

# Vyrobte si vlastní zmrzlinu

Vloženo: 22.06.2022 Komerční sdělení

*Není zmrzlina jako zmrzlina. Když jednou ochutnáte tu domácí, nebudete chtít jíst jinou. S domácím zmrzlinovačem přesně víte, co zmrzlina obsahuje a vychutnáte si ji tak dvojnásob.*



## Zmrzlinovač: Jak funguje?

Připravíte si domácí zmrzlinu i bez pomoci šikovného zmrzlinovače? Ano, připravíte. Ale dopředu počítejte s tím, že budete muset každých 30 minut zmrzlinu promíchat, aby se během tuhnutí v mrazáku nevytvořily ve směsi hrubé krystalky vody. To s domácím výrobníkem zmrzliny řešit nemusíte. Vy se jen postaráte o ingredience.

Zmrzlina je pomalu stejně stará jako lidstvo. Ochucený sníh si dopřávali už Egypťané a Řekové. **První ruční zmrzlinovač pak vynalezla v roce 1843 Američanka Nancy Johnsonová.** Svůj boom však zažila zmrzlina až s první domácí elektrickou ledničkou a mrazákem, do té doby totiž bylo téměř nemožné zmrzlinu skladovat doma delší dobu.

Elektrický [zmrzlinovač](#) na rozdíl svých předchůdců už nepotřebuje vaši asistenci. **Směs, ze které chlazením vznikne zmrzlina, si zmrzlinovač míchá sám v pravidelných intervalech.** Díky tomu vám připraví nadýchanou zmrzlinu, lahodný sorbet anebo zdravější verzi mražené pochoutky - mražený jogurt.

**A jak tedy funguje domácí zmrzlinovač?** Do zmrzlinovače nalijete zmrzlinovou směs. O zbytek se už postará zmrzlinovač sám. Metličky uvnitř přístroje tekutou směs šlehají v pravidelných intervalech. Během šlehání se mísa postupně ochlazuje, tím ochlazuje rovnoměrně i zmrzlinovou směs, která pomalu tuhne. Až vznikne zmrzlina, kterou si můžete prakticky hned nabírat.

## Zmrzlinovač s chladicí nádobou vs. zmrzlinovač s kompresorem

Není zmrzlinovač jako zmrzlinovač. Pro domácí přípravu zmrzliny si můžete vybrat mezi 2 technologiemi výroby zmrzliny:

**Zmrzlinovač s kompresorem** - pokud už teď víte, že budete zmrzlinu připravovat velmi často, investujte do zmrzlinovače s kompresorem. Velmi oblíbený je v prodejně Electro World například [Klarstein YO&YUMMY](#). Díky kompresoru se zmrzlina chladí přímo v přístroji během přípravy. Nemusíte tak nic chladit předem. Počítejte ale s tím, že výrobník zmrzliny s kompresorem zabere

dost místa v kuchyni a je dražší než zmrzlinovač s chladicí nádobou.



**Zmrzlinovač s chladicí nádobou** - pořídíte už zhruba do 1 500 Kč, například [ARIETE 642 GRAN GELATO](#). Speciální dvojitou misku musíte ještě před samotnou přípravou dát nachladit do mrazáku (alespoň na 10 hodin) a po míchání ji znovu vložíte do mrazáku. I díky tomu je příprava zmrzliny časově náročnější než v případě přístroje s kompresorem.



**Domácí zmrzlinovač: Zaměřte se na parametry**

Nezapomeňte si porovnat příkon jednotlivých modelů. Jako u všech elektrických přístrojů platí základní pravidlo: **Čím vyšší příkon, tím rychleji a lépe dokáže daný stroj pracovat.** U zmrzlinovače udává vyšší příkon rychlejší dobu přípravy zmrzliny. Pro čtyřčlennou rodinu vybírejte zmrzlinovač s příkonem mezi 12 až 20 W. (Zmrzlinovače s kompresorem mají příkon až 230 W.)

- **Objem mísy** - díky objemu mísy jednoduše zjistíte, kolik zmrzliny připravíte najednou. Popřemýšlejte nad tím, jak dlouho vám doma vydrží klasická vanička zmrzliny, kterou kupujete v obchodě. Ta má totiž okolo 1 000 ml. Pokud ji sníte společně na jeden zátah, vyberte si spíše zmrzlinovač o objemu okolo 1 500 ml. Budte si totiž jisti, že jakmile ochutnáte domácí zmrzlinu, budete se o poslední lžici zmrzliny dohadovat se všemi členy domácnosti.
- **Materiál nádoby** - pokud se rozhodnete pro levnější výrobek zmrzliny, bude mísa pravděpodobně z plastu, který je lehčí, můžete tak výrobu zmrzliny přenechat i dětem. U dražších modelů bude mísa nejspíše vyrobena z nerezové oceli. Nerezová mísa neváže pachy a mnohem jednodušeji ji umyjete.
- **Materiál metliček** - plastové metličky najdete u levnějších přístrojů, mějte ale na paměti, že mohou být metličky náchylnější k poškození. U dražších přístrojů výrobce počítá s častějším využitím přístroje, proto jsou metličky vyrobené z kovu.



### Jak na domácí zmrzlinu ve zmrzlinovači?

Vyzkoušejte osvědčenou klasiku v podobě zmrzliny ze smetanového základu. Jako další složku zvolte čokoládu, ovoce, ořechy. Zmrzlina by měla být dostatečně sladká, nezapomeňte tak na cukr nebo med, případně ovocné sirupy. U smetanových zmrzlin přidejte také tajnou přísadu - žloutek. Ten vytvoří typickou zmrzlinovou strukturu a vanilkové zmrzlině dodá i barvu.



### 3 tipy na nejlepší zmrzlinu ve zmrzlinovači

- Hitem poslední doby se stal chutný mražený jogurt. Jak jej připravíte ve zmrzlinovači? Kromě tučné smetany přidejte do mrazící nádoby i tučnější jogurt řeckého typu.
- Plánujete večerní posezení s přáteli? Připravte jim ovocný sorbet z prosecca. Uvidíte, jak se po něm zapráší.
- Všechny suroviny vkládejte do zmrzlinovače přímo z lednice a postupujte vždy přesně podle receptu. Všechny ingredience také před samotnou přípravou důkladně rozmixujte.