

נאות-סמדר | גבינה עם אג'נדה

והטיפוח הרב ניכר בכל.

בבוסתן הקיבוצי יש עצי פרי נשירים כמו משמשים ושויפים. הכל אורגני. ביקב מייצרים יינות בתהליך טבעי-אורגני, והיינות כבר זכו במדליות בינלאומיות. במחלבה מייצרים את הגבינות האורגניות המשובחות בארץ. כבר בכניסה לקיבוץ אפשר לראות את עדר העזים הג'נג'יות, החוזרות מן המרעה לריר. עזים היוצאות למרעה או זוללות בשדות האספסת מניבות חלב טוב במיוחד. היום אפשר למצוא את גבינות העזים האורגניות של נאות-סמדר בכל בתי הטבע המיוחסים בארץ. **א** פונדק נאות-סמדר, צומת שיזון, טל' 08-6358180.

סיפור מעניין יש לקיבוץ נאות-סמדר. חבריו מנהלים אורח חיים יוצא דופן, שבי מסגרתו אחת לכמה שנים הם מחליפים ביניהם את בתיהם ועבודתם, כדרך ללמידה על מערכות היחסים ביניהם. כאן מנסים לנטרל אגו, קנאה, מאבקי כוח וצרות עין, באמצעות שיתוף פעולה. יומם של 90 החברים מתחיל בשתיקה בת חצי שעה, ונמשך בעבודה פיזית בחקלאות אורגנית.

הקיבוץ, 60 ק"מ צפונית לאילת, היה עד עכשיו סגור ומסוגר כמעט לחלוטין בפני אורחים. בעת האחרונה פתח הקיבוץ את שעריו לסוירים חיצוניים (בתשלום), וכך אפשר ללמוד מעט על אורחות חבריו. הבתים צבועים בכחול, תריסי העץ חומים



טל טלה | בראנץ' וגבינות הביתה

קשות מחלב כבשים, עתירות שומן וטעם. הקטנטנים יכולים לערוך במקום סיור ולהתרשם מהצאן. הגדולים יותר יכולים לסייר בין הפרדסים, ואפשר כמובן גם ללכת לבית הקפה של טל טלה. מדי יום שישי פותחים בבית הקפה מזנון בראנץ' גריב ועשיר. תמורת 75 שקל תקבלו שפע של סלטים, אנטרסטי, ביצים, דגים, ממרחים, פשטידות, עוגות וכמובן – גבינות. העיצוב מזכיר קצת את הסגנון הקיבוצי, אבל ההגשה רחבת לב והצוות מסביר פנים. אפשר גם לקנות גבינות הביתה. **א** משק בלומנטל, מושב נווה דרוזן 36, באר-יעקב, טל' 08-9228516.

פסטורליה היא אלמנט חזק בטל טלה של משק בלומנטל בבאר-יעקב. המרחבים הירוקים של שדות המרעה, הפרדסים, השקט והשלווה, ובעיקר ריר העזים הכבשים יוצרים תחושה כאילו נסעתם מאורחוק אל לב הטבע, בעוד שלמעשה, אתם חמש דקות מראשון-לציון.

משק בלומנטל עשה את צעדיו הראשונים בראשית שנות ה-80 עם עדר כבשים קטן בן 40 ראש. היום כבר יש בו יותר מ-1,400 ראש של עזים וכבשים. החלב מועבר למחלבה, ושם מייצרים סדרת יוגורטים, גבינות עזים למריחה עם 5 ו-1 אחוז שומן, שוקו מחלב עזים, וגם גבינות קשות והצי

