



חנן הגבן

בחוזה בצרפת

הנשאים להם ברוח. ממערכת השמע ברכב בוקע קולו של אריק איינשטיין ששר ("שחורה שלי") ואני חושב איך את חסרה לי בכול היופי האינסופי הזה.

מעשה בעיירה מופלאה וגבינה נהדרת

עוד עיקול בכביש ולפתע משמאלי מתגלה רוקומדור Rocamadur במלוא תפארתה – עיירה מימי הביניים התלויה על צלע הר. הכול מתחבר, אני חש את האווירה של המקום, החוות הכפריות, הכנסיות, המדרכות הישנות, שדות החקלאים, חיות הבר. כל זה גורם לך לחשוב על החוואים המקומיים שידעו לקחת את חלב העזים המקומיות ולהכין גבינה קטנה עם טעם שמכיל אזור שלם.

נסיעה קצרה מהעיירה ואני מגיע לחוות La Borie D'Imbert. הרכב נעצר על החצץ במגרש החניה הצמוד לחנות ולכניסה למרכז המבקרים במקום. בחווה מגדלים כארבע מאות עזים מזן אלפיני ומכנים את גבינת הרוקומדור. בנוסף מגדלים בחווה חזירים מהם מכינים נקניקים. אני הגעתי לביקור בחווה כדי ללמוד ולצפות בגידול העיזים ובהכנת הגבינה.

הפעם חנן, הגבן שלנו טס לצרפת לחווה מבודדת, ללמוד להכין ולהתפעל מנפלאות גבינת רוקומדור Rocamadur. הכינו את העיזים...

יציאה בשעת בוקר מוקדמת מהעיר טולוז, על הדרך המהירה המובילה צפונה (A20). הנוף האורבני מתחלף לו לאט לנוף ירוק וכפרי. תוכנת הניווט מורה על ירידה מהכביש המהיר ואני נכנס לדרך צדדית. שדות ירוקים, חומות אבן מקיפות את שדות המרעה, תחושה שהזמן עצר כאן מלכת אי שם בסוף מלחמת העולם השנייה. בדרך חולפים על פני חווה לפיטום אווזים. האזור ידוע בפואה גרא שלו. כאן אוכלים כבד אווז לארוחת בוקר, צהריים וערב. הפרות מדושנות, הכבשים חולמות חלומות, התרנגולות מראות לי מה זה חופש כאשר הן מטיילות להן בחצר ענקית לצד הלול. הדרך ממשיכה להתפתל, הרכב נוסע בתוך גשם של עלי שלכת בצבעי חום חרדל ואדמדם



חנן הגבן

hanan@gvinot-hanan.coil

"...תנובת החלב לעז
עומדת בממוצע על
750 לשנה. חלבון 3.8
ג שומן 4.2%, מחיר
מכירה של חלב
עיזים באזור כ-0.6
יורו. נתון נוסף
שמתגלה בשיחה
עם הנוקד בדיר
הצמוד למחלבה
הוא שהממשלה
מסבסדת את
ההשקעות חקלאות
ב-30 אחוז..."



גבינת הרוקומדור. הממשלה תומכת בחקלאים





עִיזִים מִזֵּן זֶאנֵן

גבינת רוקומדור Rocamadur

ואחרי כל ההקדמה, קצת על הגבינה: גבינת הרוקומדור היא למעשה גבינה ותיקה יותר הנקראת קובקו Cabécou (גבינת עיזים קטנה בצרפתית). לפני כ-20 שנה התאגדו כ-100 יצרני גבינה באזור זה וקבעו לעצמם פרוטוקול כיצד להכין את הגבינה, קבעו דרישות מהמגדל והיצרן והחלו למתג את הגבינה תחת השם רוקומדור AOP. גבינת רוקומדור הינה גבינת עיזים לקטית מחלב לא מפוסטר. להכנת הגבינה משתמשים בחלב עיזים מזני זאנן ו/או אלפיניות הגדלות באזור. העיזים ניזונות ממרעה ירוק ושחת יבש והן נחלבות פעמיים ביום. השימוש בתחמיץ אסור (פוגע בחלב). בחווה מגדלים כארבע מאות עיזים מזן אלפיני. תנובת החלב לעז עומדת בממוצע על 750 לשנה. חלבון 3.8 ג' שומן 4.2%, מחיר מכירה של חלב עיזים באזור כ-0.6 יורו. נתון נוסף שמתגלה בשיחה עם הנוקד בדיר הצמוד למחלבה הוא שהממשלה מסבסדת את ההשקעות בחקלאות ב-30 אחוז. (בקרוב אצלנו...) החווה הוקמה בשנת אלפיים ומועסקים בה שבע אנשים בתפקידים שונים. בנוסף מועסקים בחווה תשעה עובדים בעלי מוגבלויות. לאחר ביקור בדיר ובתינוקיה שם ניתן לראות את הגדיים שנולדו בימים האחרונים עוברים לצפות בתהליך הכנת גבינת הרוקומדור.

תהליך ההכנה

התהליך מתחיל בחליבת הערב. החלב נאסף ונשמר במיכל בטמפ של 12 מעלות. למחרת בבוקר מוספים למיכל את החלב החם מחליבת הבוקר, מוספיים את מחמצת השמרים המקומיים הגדלים באזור ואנזים מהחי. החלב מתגבן במשך 24 שעות. בשלב הבא מעבירים את הגבן לייבוש מוקדם בשקי בד. בתהליך זה מבצעים הפרדה בין המים והגבן במשך 24 עד ל-48 שעות, לאחר מכן ממליחים את הגבן ומכניסים אותו לתבניות מעוגלות ושטוחות. כך מתקבלת צורת הגבינה הסופית שמשקלה 30 ג'. את הגבינה מסדרים על מדפי רשת ומעבירים לחדר הבחלה. השלב הראשון - הבחלה בטמפ' של 15 מעלות ולחות של 98 אחוז כדי לעודד

את התפתחות השמרים על הקליפה החיצונית של הגבינה. לאחר מכן הגבינה ממשיכה את ההבחלה בטמפ של 12 מעלות לשישה ימים נוספים כפי שמחייב הפרוטוקול להכנת הגבינה. בסופו של התהליך מתקבלת גבינה רכה וקרמית שנמסה בפה, עם טעם עדין של עיזים. הגבינה נארזת באריזות 4, 6 או 12 יחידות ונשלחת למכירה בשווקים או בחנות הצמודה למגבנה. בחנות אפשר למצוא מבחר של גבינות רוקומדור בגלאים שונים, גבינות רוקומדור בשמן זית ותבלינים, כמו כן נקניקים, יין, ריבות ועוד. דברים טובים שמכניסים חוואים באזור. אני מסיים את הביקור עם מגש גבינות ויין מקומי על הדשא שבחזית החווה. שקט פה.

חג שמח!



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

