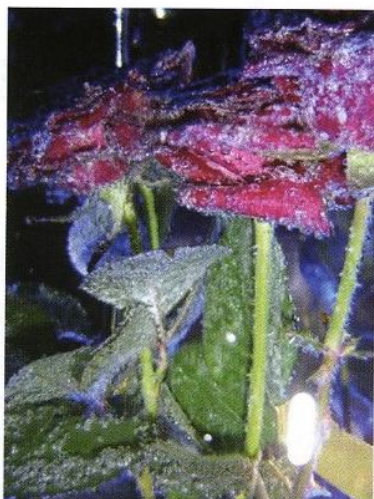


LODU POD DOSTATKIEM

Lód przynosi ulgę w upalne dni spragnionym chłodu, a ponadto ma wiele zastosowań w kuchni. Pomaga też zminimalizować efekty stłuczeń i oparzeń, lodu nie powinno brakować w żadnej kuchni, a zwłaszcza hotelowej. Tam jest on szczególnie pożądanym produktem.

Barbara Lebedzińska



Zanim w naszych domach pojawiły się lodówki, aby przedłużyć świeżość produktów spożywczych przechowywano je w bryłach lodu. Lodówka wbrew pozorom nie jest bardzo nowym urządzeniem, podobnie jak i sztuczny lód są produktami dość starymi.

Osobą, która jako pierwsza wytworzyła sztuczny lód był szkocki lekarz i chemik William Cullen, który dokonał tego w 1755 roku. To również on wymyślił ideę schładzania, z której korzystamy do dziś. Z biegiem czasu lód urósł do rangi produktu spożywczego,

tak niezbędnego jak chleb. W końcu podstawy pokarmu to chleb i woda, a ją od lodu różni tylko temperatura.

Aby wytworzyć dobry lód musimy mieć dobrą wodę. Dlatego lepiej nie używać do tego celu wody wodociągowej z ujęcia miejskiego, gdyż jej jakość może pozostawiać wiele do życzenia.

Dobry lód nie może mieć smaku i zapachu, musi być przezroczysty i należy go zabezpieczyć przed absorbowaniem zapachów z zamrażarki.

Lód, który nie spełnia tych kryteriów często nawet nie zdąży schłodzić tego, co pijemy, po prostu całko-

wicie się rozpuszcza zmieniając smak trunku.

Zastosowania kostek lodowych w kuchni:

Zazwyczaj wykorzystujemy kostki lodu w jeden sposób – wrzucając je do szklanki z napojem, by go bardziej schłodzić. Jednak zamrożona woda sprawdza się w wielu innych sytuacjach. Kostki lodu pomogą również:

– oziębicić chłodziak

Taką zupę zawsze podajemy zimną, ale nie można jej zbyt długo przetrzymać w lodówce, ponieważ to psuje jej zapach. Dlatego zamiast serwować ją prosto z lodówki, lepiej przez podaniem wrzucić do każdej porcji po kilka kostek lodu.

– schłodzić potrawy

Jeśli przygotowujemy takie potrawy, które mogą szybko tracić świeżość, zwłaszcza tak wrażliwe na wysoką temperaturę jak tatar, salatkę z dodatkiem ryby, czy desery, które mogłyby się rozpuścić np. galaretki, musy. Wtedy można naczynie z potrawą włożyć do większego, wypełnionego lodem.

– usunąć tłuszcz z zup i sosów

Kostkami lodu przeciągamy po powierzchni dania. Tłuszcz wówczas skrzeptnie pod wpływem zimna i przyklei się do lodu, wówczas łatwo go będzie zdjąć.



– dodać kruchości pieczeniu

Zamiast podlewać pieczone mięso wodą, lepiej od czasu do czasu dorzucić do niego kilka kostek lodu (1 - 2 kostki). Pieczeń stanie się bardziej soczysta, szybciej też będzie gotowa.

– przyrządzić szybki kompot

Przygotowane owoce należy zalać niewielką ilością wody, gotować chwilę, postudzić i zasypać kostkami lodu.

Rzeźby lodowe.

Podczas specjalnych okazji i uroczystości lód może być również ozdobą, zwłaszcza, jeśli wyrzeźbi się w nim lodowe dzieło sztuki. Właśnie w takiej sztuce, poza produkcją tradycyjnych kostek, specjalizuje się firma Ice-Art. Proponuje ona rzeźby lodo-



we, które będą oryginalną, nietuzinkową i elegancką formą dekoracji na każdą imprezę. Trzeba tylko pamiętać, aby nie przebywały w wyższej temperaturze niż 10°C. W tym celu stosuje się specjalne kuwety zabezpieczające. Niektóre z rzeźb mogą spełniać funkcję fontanny do alkoholu, do której góra wlewa się alkohol, a potem spływa do kieliszka.

Podziękowania dla firmy Ice-Art za udostępnienie zdjęć i informacji.