



הכפר הירוק פנינה ירוקה במרכז הארץ

יוסי מלול - משק הבקר והחלב
hmb-malul@icba.org.il



בלב הכרך הגדול של גוש דן שוכנת פנינה ירוקה שנקראת "הכפר הירוק" - שטח של כמה אלפי דונמים ירוקים ובהם בית ספר חקלאי עם ענפים חקלאיים וגם רפת ומחלבה כפרית. השילוב הזה הביא אותי להיענות להזמנתו של **דני אשר**, מנהל הרפת, לביקור באתר שנבחר על ידי מועצת החלב לארץ בשנים האחרונות את חגיגות "שמחת החלב"

הכפר הוא בית ספר ממשלתי של משרד החינוך, מדרום לבתי רמת השרון, לא רחוק מצומת גלילות.

המשק החקלאי ופעילויות נוספות בכפר

במפגש עם **דני אשר ונתן**, מרכז המשק, עלו הנתונים על המקום ומצב החקלאות. כיום יש בבית הספר 1,800 תלמידים, מהם 350 בפנימייה וכל השאר אקסטרנים.

בשיא הגודל היו כ-3,000 דונם שירדו ל-2,000 ובחלק גדול מהשטחים התלמידים לא באים לידי ביטוי כי יש בעיקר גידולי שלחין. הילדים נשארו במשק החי והנוי - רפת, לול, אורווה, פינת חי, מרכז מבקרים ונוי.

ברפת הם עובדים בעיקר בחליבה ושכבת כיתה ט' היא הדומיננטית.

המשק החקלאי נמצא במאבק מתמיד על קיומו בכפר ובמרכז הארץ. נתן - בן דגניה ב', מרכז משק כבר 17 שנה, וטוען שהרפת מתקשה ברווחיות - קונים את המזון בחוץ ומכסת החלב 782 אלף ליטר. עבודה עם ילדים עולה כסף רב, היא מחייבת זמן מבוזבזים והרבה זמן של דני.



דני אשר ונתן מרכז המשק החקלאי

הכפר הירוק הוקם בשנת 1950 על ידי **גרשון ז"ק**, המפקד הראשון של חיל הים ונקרא תחילה הכפר הירוק על שם משפחתו של **דוד בן גוריון** (גרין - ירוק). לאחר מותו של ראש הממשלה **לוי אשכול** נקרא הכפר על שמו. כמו כל כפרי הנוער, הוא הוקם כדי לסייע בקליטת העלייה הגדולה למדינת ישראל הצעירה והצורך הגדול לתת מענה לקבוצות נערים רבות שהיו ללא בית מסודר. בתחילת הדרך רוב בני הנוער התגוררו בתנאי פנימייה.

יש ביקוש גדול להגיע לאתר ודווקא על ידי בני טובים - ללמוד בבית ספר חקלאי עם אווירה חקלאית רגועה. התלמידים וגם ההורים מאוד מרוצים. הרמה המקצועית של בית הספר גבוהה מאוד והאווירה הכפרית תורמת מאוד לעניין





פלג עם עגלה בחגיגות הכפר



רפת יפה ומושקעת בכל התחומים

הילדים אוהבים את החליבה ולילדים המוכשרים זה מפלט מרענן מכל הלימודים והלחץ. בנוסף לחליבה הם עוסקים גם בהאכלה ובניקיונות - הכול לפי מצאי העבודות בביקור שלהם. בחופשות, ילדי הפנימייה הם אלה שמחזיקים את הרפת

המשק החקלאי כולו רווחי כי מקבלים תמיכה ממשרד החינוך בשעות שמשקיעים מעל לתקן. הלימודים העיוניים נחשבים בעיני מקבלי ההחלטות בכפר להרבה יותר חשובים.

הכפר עוסק בהרבה פעילויות שאין להן קשר לענפי החקלאות - השכרות של מבנים ופעילויות - בתי ספר, גני ילדים, שלטי חוצות ואפילו אוניברסיטה יש במקום. זה מגדיל את ההכנסות של הכפר ומגוון מאוד את הפעילויות שלו.

הרפת - 80 חולבות, 50 עגלות, 3 חליבות ביום, 2 קבוצות חליבה - מבכירות ובוגרות, חורגים מהמכסה, מפנים חלב פעם ביומיים לתנובה. את העגלים מוכרים בגיל שבוע, לפני שנתיים נגנבו מהרפת 17 עגלות, הרופא המקומי הוא ד"ר מאור קדמי מהחקלאית.

יש ביקוש גדול להגיע לאתר ודווקא על ידי בני טובים - ללמוד בבית ספר חקלאי עם אווירה חקלאית רגועה. התלמידים וגם ההורים מאוד מרוצים. הרמה המקצועית של בית הספר גבוהה מאוד והאווירה הכפרית תורמת מאוד לעניין.

**קפה נטול קופאין
והחלב נטול אסבסט**

מבחר קירויים להחלפת גגות אסבסט ורעפים

חברת חג בגג מתמחה בהחלפת גגות אסבסט ומאפשרת ע"י המשרד לאיכות הסביבה.

החלפת גגות אסבסט | החלפת גגות רעפים | בניית גגות רעפים | ציפוי אלומיניום לארגזי רוח | בניית פרגולות ודקים ועוד...

לפרטים נוספים:

info@hagbagag.co.il

1-800-350-380

www.hagbagag.com

חג בגג
שיפוץ ובניית גגות
לאנשים עם ציפיות גבוהות

הייצור במחלבה

בפעילות הייצור יש שני מבוגרים, גבן ועוזר ושניהם דתיים – נאמני כשרות. תלמידים יש 2-4 בכל משמרת.

מייצרים גבינות רכות, חצי קשות וקשות, משווקים במעדנייה צמודה למחלבה בכפר וגם הרבה מחוצה לו. יש גם לבנה כדורים ואוהבים אותם מאוד. מגיעים לשווקים ולמעדניות במרכז הארץ. חלק מהמוצרים מוגשים

דני אשר – מנהל הרפת בכפר

“בן 50, יליד אירן, עליתי עם המשפחה ב-1968 בתקופת השאה, הגענו לרחובות, חמישה אחים ואחיות שאחד נהרג בצבא, כולנו שירתנו ביחידות קרביות. בעת שירותי בצנחנים נפצעתי ב"מלחמת שלום הגליל" וחזרתי בהמשך, כחובש קרבי לשירות מילואים. לכפר הירוק הגעתי בגיל 14 ומאז אני שם ברצף. הכפר היה אחר לחלוטין, מושתת על הפנימייה עם ערכי עבודה וחברה.



דני ליד המחלבה שעליה גאווה

בכפר הירוק למדו הרבה אנשי ציבור מוכרים – פולי מהגשש, בני גנץ הרמטכ"ל, אבי קושניר שחקן תאטרון וטלוויזיה ואחרים. עשיתי בגרות מלאה ברפת כולל יחידה עיונית שלא קיימת כיום. יש יחידת מעקב ועבודות גמר שמבצעים כ-35 תלמידים בשנה. הייתי פה עד הצבא ויום אחרי השחרור חזרתי לבית הספר והייתי שני ברפת.

רפאל אופיר מיפעת, ניהל את רפת יפעת, הקים את רפת הצפון, ריכז את רפת חנתון והגיע לכאן בשנת 1997 לרכז את הרפת. אני הייתי מחובר לילדים והוא עשה מהפכה לא קטנה בתחום המקצועי. רפאל ממשיך לעבוד ברפת כפנסיונר ועד היום חולב שתי חליבות ביום. אני עובד במשרה מלאה ורפאל בחצי משרה וזה הצוות הקבוע ברפת, אני מרכז מזה כארבע שנים. אשתי למדה אף היא בכפר הירוק, שנה מתחתיי, הכרנו בעודנו תלמידים ומיד עם תום השירות הצבאי, הגענו לכפר הירוק והקמנו בית משותף, יש לנו שני ילדים – אלעד ואסיף. ■



אריה גלבע עובד עם תלמידים

הילדים אוהבים את החליבה וילדים המוכשרים זה מפלט מרענן מכל הלימודים והלחץ. בנוסף לחליבה הם עוסקים גם בהאכלה ובניקיונות – הכול לפי מצאי העבודות בבית הספר שלהם. בחופשות, ילדי הפנימייה הם אלה שמחזיקים את הרפת.

מי שלומד במגמת חקלאות חייב לעשות עבודת גמר.

דני גאה מאוד לדבר על המחלבה ועל פעילות הילדים בה: "חשבתי שנכון להקים מחלבה בצד הרפת, כדי לגוון את הפעילויות החקלאיות של התלמידים, המחלבה מהווה גם ענף השתלמות נוסף לתלמידים"

מחלבת הכפר הירוק

הפיתוח המעניין של השנה האחרונה היא המחלבה הכפרית שליד הרפת. דני גאה מאוד לדבר על המחלבה ועל פעילות הילדים בה: "חשבתי שנכון להקים מחלבה בצד הרפת, כדי לגוון את הפעילויות החקלאיות של התלמידים, המחלבה מהווה גם ענף השתלמות נוסף לתלמידים". מנהל בית הספר שנקרא **סיסקו (קובי נווה)**, תמך מאוד ברעיון.

עודנו מדברים במרפסת של המחלבה ונכנס האיש המקצועי שמלווה את הקמת המחלבה. **אריה גלבע**, איש תעשיית חלב ידוע, הוא נכנס כיועץ מקצועי וכמדריך לתלמידים והתנאי שהילדים ילמדו ויתחנכו. כיום, אחרי שנה בלבד, המחלבה היא ענף עצמאי והילדים מגיעים לשם ועושים בחינה בענף וכן עבודות חקר בסיוע אריה. הוא נמצא פעמיים בשבוע ועושה הרבה עבודות במקומות אחרים.

המחלבה כשרה למהדרין, עובדת חמישה ימים בשבוע וסגורה ביום שישי. לוקחים חלב רפת במשך ארבעה ימים ופעם בשבוע גם חלב עזים, מובילים במכל של 600 ליטר. מקווים להגיע ל-1,000 ליטר ליום – 5,000 ליטר לשבוע.

קיימת התחשבות שבועית עם תנובה על פי כמויות החלב שמועברות למחלבה.



אורזים גבינות מלוחות

אנשים פרטיים רוכשים ידע ולומדים, אנחנו מעבירים השתלמויות וקורסים בכל הארץ ויש בהם 6 מפגשים - עיוני ומעשי. תלמידה כאן, בבית הספר, עשתה עבודת גמר בביוטכנולוגיה והגיעה לתחרות ארצית ובה היא קיבלה מקום גבוה.

אריה היה בעבר מנהל מחלבת תנובה בחיפה, של שטראוס בנהריה. "בהמשך, הפכתי עצמאי ויועץ למחלבות רבות הרבה שנים כולל הדרכה. במקביל להדרכות במשרד החקלאות אני עושה קורסים באופן פרטי עם אהוד כוכבי, סדנאות בקיבוץ יגור ובמרכז בכפר הירוק, לייצור גבינות בבית. עשינו 30 מחזורים ובהם מגיעים גברים ונשים מכל הזרמים ולומדים לעשות גבינה, בלי חומרים משמרים והם אף קונים כאן חלב ועושים מוצרים."

מהי סכנת הייבוא וכיצד מתמודדים אתה?

מה שהורס זה ייבוא של גבינות שאינן גבינות. יש חוק משוונה - מוצר שעשוי מחלב רזה עם שומן צמחי - לא נקרא גבינה. יש כל הסוגים של הגבינות, ומכיוון שזה לא "גבינה" אין על זה מכס, אבל מוכרים את המוצרים כגבינה. תכנית "כלבוטק" עלתה על זה פעם ואז הפרידו והיום שוב הכול מעורבב. כתוב על זה גבינה וזה הורס את השוק. זוהי תחרות לא הוגנת כי אלה מוצרים זולים בגלל מרכיב השומן - הוא מהווה 50% מהערך של החומר היבש ובמקום 20 שקל לק"ג שומן מן החי, שמנים שמן דקלים ומרגרינה בשלושה שקלים, פשוט מטעים את הציבור. 90% מהגבינה לפיצה זה לא גבינה ממש, אלא חלב רזה בתוספת שומן צמחי - הכי דפוק שיש - שמן דקלים רווי ולא בריא."

צריך להדק את הפיקוח על הייבוא בנושא האיכות

1. לפקח על ייבוא הגבינות, הזיופים והתחליפים. זה לא בעיה כי כתוב גבינה וזה לא נכון בצורה גורפת - זה משחית את הטעם של הקהל, כי הוא אוכל גבינה עם שמן דקלים איום.
2. לתת למי שלומד - אישור לקנות חלב ברפת. בחלב מפוסטר בסופרמרקט, אי אפשר לעשות הרבה מוצרים וצריך פסטרור נמוך של 76 מעלות."

אם אתם מזדמנים למרכז הארץ, על הכביש של רמת השרון לכוון גני יהושע, אתם מוזמנים להיכנס לכפר, להציץ ברפת ולהיכנס למעדנייה המרגשת של מחלבת הכפר הירוק. שם תמצאו מוצרים חלב טריים, ללא חומר משמר, שעשויים מחלב שאך זה עתה נחלב. ■



עובדים במה שיש באותו רגע במחלבה

גם בחדר האוכל של הכפר. המחלבה מאושרת על ידי המועצה ומשרד הבריאות והכול מפקח. המוטיבציה של דני שזה מקום לילדים וגם ענף שרואים בו את כל השרשרת הייצור. את המפסטר קנו מעין חרוד איחוד שסגרו את המחלבה הביתית (שהיה לי הכבוד להקים אותה בסוף שנות ה-80 - י.מ.).

המחלבה כשרה למהדרין, עובדת חמישה ימים בשבוע וסגורה ביום שישי. לוקחים חלב רפת במשך ארבעה ימים ופעם בשבוע גם חלב עזים

אריה גלבוע - המומחה לתעשיית חלב ביתית

הגיע כיועץ למחלבה וראה בה פוטנציאל מעניין "כי ברדיוס של 30 ק"מ אין מחלבה כפרית (יש בנחלים), שיש אליה נגישות ומקום מאוד כפרי ומתבקש. הבעלים הם שני אנשי עסקים מהיי-טק שרוצים לגוון את הפעילויות שלהם. הכפר תמך חזק, כי זה ענף חקלאי שמשתלב עם אופי הכפר וזה המשך ישיר של ייצור החלב הגולמי ברפת. המיוחד במחלבה כזו הוא דווקא בקרבה לייצור החלב הטרי - איכות החלב הזה משפיעה על טיב המוצרים, כי לוקחים את החלב היישר מהחליבה וזה נותן יתרון גדול. מבחינת בית הספר זו השלמה נכונה של תהליכי הייצור, עד המוצר הסופי. הילדים באים למחלבה ומשתלבים במה שיש באותו רגע בתהליך הייצור - הוצאה לתבניות, ייצור כללי, ניקיון ואריזה. יש הרבה עבודות אריזה והם עוטפים ומדביקים. כולנו משתדלים, תוך כדי עבודה, לתת להם מושג מה קורה - מה זה מפסטר, עובש, גבינות קשות. גם העובדים הקבועים לומדים את העבודה פה. המפגש עם אריה נתן לנו הזדמנות לשמוע כמה תובנות מאיש מקצוע שמאוד מחובר לשטח.

אריה, מה קורה בתחום של מחלבות קטנות ואף ביתיות?

יש מגמה שהתחילה עם מחלבות צאן ומתפתחת יפה, שבה גדל מספרן של המחלבות הקטנות וזה הפוך ממה שקורה באירופה, ששם נסגרות הרבה מחלבות.