

מחלבת עברי קודם המשפחה אחר כך הגבינות

ראובן זלץ

משפחת עברי היא משפחה מחייכת, האחים, האחיות וכמובן אב המשפחה יושבים סמוך למחלבה, טועמים מהפוקצ'ות והגבינות ונהנים מהחיים. אך שלא תטעו, מדובר במשפחה העובדת קשה לפרנסתה במציאות מורכבת. דודי "אנחנו קמים בכל בוקר ונהנים ממה שאנחנו עושים למרות שלא קל בכלל לנהל עסק שכזה במציאות הישראלית" •

מחלבת הבוטיק המשפחתית במושב עזריה בעמק איילון, נמצאת באחת מהמקומות היפים בארץ. נוף מזרח תיכוני ירוק, משופע בצמחיה, שדות חרושים, להקות ציפורים, רק כחצי שעה מתל אביב, אך רחוק שנות אור מהמולת הכרך הגדול, הבטון והמלט. עזריה, מושב עובדים וותיק נוסד בשנת 49 על ידי קבוצת משפחות מכורדיסטן ולאחר מכן הגיעה גם קבוצה גדולה של משפחות מעירק, כיום מתגוררים במושב כ-200 משפחות, כולל ההרחבות. קשה שלא לאהוב את משפחת עברי, אנשים פשוטים במובן הטוב של המילה, חקלאים, אנשי אדמה ועבודה, ציוניים אמיתיים "כי ככה חונכנו בבית" אומרים האחים. לא קל להיות חקלאי בישראל של סוף 2018 ועוד יותר קשה להיות בעל מחלבה, הרגולציה בישראל משתקת ופוגעת בכל ניסיון צמיחה וגדילה, גם הייבוא לא תורם, בלשון המעטה, תקנות על גבי תקנות של כל משרדי הממשלה, צריך להיות עקשן בכדי לשרוד ולהמשיך הלאה. אך משפחת עברי מסרבת לקטר, בני המשפחה שומרים על אופטימיות, מאמינים בעבודה קשה ולא, אין להם זמן לביקורת, יש להם מחלבה לנהל. משפחת עברי הגיעה למושב בסוף שנת 51, המשפחה החלה לעסוק בחקלאות או כמו שאליהו האב אומר "זרענו כל מה שאפשר היה לאכול ולהתפרנס ממנו. לאבי דוד ז"ל היה ידע בחקלאות וכאן בעצם הוא החל ליישם את החלום על חקלאות בארץ ישראל". פעם קראו לזה ציונות, המושב היה יישוב ספר ובבוקר עבדו





קשה אבל נהנים. דודי

ברור שיש, זה טבעי ונורמלי, אבל אף פעם אנחנו לא נותנים לזה לפגוע ביחסים בינינו, קודם כל המשפחה, אחר כך כל השאר. בגדול יש המון חפיפה בין כל התפקידים, אנחנו כל הזמן בקשר בין כולנו ועל כל נושא ותחום, אנחנו מקבלים החלטות ביחד. בסוף זה בא מהבית, הכל תלוי בהורים ומה שהם הנחילו לך, ההורים שלי היו תמיד לארג'ם ומהם למדנו

ובערב ובבילה שמרו על השדות. אליהו האב נזכר "ההתחלה היתה קשה אבל אהבנו את המקום ונקשרנו לאדמה כאן. היינו משפחה ציונית והבנו שכאן המקום שלנו וכאן אנחנו נשאר וזה בעצם כל הסיפור, צריך לצאת ולעבוד וזהו, לא יעזרו לנו הקיטורים". וזה בעצם המוטו שלהם עד היום, משפחה הקשורה לאדמה וקשרה את חייה ועתידה לחקלאות. לאליהו ושולה נולדו 5 ילדים דודי, יאיר, מאיר, רן ומיכל בת הזקונים, דור שלישי למשפחת עברי ששלושה מהם, ממשכים בחקלאות ומפעילים ומנהלים את המחלבה הביתית.

ממשבר להקמת המחלבה

בסוף שנות ה-70 המשק קורס למשפחת עברי ובלית ברירה, ההורים יוצאים לעבוד בחוץ וכל שקל עודף מושקע בחזרה בחקלאות כי האבא לא מוותר על חלום החקלאות הציוני, ככה הוא חונך וכך הוא חניך את ילדיו, להתעקש ולעבוד. בתחילת שנות השמונים החליטו ההורים לשוב ולגדל ירקות ולמכור אותם עצמאית. מספר האב אליהו "ואז באיזה יום, באור יהודה שאלו אותי אם הם עושים גבינה עירקית, מיד עניתי שכן ומאז החלו לייצר גבינה שנמכרה בהיסטוריה והשאר היסטוריה". במשפחת עברי החלו לחשוב על הקמת מחלבה ובתחילת שנות ה-80 הוחל בייצור גבינות, לאט לאט הם התמקצעו והעסק גדל. לקראת אמצע שנות ה-90 נבנתה המחלבה החדשה וכאן כבר נכנסים האחים לפעולה, דודי "נסענו ללמוד באיטליה רן ואני, הבאנו ציוד והתחלנו לייצר גבינות בצורה מקצועית. לפני כשמונה שנים החזרנו את הדייר לפעילות והוא מונה כיום כ-750 ראש והוקם מכון החליבה ומאז אנחנו כאן, במחלבה הקטנה שלנו", מחייך דודי. כמו בכל עסק משפחתי, גם במחלבת עברי יש היררכיה ברורה ועבודה משותפת בין האחים והאחות. דודי, האח הגדול, הוא מנהל המחלבה מנהל היצור, רן הוא הגבן המשפחתי ומיכל בת הזקונים, אחראית על האירוח ואירועים במחלבה. דודי הוא גם הדובר המשפחתי ונדמה כי חלוקת העבודה ביניהם ברורה והיחסים בין האחים לא פחות ממצוינים דודי "יש ויכוחים,



PMD - Pladot Mini Dairy פתרון כולל למחלבות הקטנות

חברת פלדוט בנתה מאות מחלבות קטנות בארץ ובעולם

לשרותך פתרונות שפיתחנו במהלך 30 שנה בשוק החלב

- תכנון ע"פ צרכי לקוח להקמת מחלבות חדשות ושדרוג מחלבות קיימות
- ליווי מקצועי עד קבלת רישיון יצרן
- תמיכה טכנולוגית בכל שלבי הפרויקט ע"י אריה גלבוץ
- יצור ושיווק ציוד לתהליכי פיסטור, הגבנה ואריזה

Pladot minidairy
Since 1945

פלדוט | קבוצת נכנסול
עין חרוד מאוחד 18965
טלפון 04-6485350
pladot@pladot.co.il
www.pladot.co.il



משמאל לימין, דודי, האב אליהו, מיכל ורן

אירוח מושלם

גילוי נאות, מעולם לא שמעתי ובטח לא טעמתי גבינה עירקית, בביקורנו במחלבת עברי, טעמתי לראשונה את הגבינה המדוברת. חייב לציין שהופתעתי מאוד מהטעם הנפלא של הגבינה הלבנה הקשה הזו. מליחות עדינה, מרקם מושלם, אני התמכרתי. לכל המעוניינים להנות מהגבינה הזו ומשלל גבינות הבית, מבלי להזכיר כלל את הבורטה שלהם, הנחשבת לאחת מהטובות בארץ, לא לשומרי משקל. האורחים במחלבה יהנו גם מפוקצ'ות גבינה העשויות בטבון, שלא מביישות את טעם טוסקן. בכל יום שיש מארחת המשפחה בניצוחה של מיכל ובתיאום מראש, לאירוח כיד המלך, בחמימות המשפחתית של משפחת עברי במחלבה הביתית. הנאה טעימה מובטחת. ר. זלץ

לתת ולוותר ומהם למדנו שעוד שקל בכיס לא עושה אותנו מאושרים. זה לא שאין חילוקי דעות אבל לא רבים על כסף, בסוף המשפחה לפני הכל."

דודי "להבין שזו לא החקלאות של פעם"

עיקר הבעיות של המחלבה הקטנה, נעוצות ברגולציה והיה כדאי שמישהו שם למעלה במשרדי הממשלה יקשיב לדודי ואולי יבין את גודל האבסורד בהתנהלות הממשלתית מול החקלאים בכלל ובעלי מחלבות קטנות בפרט. דודי "יש לנו אפשרות לגדילה בצאן ולהגדלת הייצור, הבעיה הכי גדולה, חדרי קירור, יש כאן צוואר בקבוק. מינהל מקרקעי ישראל לא

מאפשר לנו לבנות חדרי קירור בשטח שלנו. משרד הבריאות לא מאשר הסבה של מבנים לחדרי קירור. זה אבסורד, הרי אנחנו חקלאים ולא ניתן להפריד בין עצם היותי חקלאי לבין היותי יצרן גבינות, כי בכדי לייצר יותר, אנחנו זקוקים לשטחי אחסון וחדרי קירור. הטענה של המנהל כי הקרקע מיועדת לעבודה חקלאית, אך אי אפשר להתפרנס מגידולים חקלאיים מ-10 דונם שיש לנו, למעט חקלאות אינטנסיבית, יש כאן אנומליה שאי אפשר לצאת ממנה. מצד אחד המדינה עם דרישותיה ומצד שני אנחנו, החקלאים, הרי כמה חקלאים נשארו בארץ, המדינה צריכה לעודד אותנו ואת אח אלה שנשארו, הרי המוצרים שלנו הם מוצרים חקלאות, אי אפשר להיות בעל צאן ומחלבה ללא חדרי קירור ואחסנה. ממרום 60 שנותיי עלי להשתמש בכלים שיש לי, להילחם בייבוא באמצעות התייעלות ואיכות. אך גם בממשלה צריכים להחליט אם הם בכלל רוצים חקלאות ישראלית. כיום לצערי אין התאמה בין כל משרדי הממשלה, אי אפשר לעמוד בתקנים של משרדי החקלאות, הבריאות, איכות הסביבה, מנהל מקרקעי ישראל, תקנה אחת מתנגשת בשניה, כולם צודקים אך לא מתואמים, הרי יש כאן עסק חי ועובד, זה פשוט על גבול הבלתי אפשרי לעבוד ככה, כל צעד קטן, נתקל בחומות רגולציה ובעלויות עתק ואחר כך מצפים שהגבינה הישראלית תהיה זולה מהגבינה הפולנית, הירודה והנתמכת על ידי ממשלת פולין". אך מיד ובאותה נשימה מחייך דודי ואומר "אך עם כל הקשיים, לימדו אותנו בבית להמשיך ולעבוד, אין טעם רק לקטר ומצד שני אסור להתפשר על איכות ומקצוענות. אנחנו חייבים כל הזמן להתייעל, לשנס מותניים ולעבוד חזק ולהתחרות גם בייבוא הפרוע לדעתי הפוגע בעיקר בנו,



הדיר מספק את כל החלב, יש רצון לגדול

ואיך למדתם לייצר גבינות?

דודי "זה המון המון ניסיון שלנו כולל ניסוי וטעייה, לעיתים אנחנו מזמינים טכנולוג מזון מאיטליה והוא עוזר לנו בפיתוח ושיפור תהליכים. אנחנו כל הזמן בתהליכי למידה, נוסעים המון לחו"ל ללמוד ולהתמקצע".

סוגי הגבינות?

"בצאן, אנחנו מייצרים פקורינו, מנצ'גו, גאודה, קצ'קבל כבשים, תום כבשים, פטה, יוגורט חלב מעורב עיזים כבשים. בחלב פרות, אנחנו מייצרים גבינה עירקית שממנה החל כל הסיפור, מוצרלה בכמה צורות הכנה, הטריה בגודל של גרם, מוצרלות קלועות, מוצרלה סולוגוני, בסגנון גרוזיני יותר מלוחה ויבשה. מוצרלה מגורדת לפיצות, נחשבת לטובה בארץ מאה אחוז חלב. בורטה הנחשבת לאחת מהשוות בשוק. מסקרפונה ועוד".

כמה קשה להיות חקלאי?

דודי מחייך "מאחת עד עשר, 12 אבל אנחנו כאן ונשאר כאן כי זו האדמה שלנו וזה מה שאנחנו אוהבים לעשות, מקווה שהמדינה לא תפריע לנו יותר מדי". דודי ממשיך לחייך ואומר לסיום "אנחנו מאוד אוהבים את מה שאנחנו עושים ושומרים על אופטימיות ועובדים קשה, חשוב לי לומר, אנחנו לא רוצים טובות מאף אחד, רק שיתנו לנו להתפרנס בכבוד ובשקט". ▲



אין טעם רק לקטר ומצד שני אסור להתפשר על איכות ומקצוענות. דודי עברי