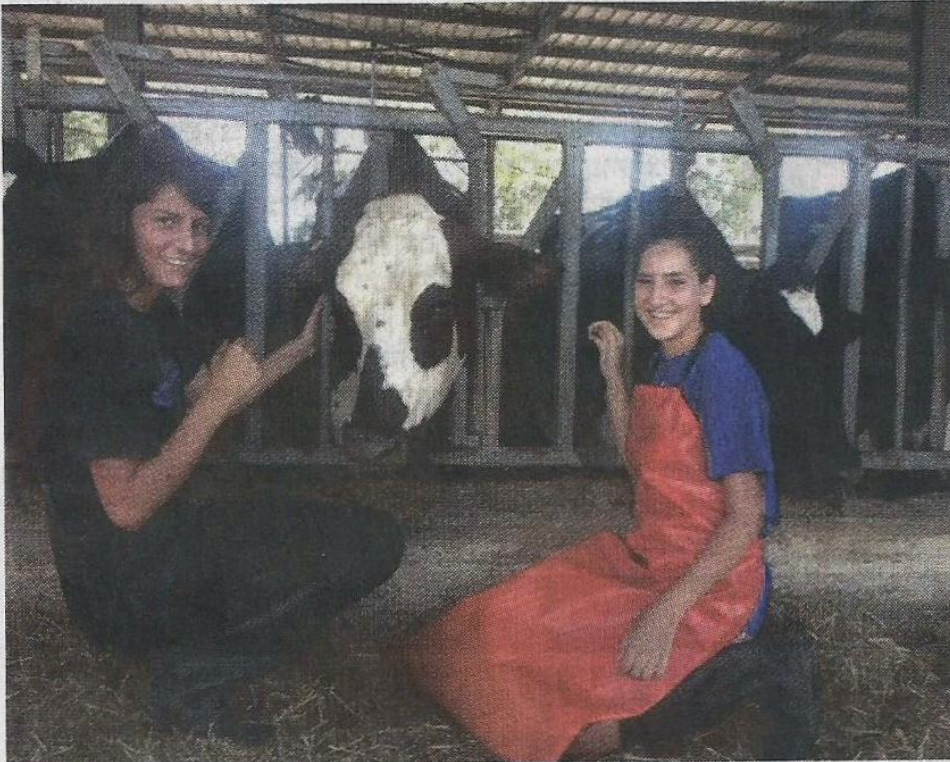


# לבן על לבן

לרגל חג השבועות, שוחחה ביילי בסרגליק עם בעל המחלבה בכפר הירוק אבי בלס, עם מנהל הרפת ועם מנהל הכפר הירוק על החגיגה האדירה שמציינים שם היום (חמישי).  
ראיון על חלב, פרות, גבינות וגם איך מיצרים אותם. שבועות שמח

## ביילי בסרגליק



תלמידי הכפר הירוק מאכילים ומטפלים בפרות

צילומים: פרטי

הרפת של הכפר הירוק הייתה מאז ומתמיד מקום העבודה הכי נחשק של התלמידים וחג השבועות הוא החג הגדול של הכפר. הוא ייחגג בענק היום (חמישי), כפי שחוגגים בעשרות השנים מאז שהוקם. אלפי אנשים, תלמידים היום ותלמידים לשעבר, מכל הזמנים, הורים ועוד, יגיעו לחגיגה הגדולה ויצפו בביכורים של הכפר הירוק, בהופעות של התלמידים שיציגו לראווה את מה שהם מגדלים. גם כמה מהפרות של הרפת, אחת מגולות הכותרת של הכפר, יגיעו לחגיגה. הן יוצגו לראווה כאחד מענפי המשק הפופולאריים על התלמידים. למעשה, מי שעבד ברפת זה סימן את מעמדו החברתי הגבוה וגם היום. לעבוד ברפת של הכפר למרות שזו עבודה קשה המצריכה לקום בחמש בבוקר, והיא לא קלה פיזית, מהווה את מקור המשיכה לתלמידים והן למבקרים. כך היה אז, כך היום. הרפתן הכי מוכר של הרפת היה הרמטכ"ל לשעבר בני גנץ. ברפת, בשחור לבן, נמצאות 90 חולבות ועוד כ-60 עגלות. המכסה השנתית של יצור החלב היא 868 אלף ליטר. התלמידים חולבים את הפרות ומתחזקים את הרפת יחד עם מנהל הרפת. הרפת אקולוגית ועונה על צרכים סביבתיים. חלק מהחלב עובר למחלבה שהוקמה בכפר הירוק וממנה מכינים אבי ויפעת בלס, הבעלים של המחלבה, יחד עם התלמידים גבינות וגלידות.

"אני אוהב גבינות ואוהב לייצר אותן וחג השבועות זה החג שלנו", אומר אבי בלס הבעלים של מחלבת הכפר הירוק. "תמיד אהבתי גבינות. סיקרן אותי איך מיצרים אותן, לכן החלטתי להיכנס לתחום. כשהייתי ילד הלכתי לראות איך הופך החלב לבסוף להיות גבינה. כבר בגיל 6 אהבתי לראות כיצד נוצרים דברים בכל מיני תחומים, אם זה בחשמל או אפיה, ובעיקר מה עושים עם חלב. נסעתי עם

ההורים לתערוכות ולמקומות לראות איך הן נוצרות. לפני שנתיים החלטתי להקים מחלבה. זאת אחרי שעבדתי במפעל שאפה עוגות. תמיד מפתיע אותי איך מדבר נוזלי ניתן להפוך אתו לדבר מוצק וטעים. אתה הופך תומר גלם ממצב צבירה אחד למצב אחר."

אז, איך מיצרים גבינות?

"לוקחים את החלב והוא עובר פסטור לצורך השמדת החיידקים. לאחר מכן, מוסיפים לחלב חיידקים טובים לצורך מירקם הגבינה וכן מוסיפים את האנזים שגורם למיצוק החלב. יש את זמן ההבחלה (הבשלה) שזה סוג של עישון וזה מתקשה. אחרי תהליך זה, מפרידים מהגבן את המים, מכניסים את הגבן המוצק לתוך תבניות, ורק אחרי מספר שעות הופכים את הגבן לשני הכיוונים או אז, נוצרת הגבינה."

איך יוצרים סוגי גבינות שונים?  
"כאשר כבר יש את הגבינה, אנו קובעים לפי המחמצת ששמנו ולפי רמת ההבחלה של הגבינה את סוג הגבינה שתיווצר בסוף התהליך. בגבינות יש ארבעה סוגים: גבינה רכה, לבנה, גבינות שמנת וגבינה חצי קשה, קממבר, ברי, סנט מור, צפתית. יש גבינות קשות כגון: מנצ'גו, גאודה, רומנו, תום, בל פאזה ועוד. אחרי שהן הופכות לחצי קשות, אנחנו מיבשים אותן ונותנים למוצר לעשן את עצמו קצת וזה מה שמשנה את הטעמים."

כמה זמן לוקח לייצר גבינה?

"בין חודשיים לחצי שנה לגבינות קשות. למשל לקממבר וברי לוקח שבועיים וחצי אלו גבינות חצי קשות. גבינות רכות לוקח רק יום."

אבי ויפעת מיצרים בעצמם את הגבינות יחד עם התלמידים והם עושים זאת ב"כפר