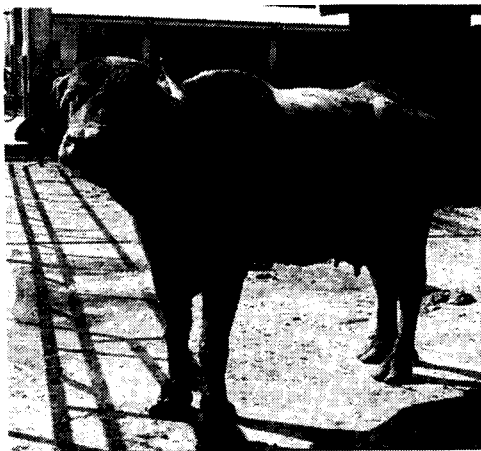


שיבתו של התאו

זקני ההתישבות בעמקים החמים ובכלל במקומות המאופיינים על ידי ביצות, בדרך כלל בליווי קדחת, עדיין זוכרים את החיות – הג'מוסים בפי בני־דודינו. עוד נראו כאלה בראשית שנות החמשים בעמק החולה בטרם ייבושו (נשארו פרטים בודדים לפינת החי שם) ובעמק חפר מול קיבוץ מעברות, ואולי בעוד כמה ריכוזים קטנים. מי שטורח ובודק קצת את הסטטיסטיקות מגלה, שמספר הג'מוסים בעולם יותר גדול ממספר ראשי הבקר־חלב, בשר ועבודה כאחד. ארצות אסיה – פקיסטן והודו, סין וקמ"ע, דרום־מזרח אסיה ומדינות האיים באינדונזיה ופיליפינים, ועוד – בכולן מהווים הג'מוסים נכס חשוב ומספק חלב, בשר, עבודה וכלי הובלה על ארבע. גם במזרח התיכון אפשר למצוא אותם, בפרט במצרים ובעירק, ואחר כך בתורכיה ובארצות הבלקן. אולם, לשיא ההתפתחות הגיעו ג'מוסי־החלב באיטליה, שם הקימו ספר־עדר עם ביקורת חלב, הזרעה מלאכותית, מיכון חליבה ובכלל, הפכו את הענף של ייצור חלב־ג'מוס לענף רווחי ומודרני; עד כדי ייצוא ג'מוסים הגיעו, במחירים גבוהים למדי, לברזיל וונצואלה וכעת גם לישראל, כפי שהתבשרנו מעל דפי העתונות וגלי האֵתֶר. לאור חדשות אלה אודות **שיבתו של הג'מוס** ארצה, מצאנו לנכון ולמועיל לכל המעוניינים להביא מן הידוע לנו בנושא זה על סמך ידיעה אישית וממקור ראשון ותוך הסתייעות בספרות המקצועית המגיעה למשרדי המ"ב. לגבי ערכים כספיים שימשו דיווחים מששת החודשים האחרונים בלבד, או אף מידע עדכני שהועבר אלינו טלפונית בימים אלה. (מ.מ.)

מתי ומניין באו התאואים?

הידיעות על גידול תאואים מגיעות עד האלף השלישי לפני ספ־ה"נ, אולם לאיטליה לא הגיעו אלא לקראת או אחרי נפילת האימפריה הרומית, כלומר בימי הביניים בעקבות ייבואם ממצרים בידי סוחרים ערביים במאה השמינית לספירה המודרנית. מסתבר וזה גם לא השתנה בהרבה במרוצת המאות בשנים, שהתאו מרגיש נח איפה שלפרה רגילה קשה לחיות – באקלים חם, בשטח ביצתי ומזוהם בטפילים שונים ומשונים. לעומת זאת, התאו אינו מוגן טבעית מפני קרני השמש ולמעשה הוא הרבה יותר רגיש כלפיהן מאשר הבקר. הדבר נובע מתכונות העור שלו, וזאת בצד התקרחותם* של התאואים המוכרים לנו ככל שהם מזדקנים. לא פלא



עם בלוטת זיעה ובלוטת חלב (שומן). בהשוואה לבקר, לתאו יש רק עשירית ממספר השערות עם הבלוטות הנ"ל. מאחר שמספר השערות אצל התאו כבר נקבע בטרם נולד, ככל שהבהמה גדלה אותו מספר שערות מפוזר על שטח גדול והולך – ומכאן הרושם של התקרחות.

* למעשה, אין כאן התקרחות אמיתית כי אם מדומה, הכל קשור בסוג העור של התאו. להבדיל מעורו של הבקר, עורו של התאו מצטיין באֶפִּידֶרְמִיס (שכבת העור העליונה) הרבה יותר עבה, בפרט השכבה הקרנית – אם גם סך כל עובי העור קרוב לזה של הבקר. יש בין 100–200 שערות לס"מ רבועי, כל אחת

לא ידוע לי ולא קראתי בשום מקום, שניסו
או הצליחו להכליא בין תאו לבין בקר רגיל;

גידול תאואים – למה זה טוב?

פעם שימשו חיות אלה לניצול של שטחים ביצתיים, שלא צלחו לשום פעילות חקלאית אחרת. לא הוסיפו להם מזון אחר ובודאי שלא מזון קנוי מן החוץ; הנוהג נפוץ עד לפני שנים מעטות; גם עיבדו את האדמה בעזרת תאואים ואף הובילו עגלות, או שהעמיסו ישר על גב הבהמות. בסוף הקרייזה הפעילה שלהם נשחטו התאואים ושימשו מקור הכנסה נוסף למגדל אותם.

כמו במקרה הבקר, הצאן, העזים והגמלים, גם כאן היה צורך למצוא דרך לשמירת החלב העודף עד לשימוש על ידי האדם. מקררים לא היו וכפי שכתוב במקרא "מרוב עשות חלב אכל חמאה" – כן מדב עשות חלב ייצר גבינה, שיטה קדומה לשמירת החלב. הטכנולוגיות הפרימיטיביות של אז במגבלת התכונות האורגנולקטיות של חלב־תאו הביאו לידי פיתוח גבינת־תאו בשם מוצרלה. לטובת הקורא העברי נדגיש כאן, שלמונח מוצרלה אין כל קשר למילה מוצר, הדמיון מקרי בהחלט.

איך "מוצרלה"?

העדויות הראשונות לייצור מוצרלה הולכות אחורנית למאה ה־15, כאשר קראו לגבינה הזאת mozza, משום שבאחד משלבי ייצורה יש צורך לתלוש חתיכות תוך כדי צביטת ה"גבן", אשר אז זוכות לצורתן העגלגלה. פעולה זאת נקראת באיטלקית mozzare, ומכאן השם mozzarella של היום. היום יש מכוונות שמסוגלות לייצר את כדורי המוצרלה; לפני כ־25 שנה ראיתי כאלה בפעולה במחלבה שליד החווה שבסיציליה, שם עבדתי. בכל אופן, במקור נעשה הדבר בידיים כפי שמעידה התמונה.

ידוע שחלק גדול מאד של המוצרלה הנמכרת באיטליה אינו על טהרת חלב־תאו אלא מיוצרת מחלב מעורב באחוזים שונים, הנעים מ־5% ועד 30% חלב־תאו והיתר חלב־בקר. כמובן, רק גסטרונומים מובהקים מוכנים לשלם עבור מוצרלה על טהרת חלב־תאו, אפילו מחירה יהיה גבוה פי שניים מזאת המעורבת. כמו כן, אפשר למצוא בשווקים מוצרלה עשויה מחלב־בקר בלבד ובמחיר שווה לכל נפש. אגב, אין כמו



תולשים/צובטים מן ה"הגבן" הצמיג, פעולה שנותנת לגבינה את צורתה – ואת שמה Mozzarella.

ומוצריו היו אלה שדאגו לחקיקה מתאימה כדי להגן על תוצרתם הייחודית, כי הם חוששים מהצפת השוק במוצרלה שאינה על טהרת חלב-תאן. חשש זה סביר בהחלט, דוקא בגלל משטר המכסות לחלב-בקר ובפרט ביחס למשקים המחזיקים בה בעת גם פרות לייצור חלב. כבר היו דברים מעולם.

לשם אבחנה אובייקטיבית נביא כאן כמה נתונים על תכונות מדידות של גבינות שונות כפי שהן נמכרות בשווקי איטליה – אך את הטעם קשה למדוד במדויק – עדיין. הנתונים שאובים מירחון תעשיית החלב באיטליה ALIMENTARIA, מרץ 1994, תירגמתי שמות הגבינות למונחים הידועים לנו, אם גם הטעם עשוי להיות מעט שונה.

פיצה עם מוצרלה אמיתית, מעורבת או אף של בקר – בשום גבינה אחרת לא משיגים המסה/פיזור וטוב-טעם כזה. למוצרלה של תאן יש טעם מיוחד במינו, שאין למצאו בחלב-בקר, אך לא בהכרח ינעם לכל חיק.

זכור לי, שבזמנו הוזמנתי אצל אציל סיצילאיני מגדל ג'מוסים (בין היתר, שם גידלו גם זיתים, משמש ושקדים בעשרות אלפי דונמים) ובסיום ארוחת הצהריים הוגשה עוגת קצפת של משמשים, יופי שכזה, תאווה לעיניים. אך הקצפת היתה מחלב-ג'מוס – וזה לא לטעמו של כל אחד. כנ"ל עם טעם הגבינות השונות.

בהקשר זה מן הראוי להזכיר, שאין בעיות מיוחדות לאבחן את מקור החלב (בקר או/ו תאן) ששימש בייצור המוצרלה. יצרני חלב-תאן



עדר תאואים יושב בצוונים בימי הקיץ הלוהטים בדרום איטליה.

טבלה 1. הרכב כימי וערך אנרגטי של גבינות, מחושב ל-100 גר' מזון אכיל.

זרחן מ"ג	סידן מ"ג	אנרגיה קילוקל'	שומן %	חלבונים %	מים %	
700	1145	403	30.6	28.5	34.6	אמונטל (טל העמק)
356	612	359	31.2	19.4	42.4	גורגונולה (רוקפור)
800	1340	374	25.6	36.0	29.5	פרמיג'אנו (פרמזן)
403	239	243	16.1	19.9	60.1	מוצרלה (חלב-תאז)
(355)	162	265	20.3	20.6	54.8	* פיורדילטה (חלב-בקר)

* במהותה כמו מוצרלה של חלב-בקר.

שלמעשה רק 40% מס"ה המוצרלה מיוצר על טהרת חלב-תאז, והיתר מחלב מעורב. עד הנה ההבט הכלל-ארצי. עתה ננסה להתחקות אחר שאלות "משניות", כגון פוריות, בריאות, הזנה ומעט על ההבט הכלכלי.

רביית התאז

הריון הנקבה נמשך בין 300-314 יום, כך שבעדר מנוהל היטב המרווח בין המלטות נע בין 12 ל-14 חודשים. ברוב המקרים עדיין משתמשים בהרבעה טבעית, כאשר הזכרים נמצאים יחד עם ה"הרמון" שלהם - בין 45-60 נקבות לזכר - דבר שגורם להם להיות שקטים ונוחים לעבודה. עד כדי שהרבה פעמים הפר נכנס למכון החליבה ביחד עם פרותיו, כדי לא להפסיד את החוויה. מובן מאליו, אם משאירים יותר מזכר אחד בקבוצה יכולות להתעורר בעיות, אלא אם כן הזכרים גדלו ביחד מגיל צעיר ומכירים האחד את השני.

יש ונוהגים להזריע, אפילו רק חלק של העדר, אך ההצלחה שונה מאד מחווה אחת למשנה, בין 20% ל-80% התעברות. בעיה נוספת היא עמידותה הבינונית, יחסית, של זרמת תאז קפואה. כמעט ללא קשר לתאריך ההתעברות, נקבות התאז מתיבשות לאחר כשמונה או תשעה חודשי חליבה, לכן ברב העדרים מוצאים בין 25% עד 35% יבשות.

אוכלוסיית התאזאים באיטליה מצטיינת בשיעור גבוה של זיווגי-שארות - הדבר נובע מן העובדה, שבסוף מלחמת-העולם השניה היו רק 15,000 תאזאים באיטליה, בעוד שכיום ישנם פי עשרה מכך. גידול עצום זה נבנה כמעט בלעדית על גידול עצמי מקומי, כך שרוב הבהמות יש

במקומה של המוצרלה מחלב-תאז בכלל ייצור הגבינות באיטליה מכובד, אך רחוק מאד מראש הרשימה, דבר שמעיד על ייחודיותו של טעמה. למשל, מס"ה 3,850,000 טון גבינות שיוצרו בשנת 1992 באיטליה, קרוב ל-1,885,000 טון היו פרמזן וגרנזה (הדומה לה בהרכבה עם טעם שונה), 387,000 טון גורגונולה (רוקפור), 375,000 טון גבינות צאן ורק 125,000 טון מוצרלה מחלב-תאז. בשנה האחרונה עלה ייצור המוצרלה לכ-150,000 טון כשחלק נכבד מיועד לייצוא, בעיקר לארצות אירופה (גרמניה, למשל).

תנובת החלב של התאזאים באיטליה וייצור הגבינה

לפי הסקר האחרון מחודש יולי 1994, ישנם באיטליה כ-150,000 ראשי-תאז, מזה 73,000 נקבות (פרות) בכאלף עדדים. תנובתן הממוצעת של התאזאות שבביקורת-חלב רשמית - כעשרים אלף ראש בביקורת - הוא 1991 ליטר עם 8.23% שומן ו-4.52% חלבון. אז אם אמנם כל התאזאות כולן מגיעות לתנובה הממוצעת הנ"ל, ודבר זה לא מוכח כלל, הלוא סך כל הייצור של חלב-תאז מגיע לכדי 146,000 טון חלב.

מאחר שלצורך ייצור ק"ג אחד של גבינה זקוקים רק לארבעה ליטרים של חלב-תאז, לעומת שמונה ליטרים של חלב-בקר של אותו סוג גבינה, הרי מס"ה הייצור השנתי ניתן היה לייצר 36,500 טון מוצרלה בלבד, בעוד שטוענים שלשווקים הגיעו קרוב ל-150,000 טון? ברור שמשהו לא ברור כאן. טוענים,

בריאות ואריכות ימים של התאו

מעבר לבעיות דלעיל, נקבות התאו מפיגנות מספר יתרונות חשובים, וביניהם שיעור נמוך של צליעות, ומעט מקרים של מחלות בדרכי העיכול ובדרכי הנשימה. כמו כן, אינן פגיעות כ"כ לדלקות עטין והסת"ס שלהן נמוכה.

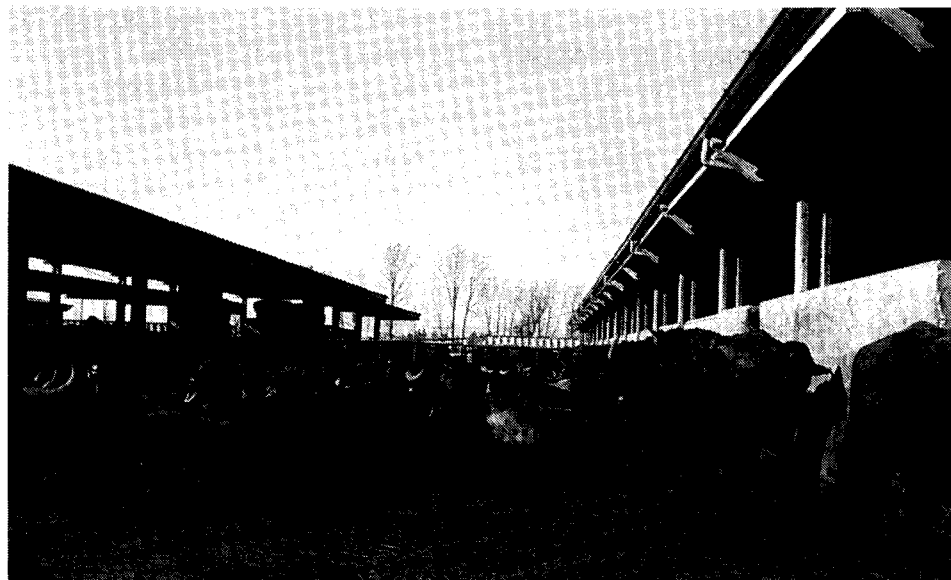
ובאשר לפוריות בדרך כלל, הרמה טובה למדי בתנאי שהנקבות אינן כבדות מדי ויש לרשותן מספיק שטח מחיה פתוח.

תכונה אופיינית נוספת של התאואות היא מידת הישרדותן המצויינת. ברם, תכונה זאת, עם כל יתרונה ביחס למדיניות התחלופה בעדר, עלולה לפגוע קשות במונחים של האטה בהתקדמות הגנטית.

לעדרים רבים באיטליה יש שיעור יציאה ותחלופה של 10% בלבד, ואפשר למצוא תאואות בנות 30 שנה. אילזאת נוצר עודף ניכר של נקבות המוצעות למכירה, גם לייצוא. מבכירה הרה עם נתונים טיפוחיים טובים עשויה

ביניהן קרבה תורשתית, שמביאה עמה לא מעט בעיות. בין אלה ניתן למצוא תמותת ולדות וצניחת רחם. מסתבר, שוולדות התאו יותר חלשים בלידתם, בהשוואה לעגלי בקר וכמובן, שלילת היניקה מאמותיהם רק מכבידה על הישרדותם בגיל הרך. תמותה של עד 25% אינה מקרה יוצא-דופן, אם גם מנסים להתגבר על הבעיה בעזרת פרות מניקות (בקר אמיתי), לפחות עבור הנקבות של התאו.

את בעיית צניחת הרחם מיחסים לכמה גורמים. קודם כל, יתכן שזיווגי-השארות במשך דורות החמירו את הבעיה ויש צורך בזיווגים מתקנים. כרגיל, אחורי הנקבה של התאו (האגן) מאד משופעים ובאמצעים טיפוחיים ניתן לתקן משהו, אבל זה דורש זמן. גורם שני בעל השפעה קובעת לגבי צניחת-הרחם בהמלטה הוא משקל הבהמה ומצבה הגופני לקראת ההמלטה. משטר הזנה קפדני ומותאם במיוחד לצורך זה יוכל לסייע בהקטנת הבעיה ותוצאותיה.



עדר תאואים ברפת חלב קיימת בצפון איטליה.

VOLVO L50B - הרב תכליתי של

מספר 1 בשירות האקור

- ✓ טכנולוגיה, חוזק ואמינות כמו לאחיו המעמיסים הגדולים.
- ✓ ריתום מהיר הידראולי עם מגוון רחב של כלים
- ✓ מירב הנוחות והבטיחות למפעיל

להלן רשימת משקים וקבלנים אשר
רכשו מעמים VOLVO מדגם L-50B.

מפרט בסיסי:

- ▼ מנוע בהספק 96 כ"ס
- ▼ משקל עצמי 8000 ק"ג • כפות 1.2 עד 3.9 מ"ק
- ▼ ממסרה הידראולית
- ▼ בלמי דיסק טבולים בשמן
- ▼ תא מפעיל עם מזגן מקורי



- קיבוץ שפיים
- קיבוץ עין הנציב
- קיבוץ דגניה א'
- קיבוץ גליל ים
- קבוצת יבנה
- קיבוץ דורות
- קיבוץ שדות ים
- קיבוץ אלוני הבשן
- קיבוץ נירים
- קואופרטיב בית שאן חרוד
- פלאח גבאן טורען
- רוטמן שלמה רעננה
- טייב יצחק רישפון
- מרכז מזון פרי ישי מ. גילת
- מזרחי אמנון נאות גולן
- חברת בוני העמק
- אחים ברוד דלית אל כרמל
- קיבוץ כפר המכבי
- קיבוץ פלך
- חביבאן מאיר - פטיש
- ברזל דרום
- אריה פרל ובניו
- פרבר יעקב - נתניה
- קיבוץ גבע

"מאיר" חברה למכונות ומשאיות בע"מ
מחלקת ציוד כבד, טרקטורים ומנועים



רח' חיים שפירא 6 א.ת. חדש ראשל"צ ת.ד. 5021 מיקוד 75105 טל' 03-9624360, פקס' 03-9622416

מבנים ומתקני מתכת לחקלאות ותעשייה



מתכת בע"מ
תכנון וביצוע

- רפתות מכוני חליבה.
- מבנים וסככות.
- כל מיתקני המתכת
- הנילוויים לרפת.
- מפטמות בקר.
- מכלאות בקר.



תכנון הנדסי והגשת תוכניות
(לעיריות ומועצות)

מושב כנף, רמת הגולן 12930 טל. 06-733129

מרוכז. לאחרונה, הנטיה לגידול התאו בצפון איטליה בחוות שקודם החזיקו בקריחלב הביאה עמה גם יתר תיחכום והתקדמות טכנית לתקצועית בשטח ההזנה.

מעבר לטעם וריח – ההבט הכלכלי

כפי שכבר נרמז קודם, בשנים האחרונות התחילו מספר גדל והולך – באיטיות אך בהתמדה – של בעלי חוות לעבור לגידול תאואים לייצור חלב, ענף שקודם לכן ובמשך דורות רבים היה כמעט בלעדי לאזורים דרומית לרומא ועד סיציליה. יש כמה סיבות להתפתחות זאת, מביניהן בולטות שתיים עיקריות. הראשונה קשורה להפעלת משטר המכסות המגבילות את ייצור החלב של בקר. מאחר שבאירופה בכלל, ובאיטליה בפרט, ייצור חלב-תא אינו מוגבל על ידי מכסות – מאד מתקבל על הדעת שיש מי שמעדיף לחסל את עדר החלב שלו, חלקית או לגמרי, ובמקום זה מתחיל לגדל תאואים לחלב. בעת השינוי הזה הוא נהנה משני העולמות: גם משתמש ברפתות וציוד קיימים וגם זוכה למענקים והלוואות נדיבים מאת הקהילה הכלכלית האירופית, כלומר השוק המשותף.

גם שלטונות איטליה דרך משרדי המחוזות תומכים חזק על ידי מענקים לרכישת תאואות, כ-45% ממחירו ועד 2 מיליון לירות לראש, שהן כ-US\$ 1250, במגבלה היחידה שהרוכש מתחייב להחזיק הבהמות במשך חמש שנים, לפחות.

הסיבה השניה נעוצה בשוק המיוחד לגבינת מוצרלה אמיתית באיטליה ובעוד ארצות שחלק מתושביהן אניני-טעם די הצורך כדי לשלם מחיר מפולפל עבור השבעת יצר הזלילה שלהם. עד כאן בסדר, כי מי אנחנו שנלין על ניצול מימון ציבורי לפיתוח החקלאות.

מוצרלה אמיתית מייצרים על טהרת חלב-תא. מכל ארבעה ק"ג יוצא ק"ג אחד של הגבינה הזאת, בעוד שמחלב-בקר מאותו האזור דרושים פי שניים ק"ג חלב. עתה, אם נשווה את המחירים נראה היתרון היחסי לכאורה (עוד אתעכב על ה"לכאורה"): מחירו של ליטר

להכניס עד US\$ 3,000 ומהווה הכנסה חשובה לבעליה. הביקוש גובר והולך לחומר גנטי מעולה, אך רק תאואות ספורות מגיעות לתנובות גבוהות מ-4,000 ליטר לתחלובה.

התאו בהמה מסתפקת במועט – בכל זאת, לאכול צריך

חוקרים שונים טוענים, שלתאוי יכולת אכילה כמו לבקר, אולם בהבדל שבשלוש קיבותיו הראשונות הוא מסוגל לפרק יותר טוב מספוא עתיר-סיב. לפי כך ממליצים על הזנה במינון הבא (ההמלצות שאובות מפרסום בדו-שבועון l'Allevatore מסוף פברואר 1994):

לקיום הגוף 1.4 יח' מזון + $0.006 \times \text{ק"ג}$ משקל חי).

לייצור חלב 0.70–0.75 יח' מזון/ק"ג בהתחשב בהרכב החלב.

ליבשות מנה בעלת ריכוז אנרגיה של 0.60–0.65 יח' מזון/ק"ג חומר יבש עם 10.5%–11.0% חלבון בחומר היבש.

עוד ממליצים על החזקת החולבות בשתי קבוצות הזנה, האחת עם תנובה יומית של 8–9 ליטר/יום או מעלה, השניה עם תנובה מתחת ל-8 ליטר, עם הפרש באנרגיה של 0.80–0.82 יח' מזון/ק"ג חלב עם 13%–14% חלבון לפי חומר יבש לקבוצה הגבוהה – לעומת 0.76–0.78 יח' מזון/ק"ג חלב עם 12%–13% חלבון לקבוצה נמוכה.

לעגלות במשקל 140–150 ק"ג ועד 5–7 חודשי הריון לתת אנרגיה שווה ל-0.70 יח' מזון לק"ג ח"י עם 11% עד 12% חלבון בח"י. לעגלים/עגלות לפיטום לתת ריכוז אנרגיה של 0.85–0.90 יח' מזון לגידול לכל ק"ג ח"י עם 10.5% עד 11.0% חלבון בחומר היבש.

מובן, שההמלצות הרבה יותר מפורטות – קצת מוזר, שעדיין משתמשים ביחידות-מזון, אבל גם אותן אפשר לאכול. נראה לי, שהדבר נובע מעצם העובדה, שעד הזמן האחרון נהוג היה להזין את התאואים בעיקר במרעה טבעי מצוי, תוך תוספות מסויימות של קש, שחת, שאריות מתעשיות המזון ומעט מאד מזון

טבלה 2. פרטים על המחיר של סוגים שונים של מוצרלה בשוק האיטלקי (לירטות/ק"ג).

מוצרלה על טהרת חלב-תא		מוצרלה 23% חלב-תא + 77% חלב-בקר	
מחיר סטונאי	(US\$10.30) 18,000	מחיר סטונאי	(US\$ 8.50) 14,000
מחיר קמעונאי	(US\$13.65) 22,500	מחיר קמעונאי	(US\$10.30) 18,000

חלב-תא במשק מגיע לכדי 2,000 לירטות, שהן US\$1.20 בעוד עבור חלב-בקר רגיל משלמים ליצרן 685 לירטות, כשליש מזה של הראשון. מצד שני, חלב-תא יכול לשמש לייצור מוצרלה

טבלה 3.

מחיר סטונאי, ללא מע"מ		מחיר קמעונאי	
גורגומולה (רוקפור)	8,500 (US\$ 5.15)	17,000 (US\$ 10.30)	
פרמיג'נו (פרמזן)	18,000 (US\$10.90)	26,000 (US\$ 15.75)	
פקורינו (גבינת צאן קשה)	10,000 (US\$ 6.60)	14,000 (US\$ 8.50)	
ריקוזה (גבינה לבנה רכה)	4,500 (US\$ 2.75)	7,000 (US\$ 4.25)	

במקום אחר מוכרים מוצרלה עם 10% חלב-תא בלבד במחיר 12,000 לירטות/ק"ג שהן US\$7.25, והטעם לא רע לגמרי. עוד יש להזכיר תנודות עונתיות די ניכרות במחירי גבינות טריות, רכות וגבינות מחלב צאן. הצרכן חייב לעשות חשבון במונחים כספיים בין סיפוק תצרוכתו התזונתית לבין מילוי אחר מאווי הקולינריים – הכל שאלה, מה יותר חזק: ההגיון התזונתי כלכלי או רגישות החיך. אפשר להמחיש זאת על ידי השוואת מחיריהן ותכולותיהן של שתי גבינות משובחות כל אחת

כשלעצמה, הפרמזן האיטלקי לעומת המוצרלה. על פי הנתונים בטבלאות לעיל, עבור 10,000 לירטות (כ-US\$6.00) אפשר לקנות:

מובן מאליו, שישנן תנודות מחירים עונתיות או אף לפי מקום הייצור המסויים של סוגי הגבינה השונים. עם זאת, הנתונים המובאים בטבלה 3 מצביעים נאמנה על סדרי הגודל בין הגבינות הללו.

בסקר שנערך בחוות בצפון איטליה, שם גידלו קודם בקר-חלב, בדקו את עלות ההזנה מחושבת

להשוואה, הנה המחירים של כמה סוגי גבינות (לירטות/ק"ג).

הגבינה	חלבון גרם	שומן גרם	אנרגיה קילוק"ל	מים גרם
פרמיג'נו	139	110	1438	113
מוצרלה (100% חלב-תא)	88	72	1080	267

לייצור ליטר חלב-תא. מדובר בעלות המזון שניתן באיבוס, מעבר לנאסף ברעיה בשטח. בתנובות יומיות של 6 עד 10 ליטר, עלות המזון היומית נעה בין 4040 לירטות (US\$2.45) ל-9210 לירטות (US\$5.58). הסכום הגבוה מבטא עלות המזון בתקופת החורף בלבד, כאשר אין מדעה. עתה, כאשר מכפילים את התנובה היומית בהכנסה לליטר ומפחיתים מן הסכום את ההוצאה ליום מקבלים מעין תרומה א',

מבלי שג'מוס דרך בדלי, ויהיה קשה להתחרות בתוצרתן.

בעצם, למה אני טורח לספר את כל הסיפור הזה? מאז פירסום היוזמה (הברוכה כשלעצמה) של ייבוא תאואים מאיטליה לישראל, קודם ברדיו ואחר-כך ב"מעריב" ובהמשך מועתק לעוד כלי תקשורת שהאחרון בהם "קול המושב" מיום 13.12.94 ואחר כך גם הטלוויזיה – כבר התעניינו אצלנו מספר מגדלים ושאלו פרטים בנדון. נראה לי, שרצוי להעמיד דברים על דיוקם, על מנת להגן על חברינו המגדלים ולהאיץ בהם לחשוב ולחשב בטרם לחקות אחרים, העומדים לטבוע בשמנת, לכאורה.

המספרים שנמסרו בעיתון אינם עומדים בפני ביקורת ולו הקלה ביותר. גם אני הייתי רוצה לגדל תאו בתנובה של 6,000 ליטר לשנה –

לכאורה! – למשל, במקרה של 8 ליטר/יום × 2,000 לירות עלות 16,000 לירות, מזה נפחית 9,200 לירות עלות מזון, ונשאר עודף תרומה א' של 6,200 לירות, שווה 775 לירות לליטר מיוצר (\$0.47) – לכאורה, כי לא חושבה עלות ההזנה לתקופת היושב הנמשכת לפחות 90 יום (ראה אחוז היבשות בעדר).

מלבד זה, ישנן כמה הוצאות קטנות, כמו עבודה, גידול, שירותים וחומרים, רבית והפחתות על ההשקעה בבהמות ולעתים גם בכלים ומבנים. קשה לי להעריך, בכמה זה מתבטא באיטליה של היום. אך בישראל מקובל שהמזון לייצור חלב עולה סביב 40%–45% מכלל ההוצאה, ועד כדי 60% מן ההוצאות הישירות בלי רבית, הפחתות וכו'. סביר להניח, שככל שהתפוקה ליחידת ייצור (קרי הפרה או התאו) גדולה יותר, כן יפחת חלקה של עלות ההזנה לליטר מייצור, כי מנת הקיום לא השתנתה וגם רובן הגדול של ההוצאות האחרות נשאר פחות או יותר יציב ובלא קשר ישיר לרמת הייצור – עבודת החליבה, האבסה וטיפול; שירותים וחומרים; הפריה; וטרינריה ותרופות; רבית והפחתות.

היותה של המוצרלה מטעם ייחודי החייב בתמורה הולמת למייצר אותה, עדיין לא הופך אותה לעסק רווחי מלכתחילה. דפוסי האכילה של אוכלוסי ישראל שונים מאד מאלה של האיטלקים, אשר רגילים לחפש ולצרוך לרב את המוצר האמיתי (genuino) אף שיעלה יותר באופן משמעותי. אפילו באיטליה ניכרת התמתנות מסויימת ברדיפה אחר הטוב ביותר, וחוקי הכלכלה תקפים גם לגביהם. כמו אצלם, גם אצלנו ישנו שפע של מוצרים חלופיים, לעתים דומים מאד בטעמם למוצרלה על טהרת חלב-תאו. כדי לסבר את האוזן אוכיר כאן, שלא פעם אנו קונים בחנות המפעל של מחלבת השומרון במושבה בנימינה, מקום מגורי מוצרלה טריה או מעושנת ואפילו מתובלת חריפה. מה, אני עושה פירסומת למישהו, שלא ביקשני?! אולי, אבל זה טעים מאד ויש להניח שישנן עוד מחלבות המסוגלות לייצר מוצרלה



קהל

לחדשות

חקלאי מבצורן יגדל ג'מוסים לחלב

בתחילת ינואר יגיעו לארץ 54 ג'מוסים (תאו) מאיטליה, המיועדים לטיפול ענף חקלאי חדש. מדובר ביחמה חדשה של ארגון מגדלי הבקר לבשר ושל חגי טריסטר, חקלאי ממושב בצרון, לגידול ג'מוסים לחלב. המשלוח הראשון יכלול 50 נקבות וארבעה זכרים להרכעה. זהו ניסיון ראשון בישראל לגידול מתורבת של תאו. כיום מצוי בעל חיים זה בשמורת החולה.

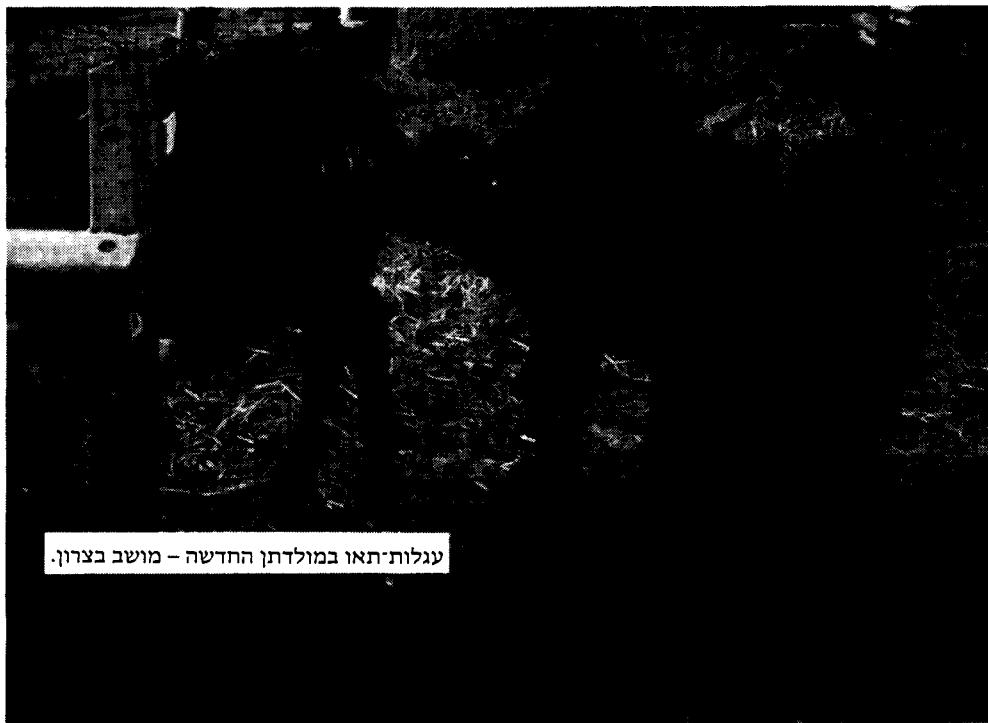
מזכיר ארגון מגדלי בקר לבשר, איציק שפרן, אומר שחלב הג'מוסים משמש באיטליה לייצור גבינת מוצרלה משובחת, ונמכר במסעדות יוקרה. מחירו של ק"ג גבינת תאו מגיע ל-120 שקל. תגובת החלב של נקבת תאו היא גבוהה ומגיעה ל-6,000 ליטר לשנה. החלב הוא באיכות טובה ומכיל אחוזים גדולים של שומן וחלבון.

חגי טריסטר פנה לוועדה לבחינת גידולים חדשים במשרד החקלאות, לקבלת תמיכה. היקף ההשקעה הנדרש מוערך בשני מיליון שקל.

כתבת "קו-למושב"

למעשה נשמח אם נשיג 2,000–2,500 ליטר בממוצע לשנה של 12 חודשים. גם מחיר המוצרלה האמיתית באיטליה רחוק מאד מ-120 ש"ח/ק"ג שהם כ-40\$ – שליש מזה נשמע יותר מציאותי. כתבת המוסף הכלכלי לעיתון "הארץ" מראשית ינואר הביאה בכותרת שמנה, שבאיטליה מקבל היצרן 5 דולר עבור ליטר חלב-תאו, בעוד שהמחיר הוא בקושי רבע מזה. לשיא מגיעה כתבת "קול המושב" כשהיא מעריכה או מביאה בשם אומרם את סכום ההשקעה הדרוש בפרויקט האמור, שני מיליון ש"ח שהם בערך 40,000 ש"ח לראש, בהנחה שארבעת הזכרים שוכבים בתוך ההרמון שלהם בלי לשלם מכיסם. איך שלא נסתכל על זה, הגזמה העיתונאית נתנה דרור לדמיונה בלי לבדוק עניינית במה מדובר – ויצאה טועה ומטעה.

בסיכום, נראה לי נכון ומחייב למסור לחברינו את מיטב המידע שברשותנו. מה שיעשו עם זה כבר אינו נופל בתחום אחריותנו כאירגון מקצועי וכפרטים המתעניינים בנושא. למושבניק הנועז המוכן להתנסות בגידול התאו במשקו אין לי אלא ברכות ואיחולים להצלחת יוזמתו. מי חכם ויודע, אולי כולנו נלמד משהו חדש.



עגלות תאו במולדתן החדשה – מושב בצרון.