

# חנן הגבן שביל הגבינות

החוצה מרוב מאמץ. המחשבה שעוברת לי בראש היא על הדרך שלי שהתחילה לפני שמונה שנים. עכשיו אני עוד כמה רגעים בקצה ההר, בנקודה הכי גבוהה שהגעתי אליה, במטרה ללמוד ולהבין את האנשים שחיים כאן, מטרים ספורים מתחת לאלוהים, המקום הכי טהור ויפה שביקרתי בו מימי.

כאן מכינים אנשי ההר גבינה כבר מאות בשנים בכדי שיהיה להם מזון לימי החורף המושלגים, תקופה בה אין איש בא ויוצא מהאזור. לפתע נגלות לעינינו מספר בקתות הרים לצדו של נחל זורם, קולות פעמונים נשמעים מהאחו בו רועות פרות הזוללות עשב טרי ועסיסי ומלא במים.

שקט, השעה 9 בערב ועדיין אור. זה השיא של שבוע שהתחיל באגם מג'ורה למנוחה קצרה לאחר חג שבועות, משם לבית הספר לייצור גבינות במורטה, שם קיבל את פנינו גווידו - מי שמלווה מקצועית את הביקור.

משם אנחנו נוסעים ל-Valliera ללמוד את הכנת הגבינה castelmagno בכפר באלפים האיטלקיים הנושקים לגבול צרפת. ירידה לקמרי לביקור במחלבה המייצרת את גבינת הגורגונזולה בשיטה

**חנן הגבן שלנו ממשיך  
במסעו המופלא לעולם  
הגבינות, הפעם הוא מגיע  
לאיטליה ולא יכול להפסיק  
להתפעל ולטעום.  
חנן כותב על אהבתו  
הגדולה ולוקח אותנו  
למסע מרתק לכל אוהב  
גבינות באשר הוא.  
כתבה ראשונה בסדרה •**



חנן הגבן

hanan@gvinot-hanan.coil

את השביל לעולם הגבינות גיליתי לפני שמונה שנים' תוך כדי צעידה בשביל ממגרש החניה לעבר הנקודה הבאה Crampiolo, אני מוצא את עצמי בהליכה רגלית בת שעתיים (כולל התבררות) בדרך עוצרת נשימה, עוקב אחר שלטי העץ המכוונים ל קראמפולו. ההרים המושלגים מסביב, הפריחה האין סופית, עצי המחטים ועליה שהלב רוצה לקפוץ



דרך עוצרת נשימה. קראמפוליו

ב-Valliera גרו מאות שנים כמאה תושבים. האזור גובל עם הגבול הצרפתי שזו במשך ההיסטוריה כמה פעמים. המקום ננטש במלחמת העולם השנייה. בעלת המקום ידעה לספר לי שהפרטיזנים האיטלקיים נלחמו בגרמנים באזור. בסופו של דבר המחסור במים חשמל ומזון הכניע את התושבים של הכפר והם ירדו למורדות התחתונים של ההר.

בשנת 2007 שישה שותפים קיבלו את המקום ממשלת איטליה, ובהשקעה של שני מיליון יורו עד היום שופץ חלקו העליון של הכפר.

ב-Des martin מגדלים כ 30 פרות הרועות על צלע ההר. במגבנה שלהם מכינים את גבינת Castelmagno D.O.P, או בקיצור קאסטלמאניו של הרי האלפים.

במקום מספר בקתות מדהימות הכוללות אח עצים, מרפסת לנוף, מטבחון ומיטה בעליית הגג, והכל בעיצוב אוטנטי עם נגיעות מודרניות. את המקום פוקדים מטיילים שיוצאים לטיולי הרים באלפים או מי שרוצה חופשה במקום רומנטי שקט ויפה. בעת שהותנו במקום פגשתי סופר מפנילנד שבא לכתוב רומן חדש - אין ספק שזה מקום מלא השראה... בשנת 2012 החלו להכין במקום את גבינת ה-Castelmagno בשנית' ובשנת 2015 המקום נפתח לאירוח.

### תהליך הכנת הגבינה

בבוקר למחרת הגעתנו אנחנו מתחילים להכין את הגבינה. זה מתחיל עם הגעת החלב בטנדר ממדרונות ההר, שם חולבים את הפרות במחלוב נייד הניתן להעברה אחרי תנועת העדר. החלב מוזרם דרך צינור למיכל הגיבון. חימום החלב לטמפ' של 34 מעלות, הוספת אנזים, המתנה בת שעה ולאחר מכן חיתוך הגבן. המתנה של עשר דקות וחיתוך שני לגודל ריזוטו. לאחר מכן הגבן עובר לסלסלות למשך 12 שעות בטמפ' חדר של 18 מעלות. לאחר זמן זה הגבינה נחתכת לגושים גדולים ומושרת במי גבן למשך שלושה ימים. התהליך הבא הוא פירור הגבן באמצעות מטחנה (מטחנת בשר). לאחר מכן המלחת הגבן במלח גס ומעבר לתבניות בצורת גליל מנירוסטה. בעת הכנסת הגבן יש להדקו עם כף היד בלחץ. השלב הבא, הנחת שבלונה בצורת לוגו הגבינה. מכסים את התבנית ומכניסים למכבש למשך עשרים וארבע שעות. השלב הבא הוא תהליך ההבחלה (ישון הגבינה). במספר מרתפים אשר מוליכות אליהם מדרגות אבן מיישנים הגבנים את הגבינות. גלגלי הגבינה עוברים מהמגבנה למרתף



חנן הגבן מתפעל מהגבינות ב'קראמפיולו'

מסורתית. עציצה בארונה arona בקצהו התחתון של אגם מג'ורה לביקור בחדרי ההבחלה והיישון guffanti luigi מרתף גבינות הפועל משנת 1876 ולאחר הביקור במרתף הגבינות שוב עלייה אל האלפים, הפעם על גבול שווייץ, בנסיעה ברכב עד ל-Baceno ומשם בהליכה רגלית אל Crampiolo שבוע של חוויה דרך הגבינות של מחוז פימונטה בצפון מערב איטליה.

### ההרים גבוהים יותר

נסיעה מ cuneo לעבר הרי האלפים על גבול צרפת, שם על צלע ההר בחווה Des martin אני לומד את סודות הכנת גבינת ה-Castelmagno. הכביש הדו מסלולי נהפך לספק דרך שמטפסת ומתפתלת לצדו של ההר, תהום מצידו הימני של הרכב, הכל ירוק מסביב, שפע של עצים ופרחים ומדי פעם חוצה את הדרך יובל ממי הפשרת השלגים. הרכב נוסע במאמץ רב בהילוך ראשון, מטפסים ומטפסים, לפתע משאית באה ממול. אני אומר: "אני לאחור לא נוסע!". מוטקה החולב שיושב איתי ברכב יוצא ומדבר איטלקית עם הידיים, הנהג נעתר לבקשתו ומתחיל בנסיעה לאחור. הלב שלי חוזר לנשימה סדירה... אחרי כמה רגעים אני מצליח לעבור את המשאית ואנחנו ממשיכים בדרך המתפתלת במעלה ההר. ככה זה כאן, דרך לא דרך, קשה לצאת וקשה לבוא.

אנחנו מגיעים לחוות Des martin שבכפר Valliera: מספר בתים על צלע ההר, הכל בנוי מאבני גרניט וציפחה שנאספו מההר, הנוף משכר והתחושה היא שהמקום עצר מלכת אי שם בתחילת המאה הקודמת... ואי אפשר בלי קצת ההיסטוריה,



הגבן ב'דס מרטיין' עם גבינת ה'קאסטלמאניו'

הראשון, שם בטמפ' של עשר מעלות הגבינה מתייבשת במשך שמונה ימים ונוצר הקרום הראשוני של הגבינה. לאחר חדר הייבוש הגבינה עוברת למרתף במפלס התחתון, שם על מדפי עץ מתיישנת לה הגבינה למשך שנה. מים מהיובל הסמוך זורמים לחדר ההבחלה ומספקים את הלחות בחדר. לאחר שנה הגבינות נארזות בווקום ועוברות למרתף נוסף עד לעת שהן יוצאות למכירה. אנחנו עולים לחדר הטעימות לטעימה של הגבינה - גבינה בעלת טעם חמוץ ומרקם גרגרי. חוזרים לחדר, מדליקים את האח, פותחים בקבוק יין מקומי ומשקיפים לנוף עוצר נשימה. מחר אנחנו ממשיכים לנקודה הבאה. שווה לחכות! ▲

המועצה לענף החלב בישראל  
(ייצור ושיווק) חל"צ



משרד החקלאות ופיתוח הכפר  
שירות ההדרכה והמקצוע (שה"מ)  
האגף לבע"ח, תחום בקר



## קורס ארצי למגדלי יונקים

הקורס מומלץ לרפתנים שטרם השתלמו בקורס דומה ומעוניינים לרכוש ידע עדכני ולפתח מיומנויות בתחום גידול בני בקר לחלב.

### מועדי הקורס ומיקומו:

הקורס כולל 6 מפגשים שבועיים בימי שלישי (כולל סיור מקצועי) בין התאריכים: 29/11/16 עד 3/1/17 | בין השעות 08:30-15:30.  
מיקום: אולם הסמינרים, הקריה החקלאית, בית דגן.



למשתתפים תוענק תעודת השתתפות בקורס מטעם שירות ההדרכה והמקצוע, משרד החקלאות. פתיחת הקורס מותנית בהרשמה של 20 משתתפים לפחות.

### לקבלת חידע ופרטים נוספים:

מרכז מקצועי איל פרנק, טל' נייד: 054-4653346  
רכזת ארגונית מיכל אברהם, טל' נייד: 050-6241081  
03-9485925; פקס' 03-9485614