

Zmrzlinář se zimy nebojí a otevírá první pražskou pobočku

Synonymum pro poctivou domácí zmrzlinu – tuchlovická zmrzlinárna 2AD – otevřela první pražskou pobočku pod názvem Zmrzlinář. Pro lahodné kopečky bez chemie, které od roku 2008 vyrábí Darek Hrivňák a jeho rodina, mohou milovníci zmrzliny chodit od začátku února do Slezské ulice 15 na pražských Vinohradech. Zmrzlinářovým cílem je seznámit veřejnost s chutí poctivých prvorepublikových receptur a zbavit ji předsudků o „správné barvě“ této oblíbené pochoutky v kornoutku. Polovinu druhů navíc tvoří ovocné sorbety, které jsou vhodné jak pro vegany, tak pro všechny s intolerancí laktózy či lepku.

Rodinná zmrzlinárna Hrivňákových se v posledních letech stala pojmem, pro nějž jsou lidé ochotni jezdit do Tuchlovic vzdálených 40 km od Prahy a stát zde frontu dlouhou i desítky metrů. Doposud byly jejich kopečky v omezeném množství dodávány jen do několika málo vybraných restaurací a kaváren. Od nového roku se svým názvem vracejí k podstatě této tradiční, dnes už zapomenuté profese a mění ho na prosté, ale výstižné „Zmrzlinář“. V krámku nacházejícím se několik kroků od pražského náměstí Míru nabízí v základní řadě 16 druhů zmrzlin. Ty jsou neustále obměňovány na základě sezonního charakteru a preferencích samotného zmrzlináře.

V čem se jejich zmrzlina odlišuje od ostatních? Podle Hrivňáka staršího je to jednoduché: *„Alfou a omegou naší výroby jsou kvalitní suroviny, a to, že známe naše dodavatele. Hlavně žádná chemie. Když to nevoní, tak to neberu. Našemu produktu musíme sami věřit a musí mně nebo synovi chutnat.“*

Průměrný Čech sní ročně přibližně čtyři litry zmrzliny, ještě před několika lety však nebylo možné zajít v Česku na kopeček, který by neobsahoval chemické směsi. Zmrzlinářovu výrobu bychom mohli zařadit do trendu takzvaného slow food, kde je důležitější kvalita než kvantita a důraz se klade na pečlivý výběr surovin. Pokud se však něco nemění, jsou to preference českých zákazníků. Již roky tvoří „svatou trojici“ vanilka, jahoda a čokoláda. Podaří se Zmrzlináři s jeho víc než stovkou vymazlených receptur zamíchat pořadím?

Adresa pobočky: Slezská 15, Praha 2

Odpovědný vedoucí: Michal Gerych

Otevírací doba: Pondělí–Pátek 11:00–20:00

Sobota 12:00–20:00

Neděle 12:00–20:00

Kontaktní informace

Mikuláš Pavlík

+420 605 183 611

mikulas@weare.cz

WeAre productions s.r.o.

Fotografie v tiskové kvalitě: <https://cloud.weareproductions.cz/index.php/s/yUhjhrXLQMF2zNS>