



מעשה בחלום והגשמתו חנן הגבן ואהבתו לגבינות

ראובן זלץ

הסיפור של חנן הגבן הוא בעצם סיפור על חלום ועל משפחה אמיצה שהחליטה לא רק לחלום אלא גם לממש. או כמו שחנן אמר לנו "זולט דיסני אמר פעם שאם אתה יכול לחלום את זה אתה יכול גם לעשות את זה". חלום של גבינות, מיוחד לחג השבועות

בעצם הכל החל כשחנן הגבן החל להכין גבינות בביתו, זה היה לפני כעשר שנים, בהמשך הלך לקורס להכנת גבינות והתאהב מידית וחיייו השתנו לחלוטין. האיש המיוחד הזה הבין כי אהבתו לגבינות ולעשייתן מנצחת ומאז ועד היום הפך חנן לאחד מהגבנים הידועים בארץ הנושא בגאווה את שם הגבינות הישראליות. הוא נוסע להשתלמויות בחו"ל ולא מפסיק ללמוד ולהתמחות בנושא. חנן הגבן הפך לסוג של מותג שכל מי שעוסק בענף ואף מחוצה לו, מכיר את השם. וכמו שחנן יודע ובטוטליות חסרת פשרות ובאהבה גדולה, הוא הפך לסוג של שגריר של ענף החלב הישראלי וכמובן הגבינות הישראליות. בסוף אפריל התקבל חנן הגבן לגילדה העולמית של הגבנים, גילדה המונה כ-5000 גבנים,

גילוי נאות, את חנן הגבן אני מכיר כבר כמה שנים, הוא גם כתב לעיתון משק הבקר והחלב, טור מלא אהבה על גבינות. כיום חנן הגבן הוא כבר מותג ידוע, אך המגבנה שהקים, כמו גם מרכז המבקרים והחנות הקטנה, הינם דוגמא נהדרת על איש עם חלומות, שאינו מפחד להגשים. המקום של חנן ומשפחתו, הוא סוג של קפיצה קטנה לחו"ל או בעצם, קפיצה לארץ ישראל הישנה, הרומנטית, העובדת. שם במושב, בליבו של מטע אבוקדו, יש מקום של גבינות ושאר המיטב שבתוצרת הארץ הנעשית ומויצרת, האהבה, על ידי חנן ומשפחתו.



לשמר את הרוח המקומית. חנן הגבן





שיגעון הגבינות

זה החל במתכון שהוא קרא במקרה בספרה של שרי אנסקי כוהנת הבישול הישראלי כיצד לעשות גבינה צפתית (גבינה ישראלית) ותוך עשר שנים של עשייה הוא הקים את אחת המגבנות המפורסמות בארץ, חנות המוכרת את הגבינות שלו ותוצרת חקלאית מקומית. במגבנה מכינים גבינות בשיטות מסורתיות כפי שלמד חנוך בישראל באיטליה צרפת הולנד סרדיניה ואנגליה. הדבר המייחד את חנוך הגבן הוא השילוב בין הכנת הגבינות, יישנם לתקופות שונות ושילובם עם חומרי גלם מקומיים ליצירה של שפה קולינרית חדשה בישראל.

כולל הדרכות קבוצות המבקרות במקום, הפקת סרטי וידאו ועוד. אני מאמין כי הילדים מקבלים כאן כישורים לחיים. הגדולות יודעות שדבר ראשון זה עבודה ושירות, הקטן עדיין בשלבי למידה".

אז הגשמת חלום?

"כך בהחלט הגשמת חלום בעזרת המשפחה שלי ולאחר 10 שנים אני רק יכול להודות לכל התומכים והאורחים הרבים".

פיצחת כבר את הטעם הישראלי?

"בגדול הטעם הישראלי הוא טעם עדין, הישראליים פחות אוהבים גבינות מה שנקרא מסריחות ומעדיפים יותר גבינות צאן כבשים ועיזים. אך אני שמח לומר כי ילדים כיום בכל הגילאים צורכים גבינות איכותיות, זה עניין של טעם נרכש ורואה כי ילדים ממש אוהבים גבינות".

ויבוא הגבינות המתגבר לא גורם לחשש?

"המצב בישראל קצת מדאיג אותי, לצערי מייבאים הרבה גבינות זולות ותעשייתיות בטעם של פלסטיק ואני קורא לישראלים לקנות גבינות תוצרת הארץ שהן הרבה יותר טובות ואיכותיות מגבינות היבוא הירודות בטעם ובאיכות. יש בישראל כמאתיים גבנים וזה הזמן לפרגן לגבן הישראלי ולרכוש תוצרת ישראלית". מאז השיפוץ מגיעים עשרות אורחים מחו"ל הבאים להתרשם מהמקום הייחודי הזה במושב חירות המביא טעמים וריחות של ארץ ישראל. זה אחד מהמקומות היחידים בארץ בהם ניתן לראות את תהליך הכנת הגבינות מתחילתו ועד סופו כולל חדרי יישון הגבינות. חנוך השקיע מחשבה וממון רב בהפיכת המקום לאטרקציה תיירותית ולהפוך את חלומו למציאות. ▲



מוצרה עושים באהבה או לא עושים בכלל



צי רכב ייעודי חדש ומתקדם הכולל נגרים מסוגים שונים לכל מטרה

יש מובילים.... ויש מובילים בתחום!!!

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

חיימזון החזקות בע"מ - מובילים הצלחות

www.haimzon.co.il | haimzonoffice@gmail.com | 08-8503211 | 8311001 קריית מלאכי

נהגים מקצועיים ותיקים ובעלי ניסיון עשיר

- ניסיון של למעלה מ-40 שנה בענף ההובלה
- * ורכי משא שנבדלים באמינותם בגודלים מאוד להובלת בלילים / גרעינים / תומיציים ועוד חומרים נפחיים
- * הובלת תוצרת חקלאית מכל סוג ולכל יעד: מחיפה / מחפני הביצונים / מחלי ישראל עם כל סוגי המשאיות הייבויים - רמפות - סמיטוריוזים - מדר וזמטוריוז
- * הובלה במיכליות שואבות של נוזלים
- * הובלות חציר עם מתמכים וחיטשים בשוק
- * הובלת ניקר עם טריילרים חדשים ומתקדמים