
הגבנית מיכל מור מלמד "הגבינות שינו את חיי"

ראובן זלץ

מיכל מור מלמד, היתה עד לפני 13 שנים קלינאית תקשורת, אך ביקור מפתיע ולא מתוכנן במחלבה קטנה אי שם בהרי האלפים, שינה את חשיבתה והפך לחלוטין את מסלול חייה. כיום, היא נחשב לאחת מהגבניות הטובות בארץ, חברה בגילדת הגבנים העולמיים הזוכה פעם אחר פעם בפרסים בכל התחרויות הנחשקות ביותר בעולם. בנובמבר האחרון שבה מיכל עם מדליות מאליפות העולם שנערכה בברגן. מיכל "אני כל הזמן מחפשת דרכים לדייק יותר". ראיון ללא חומרי שימור, צבעי מאכל וללא ציפוי שעווה •

רק לפני 13 שנים עוד היתה מיכל מור מלמד קלינאית תקשורת, זה היה בעצם כל עולמה. למיכל היה תחביב אקסטרימי, צניחה במצנחי רחיפה ללא מנוע. מספרת מיכל "בזמנו ארגנתי קבוצה של חברים המשוגעים לדבר, לרחף בשווייץ, אך כשהגענו ירד גשם רוב השבוע ופשוט לא יכולנו לרחף. ואז חבר מקומי הציע לקח אותנו לראות איך מייצרים גבינות בהרי האלפים בעונת הקיץ". מיכל לא ממש הבינה מדוע הם צריכים להיגרר ולראות כיצד עושים גבינות בהרי האלפים, זה ממש לא עניין אותה והקשר היחיד שלה עם גבינות היה בארוחות הבוקר והערב וגם, גבינות פשוטות. לרגע היא לא תיארה לעצמה כי החוויה שתעבור בביקור, שם בהרי האלפים הגבוהים, תשנה לחלוטין את מסלול חייה. מיכל הגיעה עם חבריה למחלבה, ראתה ופשוט נדלקה. היא נרשמה לקורס חלב במדרשת רופין והחלה לעבוד במחלבות ברחבי הארץ. לאחר תקופה, היא לקחה את העניין לשלב נוסף וטסה למחלבות ברחבי העולם, שם השתלמה בייצור גבינות



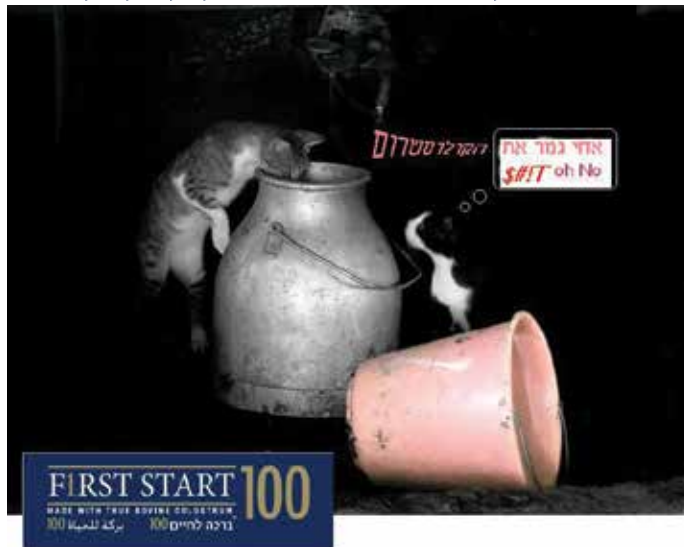
לא מתפשרת על האיכות. מיכל

בתהליכים מסורתיים, מיכל נמשכה לעולם הגבינות ומצאה את עצמה שקועה כל כולה בעניין. בקיץ 2006 היא שוב טסה לחו"ל להמשיך וללמוד את סוד הכנת הגבינה ובינואר 2008 פתחה לראשונה מחלבה קטנה בקיבוץ רשפים, שם הכינה מיכל את הגבינה הראשונה שלה. מספרת מיכל "לגבינה הראשונה קראו 'ענבר' זו היתה גבינת הדגל שלנו שזכתה בתחרות הגבינה של ישראל בשנת 2009 ואז קלטתי והבנתי כי בעצם יש כאן פוטנציאל כלכלי מעבר לאהבה לגבינות וייצורן". מאז עולמה של מיכל השתנה לחלוטין והיא עסוקה מסביב לשעון בייצור הגבינות. יש לציין כי מיכל מכינה גבינות ללא חומרים משמרים, ללא צבעי מאכל וללא ציפוי שעווה. היא קראה למחלבה הקטנה שלה 'שירת רועים' וזוכה דרך קבע בפרסים ברחבי העולם על איכות וטעם הגבינות שלה. בינואר 2017 עברה המחלבה למשכנה החדש בקיבוץ לוטם, מיכל השקיעה את כל כספה והפכה האנגר תעשייתי לבית גבינות קסום, כולל חדרי קירור, מחלבה קטנה וחנות לממכר הגבינות שלה שבה היא מארחת אנשים, קבוצות ועורכת אירועים מוזמנים.

ייצוג ומדליות בתחרויות ברחבי העולם

מיכל עובדת מסביב לשעון, משקיעה את זמנה ונשמתה בעסק הקטן שלה. במאי 2014 היא התקבלה כחברה בגילדת הגבנים העולמיים, בטקס מרשים שנערך בביתו של שגריר צרפת בישראל. הסיפור של מיכל הוא לא פחות ממפתיע, אישה שהחלה לייצר גבינות לפני כעשור, שמה נישא כבר ברחבי עולם הגבינות. ב-2015 נסעה למונדיאל הגבינות עם 5 גבינות וחזרה עם מדליות זהב כסף ושתי מדליות ארד. בשנת 2017 יצאו לתחרות מונדיאל הגבינות הנערכת כל שנתיים חזרה עם מדליית כסף לגבינת נירית. מיכל מספרת "הגבינות שינו לי את החיים לגמרי, עשו לי את החיים יותר

מוצרי קולוסטרום LA-BELLE נמכרים בקנדה, ארה"ב, ישראל, ברזיל, מקסיקו, יפן, סין, ניו זילנד, שבדיה, הולנד ועוד



ברכה לחיים 100
אבקת קולוסטרום אמיתי, סטרילית, מסיסה ונקיה ממחלות מדבקות



ניתן להשיג אצל הרמן שיווק, רונן שיווק, כרמיווט, אשל שירותים וטרינרים, רם ציוד לבעלי חיים ומפיצים נוספים

לפרטים נוספים indi.vet.ltd@gmail.com

מיוצר בארה"ב מאז 1984 ע"י חברת LA-BELLE, מקולוסטרום ראשון בלבה



בית הגבינות בקיבוץ לוטם

כל הגבינות מיוצרות בעבודת יד והדגש על איכות הוא מעל הכל. על הגבינות המיובאות מחו"ל היא אומרת "צריך להבין כי מה שמקבלים מחו"ל הוא לא הטופ, נהפוך הוא, אלו גבינות תעשייתיות ולכן פחות איכותיות".

קשה לנהל עסק בישראל בעיקר בתחום המזון?

"קשה זו לא המילה, לנהל עסק של מזון בארץ זה על גבול הבלתי אפשרי, הוצאות מטורפות על רגולציה ברמה שלא תאמן. זה לא רק שלא מעודדים אותנו או עוזרים לנו, אלא פשוט הופכים את העבודה שלנו לקשה וסיזיפית. ההשקעות מטורפות. אף אחד לא עזר לי והמדינה פשוט במקום לעזור ולעודד, הופכת את הפרנסה שלנו לבלתי אפשרית". אך נדמה כי הקשיים רק ממריצים את הגבינת הנמרצת מהגליל רק להמשיך יותר חזק ויותר רחוק. רק לפני כמה שבועות שבה מיכל מאליפות העולם האחרונה שנערכה בברגן. לתחרות הוגשו 3472 גבינות, כל שולחן כלל צוות של 3 שופטים שבחנו 47 גבינות שהוצגו ב-78 שולחנות. לחצי גמר עלו 78 גבינות שזכו בסופר גולד ואז נערך הגמר בין 16 גבינות. גבינת עין חרוד של מיכל מהגליל עלתה לגמר. "ברגע הראשון לא האמנתי, התחלתי לבכות מאושר, זו פעם ראשונה שישראל מיוצגת בתחרות ולהגיע לגמר זה באמת לא יאומן". גבינת נוספת שלה, פרי מגדים קבלה מדליית כסף באותה תחרות. סה"כ זכתה מיכל בתחרויות בעולם בחמש מדליות זהב, 2 כסף ו-2 מדליות ארד. מעבר לעבודתה במחלבה, מיכל מדריכה מחלבות ברחבי העולם וממשיכה לחלום על הגבינה הבאה שתייצר. סיפוריה של מיכל הוא סיפור על תעוזה, סקרנות אין קץ, כוח רצון ונחישות, בית הגבינות שהקימה בקיבוץ לוטם, הוא הוכחה כי מי שמעז ומתעקש לחלום, מצליח. ▲

מיכל "אני מייצרת גבינות בשיטות מסורתיות שלמדתי בחו"ל, באיטליה צרפת ושווייץ, כמובן שהגבינות שלי ללא חומרים משמרים, ללא צבעים וללא ציפוי שעווה. ההבשלה בין 3 שבועות לשנה, זה תהליך ארוך ומוקפד"

קשים, עובדת 20 שעות ביממה ועכשיו גם 7 ימים בשבוע. אני מאוד אוהבת את מה שאני עושה אך עובדת מאוד מאוד קשה. זה לא היה שיקול כלכלי לעבור לתחום הגבינות, אך אני שמחה בחלקי". על הגבינות היא אומרת "אני מייצרת גבינות בשיטות מסורתיות שלמדתי בחו"ל, באיטליה צרפת ושווייץ, כמובן שהגבינות שלי ללא חומרים משמרים, ללא צבעים וללא ציפוי שעווה. ההבשלה בין 3 שבועות לשנה, זה תהליך ארוך ומוקפד. הגבינות מיוצרות רק מחלב עיזים או כבשים ואני מייצרת את הגבינות לפי החלב שאני מקבלת, למרות שהאחידות אצלנו יחסית מאוד גבוה". מיכל מקבלת כ-5000 ליטר חלב בחודש, ועובדת באופן אינטנסיבי במחלבה כולל השתלמויות ועשיית גבינות.

על אופן הכנת הגבינות היא אומרת "אני כל הזמן מחפשת דרכים לדייק, לעשות גבינות יותר טובות ויותר איכותיות. זוהי עבודה של ריצה למרחקים ארוכים וצריך לזכור כי אנחנו מייצרים 28 סוגי גבינות שזה מטורף. העבודה מאוד מתוכננת,