

גְּלִידָה:

גְּלִידָה היא מאכל קפוא ומקצף, מתוק בדרך כלל, עשוי משמנת. גְּלִידָה היא מאכל שממשש כקנוח או כמרכיב בקנוחים בכל מיני סוגים.

בעולם צורות רבות של גְּלִידָה העשויות ממרכיבים שונים. גְּלִידַת השמנת האיטלקית הנקראת "ג'לאטו" נחשבת כגְּלִידָה הסטנדרטית והמפרסמת בעולם. בסין נהוג להכניס גְּלִידוֹת לתוך בצק, לטגן בשמן ולהכין מהם גְּלִידוֹת מטגנות מתוקות, מלוחות, חריפות וכן בכל הצבעים. במערב נאכלת גְּלִידָה לרוב בצורת כדורים בתוך קונוס עשוי ופל.

עדויות ראשונות למאכלים קפואים הופיעו כבר בתקופת ממלכת פרס, אז נהגו להוסיף מיץ ענבים לשלג או קרח, שנשמר מהחורף במחסנים תת-קרקעיים. האיטלקים הם הראשונים שעליהם ידוע שהכינו גְּלִידָה על ידי ערבוב של מיצי פרות וקרח. מטורינו עברה הגְּלִידָה על ידי הערבים לרומא. ברומא השתמשו באותם מרכיבים ואף הוסיפו דבש, כמו כן ידוע על נירון קיסר שהורה למשרתים שלו לאחסן מתחת לארמונו קרח בשביל "הקנוח המתוק". לאחר מכן עברה הגְּלִידָה לצרפת שם הוסיפו לה גם חלב והיא הייתה דומה לגְּלִידָה של ימינו.

ופל הגְּלִידָה המצא ממש בטעות, הכל התחיל בִּירִיד העולמי שנערך בשנת 1904 בעיר האמריקאית סינט לואיס. בִּירִיד השתתפו משוקים ומציגים מרחבי העולם. זה היה יום חם והיה בקוש אדיר לגְּלִידָה מהדוכנים שנצבו שם. די מהר החלו צלוחיות הגְּלִידָה לאזל, אבל ההמונים דרשו גְּלִידָה ועכשו.

לפתע שם לב מוכר הגְּלִידָה, שבדוכן הסמוך לו מכינים מעין ופל דקיק, בעל דוכן הגְּלִידָה בקש מבעל הדוכן שיגלגל את הופל הדקיק לצורה של קונוס, שבתוכו יוכל להגיש את הגְּלִידָה. ההצלחה הייתה מיידית והגְּלִידָה בגביעי הופל עוררה התלהבות רבה. בתוך ימים נודע בכל העיר על הגְּלִידָה בגביע ופל, משם זה התפשט במהירות לרחבי ארצות הברית ולעולם כולו. מאז, קשה לדמין את הגְּלִידָה שלנו ללא הופל. המצאה זו שנתה את עולם הגְּלִידָה לתמיד.

