



תלמידי הכפר הירוק בקיוסק הלבן היישר מהמחלבה

החלבי

הדילמות של תלמידי הכפר הירוק בזמן ההפסקות הן איזו גבינה יאכלו היום. קממבר? לבנה? או בכלל גבינת עובש • מה שבטוח, הם מקנחים ביוגורט מתוק • ככה זה כשהמזנון הבית ספרי צמוד למחלבה

על רקע נוף פסטורלי של אורוות ומרחבים פתוחים, מתנהל בכפר הירוק קיוסק מיוחד במינו המוכר בשם "הקיוסק הלבן". הקיוסק נבנה כחלק מהמחלבה הפועלת בחודשים האחרונים בתחומי הכפר ומציע לתלמידי בית הספר והמבקרים מבחר גבינות בוטיק ומוצרי חלב המיוצרים במקום.

את פני המבקרים מקבל ריח גבינה חזק הנישא באוויר, ואילו הדלפק הקטן והלבן בכניסה פותח צוהר לעולם צחור של טעמים מיוחדים. "בהפסקות ובסיום הלימודים מגיעים למקום בני נוער", מספרת נורית טל, מעובדות המקום, "הנוער של היום זה לא הנוער של פעם שהסתפק בגבינה צהובה, היום הם כבר אוכלים קממבר".

בזמן ההפסקות כשהבטן מתחילה לקרקר, מוותרים התלמידים על ארוחת הצהריים המסורתית וחושבים על הגבינה שיכניסו לסנדוויץ' היומי. בין החלב הטרי, הגבינות המיוחדות והיוגורט המתוק, הם נהנים מגלידת יוגורט מיוחדת הנחשבת למאכל האהוב ביותר כאן. בזמנים בהם הפאסט-פוד מפנה את מקומו לסלואו-פוד, מספרים בקיוסק בגאווה כי התלמידים מפגינים בקיאות מרשימה, יודעים להבדיל בין סוגי הגבינות, ונמשכים בעיקר לגבינות העובש.

מלבד אנשי המקצוע, משתתפים במלאכה גם תלמידי בית הספר, הלוקחים חלק בפעילות הרפת המקומית ואף נותנים יד בעבודות המחלבה, החל מאריזה ועד להכנת המוצרים עצמם.

"זה מעולה", אומר איתמר לוי (15), תלמיד בית הספר ועובד במחלבה. "אנחנו יודעים שמה שאנחנו מכניסים לגוף יותר בריא וזה גם יותר טעים. אנחנו מגיעים לפה בעיקר בשיעורים החופשיים, אבל יש גם תלמידים שמגיעים בהפסקות. מה שאני הכי אוהב זה את כדורי הלבנה".

למרות שמדובר בגבינות יוקרה, מקבלים התלמידים ועובדי הכפר הנחה, כאשר טווח המחירים נע בין 5 שקלים לכוס גלידה, ועד ל-35 שקלים ליוגורט בטעמים וגבינות במשקל נדמה כי מהפכת החלב כבר כאן ובעוד מספר חודשים מקווים המפעילים להרחיב את הקיוסק לחנות של ממש. הפרות כבר מחכות, התלמידים ערוכים וכל שנותר הוא לקוות שתהיה שנת לימודים מוור-צלחת.