

Lody to jeden z ulubionych deserów dzieci oraz dorosłych. Najczęściej jadamy je w sezonie letnim. Domowe lody to doskonałe uwieńczenie udanej rodzinnej imprezy tj. urodziny, imieniny, okrągła rocznica ślubu, chrzest, czy też komunია. Panie domu zadają sobie pytanie, jak elegancko podać lody. Odpowiedź może być tylko jedna – w pucharkach do lodów. Wraz z zawartością wzbudzą one ochy i achy gości. Pucharki do lodów prezentują się wyśmienicie – zarówno z lodami, jak i z innymi deserami.

Jak podawać lody

Lody najlepiej prezentują się w pucharkach na lody. Możemy podawać je z różnego rodzaju dodatkami. Najczęstszym dodatkiem jest bita śmietana. Oprócz bitej śmietany na lodach mogą znaleźć się:

- owoce;
- polewa czekoladowa lub karmelowa;
- konfitury, sok lub mus owocowy;
- kawałki czekolady;
- pokruszone ciasteczka;
- różnego rodzaju orzechy;
- bakalie tj. rodzynki, czy suszone figi;
- alkohol np. likier jajeczny lub amaretto.

W zależności od dodatków powinniśmy używać odpowiednie pucharki na lody.

Wąskie pucharki do lodów – lody z polewą

Lody z polewą będą się doskonale prezentowały w wąskich, wysokich pucharkach. Polewa utoruje sobie drogę w głąb pucharka tworząc przepiękny marmurkowy wzór. Do lodów świetnie sprawdzają się gorące polewy. Aczkolwiek pucharki z lodami należy wówczas sprawnie rozdzielić między gości. Lody z gorącą polewą karmelową lub czekoladową zachwycą gości. Wysokie pucharki do lodów z szerokim brzegiem przydadzą się, gdy postanowimy zaserwować lody z konfiturami lub ze sokiem owocowym z dodatkiem świeżych lub mrożonych owoców. Waniliowe lody z sokiem z malin, z dodatkiem świeżych owoców będą prezentowały się wyśmienicie w szklanych pucharkach. Polewa stworzy przepiękny wzorek, maliny przyozdobią natomiast brzegi pucharka. Jeszcze tylko mały kleks bitej śmietany na samą górę, kilka świeżych owoców oraz chrupiący wafelek i mamy arcydzieło, którego gościom aż szkoda będzie zjeść. [Pucharki do lodów na Pucharydeserowe.pl](http://Pucharki.do.lodow.na.Pucharydeserowe.pl) idealnie nadają się zarówno do codziennego użytku, jak i na specjalne okazje. Podając lody w wysokich, wąskich pucharkach najlepiej użyć lodów o jednym smaku. W ten sposób zapobiegniemy rozgrzebywaniu lodów przez gości, którzy będą próbowali dotrzeć do lodów znajdujących się na samym dnie pucharka. Próby te mogłyby wyglądać mało elegancko i zakończyłyby się zapewne kilkoma plamami na obrusie.

Szerokie pucharki do lodów – lody z owocami oraz innymi dodatkami

Szerokie pucharki do lodów świetnie sprawdzą się do lodów podawanych z dużą ilością dodatków tj. owoce, orzechy, czy bakalie. To również idealne pucharki, jeśli chcemy zaserwować naszym gościom lody o różnych smakach. Szerokie pucharki na lody pomieszczą zarówno lody, jak i rozmaite dodatki. Goście będą mogli bez problemu zdecydować, od którego smaku lodów zaczną – bez urządzania w szklanym naczyniu kopalni głębinowej. Szerokie pucharki na lody dają nam również dużo większą możliwość dekorowania deseru.

Pucharki do lodów idealne na zimne desery

[Pucharki do deserów – jak elegancko podać deser?](#) Pucharki do lodów nadają się idealnie również na inne zimne desery. W wąskich pucharkach dobrze będą prezentowały się desery warstwowe. Szerokie pucharki do deserów świetnie sprawdzą się na okazałe desery z licznymi dodatkami. Duża powierzchnia pucharków pozwoli nam przyozdobić deser pięknymi oraz smacznymi dodatkami. Dzięki temu deser będzie nie tylko pyszny. Będzie on wyglądał imponująco – budząc podziw gości. Z pewnością będą oni zadowoleni z tak podanego deseru. Na koniec małe espresso i możemy czuć się perfekcyjnymi paniami domu.

Jakie pucharki do lodów będą najbardziej funkcjonalne? Z pewnością takie, które posłużą nam zarówno na co dzień, jak i w bardziej uroczyste dni. Najlepsze pucharki do lodów to również takie pucharki, w których będziemy mogli podać nie tylko lody.