



# Sladoled

## se lahko topi samo v ustih



• NAPISALA: DR. MATEJA PATE, dr. vet. med.

**Kadar je mama želela dati praznovanju mojega rojstnega dne poseben pečat, je iz shrambe prinesla čarobni strojček in nam otročajem ob torti postregla z domačim vaniljevim sladoledom. Še danes se vidim, kako sem neprestano kukala v zamrzovalnik, kdaj se bo zmes dovolj zgostila – nikoli se namreč ni dovolj hitro za neučakana otroška usta.**

Ko dandanes opazujem svoja otroka, se zdi, da so tudi moderni družinski strojčki za sladoled še vedno čisto prepočasni – in da imajo čisto premajhno prostornino ... Še preden odpremo pokrov, na vsebino hladilne posode že prežita dve veliki žlici in čez nekaj minut o njej ni več duha ne sluha. Kar je z mikrobiološkega stališča kar v redu – odpade namreč skrb za pravilno shranjevanje te priljubljene sladice.

### ENKRAT ODTAJAN, ZA VEDNO ODTAJAN

Sladoled je v bistvu zmes maščobe, vode, sladkorja in zraka. Njegovo teksturo določajo trije elementi – majhni zračni žepi, maščobne kapljice in kristali ledu. Ob hkratnem mešanju in hlajenju nastane gladka kremasta zmes, ki jo nato globoko zamrznejo.

Pri taljenju se tekstura sladoleda spremeni in če odtajan

sladoled spet zamrzujemo, še zdaleč ni več tako okusen. Vodni kristali postanejo večji in s tem vidni, sladoled je trši, neizrazitega okusa in brez značilne kremaste teksture. Vendar pa slab okus takega sladoleda ni največji problem. Glavni razlog, zakaj je dobro poskrbeti za to, da sladoled do zaužitja ostane zamrznjen, je hitro razmnoževanje morebiti prisotnih škodljivih bakterij v njem. Sladoled je namreč občutljivo živilo, ki je pogosto vzrok črevesnih težav pri ljudeh. Zastrupitev s sladoledom je lahko resna ali celo usodna. Higijensko ravnanje s sladoledom in njegovo ustrezno shranjevanje od nakupa oz. priprave do zaužitja sta tako ključna dejavnika za to, da nas bo trebuh bolel le zaradi prevelike količine polizanega sladoleda, ne pa tudi zaradi razbohotenja nezaželenih mikrobov v njem. Nacionalni inštitut za javno zdravje je zato izdal priporočila za higijensko ravnanje s sladoledom, katerih povzetek predstavljam v nadaljevanju.





## OD TRGOVINE DO DOMAČEGA ZAMRZOVALNIKA

Naše opravke v trgovinah si organiziramo tako, da bo nakup sladoleda zadnji postanek na poti domov oziroma sladoled zadnje živilo v trgovini, ki ga položimo v nakupovalno košarico. Preverimo rok

uporabe, nepoškodovanost embalaže in ali je sladoled ustrezno hlajen – na dotik mora biti trd in zamrznjen (morda ni odveč spotoma poškiliti še na termometer v zamrzovalni skrini). Če je sladoled mehak na dotik, na to opozorimo prodajalca. Sladoled položimo na vrh nakupovalne košare (ločeno od drugih živil), za transport domov pa ga shranimo v izolirne vrečke ali hladilne torbe s hladilnimi vložki (pingvini).

## IZ ZAMRZOVALNIKA V SKODELICO

Ob prihodu domov sladoled takoj pospravimo v zamrzovalnik. Sladoled shranjujmo v dobro zaprti originalni embalaži in sicer pri temperaturi, ki je označena na embalaži. Pazimo, da ga ne shranjujemo ob živilih, ki bi lahko vplivala na njegov okus ali vonj, ter da nanj ne vpliva višja temperatura pri pogostem odpiranju vrat zamrzovalnika. Pred zaužitjem preverimo, da je rok uporabe še veljaven in da v sladoledu ni večjih kristalov ali drugih znakov odtajanja. Odtajanega sladoleda ne zamrzujemo ponovno. Pri serviranju uporabimo čist pribor in upoštevajmo pravila osebne higiene, zlasti higieno rok. Zajemalke za sladoled pred vsako uporabo sproti spirajmo pod hladno tekočo vodo – ne puščajmo jih npr. v posodi z vodo za splakovanje zajemalke, kot lahko pogosto vidimo pri prodajalcih sladoleda. Mokrih zajemalk za sladoled nikoli ne otresajmo ob gobe ali krpe, saj so te prav tako kakor ravnokar omenjene posode za splakovanje zajemalk idealno gojišče za razvoj mikrobov.

Lepo poletje in veliko sladolednih užitkov vam želim! ●



Sladoled naj bi kitajski vladarji kot slaščico uživali že pred več kot 3000 leti. V Evropo naj bi ga prinesel Marco Polo. Zasluge za razširjenost sladoleda po stari celini pripisujejo Katarini Medici, ki se je poročila na francoski dvor. Sladoled je bil dolgo časa sladica zgolj kraljevskih krogov, razmah proizvodnje se je začel šele v 19. stoletju.

V Sloveniji si je pred leti približno tretjina sodelujočih v anketi privoščila sladoled 1–3-krat mesečno, približno enak odstotek vprašanih nikoli, nekaj več kot dva odstotka ljudi pa se je s sladoledom sladkalo vsak dan.

Med največje ljubitelje sladoleda menda sodijo Novozelanci; po podatkih izpred nekaj let ga je vsak prebivalec te države pojedel skoraj 30 litrov na leto. S približno 20 litri na leto so jim sledili Američani, tem pa so bili z 18 litri na leto za petami Avstralci.



Najbolj priljubljena okusa sladoleda naj bi bila vanilja in čokolada, vaš najljubši okus pa naj bi precej povedal tudi o vaši osebnosti, so ugotovili v neki ameriški raziskavi. Tako naj bi bili na primer ljubitelji vanilje impulzivni idealisti, ljubitelji čokolade pa živahne, dramatične in šarmantne osebe.



**MATEJA PATE** od začetka svoje poklicne poti deluje na področju veterinarske mikrobiologije. Nevidni živi svet želi na prijazen in zanimiv način predstaviti najmlajšim, prek poljudnega sporočanja izsledkov stroke pa prispevati k večji mikrobiološki ozaveščenosti širše javnosti.