

הכי קטנה רפת מצפה הימים

רפת מלון מצפה הימים בגליל, הינה חלק מהמשק החי של המלון, משק המשתרע על כ-150 דונם. החווה מספקת מזון טרי ואורגני לחלק ממסעדות המלון וזאת כחלק מתפיסת העולם של המקום •

ברפת יש 25 חולבות בלבד, מכון צנצנות כמו פעם, זוהי רפת מעורבת כשהפרות הן משלושה זנים, זן סימנטל, הולשטיין וזן ג'רזי. הרפת במשק הינה רפת אורגנית, בחורף הפרות מסתובבות במרעה, בקיץ הן ברפת סגורה. את המזון הם קוצרים בעצמם, חציר תלתן ובקיה הגדל בחורף כלול גרעינים אורגניים מחו"ל. בהיותם רפת אורגנית, הרי שאין ריסוסי פרות ומרססים את הקרקע בלבד, באם פרה זקוקה לאנטיביוטיקה לא משתמשים בחלב שלה במשך חודש שלם. בגלל התזונה המיוחדת, החלב שונה מאוד בטעם, כי הפרות מואבסות במזון ללא תחמיץ. כל החלב ברפת הולך למגבנה לעשיית גבינות הנמצאת בסמוך והגבינות המיוצרות שם נחשבות לאיכותיות במיוחד. יואב בלחסן מנהל המשק החי כולל המחלבה והמגבנה אומר לנו "אנחנו מייצרים עשרה סוגי גבינות קשות והרפת מתפקדת כחלק אורגני מהמשק החי של המלון המספק מזון צמחוני למסעדה הצמחונית למסעדת הדגל שלנו, מוסקט".

איך זה להיות הרפת הכי קטנה?

"תשמע, הלוואי שהיו עוד כאלה רפתות קטנות ומיוחדות, אני לא מבין למה אנחנו בישראל לא כמו באיטליה ששם יש כבוד לרפתות קטנות ומשקים קטנים כולל מחלבות בוטיק המשמרות את העבר וטכניקות ייצור שונות. יש לנו עוד הרבה מה ללמוד מאירופה באשר ליחס לחקלאים ולמשקים קטנים. חבל שאנחנו בישראל הולכים רק על הגודל ולא גם על משקי בוטיק ואיכות המוצר". ▲



מכון צנצנות כמו פעם