

אוטו גלידה

בכל קיץ מפתיעים אותנו בגלידריות עם טעמים חדשים ומקוריים. השנה נלקק שילוב טעמים של מלוח ומתוק, גלידות שיזכירו לנו את הילדות וגלידות ללא סוכר. זאת בנוסף לטעם הקלאסי המוצח של שוקו-וניל

◀ יניב משיח

תערוכת של קרח, חלב ואורז, ובכך בעצם הניחו את היסודות לגלידה החלבית של ימינו.

אולם, דוקא הערבים היו אלה שיצרו את מה שהכי דומה למה שאנחנו מכירים. הם הכניסו את החלב כמרכיב בסיס חשוב במעדן, ערבבו אותו עם סוכר במקום מיצי פירות ופיתחו את שיטות הייצור שלו לכמויות גדולות. מאז פותחו שיטות רבות בעולם לייצור גלידות במגוון טעמים ומרקמים.

הכי טבעי

אם בעבר הוצעה לנו גלידה אמריקאית מסתלסלת בגביע ופל, בטעמי שוקו-וניל, הרי שכיום מניפת הצבעים המשתקפת מהוויטרינה המעוצבת בגלידריה היא יצירת אמנות של ממש.

לצד גלידות סורבה בטעמי פירות, כמו אשכולית אדומה, מונו ופסיפלורה, נמצא טעמים עתירי תוספות וקלוריות כדוגמת טירמיסו, וניל עוגיות וחלבה. תהליך של ייצור גלידה הנמכרת בגלידריה שונה במעט מזה המוכה לנו במקררים ברשתות השיווק ומיוצרת בייצור המוני. ▶

בשנים עברו נהגו הילדים לרוץ במורד המדרגות אל פינת הרחוב, שם חיכה להם אוטו הגלידה המפורסם, שהודיע על בואו על ידי יוגון שירי ילדים או מנגינות קלאסיות מפורסמות.

הילדים הרגשים היו עומדים בחזית המסחרית והמוכר שהציץ מתוכה נהג להציע להם קרטיבים בטעמי פירות, שלגוני שוקו, וניל ובונה, והיו כאלה שהלכו על קסטה ביסקוויט או טילון. עם השנים נעלם אוטו הגלידה הצבעוני ופיוה את מקומו לגלידריות שמציעות לנו בכל שנה גלידות משובחות, באינסוף טעמים ועם תוספות מתוקות. הגלידה עברה במהלך השנים שדרוגים רבים והפכה למשובחת יותר. בשל העובדה שהגלידה האיטלקית, המכונה ג'לטו, נחשבת לטעימה ולאיכותית ביותר, יש הקושרים את המצאת הגלידה לאנשי ארץ המגף. למעשה, הגלידה הומצאה בפרס העתיקה בסביבות שנת 400 לפני הספירה. אז היו אוספים שלג ומערבבים אותו עם מיץ ענבים מרוכז ויוצרים מעדן שדומה לסנאו בול הנמכר כיום בדוכנים בקיונים.

בסביבות שנת 200 לפני הספירה החלו לייצר בסין



1



2



3



1. גלידת היס באה, בן אנד ג'ריס
2. גלידת חמאת בוטנים, בן אנד ג'ריס
3. גלידת קפה עם סופי, בן אנד ג'ריס
4. וניליה
צילומים לוויולה: דניאל לילה
צילומים לבן אנד ג'ריס: מורג ביסון

לצד גלידות סורבה בטעמי פירות, כמו אשכולית אדומה, מונו ופסיפלורה, נמצא טעמים עתירי תוספות וקלוריות כדוגמת טירמיסו, וניל עוגיות וחלבה

5. סורבה נקטרינות, וניליה
 6. גלידת מרשמלו, וניליה
 7. סורבה מלון, וניליה
 צילומים לווינליה: דיאל לילה
 צילומים לבן אנד גריס: מורג ביטון

בחזרה לילדות

הטרנד הבריאותי שהשתלט על כל חלקה טובה בחיינו, לא עוצר לרגע גם כשזה מגיע למקרר הגלידריות. "לאחרונה פחת השימוש בסוכר ועולה המודעות לגלידות יותר טבעיות, המתאפיינות בפחות שומן", אומר רוג'ינסקי. "כחלק מהתהליך ניתן לראות בגלידריות טעמים ללא תוספת סוכר".

חובבי הגלידות מחפשים כל הזמן טעמים ומרקמים חדשים בגביע הגלידה שלהם. זו אולי הסיבה שגלידריות רבות מפגינות יצירתיות כשהן מציעות טעם ייחודי, כזה שלא היה לאף אחד.

לפני שנתיים חברה רשת גלידריות לשפים מובילים, שהוציאו תחת ידם טעמים המזוהים עימם. אייל שני ערך לנו היכרות עם גלידת ריבת עגבניות מבית מדרשו והשף חיים כהן הזמין אותנו לגלידת קפה עם הל. הקיץ תוכלו להתלבט בין גלידות סורבה, שמנת, יוגורט, ועל בסיס סויה, בטעמים חדשים ומקוריים שיחכו לכם בגלידריות השונות.

לצד הטעמים הפופולריים של שוקולד, וניל עוגיות, פיסטוק, ריבת חלב ואגוזים, תמצאו גם טעמי פירות, כדוגמת פטל, לימון, גויאבה ואגסים.

ב"סיציליאנית" יפנקו אותנו עם שוקולד ויסקי, קרם נוטלה, שקדים ומנדרין. ב"ווינליה" יחזירו אתכם למחוזות ילדותינו עם קולקציית טעמים מהילדות, בין היתר עם גלידת מרשמלו מפירות טבעיים וללא צבעי מאכל, גלידת פופקון מרגעיני תירס קלויים, וגלידת סוכריות גומי רכות וצבעוניות, המבוססות על פרי טבעי. אלה שרוצים בכל זאת לטעום אמריקה יוכלו למצוא בגלידריות של "בן & גריס" גלידת קפה עם חתיכות סופי מצופות שוקולד, וגלידת חמאת בוטנים עם חתיכות חמאת בוטנים מצופות בפאדל. האמיצים שבחבורה יצטרכו להתמודד עם סאנדיי מפלצתי שכולל 20 כדורי גלידה, פאדל' שוקולד חם, בונה ועוגיות בראוניס. ■

"יצור גלידה ארטיזנלית מתאפיין בכמויות קטנות, עם הקפדה רבה וירידה לפרטים, תוך שימוש בחומרי גלם טריים, טבעיים ולא מעובדים", אומר השף אותי רוג'ינסקי, מבעלי רשת גלידריות וניליה. "תהליכי הייצור עדינים הרבה יותר ונטולי שימוש במשאבות או בוכנות למיניהן, וזאת על מנת לשמר את האיכויות הטמונות בחומרי הגלם. כמו כן, בייצור ארטיזנלי מקפידים על שימוש בחומרי גלם מקומיים, כדי לייצר מוצר המתאים לאזור בו הוא נמכר. כך למשל, ניתן לראות בגלידריות בישראל שימוש נרחב בפיסטוק, תות שדה ישראלי וסחינה מקומית משובחת".

ייצור הגלידה מתחיל בבישול של חלב טרי בתוך מיכל מיוחד וסוגו, תוך כדי בחישה מתמדת והוספת רכיבים כמו סוכר, חלבוני חלב, שמנת, קקאו ותבלינים, עד להמסתם. לאחר הבישול התערובת עוברת הימגון עדין, קירור מהיר ומנוחה של מספר שעות. לאחר המנוחה מקפאיים את התערובת במכונה מיוחדת, שהופכת את התערובת הנוזלית לקרמית ואוורירית, ולה מוסיפים מגוון תוספות, כדוגמת שבבי שוקולד, אגוזים, עוגיות ומרקחות למיניהן. אם בעבר למלקק הגלידה הישראלי היה טעם שונה מחברו האמריקאי, הרי שהיום הם משלימים פערים. "חמאת בוטנים נחשבה לטעם שלא זכה כאן לפופולריות, אך החזרנו אותו בעקבות ביקוש שנוצר בשנה האחרונה", אומר אבי זינגר, מנכ"ל חברת הגלידות ורשת הגלידריות בן & גריס. "שילוב נוסף שהגיע מהתרבות האמריקאית והתקבל כאן באהבה הוא השילוב המפתיע של מתוק ומלוח שניתן למצוא בגלידת הווניל ושברי הבייגלה". מסתבר שלא כל דבר שמגיע מאמריקה הישראלים מסהרים לאסוף. "גלידת דובדבנים בתוספת חתיכות שוקולד ודובדבנים נחשבת לטעם המוביל בארצות הברית", מוסיף זינגר, "ואילו פה בישראל היא לא זכתה להצלחה".



"יצור גלידה ארטיזנלית מתאפיין בכמויות קטנות, עם הקפדה רבה וירידה לפרטים, תוך שימוש בחומרי גלם טריים, טבעיים ולא מעובדים"

