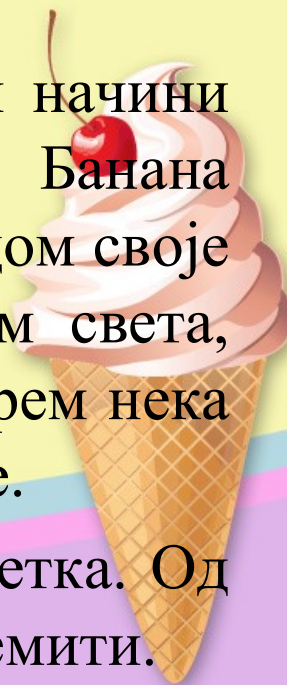


СЛАДОЛЕД



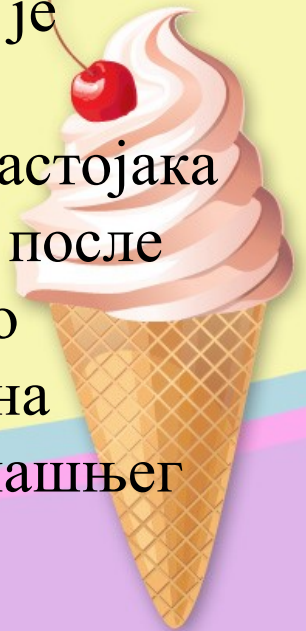
Увод

- Када размишљамо о сладоледу, прихватамо га као нешто нормално у свакодневном животу и нешто што само по себи потиче из нашег времена.
- Ипак, прича о сладоледу знатно је другачија и сеже пуно дубље у историју него што би се у први мах дало наслутити.
- Данас су измишљени бројни укуси сладоледа и начини како да се ова посластица учини што бољом. Банана сплитови, бомбе од сладоледа, колачи са сладоледом своје место налазе у угоститељским објектима широм света, готово да и нема кутка где се не може појести барем нека врста ове свима омиљене освежавајуће посластице.
- У овој причи о сладоледу крећемо од самог почетка. Од тога где је и када настао, па до тога како га припремити.



Историја

- За сладолед се каже да је најстарија посланица на свету и у многим земљама најпопуларнији десерт. Историја сладоледа базира се на различитим причама, ипак две су најчешће.
- Према првој, историја сладоледа сеже чак до 3000 год. пре нове ере, када су Кинези познавали рецептуру која је претеча данашњем сладоледу. Намирница која се приправљала од млека, расхлађене воде и других састојака је одушевила светског путника Марка Пола који је после повратка са Далеког Истока први писао 1292. год. о сладоледу као леденој посланици која је служена на двору Кублај-Кана који се налазио на подручју данашњег Пекинга. Сладолед постаје посланица богатих.



- Више егзактнијих података можемо наћи у писменим изворима из старог Рима, гдје је цар Нерон (37-68. год.) имао и лети на располагању снег и лед чуван у посебним јамама који су му његови робови у великим посудама доносили с планина. Снег и лед је после коришћен за мешање с разним воћем и медом како би се припремили разни сладоледни напитци. Италијани су заволели сладолед и стално су проналазили нове начине како да га смрзну и побољшају његов укус
- Сладолед су правили и на двору Катерине Медичи која га је понела са собом када се удала за будућег француског краља Хенрика II(1533. год), па је одала тајну своје супругу, а овај својим куварима.



- Касније се из Француске рецептура за сладолед проширила у Енглеску где га је енглески краљ Чарлс I (1600-1649. год.) послужио 1648. год. својим гостима на једној од богатих краљевских забава. Краљ Чарлс је иначе био познат по бројним гозбама на свом двору, на којима је волео припремати разна кулинарска изненађења за своје госте. Гости су били задивљени и наравно радознали јер је јело било кремасто, слатко, ледено и мекано, али је главни кувар морао ћутати о рецептури. Кувар је своје ћутање добро уновчио јер му је краљ Чарлс и због тога давао врло високу плату, како би се сладолед задржао као краљевска посланица. Након краљеве смрти 1649. год., тајна чаробне посланице убрзо је откривена. А онда се кренуло даље.



- Сладолед прелази Атлантук у 18. веку. Британски колонисти доносе са собом у Америку рецептуре за припрему сладоледа и бум је започео. Ређају се записи о припреми сладоледа у домаћинствима. Преносе се рецептуре. Пише се о припремању сладоледа на јавним баловима. 1774. год. извесни Филип Лензи из Лондона у Америку допремио је послатице укључујући и сладолед. Исте године сладолед се у Њујорку могао купити и на улици. Посао је кренуо не само произвођачима сладоледа већ и произвођачима кутијаца у којима се сладолед сервирао. Записи говоре о чак 70 нових врста посуда намењених за сервирање сладоледа. Исто тако је познато да је 1813. год. сладолед сервиран на инаугурацијском балу америчког председника Џејмса Медисона.

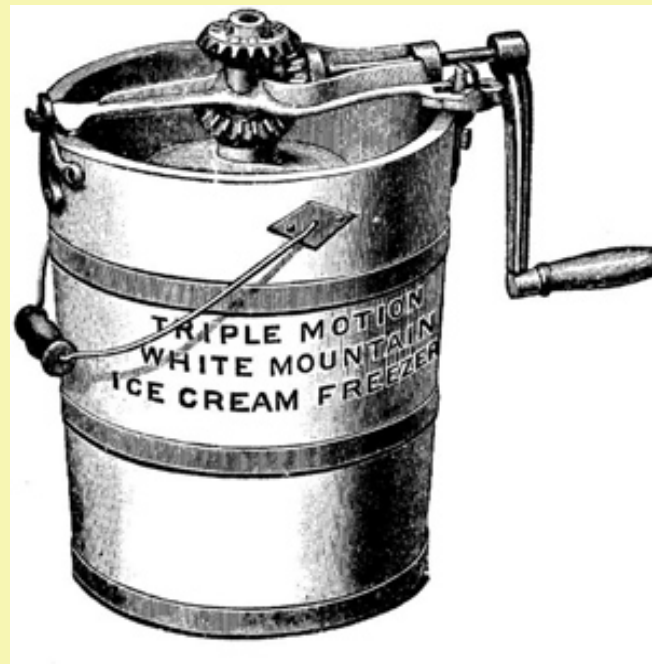




Слика бр. 1 – прављење сладоледа за време цара Нерона



- Током 19-тог века и у Европи се производи сладолед у занатским радионицама. Американци га средином 19. века почињу производити на велико. Године 1846. Ненси Џонсон је развила уређај за кућну припрему и смрзавање сладоледа за што се користила смеша леда и соли.



Слика бр. 2- уређај Ненси
Џонсон



- Најзначајнија у историји сладоледа сматра се ипак 1851.година, када је Jacob Fussell основао фабрику за индустријску производњу сладоледа у Балтимору и могао производити сладолед у већим количинам
- Но то није било довољно јер је требало изумети апарат за замрзавање и чување сладоледа који је требала имати свака продавница, која је пронађен тек 75 година после, тј. 1926. год. Ово је највећа прекретница која је покренула масовну производњу.



Слика бр. 3 – кола за транспорт сладоледа
“Jacob Fussell “



- Иако сладолед има дугу историју, његов нагли процват настаје развојем расхладне технике. Управо захваљујући том изуму, омогућено је транспортовање сладоледа и у најудаљеније крајеве. Сладолед се прво сервирао и продавао у малим металним посудицама (18. век).
- Затим су уследили корнети почетком 20. века, а тек након тога сладолед се паковао у посудицама од картона и тврђег папира.
- Сладолед се убрзо након тога продавао и на штапићу, што је била својеврсна револуција у производњи сладоледа, а тај изум припада Американцима. Први сладолед на штапићу осмислио је власник посластичарнице у Ајови, Крис Нелсон и назвао га Eskimo Pie, а први сладолед на штапићу прекривен чоколадом појавио се 1934. године.





Слика бр. 4 – “Eskimo Pie”



Настанак сладоледа у корнету

- Било је то 1904. год. у граду St. Loisu (Missouri). Будући да је био врућ дан посетиоци изложбе морали су се на велико расхлађивати и освежавати, па су продавци сладоледа трљали руке. Сладолед се тада продавао из расхладних колица.
- Велики промет на крају је створио проблеме продавцу Чарлсу Менчесу који је у једном тренутку остао без металних посудица за сладолед, а имао је довољно сировина за припрему сладоледа.



- Но снашао се, а у решењу проблема помогао му је његов пријатељ Ернест Хамви, досељеник из Сирије. Он је продавао близу Чарлса неку врсту укусних и хрскавих палачинки. Чарлс је отишао до колеге узео неколико тих палачинки и увио их у фишек (корнет) и у њему послуживао сладолед.
- Данас сладоледа има свугде и све је бољег квалитета. Сладолед већ дуго није луксузна, већ широко распрострањена посластица



Слика бр. 5 – корнети за сладолед



Технологија производње



- Сладолед је замрзнута смеша млека или одговарајућих производа од млека (млеко у праху, кондензовано млеко, павлака и итд.) и других производа за побољшавање укуса, мириса, конзистенције, боје, за стабилизацију и емулговање.
- У ову смешу се пре замрзавања удувава ваздух, па сладолед има фину конзистенцију пенасте структуре. У сладолед се убрајају и други слични замрзнута десерти а то су:
 - замрзнута десерт - ако је млечна маст замењена са неком биљном масти,
 - воћни замрзнута десерти - са додатим неким компонентама млека или без њих и
 - замрзнута десерти без млечних компонената.



Састављање смеше

- Састојци су: производи од млека, шећер, стабилизатор и ароматичне супстанце. Укупна количина сладоледне смеше треба да је око 38-40%. Шећер је битна компонента сладоледне смеше, поред укуса доприноси и конзистенцији готовог производа.
- Стабилизатор се додаје смеши ради постизања одређене конзистенције - функција стабилизатора је везивање воде из смеше. Не смрзне сва вода у сладоледу, па би приликом колебања температуре у току складиштења долазило до раста кристала, ако не би било стабилизатора да веже отопљену воду.
- Смеша се саставља на температури 60-65°C у дупликаторима у којима се затим може обавити и пастеризација. Пастеризација се чешће обавља у континуалним плочастим пастеризаторима



Пастеризација и зрење

- Најчешће се изводи у плочастим пастеризаторима на 83-85°C.
- Не препоручују се високе температуре да не би дошло до хемијских промена компонената смеше.
- Смеша се у пастеризатору и охлади на температуру зрења.
- Током зрења смеша се држи на 5°C/4-6 часова.
- За то време долази до бубрења протеина и хидроколоида и кристализације млечне масти.
- У фази зрења додају се ароматичне и бојене компоненте, где природне имају предност над вештачким.
- Овде се додају грубље компоненте које не иду кроз хомогенизатор: парчићи чоколаде, кафе итд.



Прво замрзавање, формирање и паковање

- Делимично замрзавање уз убацивање ваздуха.
- Да би се замрзло 30-50% воде потребна је температура од -4 до -9°C.
- Ова операција је континуална и сасвим аутоматизована и изводи се у тзв. фризеру.
- Формирање и паковање се врши одговарајуће посуде или корнете у којима се износе на тржиште.



Друго замрзавање

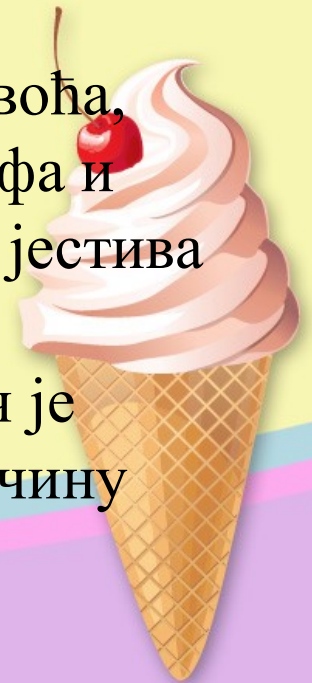
- Изводи се у тунелима на -35°C , при чему се замрзне 90% воде сладоледне смеше.
- Потребно је да се замрзне што је брже могуће, јер се у том случају формира велики број веома ситних кристала леда.
- Крупни кристали се сматрају озбиљном маном овог производа.
- Ако се ради о штапићима или сличним формама друго замрзавање се изводи у машинама за формирање.
- У претпоследњој секцији се обави замрзавање, а затим се температура повиси да би дошло до површинског отапања, што омогућава вађење готове форме из калупа.
- Дакле, у овом случају прво иде друго замрзавање па формирање. При складиштењу не сме долазити до колебања температуре јер се стварају крупни кристали воде што лоше утиче на конзистенцију.



Правилник о квалитету



- *Члан 179* - Смеша за сладолед је заслађени производ добијен од протеина и емулгованих масти уз додатак адитива производи се у течном или прашкастом стању.
- *Члан 180* - Сладолед је производ који се припрема од смеше за сладолед која се подвргава удувавању ваздуха и замрзавању. Сладолед се складишти и ставља у промет у замрзнутом стању на -18°C .
- *Члан 181* - У производњи смеше за сладолед и сладоледа у циљу обогаћивања производа, могу се користити и додатни састојци као што су: воће и производи од воћа, природни заслађивачи, кондиторски производи, кафа и производи од кафе, поврће и производи од поврћа, јестива со, житарице и производи од житарица, и остали производи намењени људској исхрани. Произвођач је дужан да у тексту декларације наведе врсту и количину додатака.



- *Члан 186* - Сладолед је производ добијен из смеше за сладолед из члана 179 став 1 овог правилника, при чему су протеини и емулговане масти искључиво млечног порекла.
- Сладолед се ставља у промет као;
 - 1) крем сладолед,
 - 2) млечни сладолед и
 - 3) нискомасни сладолед.
- *Члан 187* - Крем сладолед мора бити произведен из смеше за сладолед која садржи најмање 8% млечне масти, 2,5% протеина млека, 30% суве материје.
- *Члан 188* - Млечни сладолед мора бити произведен из смеше за сладолед која садржи најмање 2,5% млечне масти, 2,5% протеина млека, 26% суве материје.



- *Члан 189* - Нискомасни сладолед мора да је произведен из смеше за сладолед која садржи мање од 2,5% млечне масти, 2,5% протеина млека, највише 26% суве материје.
- *Члан 190* - Сладоледни дезерт је производ добијен од:
 1. смеше за сладолед при чему се протеини и емулговане масти млечног порекла могу делимично или потпуно заменити протеинима и мастима другог порекла,
 2. смеше воћа или арома воћа, шећера и воде.
- *Члан 191* - Сладоледни дезерт ставља се у промет као:
 1. крем сладоледни дезерт,
 2. лаки сладоледни дезерт,
 3. нискомасни сладоледни дезерт,
 4. воћни сладоледни дезерт,
 5. ароматизовани воћни сладоледни дезерт и
 6. водени сладоледни дезерт.



Микробиологија

- Сладолед је производ који може бити направљен од млека или састојака млека.
- У производњи сладоледа се могу користити различити додаци као што су воће и производи од воћа, природни заслађивачи, кондиторски производи, кафа и производи од кафе, поврће и производи од поврћа, житарице и производи од житарица и остали производи намењени људској исхрани.
- Сладоледни десерт се производи од смеше за сладолед и смеше воћа или воћних арома, шећера и воде.
- Како основне сировине тако и додаци представљају потенцијалне изворе микробиолошке контаминације.



- Микроорганизми доспевају у сладолед и сладоледне десерте и са површине опреме и прибора, који се користи у њиховој производњи. Људски фактор је такође изузетно значајан.
- Квасци углавном доспевају у ове млечне производе из шећера или шећерног сирупа, али могу потицати и од воћа.
- У сладоледу, као и сладоледним десертима могу бити констатовани и други микроорганизми нпр. . *Bacillus cereus* и *Clostridium* врсте, које у ове производе доспевају из обраног млека у праху.
- Њихове споре су терморезистентне и приликом топлотне обраде млека не уништавају се.

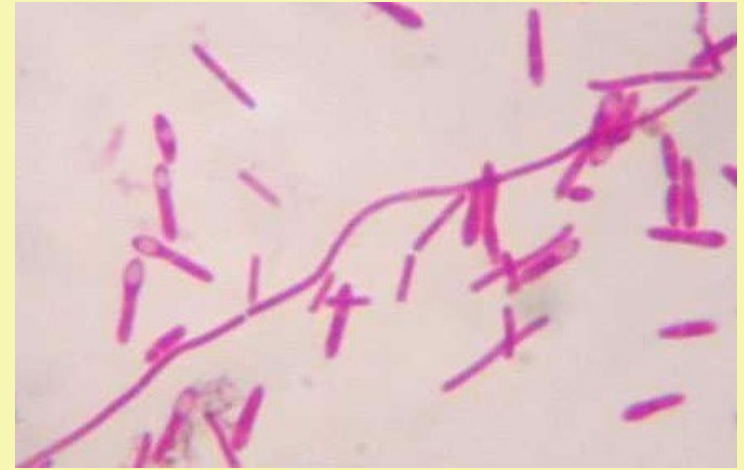


- *Staphylococcus aureus* може се пренети у сладолед или сладоледни десерт са људи , који израђују сладолед ако на кожи, нарочито рукама имају гнојна запаљења и чиреве. Извориште стафилококне контаминације може представљати и слузокожа радника, инфицирана стафилококама.
- Конзумирање сладоледа или сладоледног десерта, који садржи салмонеле, може се завршити веома драстично, што само потврђује неопходност константне микробиолошке контроле, посебно на присуство патогених микроорганизама.
- Један од могућих извора путем којег салмонеле доспевају у сладолед или сладоледни десерт јесу јаја неодговарајућег квалитета а која се користе у производњи неких врста ових производ





Слика бр. 6 - *salmonella*



Слика бр. 7 - *Clostridium botulinum*



Слика бр. 8 - *Bacillus cereus*



Хигијена

- Сладолед се прави од посебно лако кварљивих сировина као што су млеко, јаја, растворени шећер.
- Приликом производње сладоледа, по правилу, нема загревања. Према томе, присутни микроорганизми се не уништавају.
- Највеће количине сладоледа се троше у топло годишње доба, када су услови за живот микроорганизама посебно погодни.
- У сладоледу, захваљујући његовој ниској температури, микроорганизми могу прећи у стање мировања. Ако се поједу, они се загревају на температуру тела и постају активни!



- **Сладолед, у коме је присутно преко 100.000 живих микроорганизама или преко 10 коли бактерија по мл је опасан по здравље и не сме се продавати!**
- Радници који имају заразне болести или који излучују одређене изазиваче болести не смеју радити на производњи или продаји сладоледа. Особе, које производе или продају сладолед морају обратити пажњу на личну хигијену, нпр. на чистоћу одеће, на чистоћу руку и ноктију, на заштиту косе.
- Млеко и павлака за производњу сладоледа се морају пастеризовати или стерилисати.
- Кокошија јаја се за производњу сладоледа смеју користити само свежа или као јаја чувана у хладњачи.
- Производи од јаја, као замрзнута јаја или јаја у праху се смеју користити само ако су добијени од свежих јаја или јаја чуваних у хладњачама.



- Погонске просторије у којима се производи, чува или продаје сладолед морају бити у хигијенски беспрекорном стању.
- Уређаји и машине за производњу сладоледа морају бити посебно чисти
- Убруси, уређаји за делење порција, шпатуле итд. морају се редовно у кратким временским интервалима мењати и прати на вруће.
- Сладолед се ни у ком случају не сме додиривати рукама.
- Отопљени сладолед се не сме поново замрзавати и даље користити



АДИТИВИ

- Адитив је свака супстанца која се, без обзира на њену хранљиву вредност, не користи као намирница нити представља карактеристичан састојак намирница, али се из технолошкиг разлога намерно додаје прехранбеном производу у току производње, прераде, припреме, обраде, паковања, транспорта или чувања, при чему сама, директно или индиректно преко међупроизвода разградње, постаје састојак прехранбеног производа, или се то с разлогом може очекивати.
- Управо количина хемијских додатака који служе за производњу нових укуса и мириса, тј. повећања органолептичког задовољства чини сладолед намирницом која је хемијски највише третирана и као таква садржи мноштво састојака који могу угрозити наше здравље или наштетити нашем имунолошком систему.



- Доказано је како поједини допуштени адитиви који се употребљавају у прехранбеној индустрији, у комбинацијама могу постати опасни за здравље.
- У књизи америчког аутора Ј. И. Рондалеауа под називом "ЦомпLETE БООК ОФ ФООД АНД НУТРИТИОН" а на основу цитата наводи се да се у сладоледу могу наћи опасни адитиви.
- Декларације пружају важне информације онима који пазе и контролишу оно што конзумирају, поготово ако желе узимати што мање прерађене и хемијски третиране намирнице.
- **Читајте декларације!!!**



Индустријска производња сладоледа у Србији





- Име компаније настало је од почетних слова делатности компаније FROzen food COMpany.
- Данас, Фриком је лидер на домаћем тржишту у делатности производње и дистрибуције смрзнуте хране. Неки од њихових производа добро су познати генерацијама потрошача, пре свега сладоледи попут Каприја, Ленија, Руменка, Снешка, или неки новији као што су Кинг, Мачо, Грандисимо, а затим смрзнуто поврће, воће, тесто и риба.
- Производи Фрикома могу се купити на територији целе Србије, као и у неким од земаља у окружењу.





Слика бр. 9 - *капри*



Слика бр. 10 - *king*



Слика бр 11 - *macho*



Слика бр. 12 - *grandissimo*



- Нестле је данас највећи произвођач сладоледа у свету.
- У Србији 2005. године Delta постаје део Nestlé породице и данас послује под именом Nestlé Ice Cream Srbija.
- Њихова фабрика за производњу сладоледа, опремљена најмодернијом технологијом, налази се у Старој Пазови и годишње произведе око 6.000 тона сладоледа.
- Њихова компанија посебну пажњу посвећује безбедности и квалитету својих производа, безбедности и здрављу својих потрошача и запослених.
- Good Food, Good Life— Добра храна, добар живот - каже њихов мото и желе да он буде део нашег доброг живота.





Слика бр. 13 – best sladoledi



Слика бр. 14 – top gun



Слика бр. 15 – hit



Слика бр. 16 - aloma



Комбинације различитих врста сладоледа



Сладоледне бомбе

- Оваква врста сладоледа је комбинација више врста сладоледа. Само справљање бомби захтева и посебне форме које могу бити веће или мање, високе или ниске.
- Пре употребе форме ставити на хлађење да би приликом пуњења биле хладне.
- Устаљено је правило да се форма обложи једном врстом, а унутра се испуни разним врстама сладоледа, тако да се приликом сервирања, када се расече добије лепа комбинација боја.



- За декорацију се употребљавају:
- Пишкоте (попрскане чоколадом, чајно пециво),
- Чоколада (сецкана, дресирана, топљена),
- Кандиране коре (од поморанџе и лубенице),
- Свеже воће (малине, јагоде),
- Воће из компота (брескве, крушке, вишње..),
- Марципан (у облику цвећа, кафе) и
- Карамел (цветови и лишће).



Врсте сладоледних бомби

☐ Бомбе од млечног сладоледа

- Од ванил-сладоледа,
- Од лешник-сладоледа,
- Од малага-сладоледа,
- Од кафа-сладоледа и
- Од чоколад- сладоледа.

☐ Бомбе од воћног сладоледа

- Од лимун-сладоледа,
- Од поморанца-сладоледа,
- Од малина-сладоледа,
- Од јагода-сладоледа и
- Од бресака-сладоледа.

☐ Бомбе од комбинованог сладоледа

- Аида,
- Клеопатра,
- Дипломат.



Бомба до лешник-сладоледа

- Припремљену форму испунити добро смрзнутим сладоледом од лешника затворити и оставити на
- хлађење 3-4 сата што углавном зависи од величине форме. Добро замрзнути сладолед извадити са хлађења и поставити на припремљену подлогу. Од добро улупаног шлага направити венац око сладоледа. На венац поставити целе пржене лешнике, равномерно распоређене. Горе се као декорација може ставити грилијаш сечен у разним облицима.





Слика бр. 17 – бомда од лешник-сладоледа



Бомба од кафа сладоледа

- Сладоледом од кафе испунити форму и добро замрзнути. Сладолед изручити на подлогу од браон масе и декорисати. У чврсто улупани шлаг ставити ситно млевену пржену кафу. Тако припремљеним шлагом око сладоледа направити венац. Од марципана боје кафе, обликовати крупнија зрна кафе и поставити их на венац. На венац додати и чајно пециво од чоколадне путер масе овалног облика. На врх салдоледа поставити цвет од марципана.





Слика бр. 18 – бомба од кафа сладоледа



Бомба до сладоледа од малина или јагода

- Сладоледом од малина или јагода испунити форму и добро замрзнути. Замрзнути сладолед одвојити од форме и поставити на подлогу жуте масе, а затим декорисати. Око сладоледа направити венац од улупаног шлага. На венац поређати свеже малине или јагоде и поред њих ставити пишкоте. На врх сладоледа поставити звездицу од шлага и на њу свеже малине или јагоде.





*Слика бр. 19 – бомба од
сладоледа са јагодама*



*Слика бр. 20 – бомба од
сладоледа са малинама*

Сладолед бомба од сладоледа са бресквом

- Форму испунити сладоледом од бресака, добро замрзнути, а затим ставити на подлогу од жуте масе. На венац од шлага поставити чвршће брескве из компота. Брескве мало попрскати ванил-ликером и уз њих на венац поставити чајно пециво од беле макрон-масе. Врх сладоледа мало пресећи, дуж ивице бресака ставити венац од шлага. Унутар венца поставити брескву, тако да њено удубљење буде окренуто нагоре. У удубљење од брескве ставити ванил-ликер.



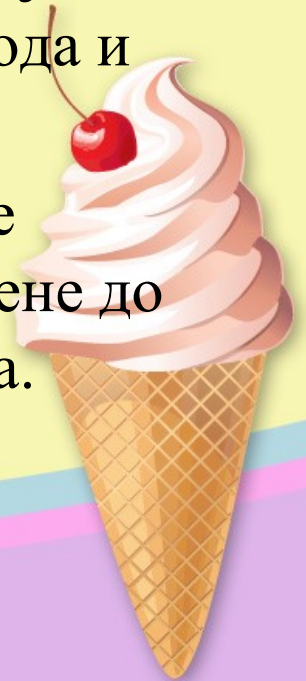


Слика бр 21 – бомба од сладоледа од прескве



Бомба “Аида”

- Расхлађену форму изнутра обложити сладоледом од јагода. У удубљење најпре ставити слој ванил сладоледа у који је стављен сецкани грилијаш. На ванил сладолед поставити слој сладоледа од брескве који се обоји у розу боју. На то ставити опет ванил сладоледом са грилијашем и форму затворити танким слојем сладоледа од јагода и оставити на хлађење.
- У улупани шлаг сипати отопљену чоколаду и њиме направити венац. На венац поређати пишкотеумочене до пола у чоколаду. На врх ставити цвет од марципана.



Сладолед бомба “Одеса”

- Форму обложити сладоледом од кајсија. Унутрашњост форме испунити лаким парфе-кремом од јагода. Замрзнути сладолед изручити на подлогу од жуте масе. Од шлага направити венац и дуж венца поређати јагоде и пишкоте. На врх посластице ставити цвет од марципана.



Касато

- Касато је сличан бомби од сладоледа. Разлика је у томе што у састав касата улазе две врсте млечног сладоледа и једна воћног.
- Овако слагање сладоледа најпре је било познато у Италији, а одатле се проширило у друге земље. Сваки мајстор има свој начин слагања сладоледа и њима даје своје називе.
- Сладолед се слаже у две врсте форми дугуљасте и високе. Форме морају бити добро расхлађене пре употребе. Сладоледа којим се форме испуњавају мора бити добро замрзнут, да се прикликом слагања не би мешале различите врсте сладоледа.



Италијански касато

- Потребне намирнице: сладолед од ваниле, чоколаде тј било који сладолед тамне боје, воћни сладолед, шлаг, кандиране коре (поморанца и лубеница) сецкано кандирано воће (ананас, вишња, крушка), мараскино ликер.
- Кандирано воће и коре ситно исецкати на правилне коцкице и натопити у мараскино ликер. У казанчету улупати шлаг и додати мало мараскино ликера, кандирано воће и коре и оставити да се хлади. Хладну форму обложити ванил сладоледом, на њега поставити слој воћног сладоледа и празнину испунити шлагом.



- Масу затворити сладоледом од чоколаде. Масу прекрити масним папром, форму затворити поклопцем и оставити на дубинско хлађење. Замрзавање обично траје 3-4 сата а то зависи од величине форме.
- Пред служење касато поставити на сребро или погодну хладну посуду. Судови на којима се касато сече и сервира морају бити хладни, иначе ће касато клизити и неће моћи да се сече. Касато сећи на кришке као лубеницу. Кришке ставити на десертни тањир и декорисати шлагом, воћем, пишкотама и по жељи попрскати мараскино ликером. Када се касато сервира за више особа треба га поставити на подлогу од жуте масе. Око касата направити венац од шлага и на венац поставити разно кандирано воће пишкоте. На врх поставити цвет од марципана или карамел.



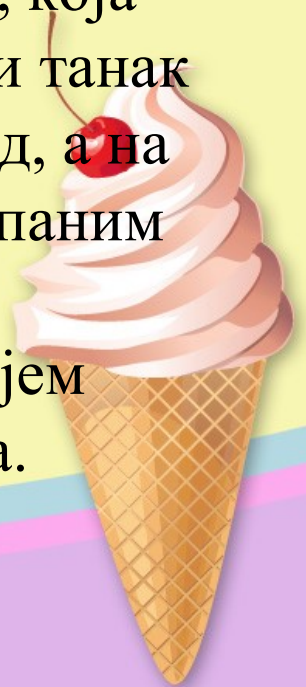


Слика бр. 22 – италијански касато



Венецијански касато

- Потребне намирнице: танак ролат од жуте масе, сладолед од ваниле, чоколаде и воћни сладолед, улупани шлаг, кандирано воће.
- Приликом израде овог касата се употребљава дугуљаста форма. Унутрашњи део се обложи масом од ролата, која треба да је мека и савитљива. На жуту масу ставити танак слој сладоледа од чоколаде, на њега воћни сладолед, а на њега сладолед од ваниле. Удубљење испунити улупаним шлагом у који се дода кандирано воће натопљено мараскино ликером. Форму затворити такнким слојем жуте масе и оставити на дубинско хлађење 3-4 сата.



- Касато изручити на хладно сребро и сећи га на узане одреске. За једну особу сервирати по два одреска на хладном десертном тањиру, декорисати шлагом кандираним воћем и корама од лубеница и поморанџи. Када се касато сервира за више особа, потребно је изручити га на хладно дугуљасто сребро. Одреске сећи само до половине касата и сложити их симетрично а другу половину поставити у продужетку наређаних одрезака. Око целог касата ставити венац од шлага и на оба краја направити високе звездице.





Слика бр. 23 – венецијански касато



ГАСТРОНОМСКИ ПОСТУПЦИ ПРИПРЕМЕ РАЗЛИЧИТИХ ВРСТА СЛАДОЛЕДНОГ ДЕСЕРТА



Сладолед са вином



Слика бр. 24 – сладолед са вином

- Неопходне прехранбене намирнице
- 600 г шећера,
- 2 поморанџе,
- 1 лимун,
- 700 мл белог вина,
- 1 кг поморанџа,
- 1/2 лимуна и
- 1 л слатке павлаке.



- Поступак припреме
- Шећер скувајте у 1/2 л воде, скините са шпорета и додајте сок од 2 поморанџе и једног лимуна. У охлађено додајте вино и сок од преосталих поморанџи и лимуна. Оставите да стоји 1 сат, па процедите.
- Умутите слатку павлаку и сједините.
- ЗАМРЗАВАЊЕ ТЈ ЧУВАЊЕ
- Ставите у замрзивач 4 часа. Не држати масу дуго ван замрзивача, да се не отопи, јер се отопљена не сме поново замрзавати



Сладолед од ружиних латица



Слика бр. 25 – сладолед од ружиних латица

- Неопходне
прехранбене
намирнице
- 3 шаке ружиних латица,
- 1/2 литре млека,
- 150 шећера,
- мало циметове коре
- 8 жуманаца.



- Поступак припреме
- Ружине латице кувајте у 1/2 литре млека, а затим то процедите кроз фино сито. Течност коју сте добили улијте у шерпу, додајте шећер и мало цимета у кори, па нека се то полако прокува. Одмакните посуду са шпорета, извадите циметову кору и пустите да се млеко мало охлади. Затим додајте полако размућена жуманца уз непрекидно мешање, најбоље је миксером, па пустите да прокува. Прелијте смесу у другу посуду и мешајте миксером док се не охлади. Охлађену смјесу налијте у чаше са сталком или у мање посуде.
- ЗАМРЗАВАЊЕ ТЈ ЧУВАЊЕ
- Ставите у замрзивач 4 часа. Не држати масу дуго ван замрзивача, да се не отопи, јер се отопљена не сме поново замрзавати



Поховани сладолед



Слика бр. 26 – поховани
сладолед

- Неопходне
прехранбене
намирнице
- 1 кг сладоледа од ваниле,
- 100гр брашна,
- 2 цела јајета,
- 250 мл млека,
- 250 г презла и
- уље



- Поступак припреме.
- Умутите јаја и сједините их с млеком. Кашиком за сладолед обликујте кугле од дубоко замрнутог сладоледа. Брзо их уваљајте у брашно, уроните у јаја и млеко, добро уваљајте у презле и вратите у замрзивач да би се поново стегле. Овај поступак поновити 2 пута. У тигању загрејте већу количину уља и кратко пеците кугле, док презле не порумене. Оцедите их од масноће и послужите преливене топљеном чоколадом.



Сладолед од поморанџе



Слика бр. 27- сладолед од поморанџе

- Неопходне прехранбене намирнице
- 250 г шећера,
- 5 поморанџи,
- мало нарендане коре од поморанџе,
- 1 лимун и
- воде према потреби.



- Поступак припреме
- Исцедите сок од поморанџи и лимуна, додајте шећер и изрендану кору од поморанџе. Долијте толико воде да постане густ сок па га топлотно обрадите уз непрекидно мешање. Кад се шећер растопи, охладите смесу и налите је затим у чаше или мање посуде.
- ЗАМРЗАВАЊЕ И ЧУВАЊЕ
- Ставите у замрзивач 4 часа. Не држати масу дуго ван замрзивача, да се не отопи, јер се отопљена не сме поново замрзавати.



Крем сладолед



Слика бр. 28 – крем сладолед

- Потребне намирнице
- 2 киселе павлаке (милерам)
свака од 2 дл значи укупно 4 дл
- 150 г шећера (зависи које воће стављате и колико слатко волите тако да кол. шећера прилагодите своме укусу)
- 250 г воћа
- 2 кесице шлага у праху



Начин припреме

- Направити шлаг по упутству на кесици, додати шећер, воће испасирати (може се дио и оставити насјецкан), помијешати, додати 2 павлаке.
- Сладолед је готов. Ставити га у пластичну чинију која добро затвара и у замрзивач.
- Пошто је павлака масна, сладолед се не кристализира као онај у коме има воде, па је и поред дужег стајања у замрзивачу кремаст. Може се јести и као крема прије него што се заледи.



Сладолед од јагода или банана



Слика бр. 29 – сладолед од банана

- У пропасираних 500 гр банана ставити сок од 1 поморандзе. Посебно растопити 350 гр сецера са $\frac{1}{2}$ л воде, ставити на пец и кувати. Сируп скинути и прохладити, па додати пасирану масу од банана, а томе додати 1 дл павлаке, па све добро измесати док се маса не стврдне. Готов сладолед ставити на лед 2 часа. Уместо банана могу се ставити и јагоде. Поступак је исти.



Сладолед од малина



Слика бр. 30 – сладолед од малина

- Узети 800 гр малина, ставити их у газу, оцедити им сок и ставити у један суд. Сок прелити 500 гр сецера и ставити у посуду док се у соку не отопи. У шећер и малине додати сок од једног лимуна. Масу ставити у масину за сладолед и окретати руцицу док се сладолед не стврдне и ставити на лед 2 часа.



Сладолед од лешника



Слика бр. 31 – сладолед од лешника

- 350 гр лешника ољуштити, испећи и добро иситнити. Ову масу прелити са 500 гр прокуване вруће, нелупане павлаке. Може се употребити и млеко. То оставити да се охлади. Посебно умутити 5 жуманаца са 200 гр ситног шећера. Охлађене леснике процедити кроз ситно платно, помешати са жуманцима, ставити на пару и мешати док се згусне. Скинути и мешати док се не охлади. Ставити на лед 2 часа и после сервирати.



Сладолед од чоколаде



Слика бр. 32 – сладолед од чоколаде

- 120 гр чоколаде
растворити у мало воде.
Пенасто умутити 4
жуманцета са 120 гр
шећера. Прокувати
чоколаду у 4 дл млека и
додати жуманца и кувати
на пари уз стално мешање
док се не згусне. Сипати у
посуду за сладолед и
хладити на леду.



Сладолед ванила



Слика бр. 33 – сладолед
ванила

- У 300 гр шећера ставити 4 жуманцета, па пенасто измешати. На ватру ставити $\frac{3}{4}$ л млека са 50 гр маргарина и штап ваниле. Чим млеко проври, прелити га преко умућене масе, ставити на ватру и лупати жицом. Пре кључања склонити га са ватре, процедити, мешати док се маса не охлади. Расхлађено сервирати и по жељи украсити шлагом и воћем из компота.



Уместо закључка

- Морамо споменути да сви сладоледи имају одређену енергетску вредност, која се повећава додавањем осталих састојака. Посебно је важно нагласити да сладоледи обилују белим шећером. У просеку, независно од врсте сладоледа, можемо говорити да 100 грама сладоледа који садржи 8% масноће има од 800 до 1600 кЈ, а повећањем удела масноћа и додатака (посебно чоколаде, лешника, карамела, шлага) повећава се његова енергетска вредност.
- Сладолед је незаобилазна летња освежавајућа посластица, у којој треба знат и уживати.
- Узима се у мањим количинама које се полако растапају у устима, како би доживљај укуса био потпун (а грло сигурније).
- Принципијелно се, не треба ничега одрицати, па ни сладоледа.
- Ипак, умереност у свему је врлина, а за сладолед се то посебно препоручује, управо због његове високе енергетске вредности, садржаја масноћа, шећера и многих додатих адитива.
 - Умереност, умереност, умереност !!!!

