

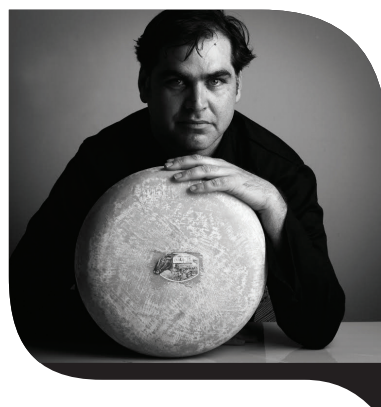


גבן אוהב גבינות, או, הסיפור של חנן שהפך לגבן

ראובן זלץ

לו פתאום, בהפתעה וללא שום התראה מוקדמת. מספר חנן "הכל החל ממתכון בספר של שרי אנסקי, שבה נכתב איך לעשות גבינה צפתית. באותה שעה שמרתי על הבת שלי ושאלתי אותה אם היא רוצה לעשות גבינה, רותם היתה אז בת 5 ואמרה שכן. נסענו לדיר באחד הישובים ורכשנו חלב ועשינו גבינה, יצא מאוד טעים ואז גם עשיתי קצת לחברים. נסעתי עוד פעם לקנות, עשיתי עוד נגלה ואז די זנחתי את העניין. לאחר כמה זמן קראתי על קורס גבנות של אהוד כוכבי ואריה גלבע, בינתיים כבר הפסקתי לעשות גבינות. ואז אהוד מתקשר ומשכנע אותי להצטרף לקורס, הגעתי לשיעור ניסיון למרות שלא ממש בא לי. ואז מצאתי את עצמי למחרת, נוסע עם הגבינה שהכנתי בתא המטען של הרכב, הגבינה עוד מטפפת לתוך סיר ובדרך קניתי סלומון מעודן אותו הוספתי לתוך הגבינה וזה היה כל כך טעים עד שמצאתי את עצמי בחמישי הבא עם פנקס צ'קים בשיעור גבנות. סיימתי את הקורס ומצאתי את עצמי עושה גבינות בבית כתחביב, נסעתי לטיול בצפון איטליה עם אשתי היקרה, שם ביקרנו בכל מיני חוות של גבינות ולאט לאט התחיל להתגבן אצלי הרצון לעסוק בזה כמקצוע. זה קרה לפני 8 שנים. ומאז אתה יודע, השאר כבר היסטוריה, מצאתי את עצמי עמוק בגבינות". תראה, מחייך אלי חנן "כבר בקורס כל הגבינות שעשיתי הצליחו לי שזה לא קורה בדר"כ, היה לי איזה טאצ' לעניין. יום אחד החלטתי לעשות מכירה כפרית בבית ועשיתי גבינות וכולן נמכרו ולאט לאט בימי שישי הבית היה הופך למעין מעדניית גבינות קטנה". הדרך לא היתה פשוטה כי ענף הגבנות בישראל זה ענף צעיר יחסית ומורכב מאוד שלא לדבר על פרנסה שלא באה בקלות. אך באהבה, כמו באהבה, לא תמיד ההיגיון מנצח. ממשיך לספר חנן "שנה אחרי החלטתי לקחת את זה עוד שלב קדימה, שיפצנו את הלול הישן והקמנו מגבנה שבה התחלנו לעשות גבינות בשיטות מסורתיות. ואז התחלתי

כששואלים את חנן לשם משפחתו הוא עונה ללא היסוס, חנן הגבן, כי בעצם, זה הכל הסיפור כאן, הגבינות. חנן כותב לנו כבר כשנתיים, טור אהבה לגבינות למגזין. הפעם החלטתנו, גם בגלל חג השבועות, לבוא אליו, לשמוע, לטעום וגם לקנות. כי הסיפור של חנן, הוא סיפור מרגש על חלום, חקלאות, ארץ ישראל ואהבה גדולה לגבינות. בתאבון •



חנן הגבן

hanan@gvinot-hanan.coil

בלב מטע אבוקדו במושב חירות, במקום קסום, מלא ציפורים מצייצות ואוירה של פרובנס, שיפץ חנן ביחד עם הדר זוגתו, לול ישן שאותו בנה יוסקה לוי, סבה של הדר. הזוג הפך את הלול למגבנה. לדברי חנן היה חשוב להם לשמור את העבר ולצקת חיים חדשים ברוח התקופה למבנה. חנן "כך שימרנו חלום של אבותינו לבניית הארץ". המקום של חנן הגבן, הוא אי של ירוק ושקט ממש בלב הרעש במרכז הארץ. לשבת באמצע היום, מתחת לעצי האבוקדו הגדולים, לשמוע את ציוץ הציפורים, לטעום גבינות, באמת טובות, לשתות כוס יין לבן וצונן, ואז לעצום עיניים ולחשוב שאתם אי שם בכפר קטן באיטליה, או בצרפת. מקום קסום של איש קסום, הבא באהבה גדולה עם קורטוב של תמימות ומדבר על הגבינות בלהט ובתשוקה.

אך הסיפור מתחיל הרבה לפני, כשחנן עוד עסק בשיווק מוצרים ומזון לילדים. וממש כמו באגדות ולא, לא מדובר באהבה ממבט ראשון. הגבינות התגלו



שגיר הולנד בביקור במגבנה



חנוות קטנה ומטריפה

לנסוע להשתלמויות בחוץ לארץ בצרפת איטליה הולנד סרדיניה אנגליה. כל העניין זה להרגיש את העניין, לדבר עם גבנים ואנשי גבינות ולדעת וללמוד.

ספר קצת על המקום שלך?

"תראה, במגבנה אני מכין את הגבינות ולצידה חנות קטנה שבה אני מוכר את הגבינות שלי.

לצד הגבינות ניתן לרכוש בחנות מוצרים נוספים מתוצרת מקומית של משקי האזור - שמן זית ממסיק מקומי, דבש פרי הדריס, זיתים סורים ומגוון תוצרת עונתית (אבוקדו, אננס, פירות הדר, אגוזי פקאן, פרחים ועוד), וכן לחמי שיאור מקמח מלא ושיפון, יינות משובחים, בירות, עוגות ועוד. אני מכין במו ידי גבינות כפריות מחלב עיזים, בקר וכבשים בשיטות מסורתיות שהכינו במאות השנים שעברו. הגבינות מיוצרות ללא חומרים משמרים, מייצבים, תוספות טעם צבעי מאכל ואבקות חלב.

אני משתדל לשמור את המסורת שמאפיינת כל גבינה - סוג החלב, תהליך ההכנה, התנאים שבהם היא מבשילה ועוד. החלב שלנו נחלב מדי יום ברפת ודיר עם פיקוח צמוד. טריות החלב והטאץ' האישי מבטיחים טעם ואיכות לגבינות השונות. כל הגבינות כשרות (כשרות מועצה אזורית לב השרון).

ספק שהישראלי מבין יותר בגבינות ואני מקווה כי הענף יילך ויתפתח. זה לא תחום קל אך כמו שכבר ציינתי, אתה חייב לאהוב את העניין, אחרת אין טעם".

איזו גבינה אהובה עליך ?

אני אוהב גבינות, מאוד. הרבה פעמים אין לנו גבינות בבית כי הסנדלר הולך יחף אבל אוכלים הכל, גבינות בשלות, חריפות. זו שאלה קשה כולם ילדיי, גבינה אמיתית לא מתועשת היא גבינה

הגבינות נמכרות הישר מהגבן לצרכן ללא פערי תיווך וניתן ליהנות מהטריות וממחירים אטרקטיביים".

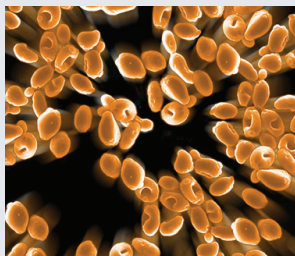
כמה קשים חיי גבן בישראל?

'אז ככה, לא יודע כמה גבנים יש בארץ, לדעתי כמה עשרות, אני לא דוגמא לתעשייה, כי אני לא מוכר בסיטונות אלא ישירות רק לצרכן. יש מודעות הולכת וגובר לגבינות איכותיות יותר. כיום יש גם הרבה גבנים שעושים גבינות בבית בשביל בכיף שלהם. אבל אין



לוובון®

שמרים מפורקים לאיזון הפלורה הטבעית בכרס



מיקופיקס®

מנטרל רעלים מספר 1 במספוא



שילד פרויקטים ביולוגיים בע"מ

בשילד אנו מספקים פתרונות תזונתיים וממשקיים לבריאות בעלי חיים על ידי מניעת תחלואה.

הפתרונות מבוססים על מחקר של עשרות שנים וניסיון רב בתחום.

משימתנו לספק פתרונות למגדלים לשיפור התוצאות ברפת ובדיר.

לכל המוצרים והפתרונות בקרו באתרינו:

www.shieldbiologics.com

שילד פרויקטים ביולוגיים בע"מ | מפעלי העמק, ת.ד. 73, מגדל העמק מיקוד 2310000
טל: 072.2635300 פקס: 072.2635301 | www.shieldbiologics.com | office@shieldbiologics.com





מבקרים, עוד חלום העומד לפני הגשמה, בהשקעה כספית גדולה, אך חנן מקווה כי בעזרת המרכז שיקום, יוכלו המבקרים לדעת הרבה יותר טוב ובצורה מהנה, את ההסטוריה של ייצור הגבינות כאן בארץ ולהנות מחוויה שלמה יותר".

נו, זה הזמן שלך להזמין את הקוראים אליך, קצת יחסי ציבור?

חנן מחייך ואומר "כולם מוזמנים לקחת לעצמם פסק זמן ולגלוש לחוויה כפרית, אם לרכוש גבינות בחנות הקטנה ואם לישיבה בצל עצי האבוקדו. ליהנות מארוחת בוקר מפנקת על טהרת הגבינות המיוצרות במקום וירקות הגדלים בגינת הירק הצמודה למגבנה (בחורף), ללגום קפה איטלקי איכותי, לקראת הצהריים ניתן להוסיף לחוויה יין לבן או אדום ולהרגיש ולו לרגע כאילו אתם בפרובנס, כל זה, במרחק של 10 דקות מנתניה, כפר סבא ורעננה". וכמי שביקר את חנן הגבן כבר כמה פעמים, טעם, קנה ואהב את הגבינות ואת השקט, הרי שמצטרף להמלצה החמה, קחו פסק זמן ותקפצו למושב חרות, הנאה מובטחת. פרטים באתר של חנן הגבן. ▲

(עיזים), רוקפור (כבשים), ריקוטה, טום (עיזים וכבשים), כדורי לבנה בשמן זית, מוצרלה ועוד. חנן נשוי להדר בת מושב חרות ולזוג שלושה ילדים ניצן רותם ויותם. חנן הוא מה שנקרא טיפוס, איש של פעם, תנו לו להיות במגבנה והוא לא צריך כלום. רומנטיקן גבינות מוצהר המסתובב ברחבי אירופה בכדי ללמוד, לדעת ולהסניף את הריח. כבר כיום, כשמונה שנים לאחר שהחל, נחשב הגבן שלנו, לבר סמכא רציני בתחום הגבינות. שבוע אחרי שבועות הוא נוסע לאנגליה ללמוד על הצ'דר ועל הסטילטון, לפני כחודש היה באיטליה, לפני זה בצרפת והוא כבר מתכנן את המסע הבא.

מה החלום שלך?

"תקשיב, הייתי עכשיו באיטליה אצל משפחה שהם כבר 140 שנה עוסקים בגבינות ובהשבחתן. זה חלום לשמר את עשיית הגבינות. כל העולם רץ קדימה ואני חולם על לעצור ולהשקיע בייצור דינמי ולעשות גבינה באהבה. העולם הופך לבעייתי בגלל המודרניזציה ואני רוצה לשמר את עשיית הגבינות הידנית שיהיה הכי קרוב למה שעשו כאן פעם". לאחרונה קיבל חנן הגבן מענק של כ-100 אלף שקל להקמת מרכז

מתפתחת שמהיום שעושים אותה ועד שאוכלים אותה, הטעם משתנה ולכן קשה לי לבחור".

לעשות גבינות בשיטה המסורתית זה תהליך ארוך ומייגע?

"כן, בהחלט, תהליך קשה מאוד לעשות גבינה, זה תהליך ארוך הדורש תשומת לב והכי חשוב הרבה אהבה. השעות שמשקיעים בלייצר גבינה זה לא תמיד משתלם כלכלית אך מי שעושה גבינות חייב לבוא מאהבה והתמדה. וזו גם שאלה של זמן עמידה במדפים. השיטה המסורתית היא שלא משתמשים במכונות, אלו תהליכים ארוכים מאוד וכרוכים בעבודת כפיים תרתי משמע.

לא מפסיק ללמוד

יש כ-2000 סוגי גבינות בעולם, חנן הגבן שלנו, מייצר 30 סוגים וגם זה בתהליך ארוך. לא תמיד הוא מוצא את הזמן לייצר גבינות כרצונו אך הוא לומד לתמרון בין כל המטלות. אך למרות זאת במגבנה יש מבוחר גדול של גבינות טריות ובשלות: צפתית, צפתית מלוחה, לבנה, חלומי, יוגורט (עיזים/כבשים/ בקר), גבינה לבנה, קממבר, סנט מור, ברי





חיימזון
החזקות בע"מ

צי רכב ייעודי חדש ומתקדם הכולל נגרים מסוגים שונים לכל מטרה

יש מובילים... ויש מובילים בתחום!!!

ניסיון של למעלה מ-40 שנה בענף ההובלה

- * רכבי משא שנועדו ארגומים בנפחים גדולים מאוד להובלת בלילים / גרעינים / תחמיצים ועוד חומרים נמחים
- * הובלת תוצרת חקלאית מפל סוג וזלז יעד: מחיט / מחסני היבואנים / מחלי ישראלי עם מל"סוגי המשאיות: הייבויים - רמפות - סמיטוריליים - גרד לובטורילי
- * הובלה במיכליות שוגבות של מזלים
- * הובלות חציר עם נתמכים וחזשים בשוק
- * הובלות בקר עם טריילרים וחזשים ומתקדמים

נהגים מקצועיים ותיקים ובעלי ניסיון עשיר

אשמח לגייס גם אתכם למערך ההובלה שלנו!
חן חיימזון 050-8870015 henhaimzon@gamil.com

חיימזון החזקות בע"מ - מובילים הצלחות
ת.ד. 1084 קרית מלאכי 8311001 | 08-8503211 | haimzonoffice@gmail.com | www.haimzon.co.il