



אורי קורן - מבקר איכות משקים, תנובה
uriko@tnuva.co.il



גבינת פרמזן מלכת הגבינות האיטלקיות

במדף החלב ברשתות מוצאים גבינות פרמזן מקומיות אך הן נקראות - גבינה בטעם פרמזן, שהרי השם המיוחד למחוזות מיוחדים באיטליה, שמור ומוזן היטב. **אורי קורן**, מלווה יצרנים בתנובה במחלבת אלון תבור, למד היטב כיצד מכינים את הגבינה וכל הסודות לפניכם

המיוצר החומץ הבלסמי המפורסם). מסמכים כתובים מעידים על כך שכבר במאה ה-13 הייתה גבינת פרמזן, שאופן ייצורה היה דומה להפליא לאופן שבו מייצרים היום פרמזן וייתכן שגרסאות של הגבינה היו קיימות הרבה שנים לפני כן.

גבינת הפרמזן היא גבינה אשר מיוצרת ללא פסטור. על מנת למנוע התפתחות נבגים בכיכרות הגבינה בתהליך ההתיישנות, הנמשך זמן רב, אסור להשתמש בתחמיצים בהזנת פרות החלב הייעודי, אלא בחציר ובמזונות יבשים בלבד

שם הגבינה "Parmigiano Reggiano" הוא שם מוגן משפטית ע"י האיחוד האירופי, ועל כן רק גבינות המיוצרות באיטליה בחבל אמיליה-רומאנה ובמפעלים ספציפיים רשאים להשתמש בו. מחוץ לאיחוד האירופי, במיוחד בארצות הברית (אך גם בישראל), השם פרמזן מקובל כשם גנרי, מה שאומר שלא חסרים חיקויים שמשוקים תחתיו (גבינה בטעם פרמזן).

השתתפתי בסיור מקצועי של יצרני חלב לצפון איטליה והולנד, לביקור במשקי ייצור חלב ומוצריו השונים. כנציג מחלבה בנסיעה עם רפתנים ואנשים נוספים מענף החלב, שמחתי מאד כאשר ראיתי בתכנית הסיוור, ביקור במחלבה מסורתית לייצור גבינת פרמזן איטלקית. הגבינה המפורסמת אמנם מיוצרת גם אצלנו ובמקומות שונים בעולם בגרסאות מקומיות, אך אין כמו הדבר האמתי.

וכך, במסגרת סיורנו בצפון איטליה הגענו לחוות **La Razza**, חווה חקלאית (**Agricola**) עם מחלבה פרטית במרכז מחוז אמיליה-רומאנה (**Emilia-Romagna**) המייצרת את הגבינה המקומית בשיטות המסורתיות. עם בואנו קיבל את פנינו **פאולו**, הבעלים והמנהל שידריך אותנו ויגלה לנו את סודות הגבינה המיוחדת שיש המכנים אותה "מלכת הגבינות".

גבינת הפרמזן

הפרמזן היא גבינה קשה וגרגרית מחלב פרה המסווגת כגבינה מסוג "גראנה" (באיטלקית - פירורים). מקורה בעיר פארמה ומכאן גם שמה המלא - **Parmigiano Reggiano**. המסורת אומרת שבימי הביניים ייצרו פרמזן לראשונה בעיירה ביביאנו (**Bibbiano**) שבמחוז אמיליה-רומאנה, ובמהרה התפשט ייצור הפרמזן לאזורים העירוניים של פארמה ומודנה (שם



אורי קורן ליד התבניות שבהן מתגבש הגבן



זודי נחושת לחימום החלב



העברת הגושים לברכות תחלית עמוקה



תעודת הזהות של כיכר הגבינה שמלווה אותה עד השיווק

ייצור הגבינה

גבינת פרמזן מיוצרת מחלב פרה גולמי בלבד (ללא אבקות ותוספים, הדבר היחיד שמוסף הוא מלח) ומפני שאינו מפוסטר, יש להשתמש בחלב טרי ככל האפשר. לשם כך הייצור הינו יומי כאשר בכל יום מיוצרות כיכרות גבינה מחליבת ערב ובוקר האחרונות (פחות מ-24 שעות).

החלב מחליבת הערב נלקח מיד בסימומה למחלבה ונמוג לברכות הפרדה רדודות (ללא בחישה וקירור). בבוקר נאסף השומן שצף מעלה במהלך הלילה באופן ידני וללא כל מדידה מדויקת (ממנו יכינו חמאה). לחלב מחליבת הערב, השמן יותר מטבעו, מוסיפים את החלב מחליבת הבוקר הרזה יותר כחלב מלא.

החלב מועבר לדודי נחושת גדולים, שאותם קל יחסית לחמם ולקרר, וקיבולתם היא בת 1,100 ליטרים. במכלים אלו מחומם החלב בשני שלבים - ל-33 מ' ול-55 מ' עד 30 דקות, כאשר במהלך הבישול מוסיפים לחלב אנזים (רנין) טבעי המופק מכרס הפרה.

פעילות האנזים מגבנת החלב והגבן נבחש ונחתך במכל באופן ידני. מכל מכל נחושת מופקים שני גושי גבינה במשקל של כ-40 ק"ג כל אחד.

מעט ממי הגבינה משאירים בתחתית המכל לשימוש חוזר ואת שאריות מי הגבינה מעבירים לדירי החזירים בסביבה להזנה.

בסיום פעולת ההתגבנות מועברים גושי הגבן לתבניות נירוסטה המעוצבות בצורת הכיכר שאותה רוצים לקבל בסיום התהליך, ובהן הם שוהים תחת לחיצת קורות כבדות במשך יומיים עד שלושה. במהלך הזמן הזה נוצרת צורתו האופיינית של גלגל הגבינה (כיכר).

לאחר כיומיים, משחררים את התבנית ומדפנים את גלגל הגבינה במעיין סרט פלסטיק, עליו מוטבעים שם הגבינה, תאריך הייצור ומספר היצרן. מחזירים את הגבינה לתבנית וכך נוצר ההדפס על קליפת הגלגל.

לאחר שההדפס נוצר, הגבינה מועברת לברכות מי מלח פתוחות (תמלחת 4.2%), ששם היא משלימה את תהליך ההגבנה.

בתום 20 עד 25 יום במי מלח, הגבינה עוברת

החלב לייצור הפרמזן

גבינת הפרמזן היא גבינה אשר מיוצרת ללא פסטור. על מנת למנוע התפתחות נבגים בכיכרות הגבינה בתהליך ההתיישנות, הנמשך זמן רב, אסור להשתמש בתחמיצים בהזנת פרות החלב הייעודי, אלא בחציר ובמזונות יבשים בלבד הניתנים כבליל - שחת אספסת, זון ותערובת. כמוכן, אין להשתמש בקמחי בעלי חיים ובכל חומר הנותן טעם אופייני על מנת לשמור על טעמה המסורתית של הגבינה. יצרני החלב המיועד לייצור פרמזן מאוגדים עם יצרני הפרמזן בארגון וממשק ההזנה נאכף באדיקות. בשל ההזנה המיוחדת לייצור הפרמזן מחיר החלב גבוה מהמקובל בשוק.

גבינת פרמזן מיוצרת מחלב פרה גולמי בלבד (ללא אבקות ותוספים, הדבר היחיד שמוסף בחלב טרי ככל האפשר)



כיכר הגבינה מוכנה להגיע לשוק אחרי כשנתיים אחסון



“חלב ישראלי” מלווה את כל מסלול הסיור



בתום ההתגבשות עוברות הכיכרות לבית הקירור



עוברים לחנות לקנות פרמזן ולהביא הביתה לטעימות



אזורים תודה לבעל הבית רוני ליטבק מעניק לו שי ישראלי

(אחרי 18 עד 24 חודש הן מפתחות את הארומות והטעמים שלהן), אך גם גבינות צעירות יותר יהיו מצוינות, במידה ויוצרו כהלכה. היות ופרמזן מיוצרת על בסיס יומי, באופן שוטף, ומחלב טבעי בלבד, הן עשויות להראות טעמים שונים מדיכר לכיכר או מעונה לעונה.

גבינות פרמזן רבות מגיעות לשוק רק לאחר כשנתיים התיישנות (אחרי 18 עד 24 חודש הן מפתחות את הארומות והטעמים שלהן), אך גם גבינות צעירות יותר יהיו מצוינות, במידה ויוצרו כהלכה

לגבינה טעמים עזים מאד, אגוזיים במקצת, פיקנטיים ומעט מלוחים וניתן לצרוך אותה בדרכים שונות אשר המקובלת ביותר היא גירוד החריר לפירורים להעשרה ותיבול מאכלים כמו פסטה וסלטים, הקרמת מרקים וריזוטו. גבינת פרמזן מהווה חלק מהמרכיבים של רטבים פופולריים כגון אלפרדו ופסטו, ובהחלט תתקבל בשמחה כאשר היא פרוסה על לחם איכותי לצד יין אדום כראוי באיטליה.

כמובן שסיימנו הסיור המעניין והמעשיר בחגיגת טעימות (עם יין...).

■ בתאבון!

לאחסון בחדר התיישנות גדול וגבוה, על מדפי עץ ארוכים לתקופה שבין 18 ל-24 חודשים (בכל מקרה לא פחות משנה).

מדי שבוע הופכים את הגבינות. הטמפרטורה והלחות בחדר ההתיישנות חייבות להיות קבועות בכל שעות היממה. לאחר 12 חודשים לפחות בחדר ההתיישנות, עוברות הגבינות עיני בוחן מקצועי שקובע את איכות הגבינה. הבוחן, מטעם “איגוד יצרני הפרמזן”, משתמש בפטיש קטן ומקיש בו על הכיכרות. הוא מאזין להד החוזר מהגבינה: במידה ויש סדקים או חורים בתוך גלגל הפרמזן, ישמע צליל חלול יותר. לאחר מכן הוא דוקר את הגבינה במחט דקה ולומד מכך על הארומות שלה ועל המרקם – הקשיות – שלה. במידה ויש ספק, הוא מוציא דגימה במעין מחורר. כיכר שלא תעמוד באיכות, תסווג כ”סוג ב” ויוסר ממנה תדפיס הפרמזן וסימון היצרן. אם הגבינה איכותית, הבוחן מטיבע סמל, וחוקית הגבינה מוכנה לשיווק.

נתונים וכמויות

לייצור 1 ק”ג גבינה דרושים 16 ליטר חלב.

לייצור כיכר גבינה דרושים 600 ליטר חלב.

במהלך ההתיישנות יאבד כיכר הגבינה עד 10% ממשקלו ההתחלתי (הזעת שומן).

קשה ומתפוררת, איך אוכלים את זה?

כיום, גבינות פרמזן רבות מגיעות לשוק רק לאחר כשנתיים התיישנות