



על גבינה וניהול סיכונים

יוסי גינוסר ודורון כהן, ביום רואי חשבון מכופתרים השקועים במספרים, בערבים ובסופי שבוע מגבנים גבינות ברמה של מחלבות בוטיק. החיים המסתוריים של גבינות עובש וטורי מספרים ← **מרב סריג**

יוסי גינוסר לובש סינר טבחים שחור ושופך שלושה ליטרים חלב לסיר. הוא מחמם אותו לטמפרטורה של תשעים מעלות, סף רתיחה, מוסיף כמה כפות חומץ ומערבב בעדינות. "אלה הגבינות הכי פשוטות להכנה; זה ברור לך, נכון?", הוא אומר תוך שהוא מוציא בד חיתול מהארון, מניח אותו על מסננת נירוסטה ושופך לתוכה את המסה החמה, שבה הגבן מופרד מהנוזלים. אחר כך הוא תולה את הבר לכעשרים דקות, נוזלי הגבינה משתחררים אט־אט, עד שמתקבלת גבינה פירורית ומתקתקה – ריקוטה ביתית, רכה וטעימה. "היא תהיה מצוינת עם פסטה", הוא אומר ומפנטז על הרוטב: "גוש גבינה כזה, שמן זית טוב, עגבניות טריות מרוסקות ובזיליקום. מנה מטורפת".

מהמטבח אנחנו עוברים לפטיו הנעים שבביתו בנווה מונוסון. גינוסר מוציא מגשי עץ עם גבינות, הפעם מורכבות בהרבה מהריקוטה, כמה מטבלים שאסף במעדנייה קרובה, לחם דגנים עם זרעי פשתן שאפה השבוע בקורס אפייה, וכמה בקבוקי בירה וסיידר קרירים שרקח עם חברו לעשייה הקולינרית דורון כהן, שהוא גם שותף במשרד רואי החשבון שגינורס ממנכ"ל, פאהן קנה ניהול בקרה. כן, ביום רואי חשבון מכופתרים, השקועים במספרים, בערב ובסופי שבוע – מגבנים גבינות.

בקצב חימום החלב

"נראה שאנחנו לא רואי חשבון סטנדרטיים", צוחק גינוסר. "השילוב הזה בין שני העיסוקים נכון לי. בסוף היום, כשאני חוזר הביתה, אני רוצה לעשות משהו שונה לחלוטין ממה שעשיתי במשך כל היום. העבודה במשרד מאוד לחוצה ועמוסה. לאחר שלי כל הזמן נכנסים ויוצאים אנשים, מיילים עפים בקצב מסחרר, לקוחות מתקשרים – סיר לחץ. עם הגבינות זו אנרגיה אחרת לגמרי. העבודה עם הגבינות היא עבודה מהורהרת במידת מה. אתה עושה פעולה אחת עם עצמך ועם החומר, תוך כדי חשיבה איטית. הקצב הוא קצב של חימום חלב ושל חיתוך גבן; תהליכים איטיים ביחס לתזזיתיות שבמשרד. השילוב של השניים הוא הכיף הגדול". כהן, שהצטרף אלינו לראיון בשיחת טלפון מהודו, מוצא את שני העיסוקים הדיכוטומיים לכאורה דווקא די קרובים. "המקצוע שלנו אולי נראה משעמם, אבל בתחום שבו אנחנו עוסקים

– ניהול סיכונים – נדרשת יצירתיות רבה. בשני העיסוקים שלנו ישנם האלמנטים של לעבוד בצורה מדויקת, לעקוב אחרי תהליך, לזהות טעויות, לתקן ולנסות שוב, עד שמגיעים לתוצאה אופטימלית. מי שלא יודע להפיק לקחים וללמוד מטעויות גם לא ידע לעשות גבינות טובות, כי יותר מהכול גיבון זה תהליך של ניסוי וטעייה".

הם התחילו להכין גבינות לפני שבע שנים, מתוך תשוקה קולינרית שתמיד הייתה קיימת בהם (מתברר שגם לרואי חשבון יש כזאת). "אני אוהב אוכל טוב ואוהב לעשות דברים לבר, הום מייד", אומר כהן. "שאלתי את עצמי לא מזמן", ממשיך אותו גינוסר, "למה מכל הדברים שאני מכין במטבח (בירה, סיידר, נקניקים, לחמים, ויטים) הכי אני אוהב להכין גבינות; וכשאת שואלת את עצמך שאלות בהפתעה עולה לך תשובה כנה, בלי לחשוב".

ומה היא הייתה?

"בגלל שזה הכי קשה".

רוצה לדבר על זה?

"אני חושב שכדאי להשאיר את זה לפסיכולוגים". וכשהוא אומר קשה, הוא מתכוון בעיקר לגבינות עובש. "אני משוגע על גבינות כחולות, ומנסה לעשות רוקפור כבר שנים, ללא הצלחה. מאות ליטרים של חלב נשפכו לכיוונים לא נכונים, אבל העובש לא התפתח. זה שיגע אותי. אין לך מושג איזה גבינות מסריחות ומגעילות יצאו לי בדרך; מן

