

80 רפתנים וגבינה אחת סיפורה של גבינת הלגיול

לאחר מלחמת העולם השנייה החלה הגירה גדולה של צעירים לערים הגדולות, בעיקר לפריז. ייצור הגבינה בשיטה הישנה והמסורתית הצריך עבודת כפיים רבה, החקלאים הלכו והזדקנו ולא נראה עתיד ורוד לענף באזור לגיוּל. במצב שנוצר חיפשו חקלאי האזור דרך חדשה לקיים את החקלאות והמסורת ולשמר את ייצור הגבינה המסורתית של האזור, לפתח את משקי החלב ולתת תשואה וערך גדול יותר לחקלאי.

קואופרטיב "ההר הצעיר"

וכן הוקם קואופרטיב "ההר הצעיר".
 הרפתנים הצעירים הגדירו מחדש את
 המותג, מיפו את אזור גידול הפרות,
 הקימו מחלבה מודרנית וקבעו בתקן
 שבאזור לגייל בלבד ניתן לייצר את
 החלב, להכין את הגבינה וגם ליישן
 אותה עד לעת שהיא מוכנה למכירה.
 השלב הבא היה טיפול בהשבחת
 העדרים. בשנים הראשונות, משנות
 השישים ועד לשנות ה-80 הם עסקו
 בהשבחת העגלים. הפרות המקוריות
 באזור זה היו פרות מזן אוברק. הם
 השביחו אותן עם זנים של פריזון
 ואולשטיין, לאחר מכן הוסיפו גם פרות
 מזנים סימנטל שוויצריות וצרפתיות

חנן הגבן לוקח אותנו
הפעם לדרום צרפת
ולסיפור המופלא של
גבינת הלגיוול. ניתן
בהחלט לערוך השוואה
למחוזותינו ולהתפלל
(לאלוהי הגבינות)
שנעתיק קצת מהם, בכל
הקשור למסורת וכבוד
לחקלאי. הלוואי עלינו •



חנן הגבן

hanan@gvinot-hanan.coil

כפי שהוקמה מחלבת תנובה תל יוסף בשנות ה 30 של המאה הקודמת במטרה לעבד את החלב של קיבוצי העמק, כך הקימו 80 רפתנים מאזור לגיול שבדרום צרפת את "ההר הצעיר" (JEUNE MONTAGNE) - קואופרטיב הנותן ערך מוסף למגדלים. "ההר הצעיר" הוקם בשנת 1960 על ידי צעירים באזור לגיול (LAGUIOLE) בדרום צרפת. באזור זה יצרו התושבים את גבינת הלגילול בבקתות קטנות בהרים הנקראות בוארון (BURON) מחלב פרות מזן אוברק (AUBRAC), זן פרות מקומי.

השימוש בחלב
לא מפוסטר
להכנת הגבינות
דורש מהרפתן
לדאוג לניקיון
ובריאות העדר.
החלב נבדק מידי יום
ונאסף מהמשקים
אחת ליום לאחר
חליבת הבוקר



נקודות מכירה לתוצרת מקומית



גבינה מחלב לא מפוסטר המתגבן באמבטיות גדולות

ובזכות ההשבחה החלבוני בחלב עלה מ-29 ג' לליטר ל-35 ג' לליטר ו-4% שומן. נקבע שתגובת החלב לפרה תהיה כ-5000 עד 6000 ליטר בשנה. גם לנושא התזונה נקבעו כללים ברורים: הפרות רועות במרעה לפחות 120 יום בשנה, מותר להזין במזון יבש וקש בצורה מבוקרת אך אסור להאכיל את הפרות בתחמיץ לח.

רווחת החקלאי

מחיר המטרה לליטר חלב הינו 0.53 סנט יורו, כאשר המחיר הממוצע בצרפת הוא 0.3 סנט יורו לליטר. המחיר הגבוה שמקבל החקלאי עבור החלב נובע בזכות הימים הרבים שהעדר שווה במרעה, ומייצור עצמי של המזון. גם בשר הסימנטל נחשב לבשר איכותי והחקלאים מקבלים תמורה נוספת ומחיר גבוה מהעגלים הנמכרים לשחיטה. כיום הצרכן רוצה לרכוש מזון טבעי יותר והתזונה הירוקה והטבעית של העדרים עונים לדרישה זו. חקלאי מגדל בממוצע 50 פרות. הקואופרטיב מעודד חקלאים לפתח את הרפתות והמשקים ע"ז עזרה במימון, כ 25% מענק ממשלתי והלוואות ללא ריבית מהקואופרטיב, וכן עזרה הדדית בין המשקים בעת יציאה לחופשה או מחלה. וכמובן רווחים מפעילות המחלבה ומכירת הגבינות. בדיקטוריון ההר הצעיר יושבים 18 חברים, כל הפעילות שקופה לכל 80 החברים. הגיל הממוצע של החקלאים הוא 45 (הלוואי עלינו...)

הגבינות

המחלבה מעבדת כ-16,000,000 ליטר
חלב בשנה, שמהם מכינים שתי גבינות
מחלב לא מפוסטר - לגיויל LAGUIOLE
וטום פראש (TOME FRAICHE).

השימוש בחלב לא מפוסטר להכנת הגבינות דורש מהרפתן לדאוג לניקיון ובריאות העדר. החלב נבדק מידי יום ונאסף מהמשקים אחת ליום לאחר חליבת הבוקר.



PMD - Pladot Mini Dairy

חברת פלדות בנתה מאות מחלבות קטנות בארץ ובעולם

לשירותך כתרונות 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 גלבוץ
- יצור ושיווק ציוד לתהליכי פיסטור, הגכנה ואריזה



גבינת הלגיוול

את המתכון לגבינה ירשו התושבים
באזור מנזירים. את הגבינה מייצרים
מחלב לא מפוסטר המתגבן באמבטיות
גיבון גדולות. לאחר מכן הגבן מוכנס
למכשב ונלחץ מספר פעמים. השלב הבא
הוא חיתוך הגבינה והמלחה והכנסה
לתבניות. משם שוב למכשב למספר
שעות ומעבר לתהליך הבשלה על מדפי
עץ בחדרי הבחלה. הגבינה יוצאת
למכירה בכמה מועדים: אחרי ארבעה
חודשים, שישה חודשים, ובגיל שנה עד
שנתיים. גבינת לגיול נוספת שמכינים
במחלבה נקראת "גראנד לגיול" מחלב
אוברך, מחלב הנאסף רק בחודשי
המרעה. גבינה זו מתיישנת כשבעה
חודשים עד שנה.

טום פראש

בסיס גבינת הלגיוול. לאחר שלב הלחיצה הראשוני הגבינה נארזת ונמכרת טרייה. היא משמשת בעיקר להכנת

המנה הטיפוסית לאזור הנקראת אליגוט:
שילוב של גבינה עם תפוחי אדמה.
התוצאה פירה אלסטי המוגש באזור לצד
המנות העיקריות.

במחלבה מרכז מבקרים בו ניתן לראות כיצד מייצרים את הגבינות דרך חלונות המשקיפים לתוך המחלבה, לקבל הסבר על האזור, הגבינות והקואופרטיב. במרכז המבקרים ישנה תצוגה של כלי גיבון ישנים ששמשו את המקומיים בהכנת הגבינות בעבר וכמובן נקודת מכירה בא תוכלו לטעום ולרכוש מהגבינות המיוצרות במקום

... מה שטח

מ. מיכאל בע"מ

חדש במ. מיכאל יבואנית
SCHAFER בישראל

מעמיסים טלסקופיים בדגמים:

8610T - 6.5 טון עד 7.5 טון

9630T - 8 טון עד 9.3 טון

9660T - 11 טון עד 13 טון



- חב' מ. מיכאל הינה יבואנית של חלקי חילוף לצידוד צמ"ה וציוד הנדסי וקיימת למעלה מ-40 שנה.
 - החברה ממוקמת בקיבוץ נחשונים.
 - החברה הינה יבואנית בלעדית של המעמסים תוצרת חב' SCHAFER מגרמניה
- המתאימים במיוחד לעבודה על כל גווינה ברפתות, מרכזי מזון, דירים,

- חוות סוסים ועוד.
- לאחרונה הושק ב-SCHAFFER מעמים טלסקופי חדש דגם 6680T במשקל של 5.5 טון עד 6.5 טון. תכונות הכלי וביצועיו מנצחות כל כלי מקביל אחר בתחום!
- ל-6680T מנוע דויטש 75 כ"ס טורבו.
- גובה הקבינה - 2.43 מ' (הנמוך בתחום)
- גובה הרמה - 4.90 מ' (הגבוה בתחום)
- כושר הרמה - עד 3.8 טון
- רוחב - מ-1.60 מ' עד 1.90 מ'
- מהירות נסיעה - 20 קמ"ש (אופציה ל-35 קמ"ש)
- רדיוס סיבוב - 1.75 מ' (הנמוך ביותר בתחום)
- הקבינה בכל הדגמים בעלת שדה ראייה פנורמי ומה שמייחד את המעמים הנ"ל בעיקר זו הפשטות! התכונות הנ"ל מקנות ל-6680T יתרונות תפעוליים עם דגש בקלות ונוחות התפעול, וחסכון בעלויות ובמיוחד בסולר!
- חב' **SCHAFFER** קיימת 60 שנה ומשקיעה מחשבה ומאמצים

- במקצוענות רבה אל מול האתגרים
הניציבים בפניה בשוק העולמי,
וזאת ע"מ להתאים את מגוון כליה
(למעלה מ-40 במספר) לכל אופי
עבודה ולכל צורך!
- מבין לקוחותינו נמנים: רפת נחל
עוז, רפת דביר, רפת התבור, רפת
גבת, רפת עין דור, רפת עמיר, רפת
נווה איתן ועוד.

הודעה חשובה:

בקיץ 2016 מתכננת

חב' מ. מיכאל להוציא משלחת

לחב' **SCHAFFER** בגרמניה

כפי שעשתה בעבר.

לכל המעוניינים להצטרף לחוויה

נא ליצור קשר עם:

ישראל פרחי 050-8805416

חב' מ. מיכאל מאחלת

לכל לקוחותיה

ולכל העוסקים בתחום

שנה של צמיחה הישגיות ושגשוג

