



מעשה במחלבה וגבינות בוטיק

דבר זה גרם לשינוי משמעותי בענף. הידע שנרכש עם התפתחות המחלבות בקיבוצים היווה קרקע פורה להתפתחות מחלבות הבוטיק בארץ

הכנת גבינות בקיבוצים
כאשר נסעתי להשתלמות גבנים בצרפת לפני כמה שנים פגשתי את מוטקה קשת, הגבן של קיבוץ גבעת ברנר, שלן בחדר סמוך אלי בבקתה בה התארחנו. באחד הערבים, לאחר הלימודים ישבנו ושוחחנו וכך נחשף בפני סיפור המחלבה בגבעת ברנר. סיפורי למוטקה שכשאני רציתי להרחיב את ידיעותיי בייצור גבינת הגאודה נסעתי לקיבוץ יגור כדי ללמוד מיזאל, הגבן של מחלבת הקיבוץ. בסופו של ערב זה סיכמנו שיש לתעד את סיפור המחלבות בקיבוצים. חלפו ימים וסיפור זה מובא לכם כעת בקצרה

המחלבה הראשונה
הכנת גבינות בקיבוצים הייתה קיימת מאז החלו לקום בקיבוצים רפתות בסוף שנות העשרים של המאה הקודמת. הקיבוצים שווקו את החלב בתחילה למחלבת תל יוסף שהייתה המחלבה הראשונה ולמחלבות נוספות שקמו אט אט בארץ. כמעט ככול קיבוץ היה מי שידע לקחת חלב מהרפת ולהכין ממנו גבינה לצריכה פרטית או לחברים. את

הפעם שלחנו את חנן הגבן למשימה לאומית חשובה, קיצור תולדות מחלבות הבוטיק בישראל • חנן לא התעצל וכגבן בעל מרץ יצא למסע בעקבות הקמת המחלבות ושב אלינו עם מסמך מרתק, לא פחות, על ימים שלא ישובו •

תיעוד סיפור המחלבות הקטנות בקיבוצים
למחלבות הקטנות שהוקמו בקיבוצים בסוף בשנות 80 קיימת חשיבות רבה בעיצוב ופיתוח ענף מחלבות הבוטיק במדינת ישראל. בשנים אלו קרו שני תהליכים משמעותיים: האחד – נוצרו עודפי חלב שבגינם היצרנים וביניהם הקיבוצים קיבלו תשלום מופחת, והשני – חברת פלדוט מקיבוץ עין חרוד הייתה צריכה להמציא את עצמה מחדש בשל שינויים בתעשייה באותם ימים ועברה לייצור ציוד עבור מחלבות קטנות. בתקופה קצרה קמו במדינת ישראל כ- 110 מחלבות קטנות.



חנן הגבן
hanan@gvinot-hanan.coil

ככה זרם לו החלב במשך כ 15 שנה עד לרגע בו התחיל תהליך ההפרטה בקיבוצים. כאשר התחיל תהליך זה והרווחיות של ענפי הקיבוץ החלו להימדד בצורה מדויקת יותר החל גם תהליך של סגירת מחלבות בקיבוצים



מוטקה קשת הגבן של גבעת ברנר





נסעו להולנד ללמוד את סוד הכנת הגאודה

הצריכה השוטפת לחדר האוכל בקיבוץ סיפקו המחלבות שפעלו באותה תקופה בארץ. בסוף שנות השמונים קרו שני תהליכים משמעותיים: האחד – נוצרו עודפי חלב שבגינם היצרנים וביניהם הקיבוצים קיבלו תשלום מופחת והשני – חברת פלדוט מקיבוץ עין חרוד הייתה צריכה להמציא את עצמה מחדש בשל שינוי בתעשייה באותם ימים ועברה לייצור ציוד עבור מחלבות קטנות. באותם שנים הידע להכנת גבינות היה מצוי רק בידי המחלבות הגדולות שפעלו באותה תקופה: תנובה, שטראוס, טנא נגה ועוד. בשנת 87, הקימה חברת פלדוט את המחלבה הראשונה בקיבוצה, עין חרוד. הציוד כלל מפסטרטור קווית 300 ליטר לשעה, שולחנות טפטוף ועוד אביזרים לייצור ועיבוד החלב. את המחלבה ניהלה מלכה'לה ברזילאי, שקיבלה את הידע מטכנולוגים שפעלו באותה תקופה. אט אט החלו לקום

שמנת, גבינה צפתית גבנה לבנה וגבינה בולגרית. שמוליק מעפולה זיהה את הפוטנציאל והחל להביא לקיבוצים מחמצות, עשבי תיבול, סלסלות ושאר אביזרים, ואף החל לקיים פעמיים בשנה ימי עיון לגבנים בקיבוצים גבע ועין השופט. כך נחשפו גבני הקיבוצים למידע שלמדו מטכנולוגי מזון, מידע של יבואני המחמצות וגם לידע שהעבירו זה

מחלבות נוספות בקיבוצי האזור ובכול הארץ. פלדוט מכרה לקיבוצים את הציוד, מלכה'לה לימדה את הגבנים החדשים כיצד להכין את הגבינות ותוך תקופה מאד קצרה התפתחה תעשייה שמנתה כ 110 מחלבות קטנות בתוך הקיבוצים. דבר זה גרם לשינוי משמעותי בענף. הגבנים למדו ממלכה'לה כיצד להכין את המוצרים: חלב ניגר, לבן,



PMD - Pladot Mini Dairy **פתרון כולל למחלבות קטנות**

חברת פלדוט בנתה מאות מחלבות קטנות בארץ ובעולם

- לשרותך פתרונות שפיתחנו במהלך 30 שנה בשוק החלב
- תכנון ע"י צרכי לקוח להקמת מחלבות חדשות ושדרוג מחלבות קיימות
- ליווי מקצועי עד קבלת רישיון יצרן
- תמיכה טכנולוגית בכל שלבי הפרויקט ע"י 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





משק הבקר והחלב 378

חורים בגבינה



לזה. במכללת רופין נפתח קורס ללימודי גבנות.

הנסיעה להולנד וגבינת הגאודה

השלב הבא היה נסיעה להולנד, למחוז פריזלנד, שם למדו 28 גבני הקיבוצים להכין את גבינת הגאודה. בבית הספר ההולנדי הם למדו להכין גבינות בשתי שיטות – בשיטה ידנית ללא חשמל, ובצורה ממוכנת. הם ביקרו במחלבות גדולות ואצל יצרנים קטנים, ובהמשך נסעו להשתלמויות גם באיטליה. המחלבות בקיבוצים שגשגו. הם עיבדו כ-25000 ליטר בחודש. שפע המוצרים הלך וגדל – מחלב ניגר וגבינה לבנה שיצרו בתחילת הדרך, התחילו להכין בקיבוצים מבחר רב של גבינות ומעדנים – גאודה (גבינה צהובה), טום, קממבר, גלידה, פודינג ועוד. המוצרים סיפקו לחדר האוכל הקיבוצי גבינות איכותיות וטוריות ונמכרו לחברים במרכולית המקומית במחירים שעיריניק או מושבניק יכלו רק לחלום. הידע הרב והציוד שנרכש עם התפתחות המחלבות בקיבוצים היווה קרקע פורה להתפתחות מחלבות הבוטיק בהמשך.

תהליך ההפרטה וסגירת מחלבות

ככה זרם לו החלב במשך כ-15 שנה עד לרגע בו התחיל תהליך ההפרטה בקיבוצים. כאשר התחיל תהליך זה והרווחיות של ענפי הקיבוץ החלו להימדד בצורה מדויקת יותר החל גם תהליך של סגירת מחלבות בקיבוצים. בקיבוצים בהם לא ידעו ליעל את עבודת המחלבה או שלא היה מי שיפתח אותה לשווקים ואופקים אחרים, היה קשה לקיים מחלבה שתוכל להתחרות במחירי המחלבות הגדולות הפועלות כיום בארץ. כיום יש רק קיבוצים בודדים שבהם פועלת מחלבה כמו שהיה בשנות ה-90. קיבוצים אחדים כגון גדות ובארי ידעו להשתנות ולהתפתח ברוח התקופה ולצאת לשווקים חדשים עם מגוון מוצרים

חדשים. הידע שנרכש עם התפתחות המחלבות בקיבוצים היה קרקע פורה להתפתחות מחלבות הבוטיק ברחבי הארץ. הציוד שנבנה עבור המחלבות בקיבוצים ברובו משמש עד היום עשרות מגבנות בוטיק ברחבי הארץ. סיפור זה המובא לכם הוא רק קצה הקרחון של הסיפור האמיתי. לכול מחלבה בקיבוץ יש את הסיפור שלה והיא עולם ומלואו: כיצד הוקמה, מי הנפשות הפעולות מאחוריה – הגבנים ועובדי העזר, איזה גבינות הכינו בה, ועוד מידע שיכול לספר את סיפורה. אני אשמח לקבל חומר בנושא כתוב תמונות סרטי וידאו מחברים שרוצים לתעד את העבר וההווה של המחלבה בקיבוץ

מיכלי קירור

חברת ABL מציע מיכלי קירור ישיר בנפחים קטנים וגדולים, באיכות גבוהה ביותר. המיוצרים לפי תקנים בינלאומיים מחמירים.



מפסטרת ניידת - הפתרון לבריאות העגלים וחיסכון לרפת

יתרונות:

- ◆ חיזוק מערכת החיסונית ◆ מניעת מחלות
- ◆ תרומה לפוריות עתידית ◆ תנובת חלב מרבית בהמשך



** המפסטרת קלה לתפעול, נוחה לתחזוקה, יכולה להתאים לקולוסטרום וחוסכת לרפתן בהוצאות לאבקות ותחליפים

לקבלת נתונים נוספים נא לפנות אי.בי.אל. טכנולוגיות בע"מ
הכישור 10 גן יבנה טל: 08-8571775, ני"ד: 054-4809985
Office@abl-tech.com, www.abl-tech.com

ABL
TECHNOLOGIES LTD

