

# Dzień z życia...



...producentów lodów.





Fot. 1

Firma łodziarska Windermere zajmuje się produkcją lodów od ponad dziesięciu lat. Mleko, z którego robi się lody jest przywożone tylko z jednego gospodarstwa, w którym mieszka 150 krów różnych ras i kolorów. „Kierujemy się zasadą, że szczęśliwe zwierzęta dają zdrowe i pyszne mleko.



Fot. 2

Niemal wszystkie krowy urodziły się i wychowały na farmie. W lecie pasą się na łąkach, a od listopada do marca mieszkają w oborach. Wtedy jedzą paszę złożoną z trawy i innych roślin hodowanych na miejscu. W zagrodach mają posadzkę ze sztucznego tworzywa, dużo wody do picia i słupy, o które mogą się ocierać. Zimują tak aż do pierwszych ciepłych dni.”



Fot. 3

Przed rozpoczęciem procesu produkcji lodów cała aparatura musi być wysterylizowana, czyli umyta specjalnymi środkami oraz wodą.





Fot. 4

Pompowanie mleka.



Fot. 5

Pasteryzacja mleka. Mleko podgrzewa się do ok. 72 stopni, aby zabić szkodliwe bakterie, takie jak salmonella i listeria. Trwa to prawie dwie godziny.



Fot. 6

Potem do mleka dodajemy cukier i śmietankę, a także inne składniki: odtłuszczone mleko w proszku, glukozę i emulgatory. Do naszych lodów używamy pełnotłustego mleka i podwójnej porcji śmietanki. Dlatego są takie pyszne.







Fot. 7

Następnie mleko przechodzi homogenizację. To proces, który powstrzymuje oddzielanie się śmietany.



Fot. 8

Później mleko schładzamy. Trafia na 24 godziny do mieszalnika, aby trochę poleżało. Panuje tam temperatura pomiędzy 0 a 7,2 stopnia. Dodajemy też substancje smakowe.



Fot. 9

Mieszalnik ubija mleko aż powstanie lekka pianka. Ścianki maszyny są zimne, więc mieszanka zmienia się w lody.





Fot. 10



Fot. 11



Fot. 12

Teraz pakujemy lody do pojemników. Z trzystu litrów mleka możemy zrobić 220 pojemników lodów. Każdy pojemnik ma cztery i pół litra.

Mówimy, że nasze lody są robione ręcznie, ponieważ to nasi pracownicy, a nie maszyny, napełniają pojemniki i dosypują dodatkowe składniki.

Napełnione pojemniki prędko wędrują do chłodni. Tam lody poleżą 24 godziny w temperaturze minus 24 stopni, aż zastygną.

W ostatnich latach nasza firma eksperymentowała z produkcją własnych smaków owocowych. Dzięki temu ograniczyliśmy ilość sztucznych dodatków koloryzujących i smakowych.



Fot. 13

Nasze lody można sprzedawać w waflach. Wysyłamy je też w pojemnikach do sklepów, by ludzie mogli kupować je do swoich domów.

Robimy lody w trzydziestu dwóch smakach. Najbardziej popularny jest waniliowy. Do ulubionych należy też toffi, miętowy z kawałkami czekolady oraz czekoladowy. A jaki jest twój ulubiony smak?





Materiał powstał w ramach projektu „Zrozum świat – przedszkola” (ang. World at Our Doorstep) współfinansowanego przez Komisję Europejską oraz projektu „Blżej świata” współfinansowanego w ramach programu polskiej współpracy rozwojowej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2014 r.

Materiał, oprócz zdjęć: na okładce i zdjęć 2, 12 i 13, jest dostępny na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 3.0 Polska. Pewne prawa zastrzeżone na rzecz Instytutu Globalnej Odpowiedzialności i partnerów. Zezwala się na dowolne wykorzystanie utworu, pod warunkiem zachowania ww.informacji, w tym informacji o stosowanej licencji, o posiadaczach praw oraz o programie polskiej współpracy rozwojowej. Zdjęcia z okładki, zdjęcia 2, 12 i 13 są dostępne na licencji Creative Commons Uznanie Autorstwa – Użycie niekomercyjne 2.0. Autor zdjęcia na okładce i 12: Susy Moris, autor zdjęcia 2: Arda Dogan, autor zdjęcia 13: Tito Perez.

Materiał wyraża wyłącznie poglądy autora i nie może być utożsamiany z oficjalnym stanowiskiem Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP.