

SORBET & ZMRZLINA

Mražené sladké substance byly osvěžující pochoutkou již ve velmi dávných dobách, zvláště v oblasti Orientu a Asie. Neví se úplně přesně, kdy a kde skutečně zmrzlina a sorbet vznikly, ovšem za zemi původu, v podobě jaké je známe dnes, je považována jednoznačně Itálie.



Tradičním způsobem připravovaná italská zmrzlina je k ochutnání přímo v Čechách díky produkci Cream&Dream, česko-italské společnosti založené v r. 2001. Kromě zmrzlinářství Cream&Dream v Praze (viz rubrika Navigace) lze ochutnat bohatý sortiment zmrzlin i sorbetů Cream&Dream také v Karlových Varech a v některých vybraných, většinou italských restauracích (např. Allegro, Vecchio Borgo)

Z nejstarší historie

Z písemných záznamů vyplývá, že jedním z prvních, kdo ochutnal zmrzlinu - kozi mléko smíchané se sněhem, byl Abrahám. A sníh nechyběl ani na stole krále Šalamouna. Vychlazené sladkosti se podávaly i ve staré Číně. Ve starověkém Egyptě pak faraonové uctívali hosty stříbrnou číší naplněnou z poloviny sněhem a z poloviny ovocnou šťávou.

Přírodním zdrojem ledu a sněhu byly po celý rok zasněžené vrcholky hor. Starověký Řím se zásobil sněhem z Vesuvu a Etny. Vzácná surovina přivážená loděmi se stala předmětem kvetoucího obchodu, který zásoboval lidové termální lázně stejně jako císařské paláce. S pádem starověké Římské říše a nástupem středověku zmizelo mnoho rafinovaných zvyků a s nimi i zmrzlina. Ovšem nikoliv v Orientě, kde byly studené a mražené pochoutky naopak přiváděny ke stále větší dokonalosti. Zdá se, že jeden

z Mohamedových učedníků objevil způsob mražení ovocných šťáv ponořováním nádob se šťávou z ovoce do nádoby s drceným ledem. Tento způsob, časem ještě zdokonalovaný, zůstal základním principem přípravy zmrzliny až do doby vynálezu lednice.

Z Orientu přes Sicílii do Evropy

Z Orientu se pak již zapomenutá zmrzlina dostala opět do Evropy s příchodem Arabů: ti přinesli na Sicílii tradici, zvanou *sorbetto* (z arabského *scherbet*, tj. sladký sníh). Díky nim nabyla zmrzlina větší rafinovanosti: objevili užití cukru, který začali přidávat do zmrzliny a používali široký sortiment ovocných šťáv, především citrusových. Sicílie bohatá na ovoce umocnila orientální fantazii a stala se školou zmrzlinářského umění. Křížácká vojska vracující se

Sorbet je zmrzlina obsahující ovocnou šťávu (popř. zeleninovou), cukr a vodu. Na rozdíl od zmrzliny tedy neobsahuje mléko. Obsah cukru zaručuje vznik mražené ovocné hmoty, která by jinak byla ovocným ledem. Příprava sorbetu je obtížnější vzhledem k absenci mléčných tuků proteinů, které usnadňují vázání vody ve zmrzlinové hmotě. Vázání umožňují přidané stabilizátory a konečná konzistence se dosáhne mícháním. Sorbet je mnohem náročnější na kvalitu použitých ingrediencí, vzhledem k tomu, že použité ovoce (či zelenina) společně s cukrem je vlastně jedinou a rozhodující ingrediencí ovlivňující jeho chuť. Sorbet je vynikající osvěžující pochoutka zejména v horkých letních měsících, a také ideální tečkou za hodováním, vzhledem k tomu, že stimuluje trávení.

V Čechách je dnes již k dostání takřka světová legenda mezi zmrzlínami zn. Häagen-Dazs, vyráběná tradičním způsobem z nejlhodnějších ingrediencí světových trhů, např. holandské kakao, vanilka z Madagaskaru či čerstvé jahody. Tradice této zmrzliny trvá od roku 1921, kdy mladý Reban Matthis začal prodávat svůj domácí sorbet. Dnes se tato zmrzlina vysoké kvality připravovaná podle stejné receptury dováží do 45 zemí celého světa. U nás je k dostání v mnohých prodejnách řetězce Delvita a v některých obchodech se specialitami (např. Culinaria).



přes Sicílii ze Svaté války odtud přinesla do Evropy vzácné recepty a zmrzlina neboli sorbet se tak dostaly na hodovní tabule evropských labužníků.

Italská zmrzlina dobývá svět

Významná jména tvůrců italské zmrzliny jak ji známe dnes pocházejí z doby renesance. Florentský prodáváč kuřat a zaujatý kuchař jménem **Ruggeri** zvítězil v soutěži pořádané ve Florencii na dvoře Medicejských na téma „nejjedinečnejší pokrm, jaký byl kdy znám“: jeho mražená sladkost **sorbetto** vyhrála u porotců na celé čáře s ohodnocením jako nejlahodnější dezert jaký kdy ochutnali. Ruggeri se stal rázem slavným a Kateřina Medicejská, která se měla vdát za budoucího francouzského krále Jindřicha, ho s sebou odvezla do Francie. Na svatební tabuli byla pak podávána zmrzlina jako „led z oslazené voňavé vody“, která Francouze velmi udivila a okouzila. Ruggeri dostal pokyn nešetřit fantazií a jeho tajný recept mu přinesl mnoho obdivu, ale i závidisti a nepřátele. Nakonec věnoval Kateřině Medicejské svůj recept s dovolením vrátit se ke svým kuřatům. Kuchaři a cukráři na dvoře Kateřiny Medicejské tak dostali příležitost rozšířit zmrzlinu po celé Francii.

V té době získala věhlas i zmrzlina dalšího Florentšana, architekta, malíře a sochaře

*Pro úplnost je třeba zmínit také blízkou příbuznou sorbetu **granitu**. Jedná se o osvěžující tříšť z mražené ovocné šťávy obsahující jen velmi málo cukru - díky němu vznikají při mražení drobné krystalky ledu, které daly granitě jméno.*

***Zmrzlina** je odborně řečeno emulze mléčných tuků, proteinů a vody, roztok vody a cukrů, vodní suspenze pevných částic mléka. Laicky řečeno je to směs mléka (pasterizovaného) a mléčných tuků (např. smetana, máslo, margarín), jejichž kvalita má zásadní vliv na kvalitu výsledného produktu, a cukru. Směs se mícháním přemění v pěnu, která po zmrazení získá hladkou a krémovou konzistenci zmrzliny. Tato základní surovina se dále ochucuje, v případě tradiční přípravy přírodními ingrediencemi, jako čokoláda, oříšky, pistácie, karamel, likéry, ovocné sirupy... Možností je bezpočet, ke slovu přichází fantazie.*

Bernarda Buontalenti, jehož koníčkem bylo vaření. Pro velkolepé bankety, které pořádal na dvoře Medicejských, připravoval vynikající zmrzlinu na bázi cukrářského krému **zabaione** a ovoce.

Zmrzlinu jako obchodní artikl ovšem prosadil poprvé **Francesco Procopio dei Coltelli**, původem rybář ze Sicílie. Po svém dědovi zdědil vzácný přístroj na přípravu zmrzliny, se kterým se vydal do světa za dobrodružstvím. Po řadě neúspěchů a dalším zdokonalování přípravy zmrzliny nakonec zakotvil v Paříži, kde dobyt značného úspěchu. Jeho zmrzlina obdržela patent od krále Ludvíka XIV. a v roce 1686 otevřel Café Procope, které se stalo významným místem schůzek i tak významných osobností jako byl Voltaire, Napoleon, George Sandová, Balzac či Victor Hugo. Café Procope patří dodnes k proslulým pařížským kavárnám.

Italská zmrzlina došla nejen Paříž, ale celý svět. Ovšem od dob Procopia doznala značného vývoje a její výroba zaznamenala velký vliv technologií, především po druhé světové válce, kdy do Evropy vtrhl přes oceán americký ice cream. Nicméně vzácné **gelato artigianale**, tedy italská zmrzlina připravovaná tradičním způsobem z původních kvalitních ingrediencí, zůstává bezesporu královnou mezi zmrzlínami.