



Białystok, 14 marca 2019 roku

**INFORMACJA PRASOWA**  
Redakcje: lokalne/ branżowe  
*można publikować bez podawania źródła*

**Lody o smaku chleba?**

**Wydaje się, że lodziarze zapadli w sen zimowy? Nic bardziej mylnego. W zaciszu rzemieślniczych wytwórni praca wre nad tym czym zaskoczyć klientów w nowym sezonie. Kreatorzy smaków ważą, odcedzają, miażdżą i miksują, by stworzyć coś wyjątkowego. Czy takim hitem lata mogą stać się np. lody o smaku chleba ze śmietaną i cukrem?**

Między innymi nad tym pracują teraz masterzy czyli kreatorzy lodowych deserów w Wytworni Lodów Polskich „u Lodziarzy”, podlaskiej marce, która produkuje cenione lody rzemieślnicze.

*– To oczywiście sentymentalne odniesienie do PRL – mówi Krzysztof Kuderewski master z Białegostoku. – Ale każdy, kto biegał z taką pajdą po podwórku pamięta, że smakowała niebiańsko. Próbuję to odtworzyć, zima to dobry czas na takie kombinowanie, ale dostępna śmietana nie ma już tego specyficznego kwasu. Na razie więc jeszcze nie mogę powiedzieć: Tak, to jest to.*

Jak wtedy, gdy odkrył lody o smaku sera korycińskiego. Kiedy lodziarze o tym usłyszeli kręcili głowami: to się nie może udać. A jednak! Karkołomne z pozoru połączenie okazało się genialne. Klienci nie mogli się nadziwić, że słone grudki tak doskonale pasują do mlecznej słodyczy. Dopominali się, by lody te trafiły na stałe do menu. Przebiły inne regionalne delicje, takie jak lody o smaku sękacza albo sernika z kruszonką.

Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” od kliku sezonów zaskakuje konsumentów regionalnymi odniesieniami. Nawiązuje tym samym do modnego ostatnio slow foodu. Jedna z jego zasad zakłada, że powinno się jadać tylko to, co rośnie czy jest hodowane w odległości nie większej niż 100 km. od miejsca zamieszkania, bo jest sprawdzone i świeże. „u Lodziarzy” hołduje tej zasadzie, choć produkuje także klasyczne desery (czekoladowe, truskawkowe czy śmietankowe). W ofercie „u Lodziarzy” znajdą się także propozycje dla fanów bardziej egzotycznych smaków, jak marakuja, mango czy kokos. Jednak to co markę wyróżnia to właśnie zakręcone, ale swojskie smaki.

*– Nazwa zobowiązuje – mówi Radosław Charubin, właściciel marki „u Lodziarzy”. – Jeśli na szyldzie mamy Wytwórnia Lodów Polskich, to chcemy rzeczywiście bazować na krajowych produktach i tradycyjnych recepturach. Mleko z Podlasia nie ma sobie równych, ale żeby się zainspirować zaczęliśmy też zaglądać na targ, co też babcie przywożą w swoich koszyczkach. Powstały lody o smaku dyni, rabarbaru, mirabelek, węgierek, z dodatkami świeżych ziół. Tych prostych, czasami zapomnianych, ale bardzo wartościowych produktów będziemy się trzymać.*

Puszcza Białowieska oddalona jest od Białegostoku, gdzie znajduje się siedziba Wytwórni, o niecałe 100 kilometrów.

*– Pamiętam jak na zebraniu w firmie wymyślaliśmy nowe menu. Była burza mózgów. Wpadliśmy na pomysł, by zrobić lody z aromatem żubrówki – opowiada Krzysztof Kuderewski. – Zaprawienie alkoholem odpadało, bo deser powinien być też dobry dla dzieci. Pomieszanie z jabłkami wydało nam się oczywistą oczywistością. Żubrówka i śmietanka - to okazało się połączeniem idealnym. Czasami więc im prościej tym lepiej. Susz trawy żubrowej kupujemy w Puszczy, robimy z niej mocny odwar, który nadaje lodom niepowtarzalny smak.*

Opowiadanie o tym jak tworzy się nowe lodowe smaki brzmi prosto, wydaje się łatwe, ale oczywiście diabeł tkwi w szczegółach. Wymaga to naprawdę wielu godzin namysłu, a potem pracy. Ustalenie ostatecznych składników i ich proporcji to kwestia bardzo wielu prób. Konieczna jest do tego pasja.

*– Cały sekret lodów, to dobrze zbalansowany smak. Najtrudniej to osiągnąć w przypadku ostrych przypraw, takich jak np. chilli dodane do czekolady. Łatwo przeholować. Czasami nawet minimalna zmiana dawki, albo użycie składnika pochodzącego od innego producenta potrafi zepsuć smak. Sporo zachodu kosztuje też stworzenie dobrych lodów z warzyw, np. buraków czy marchwi – dodaje Kuderewski.*

Do tej pory najdziwniejszy zimny deser jaki stworzył to były wytrawne lody o smaku sera gorgonzoli, które zrobił na zmówienie jednej z restauracji.

Masterzy bardzo precyzyjnie zapisują swoje receptury i to jak do nich dochodzili. Jeśli zostaną zaakceptowane przez zarząd, wchodzą one do zasobu firmy i mogą z nich korzystać wszyscy producenci skupieni w sieci. Krzysztof Kuderewski jest z wykształcenia ekonomistą, a z zawodu lodziarzem. W lodowym biznesie jest już od 7 lat i tworzenie lodów wciąga go coraz bardziej. Kiedy wyjeżdża gdzieś służbowo lub prywatnie obowiązkowo próbuje wszędzie lodów. Szuka inspiracji, podpatruje konkurencję.

*– Jednak najwięcej ciekawych tematów jest blisko, choćby na Podlasiu – wyznaje Krzysztof Kuderewski. – Trzeba umieć spojrzeć na świeżo i posłuchać kulinarnej intuicji. Czasami aż dziwię się, że wcześniej czegoś nie zauważyłem. Mój kolega od wielu lat uprawia rzadkie owoce, cenione ze względu na ich leczniczy skład i zawartość witaminy C, a ja dopiero teraz wpadłem na to, żeby zrobić z nich lody. Ale o jakie owoce chodzi niech pozostanie moja słodką tajemnicą do rozpoczęcia sezonu, a wtedy klienci sami ocenią czy miałem nosa.*