**Lody pełne zdrowych dodatków – czy to możliwe?**

**Boom na zdrową żywność nie ominął branży lodowej. Najpierw na rynku pojawiły się rzemieślnicze lody, wytwarzane z prawdziwego mleka bez sztucznych konserwantów. W tym sezonie lodziarze z Wytwórni Lodów Polskich poszli o krok dalej i przedstawili klientom desery z dodatkiem rokitnika, czarnuszki, sezamu czy rozmarynu – roślin znanych ze swoich zdrowotnych właściwości. W ich ofercie znalazło się także coś dla wegan.**

Jeszcze nie tak dawno temu dodawanie ziół do lodów wydawało się być ekstrawagancją. Dzisiaj takie nietypowe propozycje można spotkać w ofercie wielu lokali, przede wszystkim tych serwujących wysokiej jakości, rzemieślnicze lody.

W mijającym sezonie Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” zaproponowała swoim klientom np. rokitnik z jarzębiną, czyli połączenie dwóch roślin, które dobroczynnie wpływają na nasz organizm. Obie zawierają bogactwo witaminy C, a także innych mikroelementów. Zdrowotne dodatki znalazły się również w serze korycińskim z brzoskwinią i czarnuszką. Szczególnie ta ostatnia zasługuje na uwagę – kmin czarny jest bowiem naturalnym antybiotykiem i wzmacnia odporność. W medycynie naturalnej doceniany jest ponadto rozmaryn (łagodzi m.in. dolegliwości żołądkowe), stanowiący uzupełnienie lodów sezamowych (sezam korzystnie wpływa na układ krążenia). Podobnie jak jagoda kamczacka, nazywana w Japonii „eliksirem życia”.

– Zioła i rośliny kryją w sobie niesamowitą moc. Dobrze wiedziały o tym nasze prababcie, które stosowały naturalne sposoby wspierania organizmu. Teraz obserwujemy wielki powrót tych wspaniałych składników do naszej diety – nie mogło więc ich zabraknąć w lodach Wytwórni! Tym bardziej że większość z nich charakteryzuje się niespotykanym, intensywnym smakiem, obok którego ciężko przejść obojętnie – mówi Paulina Daniłowicz, manager rozwoju sieci WLP „u Lodziarzy”. – Zachęcamy w ten sposób naszych klientów do korzystania z tych trochę zapomnianych dobrodziejstw natury i samodzielnego eksperymentowania w kuchni. Skoro zioła można dodawać nawet do deserów, dlaczego nie włączać ich także do innych potraw? Oczywiście, zjedzenie porcji lodów z czarnuszką nie wzmocni naszej odporności, ale wprowadzenie jej w formie ziaren lub oleju do codziennego jadłospisu już tak!

Swoją propozycję od Lodziarzy otrzymali także weganie. Lody wegańskie powstały na bazie napoju ryżowego i świetnie sprawdzają się w przypadku osób, które z różnych przyczyn nie mogą spożywać mleka krowiego.

– Lody na bazie napoju ryżowego wprost rozpływają się w ustach. To nasz ukłon w stronę klientów, którzy z racji przekonań nie jedzą produktów odzwierzęcych, ale także osób z alergią na białko mleka krowiego czy nietolerancją laktozy. Świetnie sprawdzają się szczególnie u małych alergików czy mam na diecie eliminacyjnej, którym nie wystarczają sorbety i które tęsknią za „mlecznym” smakiem lodów – tłumaczy Paulina Daniłowicz.

Lodziarze już zapowiadają, że to nie koniec eksperymentów z prozdrowotnymi produktami w ich deserach. Tym bardziej że mrożenie to jedna z najlepszych metod na zachowanie cennych składników odżywczych.

– Region podlaski obfituje w zioła i rośliny, które tylko czekają aż ktoś da im drugie życie. Przyroda to nieskończona kopalnia inspiracji dla naszych kreatorów smaku. Klienci mogą być więc pewni, że w przyszłym sezonie jeszcze nie raz ich zaskoczymy. Lodziarnie powoli zamykają swoje okienka sprzedażowe, ale to nie znaczy, że ich praca się kończy. Masterzy właśnie teraz wymyślają nowe połączenia, które zadebiutują w kolejnym roku – podsumowuje Paulina Daniłowicz.

Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” to jedna z pierwszych franczyzowych sieci na krajowym rynku, produkujących lody rzemieślnicze z naturalnych składników, oparte na tradycyjnych recepturach. W tym sezonie pod jej szyldem działało 100 lodziarni w całej Polsce.