



המשך

איך מייצרים גבינות כחולות?

גבינות "כחולות" או גבינות עם עובש, מיוצרות בהרבה מקומות בעולם, ואין כמעט מדינה שמייצרת גבינות, ואין לה גבינה כחולה מסל עצמה. יהיו אלה הרוקפור הצרפתית, הסטילטון האנגלית או הגורגונזולה: כולן אהובות על ידי מביני דבר (וגבינה), יש בהן הריפות עדינה או מודגשת יותר, מליחות כזאת או אחרת ולעיתים קרובות הן המאיתות ממש, כמעט נימוחות ואפ"י לו מתקתקות. הרבה תלוי באיכות החלב ובידע הייצור, אבל לא מעט מכל אלה תורם העובש הכחול, שמתפתח בתוך הגבינה, יוצר ומדגיש את כל הטוב הזה. את העובש הכחול מטפחים באהבה ושומרים עליו מכל משמר. להתפתחותו הוא צריך חמצן, אבל לא נותנים לו אותו כל כך מהר. קודם כל נותנים לו להשתקע בגבינה. את נבגי העובש הכחול מחיירים לחלב בעת הגיבון - כאשר הגיבנה עדיין בצורת גושישי גבן קטנים, מפורדים, ואז לוחצים אותה ומניחים לה לקבל את צורת הכיכר האופיינית לה. לאחר שהתקשתה, מחיירים בה בשיטות שונות חורים קטנים, שדרכם חודר אליה חמצן. נבגי העובש, שהסביבה שלהם מסיי תנה לפתע, מתעוררים לחיים, ומתפתחים לעובש,

שצבעיו כחולים-ירוקים. ללא חמצן, הם לא יתפתחו והגבינה תישאר לבנה עד צהבהבה, בהתאם לחלב ממנו היא עשויה וגילה.

איך התפתחה "כחולה" ישראלית נסתרת

"האמת שתמיד רצינו גבינה כחולה, אבל גבינה כחולה עם ייחוד. משהו שאין לאחרים, לא בארץ ולא בחו"ל", אומרים הברקינים. "בניגוד אולי לגבינות בטעמים שונים, בהן לא קשה להרש, בעולם הגבינות הכחולות, קשה לעשות משהו שמישהו עדיין לא עשה. מה תעשה? תוריק אוויר או עובש מלמעלה למטה, במקום מימין לשמאל? זה לא יגי פיק חוויה חדשה או שונה לצרכן". ההברלים בין הגבינות הכחולות הן אכן לרוב בטעמים, ותו לא. אבל לברקינים דווקא היה רעיון. הם נטלו חלב כבשים משובח, יצרו ממנו גבן, ועל הגבן הזה הגיחו שכבה של גבן אחר, שלתוכו הם החדירו נבגים של עובש כחול. מעל, הם סגרו בשכבה נוספת של גבן כבשים ללא עובש, והגיוו את הגבינה הזאת להבשיל ולהתייצב. בניגוד לאנשי הסטילטון או הגורגונזולה, הם לא ריחמו על הגבנים, ולא על העובש, ולא חוררו את הגבינה, כך

שחמצן לא חדר לתוכה. הנחת השכבות, זו על גבי זו, אינה דבר פשוט. צריך לדאוג שהמוצר הסופי יהיה אחיד ולא יתפרק, הלילה. אנחנו מכירים מעט מאוד גבינות שמחוץ לקות לשכבות, ולרוב המוונה בהן היא שהברלים בין השכבות ישמרו ויישאר: כזאת היא למשל המורבייה הצרפתית, שבה שכבה דקה של אפר מפרידה בין הגבינה מחליבת הבוקר, לזאת של חליבת הערב. לאחר שורה של ניסויים וניסיונות, הגיעו בברקנית לתוצאה הסופית הרצויה: גבינה בעלת מרקם גמיש וחלק, כשהיא צעירה, שלא נפי רדת לשכבותיה. האפקט המתקבל הוא טעם נפלא ומופע חזותי מרהיב - דקות אחרות לאחר שפוי רסים את הגבינה, באה שכבת הנבגים במגע עם החמצן ואז היא מכחילה.

איך מנישים את הכחולה הנסתרת?

מוציאים מהמקרר, חותכים, ומחכים עד שהעובש יופיע. מנישים כאשר העובש מתפתח - זה יארך בין כמה דקות לחצי שעה. אנב, זמן זה הוא גם הזמן אידיאלי להוצאת גבינות רבות אחרות מקיי רור: טמפרטורת החדר מאפשרת לטעמים ולארוי מה של הגבינות להתפתח היטב.