

## איך מזינים את הפרות והעגלות ברפת החלב לקראת חג הפסח?

גבי עדין ויואב שעני, תחום בקר, אגף בעלי חיים – שה"מ משרד החקלאות

לקראת חג הפסח ובמהלכו מחויבות רפתות המשווקות חלב למחלבות השונות בישראל להגיש למקנה (פרות נחלבות, פרות בתקופת היובש ועגלות לתחלופה) מזון כשר לפסח. לפיכך אנו מבקשים לפרט לפניכם את המזונות המותרים והאסורים, ולתת לכם מספר טיפים אודות המעבר למנות הפסח.

- לפניכם את המזונות המותרים והאסורים, ולתת לכם מספר טיפים אודות המעבר למנות הפסח.

### מזונות המקובלים ברפתות בישראל, שאינם כשרים לפסח

- מזונות גסים – תחמיץ או שחת של דגניים, עם דגש על חיטה ושעורה
- קש – חיטה, שיבולת שועל, שעורה
- מקורות לעמילנים – גרעיני חיטה, שעורה, שיפון, שיבולת שועל
- חומרי לוואי מתחנות הקמח – סובין, רמולאז' חיטה, שאריות מאפה

### מזונות מותרים ואסורים

להלן פירוט של המזונות הכשרים, המותרים לשימוש במהלך הפסח:

- מזונות גסים – תחמיץ סורגום ותירס
- שחת מגידולי קיץ – כגון וידן, פנסילריה, דוחן, סיטריה
- שחת קטניות – אפונה, תלתן, בקיה, אספסת
- קש – תירס, חמניות, עגבניות, בוטנים, סורגום, טף וכפות תמרים
- קש קטניות – בדרך כלל שאריות מגידול זרעי אפונה, תלתן, חומס
- שחמיץ קטניות – בדרך כלל אספסת
- מקורות עמילניים – גרעיני תירס, סורגום

### הערה חשובה

חיטה, שעורה ושיבולת שועל הנקצרות בשלב הפריחה (לשחת או לתחמיץ), יכולות לשמש כמזון כשר לפסח בתנאי שבעת הקציר נכח בשדה משגיח מומחה מטעם המחלבה. מומלץ מאוד לשלב שחת חיטה כשרה לפסח כמקור לסיב פיזקלי אפקטיבי במנות של פרות נחלבות ויבשות! עם זאת יש לשים דגש למצב השחת שכן במקרים רבים היא נכבשת כאשר אחוזי הלחות בצמח עדיין גבוהים ולכן חשופה להתפתחות של פטריות, עובשים ואף התחממות. בנוסף יש להקפיד על איכות הקיצוץ של שחת זו ובמידת הצורך אף לבצע קיצוץ מקדים כדי למנוע בירור.

### חשוב: מעבר הדרגתי!

בכרס של פרת החלב מתקיים שיווי משקל אקולוגי, עם אוכלוסייה מיקרוביאלית יציבה: כ- 1010 חיידקים (מעל 22 סוגים; מעל 60 מינים) לכל מיליליטר של מיץ כרס, לצד פטריות ופרוטוזואה.

חיידקי הכרס מאפשרים לפרה לנצל מקורות מזון שונים בצורה אופטימלית: הם מפרקים את דופן התא של מזונות גסים ומוצרי לוואי עתירי דופן תא (חציר, תחמיץ, קש; סובין, קליפות תפוזים, גרעיני כותנה, גפת ועוד), והופכים אותה למקור אנרגיה; הם מייצרים חלבון מיקרוביאלי בעל ערך תזונתי גבוה ממקורות חנקניים שאינם חלבון (אוריאה), לצורכי גדילה וריבוי; ואף מייצרים ויטמינים מקבוצת B. חיידקי הכרס רגישים לגורמים שונים (כגון אנטיביוטיקה

הניתנת דרך הפה, מחסור במזינים מינרליים ובוויטמינים, מנות לא מאוזנת, שינויים במזג האוויר ושינויי pH בכרס), והם רגישים מאוד לשינויים דרמטיים בהזנה. מסיבה זו ממליצים תזונאים רבים להרגיל את הבקר לשינוי על ידי מעבר הדרגתי ומבוקר ממנות רגילות למנות פסח. כלומר, יש לצמצם בהדרגה, לאורך תקופה של 5-7 ימים, את תכולת המרכיבים שאינם כשרים לפסח, ובמקביל להגדיל בהדרגה את השימוש במזונות הכשרים, עד למעבר הסופי למנות הפסח. יש תזונאים הממליצים על 2 מעברים הדרגתיים, של כ-3 ימים כל אחד. תזונאי המכיר היטב את מאפייני המשק ימליץ על אופן המעבר למנות פסח בהתאם למרכיבי המנה הרגילה ברפת. ככל שהכמות היחסית של מרכיב שאינו כשר משמעותית יותר, חשיבות המעבר ההדרגתי גבוהה יותר. יש להקפיד על מעבר הדרגתי בעיקר בעגלות הצעירות (יונקות וגמולות), פרות נחלבות ופרות יבשות.

שימו לב! גם החזרה למנות רגילות עם תום חג הפסח חייבת להתבצע בהירות ובהדרגה! יש לשים דגש מיוחד על החזרתם של גרעינים עמילניים בעלי פריקות גבוהה בכרס, כגון חיטה ושעורה. ▲