

Białystok, lipca 2019 roku

INFORMACJA PRASOWA

Redakcje: [wszystkie/lokalne/branżowe](#)
można publikować bez podawania źródła

Lody na lokalną nutę

Rozmowa z Krzysztofem Kuderewskim, masterem sieci „u Lodziarzy” Wytwórni Lodów Polskich na temat nowych, nietypowych smaków zimnych deserów, tego jak powstają oraz o marzeniach lodziarza.

Czy można powiedzieć, że mamy w Polsce modę na lody lokalne, wytwarzane z regionalnych specjałów?

Tak, to jest trend zauważalny i zgodny z tym, w jakim kierunku zmierza cała gastronomia, nie tylko zresztą w Polsce. Chodzi o to, by dania zawierały proste, nieprzetworzone składniki, najlepiej pochodzące z pobliskich rejonów, bo daje to gwarancję, że są świeże. Optymalna sytuacja to taka, kiedy produkty pokonują w transporcie trasę nie dłuższą niż 100 km. Ma to też swoje uzasadnienie w świetle ostatnich ustaleń dietetyków, którzy przekonują, że nasz organizm najlepiej reaguje i przyswaja pożywanie, do którego jest przyzwyczajony.

Ale czy ludzie to kupują?

Z moich biznesowych obserwacji wynika, że jak najbardziej. Klienci lubią to, co typowe, sprawdzone, czyli najpopularniejsze smaki: śmietankowy, truskawkowy czy czekoladowy, ale z drugiej strony ciekawią ich nowinki, to czego nigdy dotąd nie próbowali. Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” stała się ekspertem od takich niebanalnych, choć swojskich smaków. Nasza firma ma też to szczęście, że powstała na Podlasiu. Mamy świadomość, że żyjemy w regionie wyjątkowym pod względem przyrodniczym, czystym ekologicznie, w którym cały czas funkcjonuje tradycyjny model rolnictwa.

Co z tych smakowych ciekawostek można znaleźć w ofercie „u Lodziarzy” na ten sezon?

Kontynuujemy serię lodów z serem korycińskim, które znalazły uznanie klientów. Nowa wersja jest właśnie w przygotowaniu. Deser będzie lżejszy i wzbogacony dodatkami, które dobrze komponują się z serem, na przykład żurawiną czy śliwką. W tym sezonie odbyła się premiera lodów o smaku bloku czekoladowego. Również bardzo dobrze się sprzedają. Zaczęliśmy też robić desery o smaku masła orzechowego, w które zaopatrujemy się u lokalnego producenta. Hitem tego lata są lody nawiązujące do podlaskiego sękacza. Ciągłe natomiast dopracowujemy recepturę lodów o smaku kwaśnej śmietany z cukrem. Kupujemy śmietanę w lokalnej mleczarni, która wytwarza ją w tradycyjny sposób. Poszczególne partie nabiału różnią się w zależności od tego, co jedzą krowy, jaka jest pogoda. Trzeba dokonać szeregu prób, aby uzyskać możliwie najlepszy smak. To wymaga wyczucia i pewnego doświadczenia.

A jakimi smakami chcecie zaskoczyć jeszcze tego lata? Może Pan zdradzić, co jest teraz na „warsztacie”?

Nieustannie tworzymy wariacje na temat serników robionych na bazie naszych lokalnych twarogów. Kończymy też właśnie próby nowych lodów rokitnikowych. Lada dzień wejdą do naszych lodziarni. Sądzę, że to może być hit. To pospolita, dziko rosnąca roślina, która ma niezwykle właściwości zdrowotne. Uważna jest za witaminową bombę, zasobnik witaminy C, a na dodatek ma piękny, apetyczny kolor.

Właśnie, na ile składniki używane do produkcji lodów zachowują swoje odżywcze walory?

W bardzo dużym stopniu. Nie od dziś wiadomo, że mrożenie to jeden z najlepszych sposobów konserwowania żywności. Owoce wykorzystywane do produkcji naszych deserów po prostu mrozimy, potem je blendujemy i w postaci musu dodajemy do lodów. Używamy też świeżych, lokalnych wyrobów nabiałowych. Od wyboru składników zależy także ilość dodanego do lodów cukru. Jedne owoce mają więcej naturalnej glukozy, inne mniej. Natomiast cukier w produkcji lodów jest o tyle istotny, że zagęszcza ich konsystencję. Jeśli jest go zbyt mało, deser może być zbyt wodnisty, ale też niedobrze, jeśli zawierają go zbyt dużo. W lodach ważne jest zachowanie harmonii w każdym względzie.

Jak Pan wpada na pomysł nowego smaku? Skąd czerpie Pan inspiracje?

Zazwyczaj są to podpowiedzi klientów. Pytają na przykład, czy mamy lody o takim a takim smaku. Zdarza się, że nie, ale wtedy odpowiadamy, że niedługo będziemy mieć. Często są to bardzo ciekawe propozycje, które wchodzi na stałe do naszego menu. Czasami znajomi proszą, byśmy im coś przygotowali, a potem okazuje się, że to ma też potencjał sprzedażowy. Zdarza się, że odpowiadamy na bardzo konkretne zamówienie. Ostatnio otrzymaliśmy prośbę zrobienia lodów z konopi uprawnej. Powstał smak dość ekscentryczny, mocno ziołowy, raczej dla koneserów, ale w tym zawodzie dużo się eksperymentuje.

A jakie jest zawodowe marzenie twórcy lodowych smaków?

Chciałbym, żeby klient, który kupi u nas lody – na przykład truskawkowe – i ma na ich temat konkretne wyobrażenie, próbując deseru, stwierdził: „Tak to jest to!”. Wiem, że to trudne, ale zawsze czekam na taką reakcję. Marzę więc, by obserwować zachwyconych klientów jak najczęściej.