



מחלבה ישראלית בניחוח עיראקי אוריינטלי: הכירו את מחלבת עברי



את הפעילות במקום גם יתר בני המשפחה. בשנות התשעים נפתחה במקום חנות המנגישה את תוצרי המחלבה לציבור הרחב ומקנה לו חוויית ביקור נעימה. מחלבת עברי מציעה מגוון עשיר של גבינות, כולל גבינות קשות, חצי קשות, עובשים, רכות ויוגורטים, המיוצרות בטכנולוגיות חדישות, אך בזיקה למסורת שמייחדת את המחלבה.

להשלמת חוויית הקנייה נמכרים במחלבה גם לחמים, מטבלים, שמן זית ויינות - הכול מתנובת הארץ וברמה הגבוהה ביותר.

אם תגיעו למחלבת עברי תזכו לטעום גם מהמאפים המיוחדים שדודי הבן אופה בטאבון העצים, ב"קלצונה" משובחת, יוזמת הבת מיכל, ומעל לכול במנהג הקבוע שלהם - "הפנינג שישי" - חוויה משכרת של גבינות באווירה כפרית נעימה.

מחלבת עברי - שילוב בין קודש לחול ובין חיבור לשורשיות ולהתקדמות.

לא רחוק מתל אביב, במושב עזריה שבשפלה, נמצאת מחלבת עברי. המחלבה, המכונה גם המחלבה העיראקית הראשונה, המחלבה המשפחתית, והמחלבה שמארגנת את הפנינג הגבינות, היא אחת המחלבות הייחודיות והמסקרנות הפעילות בארץ, וכינוייה חושפים את חלקיה ופניה.

דוד ולואיזה עברי הגיעו ארצה מעיראק בשנות החמישים, התמקמו במושב עזריה והחלו לעסוק בגידול פרות, כבשים, עזים ותרנגולים. בשנות השמונים הם החלו לייצר גבינות, בהתאם למסורת העיראקית, בתחילה לשימוש משפחתי ובהמשך גם לצורכי פרנסה. נקודת המפנה במחלבה חלה כשהצטרפו אל הזוג עברי אליהו בנם ואשתו שולה שהרחיבו את ייצור הגבינות ואת שיווקן לקהלים רחבים.

השמועה על המחלבה והסגנון הייחודי שלה התפשטה לכל עבר - מהשפלה ועד הבקעה. כתוצאה מכך עלה הביקוש לגבינות המשובחות שלה עד שבשלב מסוים נקראו לתפעל ולהרחיב