Vilnius, 2024 m. liepos 31 d.

**5 faktai, kurių nežinojote apie šokoladinius ledus**

**Saldūs, sodraus skonio, gaivinantys – visa tai telpa į šokoladinių ledų apibrėžimą. Vis dėlto retas iš mūsų žinome, kad šokoladiniai ledai buvo pagaminti anksčiau už vanilinius ir net kadaise rekomenduojami vartoti kaip vaistai. Ko dar įdomaus nežinome apie šį šaltąjį desertą ir kaip atskirti gamtai draugiškesnius šokoladinius ledus, pasakoja Karolina Labulytė, „Lidl Lietuva“ Pirkimų tarnybos tvarumo specialistė.**

**1.Pirmasis receptas siekia XVII amžių**

Pirmasis pasaulyje žinomas šokoladinių ledų receptas buvo paskelbtas 1693 metais Italijoje, Neapolyje. Šį receptą galima rasti Antonio Latini knygoje „The Modern Steward“. A. Latini ledus gamino iš atšaldyto karšto šokolado, kuriam reikėdavo vos dviejų ingredientų – šokolado ir cukraus.

„Šiuolaikinių šokoladinių ledų sudėtyje įprastai rasime kakavos, pieno, cukraus, grietinėlės ar sviesto, kiaušinių bei kitų priedų. Šokoladinius ledus nesunku pasigaminti namuose ir išsirinkti mėgstamiausią receptą. Galbūt jūsų mylimiausiu taps veganiškas variantas, kuriam reiks tik poros trintų bananų, avokado ir kelių šaukštelių kakavos“, – pasakoja K. Labulytė.

**2.Kas pirmiau: vaniliniai ar šokoladiniai?**

Į klausimą, kas atsirado pirmieji – vaniliniai ar šokoladiniai ledai – daugelis greičiausiai atsakytų, kad tai buvo vaniliniai. Vaniliniai ledai neva yra klasikiniai, paprastesnės receptūros, tačiau vis dėlto aplinkybės lėmė tai, kad šokoladiniai ledai atsirado anksčiau.

Šaldytais desertais pirmiausia buvo paversti tokie įprasti gėrimai, kaip karštas šokoladas, kava ir arbata. XVII amžiuje karštas šokoladas tapo populiariu gėrimu Europoje, kur ir atsirado šaltoji šio deserto versija.

JAV šokoladiniai ledai išpopuliarėjo XIX amžiaus pabaigoje, čia 1777 metais pasirodė ir pirmoji ledų reklama, skelbusi, kad nuo šiol ledai yra oficialiai prieinami „beveik kiekvieną dieną“. Tačiau iki 1800 metų ledai buvo retas ir egzotiškas desertas, kuriuo daugiausia mėgavosi tuometinis elitas.

**3. Šokoladiniai – populiariausi rinkoje**

Šokoladiniai ledai ne tik pasirodė pirmieji – gali būti netikėta, bet jie taip pat yra ir populiaresni už klasika tapusius vanilinius bei užima didžiausią ledų rinkos dalį. Šio skonio ledų pardavimai sudaro net 35 procentų visos pasaulinės rinkos, rodo rinkos tyrimų bendrovės „Grand View Research“ duomenys. Vanilinių ledų parduodama kiek mažiau ir jie sudaro 28 procentus visų pasaulinių ledų pardavimų. O trečiojoje vietoje puikuojasi vaisių skonių ledai.

**4. Susiduriama su kakavos trūkumu**

Šokoladiniais ledais įprastai gali vadintis tokie, kurių sudėtyje yra bent 2–2,5 proc. kakavos. Kadangi jie yra patys perkamiausi pasaulyje, kasmet ledų gamybai reikia itin didžiulio kiekio kakavos pupelių. Deja, gamintojai vis dažniau susiduria su pagrindinės šių ledų žaliavos – kakavos – trūkumu. Gamybai tinkamos kakavos stygių didina prastėjančios žaliavos auginimo sąlygos, daugeliu atvejų susijusios su neatsakingu ūkininkavimu ir klimato kaita.

„Tik tvaresnis kakavos auginimas gali apsaugoti atogrąžų miškus, kurie yra gyvybiškai svarbi ekosistemų dalis, ir užtikrinti tausojantį kokybiškos žaliavos tiekimą. Todėl „Lidl“ visų savo privačių prekės ženklų produktų sudėtyje naudoja tik tvariau užaugintą kakavą, turinčią „Fairtrade“, „Rainforest Alliance“, UTZ arba ES ekologinio žemės ūkio sertifikatą“, – sako K. Labulytė.

„Lidl“ taip pat prisideda prie tvaraus ūkininkavimo skatinimo dviejose daugiausiai kakavos pasaulyje užauginančiose šalyse – Dramblio Kaulo Krante ir Ganoje. Čia vietiniai kakavos augintojai yra mokomi auginti kakavą moderniais ir aplinkai draugiškais metodais. „Lidl“ yra ir įvairių kitų, tvarumą skatinančių organizacijų, pavyzdžiui, „ProCacao”, projektų dalyvė. Šių projektų metu kakavos augintojai supažindinami su kitomis žemės ūkio kultūromis, kurias jie gali efektyviai auginti savo plantacijose.

**5. Šokoladiniais ledais gydė ligas**

XVIII amžiuje šis saldumynas buvo gydytojų rekomenduojamas įvairių sveikatos sutrikimų gydymui. 1775 metais italų gydytojas Filippo Baldini leidinyje „De sorbetti“ rekomendavo šokoladinius ledus vartoti kaip vaistus, nes jie neva gydo podagrą ir skorbutą.

„Šiais laikais apie šokoladinių ledų naudojimą ligoms gydyti neišgirsime – jais, kaip ir kitais saldumynais, reikėtų mėgautis saikingai, – šypsosi K. Labulytė. – O norintieji ne tik tausoti savo sveikatą, bet ir gamtą, turėtų atkreipti dėmesį ir į tai, ar jų mėgstamas desertas pagamintas iš tvariau išaugintų ir išgautų medžiagų.“

**Daugiau informacijos:**

Antanas Bubnelis

„Lidl Lietuva“ korporatyvinių reikalų ir komunikacijos vadovas

8 699 23404

[antanas.bubnelis@lidl.lt](mailto:antanas.bubnelis@lidl.lt)