



20.02x24.3	1	40	עמוד	משק הבקר והחלב	06/06/2022	82013992-4
הכפר הירוק בית הספר הכפר הירוק פנימי - 90290						

מחלבת הכפר הירוק

ראובן זלץ

יש גם מחלבות קטנות וצנועות, כמו המחלבה המשפחתית הקטנה בכפר הירוק, הפועלת כ-5 שנים, מייצרת גבינות מחלב בקר ושייכת למשפחת בראון, יוסי, עדנה, ילדיהם עוזרים בעבודה. וכותב השורות, שלמד בפנימיית הכפר, רק מחפש סיבה להגיע לשם שוב

יוסי "בשנת 80 השתחררתי מהצבא ונכנסתי לעבוד בתנובה והתחלתי קורס טכנאי מזון. עבדתי בתנובה כ-8 שנים ומאז עבדתי והשתלמתי בכל מיני מחלבות בארץ ובחור"ל. בהתחלה זה היה כמקור פרנסה ולאט לאט התאהבתי בעשיית הגבינות. המחלבה פועלת סמוך לרפת הכפר הירוק, אנחנו לוקחים את החלב הטרי בכל בוקר מהרפת ומתחילים לייצר גבינות הגבינות רק מחלב בקר, במחלבה מייצרים 5 סוגי גבינות ויוגורט. רוב התוצרת נמכרת בחוץ, בעיקר גבינת חלומי ושאר הגבינות נמכרות בחנות המפעל הצמודה למחלבה. לעיתים מייצרים גבינות מחלב עיזים וכבשים, אך לא באופן קבוע. כחלק מעבודות המשק של תלמידי הכפר הירוק, חלקם עובדה במחלבה ומשתלמים בייצור גבינות".

סוגי הגבינות שלכם?

"אנחנו מייצרים בעיקר חלומי, גבינה גרוזינית מיוחדת כתוספות על פיצות פסטות, ניתן להכין ממנה גם כנפה. מייצרים מוצרלה, גבינה עירקית לגירוד ומילוי מאכלים, גבינה בולגרית, גבינות צפתיות, יוגורט עם פרי ללא תוספת סוכר. יש לנו כמה סוגים של גבינות קשות, גבינה צהובה, גאודה ועוד".

הכפר הירוק, כאתר למחלבה?

יוסי "לשמחתי אנחנו עובדים במקום פסטורלי, אוכלוסיה נהדרת, מקיימים לעיתים הדרכות לגנים ובתי ספר. עורכים אירועים מיוחדים כימי הולדת כולל מגשי גבינות. בגדול אנחנו מאוד נהנים מהמקום ושמחים על המחלבה. זו אמנם מחלבה קטנטונת, עובדים באווירה משפחתית". עדנה "בעלי ואני עובדים 35 שנים ביחד ועכשיו הצטרפו שני הבנים, אני נהנית מכל רגע. הייתי לפני כן מנהלת חשבונות והיום אנחנו כאן וטוב לנו, רק שימשיך ככה".

