vyrobit zmrzlinu bez moderní potravinové chemie, jen ze základních surovin?

Ano, dříve se tak předtím lety, tak proč by to nešlo i dnes? Problém je, že poctivý a tradiční postup je zároveň zdlouhavý. Když zmrzlinář připraví ochucený smetanový základ na mlá by ho nechat asi 6 hodin vyzrát a odpočítat při teplotě kolem 2 stupňů, teprve potom ho svěřit výrobci zmrzlin. Každému se tahle technologická pauza hodí a průmyslové zmrzliny se bez ní klidně obejdou. A že je z nich cítit škrob na jazyku a dráží pohromadě hrst chemických složek? Málokdo to bohužel dnes pozná.

- Má být zmrzlina měkká nebo tuhá?

U dobrého zmrzlináře dostanete zmrzlinu, která je pod bodem mrazu, ale přitom měkká a tvárná. Taková zmrzlina se neuchová při mínus 18 stupních, jako máme všichni doma v mrazáku, protože pak ztuhne na kámen. Pokud někdo zmrzlinu vyrobí, ten samý den neprodá a přes noc uloží do mrazáku, zničí se její struktura a je to pak na druhý den poznat. Dobrá zmrzlina se tedy snaží veškeré rozprodat a vyprodat, ale novou zmrzlinu doplní druhý den ráno.

**DOMÁCÍ ZMRZLINA** Suroviny 500 g předem zmraženého ovoce (jahody, lesní smetana, meruňky, broskve, tepal upravená rebarbora, jednotlivě nebo v libovolné kombinaci) – v dnešním receptu jsou použity kunratické zamražené jahody a smetana lesního ovoce ze supermarketu 2-3 lžíce cukru podle sladkosti ovoce 1 kelímek zakysané smetany trocha studeného mléka, nejvýše 100 ml Postup Veškeré suroviny kromě mléka umístěte do kuchyňského robota se sekacím nástavcem, případně do výkonného mixéru. Pár lžic úplně stačí. Když to přeměnete, udělejte si ledový ovocný koktejl, ne zmrzlinu.

Tak až vám slunce svítí.

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ