

# Boletín Informativo del ICLC



## Helados de palito



Los helados de palito son frescos de frutas muy azucarados y congelados. En algunas ocasiones se les agrega leche y se hierven antes de ponerlos en el congelador.

Los sabores son muy diversos: fresa, guanábana, piña, cas, guayaba, tamarindo, maní, mora, etc. La variedad es tan amplia, como extensa es la cantidad de frutas que existen en nuestro país.

Algunos helados no se elaboran directamente de frutas, como por ejemplo: helados de crema, natilla, chocolate o leche agria.

Hace muchos años los helados solo se hacían en las casas y se utilizaban las frutas de los árboles que cada familia tenía en el patio de su propiedad. Los moldes que se utilizaban eran bandejas de aluminio.



En la actualidad se utilizan moldes plásticos y se venden también en pulperías y abastecedores.

En la **Pulpería Los Comelones**, pulpería del ICLC, siempre hay helados de palito.



En Costa Rica es común pasar por casas, urbanizaciones y ver rótulos que dicen "se venden helados".

En los pueblos pequeños es normal encontrar personas en bicicleta vendiendo helados de palito. Durante los partidos de fútbol, en conciertos y en la feria del agricultor también podemos ver vendedores de helados.

Este tipo de helados no se encuentran en los grandes supermercados.

Aunque el precio es muy bajo, representa una fuente de ingreso para las personas que los venden.



¡Pruébelos! Son muy refrescantes en el verano.

