

## می خواهید خود تان لبپیات تولید کنید؟

تبوی دنیا انواع و اقسام شغل‌ها وجود دارد؛ شغل‌های دهان پرکنی که همه ما جذب آن‌ها می‌شوند و گاهی بدون هیچ‌گونه علاقه‌ای می‌رویم سروقت آن‌ها. تبوی دنیا انواع و اقسام شغل‌ها وجود دارد؛ شغل‌هایی که هیچ‌کدام امان نمی‌شناسیم شان و حاضر نیستیم برویم سروقت‌شان. اما آدم‌هایی هستند که بسیار شجاع‌اند. آن‌ها ریسک می‌کنند و جالب اینکه هیچ‌وقت هم پیشیمان نمی‌شوند. آن‌ها دو سال، فقط دو سال درس می‌خوانند و خیلی زود وارد بازار کار می‌شوند.

این شماره: پویا سلمان نژاد، حسین دهقان

صبحی را تصور کنید که دیگر هیچ کس نخواهد در رشته «تولید فراورده‌های لبنی» فعالیت کند. آن وقت نه تنها کلازاً خامه شکلاتی خبری نیست، بلکه باید دور کرده، خامه، پنیر و ماست را هم خط بکشید. اطفا خلی خیلی جدی به این موضوع فکر کنید و بد ادامه این مطلب، این خواهد.



**هم می‌شود؟**

بله، نزدیک مدرسه مایک خوابگاه دانشجویی است که دانشجویان آن محصولات مارا مصرف می‌کنند. حتی مسجد محل و برخی کاسبها هم از مدرسه این محصولات را می‌خرند.

● **این حسن مفید بودن خیلی خوب است، نه؟**

بله، مثلاً شما می‌دانید که چهار نوع خامه داریم؟

سال دوم ۱۰۰ هزار تومان بوده است.»

### یک شغل موروثی

«پدر من توی یکی از شرکت‌های بزرگ لبیاتی کار می‌کند. پدر بزرگم هم در همین رشتہ فعالیت می‌کرده. من فکر کرده وارد این رشتہ شده‌ام! این‌ها حرف‌های حسین است. «من سال اول دبیرستان را که تمام کردم دیدم ریاضی ام ضعیف است. مدیر مدرسه این رشتہ را به من پیشنهاد داد و گفت می‌توان خوداشتغالی داشت، می‌توان درام خوب کسب کرد. آن موقع بود که من تصمیم‌م را گرفتم، این‌ها حرف‌های پویاست.

### حالا چه چیزهایی بدید؟

ماست، پنیر، خامه، دوغ، کره، خامه شکلاتی و... معلوم است که وقتی با شیر سروکار داشته باشی، نمی‌توانی جلوی شکمت را بگیری. حسین می‌گوید: «اگر به من باشد روزی یک لیتر شیر می‌خورم و یک خامه را تمام می‌کنم. در ضمن اگر ماست کنار غذا نباشد که به آن لب نمی‌زنم!» قضیه به همین جا ختم نمی‌شود. حسین برای یک نوع پنیر فرانسوی هم نقشه کشیده است. می‌گوید: «در فرانسه پنیری هست که گرد درست می‌شود. هر تکه از این پنیر یک طعم دارد» و پویا ادامه می‌دهد: «من هم نوعی پنیر سوئیسی را درست دارم که با شیر بز درست می‌شود.»

### سلام شرکت‌های بزرگ

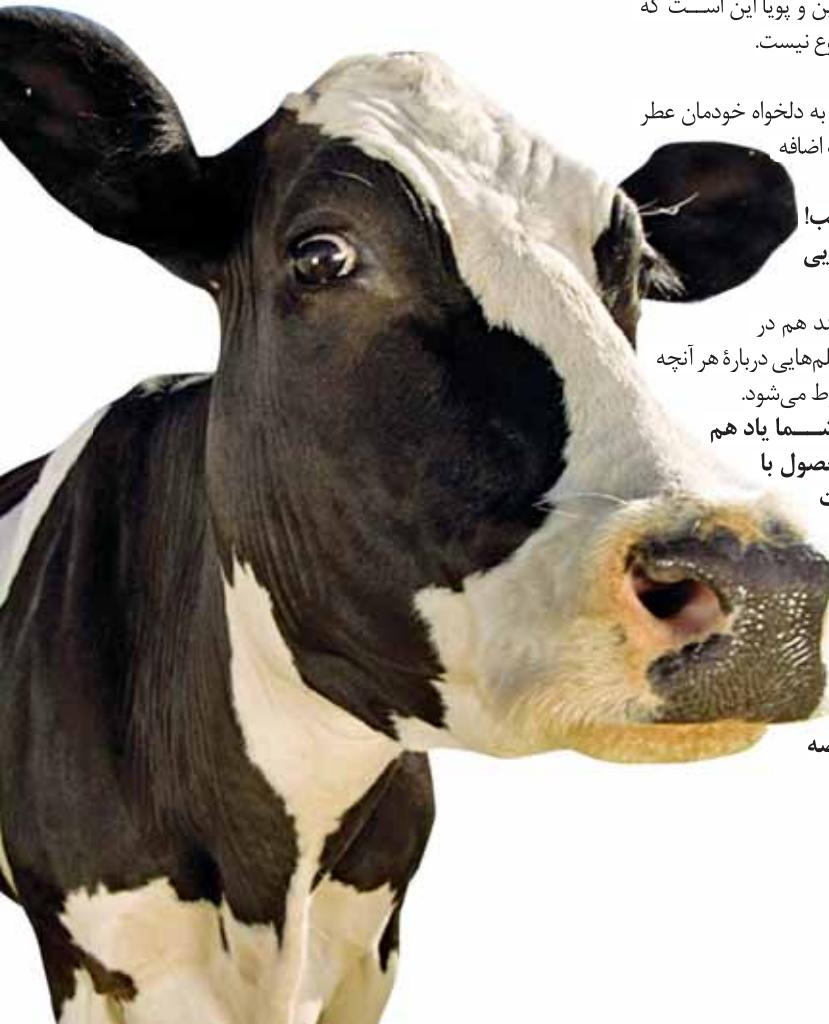
پویا و حسین به بازدیدهای زیادی رفته‌اند. می‌گویند ایازار و وسائل تولید محصولات لبی مهجه با یک شکل است. آن‌ها تا به حال به کارگاه دوغ، گاوداری‌ها و ماست‌بندی‌ها رفته‌اند و حتی با وسائل شیر و بیماری‌های شیر هستند. میکروب‌های شیر و بیماری‌های شیر را می‌شناسند و حتی نحوه کنترل کیفیت محصولات لبی را هم می‌دانند و حسابی در کار خودشان خبره شده‌اند.

### محصولات لبی

حسین بیشتر تولید خامه را درست دارد.

● **چرا؟**

هم بافت خامه را درست دارم هم طعمش را!



پویا هم تولید کره را درست دارد. می‌گوید: «از بافت نرم آن خوشم می‌آید.»

### خامه شکلاتی هم درست کرده اید؟

بله، اما در خانه.

### حالا یعنی واقعاً می‌توانید ادعا کنید که انواع و اقسام محصولات

لبنی را می‌شناسید و تفاوت‌هایشان را می‌دانید؟

بله، مثلاً شما می‌دانید که چهار نوع خامه

داریم؟

### نه!

بله، خامه چهار نوع است: خامه ترش، خامه معمولی، خامه مایع و خامه سبک. یا همه پنیرها را می‌شناسید؟

### همه که نه، ولی چند تا را می‌شناسم؛

مثل موتزارلا، پارمزان، لیقوان و...

اما ما با محصولات لبی دنیا آشنا می‌شویم.

شناخت بیماری‌هایی که از این محصولات به انسان منتقل می‌شود هم بخشی از درس‌هایمان بوده است.

آن‌ها به خانه‌هایشان برمی‌گردند و بعد روز

کاری‌شان آغاز می‌شود. حالا به قدری در کارشان خبره شده‌اند که از بیرون سفارش

هم مرخص‌اند.

### عدم خلاقیت ممنوع

خوبی حرفه حسین و پویا این است که

خلافیت در آن ممنوع نیست.

### ● یعنی چه؟

ما اجازه داریم که به دلخواه خودمان عطر

و طعم به محصولات اضافه

کنیم

### ● چه قدر جالبا!

دیگر چه کارهایی

### می‌کنید؟

فیلم‌های می‌بینیم، فیلم‌هایی درباره هر آنچه

که به رشتمنان مربوط می‌شود.

### ● آن وقت به شما یاد هم

داده‌اند که محصول با

کیفیت‌وبی کیفیت

را از هم تشخیص

بدهید؟

معلوم است!

### ● نه نمیدهاده

محصول ولا تری را

که این جا تولید

می‌کند بی‌عرضه