

העיר שלי לבן על לבן



בילי בסרגליק ✉ 21.05.2015

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

הרפת של הכפר הירוק הייתה מאז ומתמיד מקום העבודה הכי נחשק של התלמידים וחג השבועות הוא החג הגדול של הכפר. הוא ייחג בענק היום (חמישי), כפי שחוגגים בעשרות השנים מאז שהוקם. אלפי אנשים, תלמידים היום ותלמידים לשעבר, 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, בעבר, עבודה ברפת סימנה את מעמדו החברתי הגבוה וכך גם היום, עבודה ברפת של הכפר למרות שזו עבודה קשה המצריכה לקום בחמש בבוקר, והיא לא קלה פיזית, מהווה את מקור המשיכה לתלמידים והן למבקרים. הרפת 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 חומר 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 הירוק" מהחלב של הפרות המקומיות: "החלב שלנו נותן טעמים מאוד מיוחדים כי זה מגיע ישירות מהפרות לתוך תהליך הייצור ללא תהליך נוסף בין הגעת החלב לעיבודו כמו שקורה במקומות אחרים".

כשאבי היה נער נהג לחלוב את הפרות והעזים בקיבוץ ילדותו כשהיה מגיע לבקר את המשפחה. כבר אז למד איך מכינים גבינות.

"פרות", אומר בלס, "מבינות כשלווקחים מהן את החלב, זה לטובתן, הן שמחות בכך. אני יודע זאת כי כשהן באות לחליבה אני רואה שהן נהנות. אצלנו בכפר הירוק, אנחנו נותנים לפרות את היחס הטוב והנכון אז הן שמחות. ברגע שנותנים להן תשומת לב, יחס חם אז הן מחזירות את היחס הטוב".

מנכ"ל הכפר הירוק, ד"ר קובי נווה, מכיר את הרפת שנים רבות עוד מאז שהיה תלמיד בכפר: "בכפר הירוק פועלת רפת

גדולה שמפיקה הרבה חלב. ברפת מתבצעות שלוש חליבות ביום על ידי התלמידים. הרפת הוקמה בשנת 1950 מיד עם הקמתו של הכפר הירוק כאשר בשנים הראשונות התלמידים חלבו בידיים. אז לא היה מכון חליבה. כיום, יש מכון חליבה משוכלל ולכן עבודת התלמידים היא קלה הרבה יותר מאשר בעשורים הראשונים להקמתו של הכפר. הרפת נחשבת לאחד מהענפים הנחשקים ביותר לעבודה בקרב התלמידים מאז ומתמיד ויש ממש תחרות ביניהם מי יזכה לעבוד ברפת. הרפת המפורסם ביותר בכפר הירוק שהיה הוא הרמטכ"ל לשעבר בני גנץ שבמשך שלוש שנים עבד כרפתן לצד לימודיו. יום יום עבד ברפת כשהיה תלמיד שלנו. משך שנים רבות חלמנו להקים מחלבה בכפר ולפני שנתיים החלום התממש. המחלבה מאפשרת קליטה ועיבוד של עודפי החלב של הרפת, מקום עבודה נחשק עבור התלמידים ומוקד ביקור נוסף לתלמידים ולמשפחות אשר מגיעים לכפר ונהנים ממה שיש לו להציע".

דני אשר, מנהל הרפת של הכפר הירוק, אשר גם הוא למד כנער בכפר הירוק, וכבר 30 שנים מנהל את הרפת אומר. התלמידים חולבים את הפרות ומתחזקים את הרפת יחד איתנו. יש לנו רפת אקולוגית, שעונה על צרכים סביבתיים, לא מזהמת. רפת המשתלבת גם במרכז המבקרים והרבה אנשים מגיעים לסייר אצלנו".

הפרות אוהבות שחולבים אותן?

"אם לא יחלבו אותן זה אוי ואבוי. בסך הכול, כן. חלק מהחלב הולך למחלבה והשאר לתנובה. פרה היא חיה חביבה ורגועה. אנחנו לא רוכשים פרות. העגלות שנוולדות בתוך העדר כעבור שנתיים הופכות להיות הפרות החולבות שלנו. יש לנו כ 90 המלטות בשנה וזה מתחלק פחות או יותר 50 אחוזים עגלות חמישים אחוזים עגלים. את העגלים אנחנו מוכרים בגיל שבוע לא לשחיטה אלא לגידול. אנחנו לא מתעסקים בנושא של בשר כלל. הפרה הכי אוהבת כשמתייחסים אליה יפה. נותנים לה מים, אוכל ותנאים טובים. בקיץ אנחנו מצננים את הפרות 5 פעמים ביום. כמו למשל בימים האלו שחם מאוד והן אוהבות את זה".

חגיגה בלבן

חגיגת השבועות בכפר הירוק היא אירוע חוויתי. למול אלפי האנשים שמגיעים לחגוג את חג השבועות בכפר, מוצגים כל ענפי המשק שאותם מתחזקים התלמידים. גן הירוק, המטע, הלול, הרפת, הנוי, הסוסים, החיות ועוד. הם עוברים בסך על הבמה יחד עם התלמידים כשעליהם פרחים, הם עומדים ברחבת הדשא הגדולה כשהתלמידים שומרים עליהם והאורחים מתכבדים בביכורים הכפר, הפירות והירקות הגדלים בשטחים. התלמידים שרים, רוקדים, מנגנים ומתכוננים היטב כמה חודשים לפני המופעים. ההתרגשות ניכרת באוויר כי מדובר באירוע מיתולוגי אליו באים תלמידי עבר והווה, עובדים לדורותיהם, מורים ותלמידים הלומדים כיום. כולם מסתובבים במרחבים וצוות ההנהלה גאה להציג מה קורה, מה התפתח ואיך חיים בכפר שהוא בין תל אביב לרמת השרון.