



# מחלבת חאנה אלצ'ארו מחלבת חנן

לצד תוצרת המחלבה. בילדותו היה אברהם (אלברטו) עוזר לבני המשפחה בעבודות המשק, באיסוף ביצים וחלוקת חלב. בעדותו הכתובה מספר אברהם (אלברטו) שסבו היה מאכילו בקרום החלב - הלא הוא ה"קיימאק" שהיה נוצר בעת חימום החלב, יוצק מעל דבש ומגיש בכלי שנקרא בספרדית "טסין" - מחבת. שתיית חלב עיזים נחשבה בעיני רבים לתרופה ובני המשפחה חילקו במחלבה חלב חינם לעניים מכל הדתות כמצוות מתן בסתר והיהדות. אברהם חנן ציין בעדותו: "לשם היו באים העניים עם צנצנת, עם צלחת, עם כוס ועם ספל. לכל אחד היה מתחת הספל שלו, מתחת הכוס שלו, מתחת הצנצנת שלו השם שלו, והוא היה לוקח לבד את הכוס החלב שלו..." "סבא שלי היה מאוד נזהר שהוא יקבל את כול המתן בסתר שהוא נתן בגמילות חסד". המחלבה של משפחת חאנה הייתה מייצרת ומוכרת גבינות, חמאה, יוגורט, וחלב ומספקת חלב גם ליצרנים אחרים באזור. את החלב היו בני המשפחה מספקים גם ישירות לבתי התושבים. מי שרצה חלב השאיר את כלי החלב שלו במפתן הדלת, המחלק היה עובר וממלא את הכלי בחלב. עוד עולה מעדותו של אברהם (אלברטו) שבמחלבה עבדו גם שכנים נוצרים והייתה שכנות טובה בין היהודים והנוצרים בעיר.

## הגרמנים מגיעים

בשנת 1941 נכנסו הגרמנים לעיר ואז החל המצב להשתנות. הגרמנים החרימו מכול הבא ליד לצורכיהם. בעיר התפשטה אבטלה והיה מחסור חמור במזון. המצב בבית משפחת חנן התחיל להיות קשה. המחלבה כבר כמעט לא פעלה, בני המשפחה לא היו יוצאים מביתם מפחד הגרמנים. היוונים החלו גם הם להתנכל ליהודים. האנטישמיות ורדיפת היהודים היו לשגרה בחיי משפחתי. באחד מימי השבת בשנת 1942 רוכזו כול הגברים היהודים בכיכר החירות לבושים בבגדי חג. מסביב התקבצו חיילים גרמנים והחלו

**חנן הגבן שלנו, במסע נוסטלגי משפחתי • הסיפור המרתק על מחלבה אחת, חלום ציוני והיסטוריה יהודית ולסיום מתכון מרענן לקיץ להכנת יוגורט בלקני •**



אל הסיפור שתקראו מיד הגעתי במקרה. באחד מימי שישי התארח אצלי הזמר היווני אסי ישראל ואילו התלווה איש נחמד בשם סבי (שבתאי) חנן. סבי מספר לי "כששמעתי על חנן הגבן עלה במחשבתי שמישהו החליט לערוך לי סוג של תעלול או מעשה קונדס, חשבתי שעובדים עלי... משום שלמשפחתי הייתה את המחלבה הגדולה ביותר בסלוניקי ושמה היה "חאנה אלצ'ארו" - מחלבת חנן. לצערי כאשר הגיעו הגרמנים הכול נגמר".

הסיפור מרתק אותי ואנחנו קובעים להיפגש בהמשך השבוע. בפגישתנו השנייה מגיע סבי עם תמונות המשפחה מאותה תקופה ועם עדות אביו שעברה גם לארכיון יד ושם: תחילת הסיפור בסלוניקי של שנות ה-20. באותה תקופה חיה בסלוניקי קהילה יהודית מפוארת, המונה כ-55,000 יהודים שגרו בעיר ובסביבתה. רבים מהם עבדו בנמל. כעיר נמל היה בה מסחר מפותח, רבנים, רופאים, ואנשי רוח יהודים רבים. חנן (חאנה) אברהם (אלברטו) נולד בסלוניקי בשנת 1927 לשלמה ואסתר חנן.

## מחלבה משפחתית

את המחלבה הקימה המשפחה כמה דורות לפני כן. המחלבה הייתה ממוקמת בשכונת הברון הירש בקרבת הבאר והנחל ונחשבה למחלבה הכשרה הגדולה ביותר באזור. בני משפחת חנן גידלו במשקם עזים, פרות ותרנגולות מטילות. את החלב היו מעבירים למחלבה לעיבוד ואת הביצים היו בני המשפחה מוכרים

המחלבה של משפחת חאנה הייתה מייצרת ומוכרת גבינות, חמאה, יוגורט, וחלב ומספקת חלב גם ליצרנים אחרים באזור





## חורים בגבינה

## משק הבקר והחלב 377



גבינה עושים באהבה ועם הרבה היסטוריה. הגבן.

להתעלל ביהודים שניצבו שעות רבות בשמש. אברהם (אלברטו) מספר שגם סבו היה בכיכר. היוונים הלשינו עליו. "מה שאני זוכר משם לא ימחק ממני. הם תלו אותו על רגל אחת והיווני היה מחפש לו בכיסים. הוא הוציא מהכיס שלו את המפתח של המחלבה. בסופה של המלחמה, לאחר שבני משפחתו נספו בשואה, עולה אברהם (אלברטו) לארץ ישראל דרך איטליה שבה שהה כשנה במחנות העקורים, לאחר שסרב לחזור ליוון.

### חיים חדשים

אלברטו עלה לארץ בעליה בלתי חוקית, נתפס ע"י האנגלים והובל למחנה המעצר עתלית. בהמשך, בשנת 48 התנדב אברהם (אלברטו) ללוות את השיירות מתל אביב לירושלים. כאן בארץ פתח אברהם (אלברטו) בחיים חדשים. הוא הקים משפחה חדשה עם חנה אלקלעי ונולדים להם שני בנים ושלושה נכדים. שנים לאחר מכן נוסע אברהם (אלברטו) לסלוניקי עם הבן שלמה חנן לחפש את המחלבה ואת האוצר שהוחבא בבאר ולא מוצא כל זכר. אברהם (אלברטו) חנן נפטר ב-20/09/09. בשיבה טובה בגיל 82. אברהם (אלברטו) נהג להזכיר את השואה ושימש איש עדות במוסדות הוראת השואה במכון משואה ויד ושם. הוא יצא בעשר השנים האחרונות לחייו לכ-30 מסעות לפולין כאיש עדות. שלכם חנן הגבן

### מתכון ליוגורט בלקני ביתי

#### מצרכים ועזרים לליטר יוגורט.

- 1 ליטר חלב כבשים טרי (ניתן להשתמש גם בחלב עיזים או בקר)
- 1 כפית יוגורט 4.5% טבעי
- סיר, מדחום, קרח מגבת או שמיכה

#### אופן ההכנה

1. מחממים את החלב לטמפ של 85 מעלות תוך כדי בחישה מתמדת
2. קירור החלב (כיור עם מים וקרח) עד לטמפ של 45 מעלות
3. הוספת כפית יוגורט (לכול ליטר חלב) וערבוב קל
4. מכסים את הסיר במכסה ועוטפים את הסיר היטב במגבת או בשמיכה בצורה שתשמר את הטמפרטורה
5. משהים את הסיר לכ-8 שעות
6. לאחר 8 שעות מקבלים יוגורט כרמי טרי וטעים מעברים לקירור

בתאבון



## PMD - Pladot Mini Dairy פתרון כולל למחלבות הקטנות

### חברת פלדוט בנתה מאות מחלבות קטנות בארץ ובעולם

- לשרותך פתרונות שפיתחנו במהלך 30 שנה בשוק החלב
- תכנון ע"פ צרכי לקוח להקמת מחלבות חדשות ושדרוג מחלבות קיימות
- ליווי מקצועי עד קבלת רישיון יצרן
- תמיכה טכנולוגית בכל שלבי הפרויקט ע"פ אריה גלבוע
- יצור ושיווק ציוד לתהליכי פיסטור, הגבנה ואריזה

**Pladot minidairy**  
Since 1945

**פלדוט | קבוצת גבעסול**  
עין חרוד מאוחד 18965  
טלפון 04-6485350  
pladot@pladot.co.il  
www.pladot.co.il

