

## Kušali smo sladolede koji su prava simfonija za nepce

*Sladoled, kralj među ljetnim slasticama, još odavnina uveseljava zaljubljenike u ukusnu ledenu kremu različitih okusa. Slastičarnica Orient i ove je godine bogatu ponudu ovih hladnih kremasti deserta nadopunila novim božanstvenim okusima*

Sunce i visoke temperature najbolji su pokazatelji da je ljeto pred vratima te da je pravo vrijeme za pronalazak načina kako da suzbijemo istu. U moru načina kojima možemo sniziti tjelesnu temperaturu nalazi se ledeni desert, omiljen u cijelome svijetu. Na brojnim zagrebačkim lokacijama moguće je utažiti želju za slatkim, no posebno se ističe jedna slastičarnica čija tradicija pravljenja slastica već nekoliko desetljeća mami građane metropole, ali i brojne turiste.

Riječ je o slastičarnici Orient, koja krije posebnu recepturu pravljenja najboljih sladoleda u gradu staru 86 godina. Kroz godine su promijenili preko 50 recepata, a svako malo eksperimentiraju s novim dodacima koji im omogućuju da budu kreativni i na samom vrhu svoje branše. Ono što njihovu kremu čini posebnom je činjenica da ne koriste praškove i gotove smjese, već da je kuhana vlastita baza, što je danas uistinu rijetkost za pronaći. Fokusirani na okus i kremastu teksturu na bazi jaja, stvaraju kompaktne sladolede bogate sezonskim namirnicama te često spajaju nespojivo, što na kraju ispadne originalno i unikatno.

Neki okusi koji se ne mogu nigdje drugdje pronaći, prate njihove popularne kolače, što im ostavlja mjesta da budu kreativni i drugačiji. Ove godine u svoju bogatu ponudu, uvrstili su 2 nova božanstvena okusa, 9. simfonija i Pistachio Gentleman. Crveni i crni ribiz koji daju kiselkasto-sladak okus, čokolada od naranče i neodoljivi graham keksi čine savršen spoj 9. simfonije, satkan u kremastu smjesu koja nepcima stvara osjećaj raja na zemlji. Orašasti pistacije, naranča i kraljica voća, borovnica čine pravi bogati i gospodski spoj okusa, interpretirani su u naziv Pistachio Gentleman.

Tu su i favoriti poput Red Velvet, napravljenog od mlade cikle s dodatkom nezaobilazne čokolade i začina kardamona, te Coffe Toffee koji sladokuscima pruža uživanje u okusima kave, čokolade i slanog karamela. Omiljeni među brojnim kupcima je Fred & Ginger, napravljen od kandirane naranče, pikantnog đumbira i osvježavajuće naranče, čiji spoj okusa donosi pravo osvježenje. Osim premium primjeraka, ponuda

obiluje i brojnim vječitim klasicima u svijetu sladoleda poput čokolade, vanilije, lješnjaka i jagode, koju najviše obožavaju djeca jer nije napravljen od paste od jagoda, kao što je običaj u drugim slastičarnica, već od pasirane svježije jagode.

Tradicija, inovativnost i originalna receptura prepoznati su kod stalnih klijenata, koji čak i avionom najbližima prenose sladoled na drugi kraj svijeta jer su oduševljeni unikatnim okusima. Tu je i jedan klijent koji svake godine djevojci u Švedsku odnese oko 10 kilograma sladoleda u termo posudama, kako se ne bi otopio.

Kako biste iz prve ruke isprobali i uvjerali se u postojanje nečeg toliko savršenog, uputite se na adresu Maksimirska 34 ili Petrinjska 2, te uživajte bez premca u najboljem sladoledu u gradu.