# הטור של חנן הגבן

**שלום, שמי חנן סופר ואני הוא חנן הגבן. בשורות הבאות אספר לכם בקצרה, על הדרך שבה עברתי בכדי להקים מגבנה במשק חקלאי במושב חרות. וכן, חשוב להגשים חלומות ולא לוותר גם אם הדרך לעיתים לא קלה**

היה חשוב לנו לשמר את הישן ולכן בנינו מבנה חדש בתוך המעטפת של הלול הישן. כאן מתחיל מסלול ארוך במסדרונות הבירוקרטיה הישראלית

אל עולם הגבינות הגעתי במקרה, הכול החל ביום גשום אחד לפני כשבע שנים. ביתי ואני בילינו אחה"צ משותף והצעתי לה לנסוע לדיר סמוך, לרכוש חלב ולהכין גבינה לפי מתכון שראית בספרה של שרי אנסקי. וכך אכן היה, נסענו לדיר, רכשנו חלב והכנו גבינה צפתית בתוך סלסלה קטנה של פירות יבשים שהייתה בביתנו. והנה הפלא ופלא, להפתעתי הרבה הגבינה הייתה טעימה להפליא וזכתה לביקורות חיוביות. בהמשך מצאתי את עצמי מכין גבינה זאת פעמים רבות. וכך יצאתי למסע הארוך להכרת החלב ומוצריו. התחלתי לברר ולקרוא על גבינות, מתכונים וגם לימודים ומהר מאוד נרשמתי לקורס הכנת גבינות בניצוחו של אריה גלבוע, שם כבר ממש נדבקתי בקסמו של עולם הגבינות ונשאבתי כל כולי פנימה וידעתי שזה מה שאני הולך לעשות, גבינות.

## מטבח שהפך למיני מחלבה

צריך להבין כי הכנת גבינות הינו תהליך שלדעתי הוא אחד מהמופלאים שיש. לאט לאט הפך מטבח ביתי למיני מחלבה והתחלתי ליישם את אשר למדתי ובני משפחתי הפכו לטועמים הראשונים של הגבינות שהכנתי. המקרר הביתי התמלא במבחר גבינות, יוגורט, לבנה, צפתית, גבינה לבנה, קממבר, סנט מור, גאודה, טום ועוד. ביחד עם שכנים הפכתי את סלון ביתי מידי שישי ל"מעדנייה מקומית": אני הכנתי את הגבינות, שכנה אחת הכינה עוגות, האחר מכר חומוס. בסופו של דבר היה לנו מבחר יפה של מוצרים מקומיים הכולל זיתים, שמן זית, יין, לחמים ועוד. מיותר לציין כי התאהבתי בהכנת הגבינות והיכולת להכין גבינה מחלב טרי, לשמר גבינות לכמה חודשים, הטעמים המרקמים. כל אלה הובילו אותי אל שביל קסום ובשיתוף ובעידוד אשתי האדרכלית התחלנו לשפץ לול ישן שהיה שייך לסבא יוסקה לוין ולהקים בו מגבנה שבה נכין גבינות כמו פעם.

## לשמר את העבר

היה חשוב לנו לשמר את הישן ולכן בנינו מבנה חדש בתוך המעטפת של הלול הישן. כאן מתחיל מסלול ארוך במסדרונות הבירוקרטיה הישראלית. אל חשש בסופו של דבר זה נגמר, (אחרי כשנתיים במקרה שלי) זה החל באישור פעילות המגבנה במסגרת פל"ח במנהל מקרקעי ישראל. התהליך מתחיל במועצה האזורית ברישוי עסקים, משם לוועדת תכנון ובניה ובהמשך למנהל. במקביל עוברות התוכניות למשרד הבריאות, שם עוצרים את התהליך עד לקבלת היתר בניה למבנה לאחר כשישה חודשי מנוחה התקבל שוברתשלום למנהל עבור הפל"ח, אנחנו משלמים אותו ומגלים שאנחנו צריכים לשלם היטל השבחה ומס רכישה, כי כרגיל בישראל, כולם רוצים חלק מהגבינה. מרגע קבלת היתר הבנייה משרד הבריאות מתחיל לדון בבקשה. מספר לא קטן של פגישות עם נציגי המשרד: מזיזים קיר לפה, קיר לשם, מוספים כיור ושאר בקשות, במקביל פוקדים אותנו פקידי המשרד לאיכות הסביבה, כיבוי אש, ביוב, פיצו"ח, ושאר שותפים. בסופו של דבר אחרי כשנתיים אנחנו זוכים ביקר מכול, רישיון יצרן!

## חורים בגבינות

פנינו למועצת החלב שעזרה לנו בהתקשרות עם היצרנים לקבלת חלב וישר לעבודה! מתחילים להכין את הגבינה.

אני מסיים את כל עיסוקי הקודמים ומתרכז בבניית המגבנה ובהמשך אני נוסע להשתלמויות בהולנד, צרפת ואיטליה. כיום אני מכין במגבנה במו ידי מבחר גדול של גבינות מחלב עיזים, כבשים ובקר: ברי, קממבר, סנט מור, צפתית, יוגורט, לבנה, מוצרלה, אודה, טום, רוקפור, קרם פרש ועוד. אנחנו מאוד מאושרים מפועלנו- מהיצירה, מההמשכיות, מליצור חקלאות חדשה. את עיקר תוצרת המגבנה רוכשים תושבי האזור, וגם אוהבי גבינות משאר חלקי הארץ שחשקה נפשם בגבינות בטעם של פעם מחלב ישראלי אמיתי.

**להתראות בעיתון הבא, שבו אביא מתכוני גבינות קלים לעשיה ביתית ועוד.**

**שלכם חנן הגבן**



□□□□ □□ □□□ □□□□.indd 67 12/31/14 7:40 PM