



חנן הגבן דרך הגבינות

במחלבה מייצרים את הגבינות הבאות

גורגונזולה פיקנטה (חריפה), גורגונזולה
דולצ'ה (עם מעט עובש), טום בגרסה
הפיימונטית שלה – גם כאן הגבינה
נושאת בתוכה עובש כחול.
ומטונלה – גבינה מקבילה לטאלגיו.
את הגבינות מכינים בגרסה המקורית
מחלב בקר, וגם מחלב עיזים (בשל
דרישת השוק לגבינות מחלב עיזים)
החלב מגיע מ-19 רפתות באזור. בעלי
הרפתות הם גם בעלי המחלבה –
קואופרטיב ייחודי לייצור גורגונזולה.
המחלבה נוסדה בשנת 1914 ומעבדת
מידי יום 35000 ליטר חלב.

כיצד מכינים את גבינת הגורגונזולה

זה מתחיל בפסטור החלב, לאחר מכן
החלב עובר לאמבטיות גיבון – קערות
המכילות 600 ליטר חלב. מוסיפים את
המחמצת, מזהמים את החלב בנבגים של
עובש כחול, מוסיפים אנזימים וממתינים
עד שהחלב מתגבן.

חנן, הגבן שלנו ממושב
חרות, דור שני לגבנים
מדופלמים, ממשיך בסידור
המופלא בצפון איטליה
בחיפוש אחר הגבינה
המושלמת. וכראוי לגבן
המתמיד, יש הוראות
מדויקות להכנת הגבינה.
כתבה 2 בסדרה •



חנן הגבן

hanan@gvinit-hanan.coil

בפאתי העיירה קמרי Cameri נמצאת
מחלבת Latteria di camera, שם אני
מבקר בה בכדי ללמוד על הכנת
גבינת הגורגונזולה – אחת מהגבינות
המפורסמות של איטליה. זוהי גבינת
עובש כחול בעלת מירקם חמאתי בצבע
שנהב. הגבינה מיוצרת באזור בפיימונטה
ולומברדיה שבצפון איטליה מחלב בקר.
כל מי שאוהב גבינות, מכיר את הגבינה
בעלת הטעם המיוחד.

את הגבינות מכינים
בגרסה המקורית
מחלב בקר, וגם מחלב
עיזים (בשל דרישת
השוק לגבינות מחלב
עיזים) החלב מגיע
מ 19 רפתות באזור.
בעלי הרפתות הם גם
בעלי המחלבה



הגבינות ארוזות לפני יציאה לשווקים





על שולחן נוסף מכינים את הפורמות (תבניות באיטלקית) ובאמצעות הקעריות ממלאים את הפורמות בגבן. לאחר מילוי הפורמות הגבינה עוברת לצדו השני של החדר, להמתנה בת 12 שעות לגבינת גרוגוזולה דולצ'ה ו-24 שעות לגרוגוזולה פיקנטה.

במשך זמן זה מניחים על הגבינה שבלונה עם מספר המחלבה, בהמשך הופכים את הגבינה כ-6 פעמים ובסופו של תהליך זה מתקבלת הטבעה על הגבינה.

השלב הבא הוא עטיפת הגבינה במחצלת העשויה מפסות עץ דקות המהודקות לגבינה באמצעות גומייה. תפקידה של מחצלת זו לשמור על צורת הגבינה ועל הלחות בזמן תהליך ההבחלה.

הגבינה עוברת לחדר ייבוש והמלחה, שם ממליחים את הגבינה, מסירים את המחצלת, מגלגלים את הגבינה על שולחן עם מלח ים אטלנטי, מריחה נוספת על צידה העליון של הגבינה, עיטוף מחדש והופ למדף. כך במיומנות ובזריזות מדהימה ממליחים את הגבינות.

לאחר שהגבינה עברה המלחה פעמיים והגבן מחליט שהיא מספיק יבשה, מתחיל תהליך יישון הגבינה בחדרי ההבחלה.



הגבנים בתהליך הייצור. צילומים חנן הגבן

הפעולה הבאה: חיתוך הגבן בסכין באורך של חרב, המתנה קצרה וחיתוך נוסף בנבל. שוב המתנה קצרה וערבוב עדין בתנועות קלות.

על שולחנות גיבון מנירוסטה פורסים בד טפטוף ואת קוביות הגבן מעבירים באמצעות קעריות קטנות לשולחן הטפטוף, להמתנה למשך 20 דקות.



מעבדה לבדיקת מזונות לבעלי חיים

א.ח. סמולר שירותי ייעוץ ומחקר חקלאי בע"מ

האם במנה חסר חלבון, או חלבון שרידי? האם יש נוכחות של מיקוטוקסינים?
לקשר ישיר: ד"ר אליעזר סמולר 050-5628125



**מיקוצ'ק
זיהוי רעלנים
חידוש של
סמולר**

המעבדה לבדיקת מזונות לבעלי חיים מאפשרת בקרה על איכות ותכולת המזונות במרכזי מזון מושביים וקיבוציים, במכוני תערובת ובמפעלי מזון. ברשותנו מאגר נתונים וידע רב וביכולתנו לבצע אימות ערכים תזונתיים, הערכות נעילות ותמיכה מקצועית בהכנת מנות הזנה **חדש! אם ברצונך להיות מני על מאגרי מידע - צור קשר עם ד"ר אליעזר סמולר** אנו מתמחים בנוסף לבדיקות הרגילות גם בבדיקות נעילות בכרס מלאכותית ופריקות בשיטת שקי דקרון (כרס אמיתית) בדיקות חלבון, מסיסות חלבון, פריקות חלבון, נעילות חלבון, פריקות חומר אורגני ומקטעי דופן תא (ADL, ADF, NDF, CF), NDIN, ADIN, מינרלים, ניטראטים ומיקוטוקסינים.

לקראת עונת התחמיצים הבאה המעבדה מציעה שירותי קידוח ואיסוף בבורות תחמיץ ובחבילות של שחתות וקש.

חדש! בדיקות מעורבות של יסמינים ומינרלים בתרכיזים, חליצות ובלילים.

חדש! בדיקות מהירות לקביעת מועד הקציר בשמח!

אנו מצמינים אותך להיות אתנו בקו פראשון של תכנון פאנף

צומת ראם ת.ד. 283 גדרה 7075201, הגעה בוייז, סמולר משקי הדרום www.ehsmoler.com
טל: 08-8601315, פקס: 08-8505292 נייד 050-5628125 E-mail: esmoler@bezeqint.net



משק הבקר והחלב 384

חורים בגבינה

שלם במשקל 13 ק"ג, חצי גלגל, וחצי גלגל הנחתך לרבעים.
הגבינה נארזת בנייר עופרת ויוצאת לשווקים.

אני רוצה לציין שאת כל מלאכת הגיבון מבצעים שמונה גבנים בעבודת כפיים וביד אומן.

לאחר הסיוור מזמין אותנו מנהל המחלבה אליו למשרד לשיחה, להוסיף עוד מידע וגם לשאול ולהתעניין על שוק החלב במדינתנו. על אחד הקירות בחדר אני רואה תעודה שהעניק בניטו מוסוליני למחלבה בשנת 1924.

מכאן אנחנו ממשיכים לחדרי ההבחלה והיישון Guffanti Luigi – מרתף גבינות הפועל מאז שנת 1876. המשך יבוא, שווה לחכות! ▲

ראשית בחדר בטמפ' של 12 מעלות, לאחר מכן הגבינה עוברת לחדר נוסף בטמפ של 4 מעלות ולחות של 90 אחוז למשך 90 יום, כפי שמחייב פרוטוקול ה-DOP להכנת גבינת גורגונזולה.

במשך זמן זה הגבינה עוברת תהליך של דיקור במכונה בעלת 100 מחטים. תהליך זה חשוב מאוד להתפתחות העובש בגבינה – דרך התעלות יכנס החמצן הדרוש להתפתחות העובש. גם תהליך זה מתבצע פעמיים במהלך חודשי ההבחלה.

אנחנו ממשיכים לבקר בעשרות החדרים במחלבה, לראות את אלפי הגבינות היושבות להן על מדפי העץ בחדרים חשוכים, ממתינות לרגע בו יצאו אל האור של חדר האריזה, שם מחכות להן האורזות.
הגבינה נמכרת בכמה אופנים: כגלגל

מו מהשטח...

טבת טכנולוגיות מים בע"מ

חברת טבת טכנולוגיות מים בע"מ

שמחה להציג את מערכת BACAR 2.0™ לטיפול בשפכי רפתות

למערכת הביוב, ובוצה הניתנת לפינוי עם שאר הזבל היבש מהרפת. לצורך הוכחת הפתרון, הקמנו במסגרת תוכנית שמונת הפיילוט של משרד החקלאות שני פיילוטים: האחד, בקיבוץ עין החורש, מתקן עם מערכת מיצוק בוצה המיועד לרפת קיבוצית. השני, ברפת עמר נובין' במושב מרחביה, מתקן עם מערכת הסמכת בוצה בלבד, המיועד לרפת מושבית. שני הפיילוטים הוכתרו כהצלחה רבה. שני המתקנים עובדים באופן אוטומטי 24/7, ממחשבים ומבוקרים, ופועלים ללא תקלות.

הרפתנים יובל בכר ועומר נובין מרוצים מאוד מהפתרון היעיל והאסתטי שאיפשר להם סוף סוף להתעסק בחלב במקום בזבל.

לפני כשלוש שנים יצאנו, חברת טבת, למסע למציאת פתרון לשפכי המחלוב, בעיה כלכלית וסביבתית בינלאומית. המטרה היתה פתרון קסם: זול לתפעול, אוטומטי לחלוטין וזול להקמה.

הפתרון המקובל בעולם כיום, פיזור בשדות, נפסל מפאת עלותו הגבוהה (10 דולר למ"ק שפכים) וההשלכות הסביבתיות שלו.

פתרונות ביולוגיים נמצאו כמסובכים לתפעול ורגישים לשינויים. לאחר מחקר ופיתוח מקיף ומקצועי, נמצא פיתרון מתחום הכימיה. פיתרון יציב ופשוט, הכולל תהליך (ברישום פטנט) של הפתתה ושיקוע, שלאחריו מתקבלים – קולחים הניתנים להזרמה



טבת
טכנולוגיות מים

לפרטים: **בניה צידון 054-7891125**

bnaya@wastewater.co.il

