

# טיול בשביל החלב

## שלמה יעקבס, הגשים חלום להקים מחלבה

פורסם באתר nana10 - עז תלם 28.2.2012



מהרפת, למחלבה, לחזרי היישון ואל הצלחת • עז תלם יצא לביקור מאחורי הקלעים של המחלבה המשפחתית של משק יעקבס, ולמד מה זה קום ואיך עושים גבינות ללא לקטוז

של כמה מאות מיליוני ליטרים של חלב בקר וצאן. לפני שבוע הגעתי לביקור באחת מהמחלבות המקומיות: משק יעקבס, בכפר הרא"ה, מטר מכביש 4, בין נתניה לחדרה. שורשי המחלבה ניטעו עוד ב-1936 על ידי יצחק ורות יעקבס, אשר ניהלו משק קטן שבו הכינו גבינות מחלב העזים והפרות שגידלו במשק. בנם, שלמה, שגדל על מוצרי החלב הטרי, החליט להקים מחלבה אשר תייצר גבינות משובחות, וכיום המקום מייצר יותר מ-20 סוגי גבינות ומוצרי חלב שונים (כולל יוגורטים ואפילו גלידות), ומנוהל כעסק משפחתי לכל דבר, כאשר ארבעה מתוך חמשת ילדיו עובדים במחלבה מסביב לשעון בתפקידים שונים.

את הפן המקצועי של ייצור הגבינות מנהל ערן יעקבס, שנסע לצרפת כדי ללמוד הכנת גבינות מהמומחים. איתו מנצח על פס הייצור טכנולוג המזון יוסי קוסטי, שמכין גבינות כבר יותר מ-43 שנים.

אסף ורועי יעקבס אחראים על השיווק של המוצרים והעבודה מול המשווקים השונים, שאול יעקבס אחראי על הרפת ביחד עם האב שלמה והאם רוני, והאח החמישי נדב לא עובד במחלבה אך מסייע בעת הצורך.

המשפחתיות שבמקום לא הפסיקה רק בבני משפחת יעקבס, וגם חלק מנשות הבנים הצטרפו לדרך המשפחתית: דפי, אשתו של אסף, מנהלת את הפרסום וקשרי הלקוחות של המשק, וניב, אשתו של רועי, הקימה ביחד עם אחותה, שני, מאפייה בכפר הרא"ה ושמה 'אגדת לחם', שעם הזמן גם השתלבה עם חנות הגבינות של המשק.

שני העסקים מעניקים תעסוקה לעשרות עובדים מהקיבוצים, הכפרים והמושבים הקרובים. בימי שישי המאפייה עמוסה במיוחד בלקוחות מהאזור שמגיעים כדי ליהנות מניחוחות הלחם הטרי ולקנות את הגבינות שיצאו זה עתה מהמחלבה.

במרחק 50 צעדים מהמחלבה נמצאת הרפת, שבה עומלות במרץ, קצת פחות מ-100 פרות חולבות. בני המשפחה מטפלים בהן במסירות ומשתמשים בטכנולוגיות מתקדמות כדי לחלוב אותן ואפילו למדוד את תנובת החלב האינדיבידואלית של כל אחת מהפרות. החלב הטרי מוזרם ישר למחלבה ושם הוא מפוסטר - מחומם לזמן קצר לטמפרטורה אשר הורגת את החיידקים המזיקים (אבל גם משמידה הרבה מאוד

גבינות הן חלק בלתי נפרד מהתרבות האנושית כבר אלפי שנים. תהליך הגיבון היה האמצעי הטוב ביותר של אבות אבותינו לשמר את החלב של הפרות והצאן המקומי. הגבינות, היו ועדיין, מזון מרוכז ועשיר בחלבונים ושומנים, שבימי עבר לא היו מצרך נפוץ כלל. כל אזור התמחה בגבינות שונות, שטעמן השתנה בהתאם לזן הבקר, הצמחייה והאקלים, והיום יש מאות סוגים שונים של גבינות קשות וחצי קשות. בזמנים אלו, כשיש מקררים, הצורך בגבינות הפך מקיומי, לסוג של מותרות - מצרך שאוכלים בשביל ההנאה ממנו ולא מצורך פרקטי של סביבת החיים. תהליכי ייצור ובקרה מודרניים הצליחו לאפיין כמעט כל שלב בתהליך ההכנה ולהפוך את אומנות הכנת הגבינות למדע.

בארץ, הגבינות ומוצרי החלב תופסים חלק ניכר מהצריכה המקומית, ופעילות כאן יותר מ-80 מחלבות, שמייצרות מוצרים מכמות התחלתית

### תהליכי ייצור ובקרה מודרניים הצליחו לאפיין כמעט כל שלב בתהליך ההכנה ולהפוך את אומנות הכנת הגבינות למדע



רוני האם ברפת



שלמה האב שמוכיל את כל המיזם



ערן יעקבס בפתח המחלבה

רשום שאוסר על ייצור גבינות בשם זה במקומות שאינם המקומות שהוכרו על ידי האיחוד האירופי ובשיטה המדויקת שהוכרה על ידו, מחשש להטעיית הציבור. גבינה יכולה להיקרא רוקפור רק אם היא יוצרה באזור רוקפור בצרפת, מחלב של פרות שאכלו באזור רוקפור, ויושנה במערות בסביבה הייחודית של (ניחשתם נכון) אזור רוקפור.

### אילו המלצות אתה יכול לתת לאנשים שיש להם בעיה עם לקטוז אבל כן רוצים לצרוך גבינות?

יוסי קושיטי מסביר: "בגבינות קשות שעומדות בטווחי זמן של שלושה חודשים ומעלה אין לקטוז. החיידקים שבגבינה עושים את העבודה ומפרקים את הלקטוז לחלוטין, כך שמי שרגיש ללקטוז לא ייפגע. אבל - בעניין הזה צריך לעשות ניסוי וטעייה, ולבדוק האם באמת גבינה ממחלבה שמצהירה בטבלה התזונתית של המוצר שלה כי כמות הפחמימות (שזה הלקטוז) היא 0, אינה גורמת לתחושות הלוואי אשר מקושרות לצריכתו.

על דבריו של יוסי אוסיף שהכי טוב לשאול את המוכר בחנות הגבינות שלכם כמה זמן ובאילו תנאים הגבינה יושנה - אם מדובר במקום רציני ידעו לתת לכם את התשובות שאתם צריכים. ■



שולחן הגבינות המגוון והמרשים

מהתרכובות האורגניות שנותנות טעם לחלב). את אותו תהליך עוברים גם חלב העזים וחלב הכבשים אשר מגיעים למחלבה ממגדלים באזור. אחרי הפסטור צריך להחליט איזה גבינה תצא מהחלב. בלי להיכנס יותר מדי לעומק התהליך, לכל גבינה יש תערובת מיוחדת של חיידקים ואנזימים אשר מוספים לחלב כדי להתחיל את קרישת החלבונים שבו. החלב מחומם לטמפרטורה מסוימת (שבו, לפי סוג הגבינה), ולאחר שהוא מתייצב הוא נחתך כדי להפריד את החלבונים שנקרשו (מה שנקרא בשפה המקצועית קום) ממי הגבינה.

## מבחינת האיחוד האירופי, אסור לקרוא לכל הגבינות שצוינו לעיל בשמן על פי תהליך הייצור שלהן, אלא: גבינה בסגנון ברי, גבינה בסגנון קממבר

אחרי החיתוך התערובת מסוננת, ומה שהיה פעם חלב מופרד לקום, שבטעמו מאוד יזכיר גבינת ריקוטה, ולמי הגבינה. מי הגבינה מאוד עשירים בחלבונים ובחומרים מזינים אחרים, ואם הלכתם לחדר כושר וראיתם אבקת חלבונים, הם ככל הנראה המרכיב העיקרי בה. קצת להבין כמה מהחלב לא נכנס לגבינה אלא מסתנן החוצה - מ-1,900 הליטרים של חלב שרואים בתמונה יצאו בסך הכול 44 כיכרות במשקל 5 ק"ג של גבינה (גאודה במקרה הזה).

גבינות כמו קממבר, ברי וסנט מור מקבלות מעטפת של עובש לבן, גבינות כמו הגבינה הכחולה בסגנון רוקפור מקבלות הזרקה של העובש הכחול המיוחד והאופייני להן, וגבינות כמו גאודה, תום ואיטליקו מקבלות מעטפת מיוחדת במרקם שעוותי שמאפשרת לגבינות לאבד לחות ולהתייבש בלי לספוג ארומות מבחוץ. כל גבינה מיושנת בחדרי קירור מיוחדים כמות זמן קבועה מראש עד להבשלתה.

### ועוד פסקה בשביל הדקדקנות:

מבחינת האיחוד האירופי, אסור לקרוא לכל הגבינות שצוינו לעיל בשמן על פי תהליך הייצור שלהן, אלא: גבינה בסגנון ברי, גבינה בסגנון קממבר וכן הלאה. כל הגבינות האלה זכו לציון מגן מהאיחוד, מעין סימן