

# שָׂרָה

בכל שבוע

החבר שלכם במטבח

**ב** שדות צרובי השמש של עמק יזרעאל, ליד כפר יחזקאל, רועים עדרי הצאן של משפחת ברקין. הכבשים והעווים החומות והשי חודות אינן ברדניות במיוחד, אך הן יודעות להעריך דברים טובים, כשאלה נקרים בדרכן. לעת קיץ מוציא אותן הרועה לשדות הבצל שנמצאים אל מול הרי הגלבוע, והן טכולות, שורה אחר שורה, את כל השלף שנותר בהם. "מזל שהבצל יבש כבר", אני חושב לעצמי, "אחרת מה היה על הגבינה?"

ריחות של בצל לא עוברים לחלב הצאן, למזלנו, אבל גם הקש הפשוט לכאורה הוא בסיס תזונתי מצוין לעווים ולכבשים הרועות כאן. הוא מכיל הרבה מאוד צורן, יש בו מיקרו אלמנטים שונים, אשלגן ועוד הרבה דברים טובים. הדבי רים האלה בהחלט יעברו אחר כך לחלב של ברקנית, אותו חלב שימש את בני משפחת ברקין בייצור גבינות הצאן שלהם, ובתוכן ה"כחולה הנסתרת", הגבינה האהובה עליי.

מיכל, אבינועם ורוז ברקין החלו לייצר גבינה לפני כשלושים שנה. לתאניד הגדול, צרכן החלב העיקרי של ישראל, הלא הוא "תנובה", היה לא פשוט עם החלב של הברקנים: "הוא היה עשיר מדי בשומן", אומרת מיכל ברקין וצוחקת. "אחרי שביקרה כאן מתנדבת מצרפת, שידעה דבר או שניים על גבינות צאן, והדליקה אותנו על הנושא, החלטנו לייצר גבינות משלנו". התוצאה הייתה לימוד ארוך ויקר של הנושא בסיוור מחלכות בצרפת, והקמת המחלבה והמגבנה העצמאית הפועלת היום.

את אנשי ברקנית לא קל לשכנע לעשות דברים חדשים. הם נאמנים למי סורת ולפילוסופיה שלהם, שאת חלקה רכשו אז בצרפת. העקרונות שלהם אומרים בפשטות לעשות מעט - אבל טוב. הכי טוב. טמוקר וענייני. הברי קינים מייצרים מבוחר גבינות, כולן מוצלחות וכולן נמכרות היטב בכל רחבי הארץ, אבל להוציא מהם גבינה חדשה, זה לא פשוט. לכן, שמחתי היית כפוי לה, כאשר הציגו בפני את "הכחולה הנסתרת", הגבינה הכחולה הישראלית הראשונה: "ברקנית" חדשה, שהיא גם כחולה וגם ישראלית. בעצם, ישראלית ממנה אין - גבינה כחול לבן.

והמשך <



# ה מ ד ו מ ה

