

## הגלידה



האם אתם יכולים לדמין עולם בלי גלידה? קשה, נכון? אבל פעם, לפני מאות שנים, רק אנשים עשירים יכלו לאכול גלידה. למה? כי לא היו מקררים כמו היום! אנשים נאלצו להביא קרח מהרים רחוקים ולשמר אותו במרתפים קרים. זה היה יקר מאוד!

5 במאה ה-19 (לפני כ-200 שנה) המצאו מכונות קרוז. פתאום לא היה צריך קרח מההרים - אפשר היה להכין קר באפן מלאכותי! בארצות הברית המציאו את הגביע הראשון, וכך אנשים יכלו לאכול גלידה ברחוב, בלי צלחת וכפית.

מאז ועד היום, גלידה נמכרת כמעט בכל מקום בעולם. יש טעמים רגילים כמו וניל ושוקולד, ויש טעמים מיוחדים כמו בזיליקום, חמאת בטנים ואפלו חריף!

10

### איך מכינים גלידה?

הכנת גלידה תעשיתית כוללת תהליך מדיק. קודם כל, מערבבים שמנת, חלב, סוכר וחמרי טעם (למשל וניל או תות). את התערובת מחממים מעט כדי להמס את הסוכר. לאחר מכן מקררים אותה ומכניסים למכונת הקפאה שמערבלת את התערובת תוך כדי הקפאה.

15 הערבוב חשוב - הוא מונע הוצרות קרחונים גדולים ושומר על המרקם של הגלידה. אחרי שהגלידה מוכנה, שומרים אותה במקפיא בטמפרטורה נמוכה מאוד.

20 'גלידה תעשיתית' (שקונים במפלגת השכונתית) נבדלת מגלידה ביתית. 'גלידה תעשיתית' - נעשית בכמויות גדולות, עם חמרים משמרים וצבעי מאכל. לפעמים מזריקים אליה אוויר מקצף כדי שתהיה קלילה יותר וכדי לחסוך בעלויות, לעמיתה 'גלידת בוטיק' - נעשית בכמויות קטנות עם מרכיבים טריים. הטעם עשיר יותר אבל גם יקרה יותר.

הגלידה עברה דרך ארבה - ממאכל של מלכים למאכל שכל ילד יכול להנות ממנו. היום, כשאתם אוכלים גלידה, אתם חלק מספור שהחל לפני מאות שנים ועדין ממשיך להתפתח.

25 מי יודע? אולי בעתיד יהיו גלידות בטעמים שאפלו לא יכולים לחלם עליהם היום, או שיפתחו דרכים חדשות ומפתיעות להכין ולהגיש גלידה. אבל דבר אחד בטוח - הגלידה תשאיר אחד המאכלים שהכי מאשרים ואהובים על ילדים ומבגרים בכל העולם!

1. בשורה 2 פתוב: פעם, רק אנשים עשירים יכלו לאכול גלידה –  
הסבירו מדוע?  
\_\_\_\_\_

2. בשורה 9 פתוב: מאז ועד היום, גלידה נמכרת כמעט בכל מקום בעולם –  
מהם הגורמים לכך שהגלידה נהיתה זמינה בכל מקום? (צינו לפחות 2 גורמים)

א.

ב.

ג.

3. אלו מרכיבים עקריים נדרשים להכנת גלידה?

א. קמח, ביצים, חלב.

ב. שמנת, חלב, סוכר.

ג. מים, אבקת קקאו, חמאה.

ד. שמנת, וניל, קקאו וסוכר.

4. בשורה 15 פתוב: הערבול חשוב - מדוע?

א. הערבול גורם לגלידה להיות מתוקה יותר.

ב. הערבול מונע הנצרות של קרחונים גדולים.

ג. הערבול גורם לגלידה להיות פחות אנרית.

ד. הערבול מפחית את העלויות של צור הגלידה.

5. צינו שני הבהדלים בין הכנת גלידה תעשיתית לגלידה ביתית לפי הטקסט.

א.

ב.

6. בפתה של יוסי החל ופוח בשאלה: 'גלידה תעשיתית' או גלידה ביתית - מה יותר זול?  
מהי דעתכם בופוח? בססו את דבריכם על פי הטקסט שקראתם.

7. איזה טעם של גלידה הייתם רוצים להמציא בעתיד? הסבירו מדוע דווקא אותו?

---

---

8. מדוע מזריקים אוויר לגלידה התעששיתית?

- א. כדי להפחית את עלויות היצור של הגלידה.
- ב. כדי להפוך את הגלידה לקלילה ורכה יותר.
- ג. כדי להאריך את "חיי המדף" של הגלידה.
- ד. תשובות א' וב' נכונות.

9. העתיקו מהטקסט 4 בטוויי זמן:

- א. \_\_\_\_\_
- ב. \_\_\_\_\_
- ג. \_\_\_\_\_
- ד. \_\_\_\_\_

10. העתיקו מהטקסט 4 מלים ממשפחת המילים: מטעמים –

- א. \_\_\_\_\_
- ב. \_\_\_\_\_
- ג. \_\_\_\_\_
- ד. \_\_\_\_\_

11. הוסיפו מלת תאר למלים הבאות:

- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| א. גלידה: _____  | ו. דרדף: _____  |
| ב. הרים: _____   | ז. טעם: _____   |
| ג. מרתפים: _____ | ח. צבע: _____   |
| ד. גלידה: _____  | ט. כמות: _____  |
| ה. הקפאה: _____  | י. אוויר: _____ |