Informacja prasowa, 26.02.2020

**Na lody zimą? Świetny pomysł!**

**Jak to lody zimą? Jeszcze się przeziębisz! Taka wymiana zdań może być dobra do internetowego memu, z rzeczywistością ma jednak niewiele wspólnego. Po pierwsze, dlatego że dla wielu z nas lody to deser całoroczny. Po drugie, ich jedzenie w czasie zimy ma wiele zalet. Niektórzy twierdzą wręcz, że może być korzystne dla zdrowia. Niesłabnące zainteresowanie lodami potwierdzają właściciele lodziarni zlokalizowanych w centrach handlowych, gdzie lodowymi deserami można delektować się niezależnie od pory roku i panującej na zewnątrz aury.**

To prawda, po lody sięgamy najczęściej latem. Wraz z nadejściem jesieni i chłodniejszych dni, większość lodziarni zawiesza swoją działalność. Z ulubionego deseru rezygnujemy więc na kilka miesięcy, gdyż albo nie mamy ochoty na twarde, zmrożone lody ze sklepowej lodówki, albo na jedzenie zimnego przysmaku na mrozie lub w czasie deszczu. Poza tym wiadomo, zimą lodów się nie je. Poniżej kilka argumentów za tym, by w najbliższym czasie wybrać się do lodziarni, gdyż jedzenie lodów to dobry pomysł o każdej porze roku.

**Lody dla zdrowia**

Najczęściej wymienianym, zdrowotnym powodem jedzenia lodów zimą jest różnica temperatur. Właściwie to jej brak. Spożywanie zimnego deseru w zimne dni nie powoduje szoku termicznego dla organizmu, a przez to zmniejsza ryzyko przeziębienia. Oczywiście, jeśli ktoś lubi jeść lody na mrozie. Niezależnie od tego, gdzie są one spożywane, lody mogą działać na przeziębienie profilaktycznie. Jedząc je, hartujemy nasze gardła, które dzięki temu nie są tak wrażliwe podczas zetknięcia z mroźnym, zimowym powietrzem. Niektórzy lekarze twierdzą, że lody to także dobry sposób na zapalenie gardła, a nawet anginę, które często atakują nas właśnie zimą. Ich niska temperatura skutecznie zmniejsza obrzęk, a jedzenie lodów polecane jest przez to również osobom po wyrwaniu zęba lub wycięciu migdałków.

**Na poprawę humoru**

Nie da się ukryć, zima w mieście, to nie jest najbardziej radosna pora roku. Krótkie dni, szarówka, niskie temperatury oraz deszcz, z którym spotykamy się częściej niż z białym puchem, działają przygnębiająco na większość z nas. Kulminacja złego nastroju nadchodzi w drugiej połowie stycznia, kiedy wypada tzw. Blue Monday, uważany przez wielu za najbardziej depresyjny dzień w roku. Jak sobie z tym radzić? Dobrym pomysłem będzie zastrzyk endorfin, który możemy sobie zapewnić np. zjadając solidną porcję lodów. Może to tylko przypadek, ale włoska nazwa lodów – gelato, brzmi bardzo podobnie do słowa gelotologia, które oznacza naukę zajmującą się pozytywnym wpływem śmiechu na nasze zdrowie (gr. *gelos* – śmiech). Odwiedziny w gelaterii to pomysł, który na pewno wywoła uśmiech. To także sposób na to, by zamiast pogrążać się w przygnębiającym nastroju, na chwilę oderwać się, pomyśleć o niebieskich migdałach i sprawić sobie trochę frajdy.

**Dla poszukiwaczy nietypowych smaków**

Chociaż lodziarnie funkcjonujące w galeriach handlowych, nawet zimą mają klientów, ruch jest wtedy mniejszy niż latem. Jest to dla nich dobry moment, by nieco poeksperymentować ze smakami. Sprawdzić jak przyjmą się nowe propozycje na wiosnę i lato, albo wprowadzić sezonowe, zimowe smaki. *– W Gelateria Ice Dream staramy się, by coś dla siebie znaleźli zarówno tradycjonaliści, jak i poszukiwacze nowości. Są smaki, które mają swoich zagorzałych fanów, dlatego część naszej oferty pozostaje stała, a część co jakiś czas się zmienia. Z myślą o zimie wprowadziliśmy dwa karnawałowe smaki: „Samba de Janeiro" (tropikalny) i „Wenecka Maskarada" (granat) oraz ich miks, o nazwie „Carnevale”. Ciekawych propozycji nie brakuje u nas także na co dzień, a można wśród nich znaleźć choćby Czarną Wanilię, Niebieskie Migdały czy wegańskie sorbety owocowe* - mówi Jakub Szeliga, współzałożyciel self-service gelaterii Ice Dream.

Wyjście na lody zimą wymaga nieco więcej zachodu. O tej porze roku nie znajdziemy ich na każdym rogu, jak latem. Jest jednak dobra wiadomość. Lodziarnie zlokalizowane w galeriach handlowych często czynne są przez cały tydzień. Ulubionymi deserami można więc raczyć się tutaj również we wszystkie niedziele. Jeśli weźmiemy pod uwagę, że weekend to najlepszy moment na spędzanie czasu z rodziną czy znajomymi, wyjście na lody zimą wydaje się bardzo dobrym pomysłem.

**Gelateria Ice Dream** rozpoczęła działalność w kwietniu 2019 roku. Ice Dream jest nowatorską na polskim rynku lodziarnią działającą w koncepcji „self service ice cream”. Oznacza ona, że swój deser każdy komponuje tu samodzielnie, łącząc wybrane smaki włoskich lodów z rozmaitymi posypkami i dodatkami. Cena uzależniona jest od wagi ostatecznej porcji. W ofercie Ice Dream znajdują się smaki tradycyjne, dla najmłodszych, osób poszukujących nowości oraz wegan. Propozycję uzupełniają, produkowane na zlecenie wafelki w kilku kolorach, marmolady domowego wyrobu oraz starannie wybierane dodatki takie jak: cząstki świeżych owoców, jadalny brokat czy kolorowe posypki. Lodziarnie Ice Dream znajdują się w Warszawie, Poznaniu oraz Katowicach. Więcej informacji na stronie: <http://www.icedream.pl/>

**Kontakt dla mediów:**

Michał Zębik

E-mail: michal.zebik@goodonepr.pl

Tel.: +48 796 996 253