Vilnius, 2022 m. balandžio 20 d.

**Populiariausias desertas sugrįžo į „Lidl“: kokius ledus ragausime šią vasarą?**

**Nėra netinkamo oro mėgautis ledais, tačiau vis dažniau saulės spinduliais džiuginantis pavasaris praneša, kad ledų sezonas oficialiai atidarytas! Nors dar prieš kelis šimtmečius jais galėjo mėgautis tik karališkosios šeimos nariai, dabar ledai yra populiariausias desertas pasaulyje, kurio skonį pažįsta kiekvienas. Prekybos tinklo „Lidl“ parduotuvių šaldikliai jau irgi pasipildė tiek pirkėjų pamėgtų, tiek naujų skonių ledais.**

„Lidl“ kviečia jau dabar pasinerti į vasaros skonių jūrą ir ragauti gaivinančių sorbetų, vaisinių, pistacijų ir braškių skonio ledų. Mėgstantys šokoladinius batonėlius gali išbandyti kokosinių, karamelinių ir žemės riešutų skonio valgomųjų ledų batonėlius. Pirkėjų lauks ir kelios rūšys tradicinių vanilinių ledų, nes šis skonis, nepaisant visų naujovių rinkoje, išlieka populiariausias tarp viso pasaulio smaližių.

**Mitais apipinta ledų atsiradimo istorija**

Viena daugiausiai ledų suvartojančių šalių mūsų planetoje yra JAV. Statistika rodo, kad beveik 90 proc. amerikiečių šaldiklių visais metų laikais galima rasti ledų. Visgi, šio deserto istorija tokia mįslinga ir apipinta legendomis, kad iki šiol yra ginčijamasi, kas pirmieji sugalvojo ledus.

Vieni šaltiniai teigia, kad nuopelnai tenka Kinijai, kuri dar 200 m. pr. m. e. iš pieno ir ryžių gamino ledus ir šaldė juos sniege. Tačiau kitur teigiama, kad geru šimtmečiu anksčiau nei kinai Makedonijos karalius Aleksandras Makedonietis jau mėgavosi medumi ir nektaru pagardintais ledais ir sniegu. Ledais buvo mėgaujamasi ir Romos imperijos laikais. Pasakojama, kad Neronas Klaudijus Cezaris dažnai siųsdavo bėgikus į kalnus ieškoti sniego, kuris vėliau būdavo paskaninamas vaisiais ir sultimis.

**Tai visgi, sorbetas ar šerbetas?**

Ledų pasaulis yra didžiulis ir kartais sudėtingas. Yra daugybė skirtingų ledų skonių ir tipų, tad kartais galima pasimesti ir susimąstyti: „Koks tarp jų skirtumas?“

Vienos dažniausiai painiojamų ledų rūšių yra sorbetas ir šerbetas, tačiau skirtumas tarp jų užrašytas jų sudėtyje. Sorbetas dažniausiai gaminamas vien iš vaisių ir vandens, o štai į šerbeto sudėtį įeina pienas arba grietinėlė. Visgi, galvojantiems, kad sorbetas yra idealus pasirinkimas veganams, patariame atidžiai perskaityti etiketę. Dėl geresnio produktų sukibimo kartais sorbeto gamybos procese naudojamas kiaušinio baltymas. O štai šerbetas dėl į jo sudėtį įeinančių pieno produktų pasižymi riebesniu skoniu.

**Nuo itališko gelato, iki tradicinio plombyro**

Dar viena populiari ledų rūšis, gelato, atkeliavo iš Italijos. Istorikai mano, kad savo kelionių metu Markas Polas iš naujo atrado ir perėmė šių ledų gaminimo technikas iš Azijos šalių ir pritaikė jas Italijoje. Gelato nuo tradicinių ledų skiriasi tuo, kad yra gaminamas iš nenugriebto pieno ir nenaudojant grietinėlės. Dėl to pieno riebalų procentas šiuose leduose yra daug mažesnis nei tradiciniuose leduose. Taip pat gelato dažnai gaminamas be kiaušinių ir stabilizatorių. Kol jis plakamas, į jį beveik nepatenka oro, todėl tekstūra lieka tanki ir tiršta.

O štai plombyrinių ledų istorija yra kiek painesnė. Vienuose šaltiniuose teigiama, kad šie ledai pirmą kartą buvo patiekti Napoleonui III 1858 m. pasirašant Plombiero sutartį, bet kituose rašoma, kad dar anksčiau, 1815 m., savo knygoje plombyrinio kremo receptą pirmasis pateikė žymus kulinaras Mari Antuanas Karemas. Kaip ten bebūtų, šie ledai ypač populiarūs mūsų regione ir yra patys riebiausi, nes pieno riebalų šiuose leduose turi būti ne mažiau nei 12 proc.

**Naujausios mados: šaldyti jogurtai ir močiai**

Ledų rinka, kaip ir bet kuri kita, irgi neišvengia naujovių. Šalia anksčiau paminėtų jau klasika tapusių ledų rūšių atsiranda naujos ir bemat pasklinda po pasaulį. Sparčiai populiarėja tokie ledai, kaip „Fro Yo“. Į jų sudėtį įeina jogurtas, kuris suteikia desertui rūgštesnį poskonį.

Visgi, didžiausias pastarųjų metų atradimas yra iš Japonijos atkeliavę močiai. Tai yra japoniški ryžių pyragaičiai su ledų įdaru. Močių tešla yra saldi ir kiek guminė, tad tekstūra tikrai nustebina prie tradicinių ledų pratusius smaližius.

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

[dovile.ibianskaite@lidl.lt](mailto:dovile.ibianskaite@lidl.lt)