

# מחלבת הנוקד

בישוב הקטן גילון שבגוש שגב, שעה וחצי מהמרכז הלוהט, מצאנו את מחלבת הנוקד, מחלבת בוטיק קטנה ומשפחתית. דני ואביבה ברזילי יחד עם הבת רינת האחראית על התיירות במחלבה, עובדים לבד מסביב לשעון ומייצרים גבינות לתפארת הגליל ואיכות המוצרים מחלב עיזים וכבשים •



בעיקר גבינות קשות ושטופות. דני ברזילאי



אביבה אחראית על אריזות הגבינה

בשנת 81 הקימה משפחת ברזילי חוות צאן ובמשך 25 שנים גידלו עיזים וכבשים. בשנת 96 הוקמה המחלבה ובשנת 96 דני נסע ללימודי גבנות בצרפת. מיותר לציין שדני התאהב בגבנות כמו גם אישתו ומאז המשפחה עוסקת בייצור גבינות. את הדיר סגרה המשפחה בשנת 2005 ודני מספר למה "גידלנו כבשים במרעה שזה היה מאוד פסטורלי אך כשהגיע ערב החלו הגניבות ובסוף נשברנו מהמצב וסגרנו את הדיר. נשארנו עם המחלבה ומאז מתמקדים בייצור גבינות בעיקר קשות ושטופות."

## סוד המשלוחים וערבות הדדית

הנוף מהמחלבה המשפחתית, מטריף, השקט משגע, הירוק נוצץ למרחקים, השלווה עוטפת אז מה הפלא שהגבינות של דני, זוכות לשבחים ופרסים בינלאומיים. קשה שלא לאהוב את הזוג ברזילאי, אנשי עבודה, לבביים, חייכנים, אוהבים את מה שהם עושים ומסבירי פנים ומכניסי אורחים.

## איך עברתם את הקורונה?

דני "תשמע זה סרט, ביום הראשון הלם בגלל הסגר כי הגבינות צריכות לצאת לבתי מלון בת"א ואז אחרי שארזנו הודיעו לנו ממלון מונטיפיורי ומהמעדניות כי הן נסגרו ואין לאן

## איך מייצרים גבינות שטופות?

הגבינה השטופה היא בין גבינה רכה לקשה במרקם. בגיל שבועיים בחדר ההבשלה אנחנו מתחילים לשטוף אותה או בבירה טריה שזו גבינת הענבר או בין שרדונה שזו גבינת הטופו. את הגבינות שוטפים 3 פעמים בשבוע עד גיל 10 שבועות והיא מוכנה לקניה. דני מציין כי "אלו הגבינות המבוקשות ביותר על ידי הישראלים."

בורדו המקסימה ובמרכז התיירותי שלנו כאן יש קבוצות שמגיעות לימי גיבוש, סדנאות וימי כייף. יש לציין כי המחלבה ומרכז המבקרים מוכרים כמחלבה תיירותית". הזוג ברזילאי הכיר בצבא, אביבה מחולון ודני מחיפה. אביבה "זה עסק משפחתי ואנחנו מאוד אוהבים את זה. המשבר הזה רק הוכיח כי להיות גדול זה לא בהכרח טוב יותר". לזוג ארבע ילדים, גיל, רינת, שירה ורון, הזוג מתחזק גם 3 נכדים.

דני שבעבר למד הנדסה תעשייה וניהול ואף ניסה את מזלו גם בתעשייה וגם בבורסה, אך מזל גדול לא היה לו בבורסה אומרת ומחייכת אביבה. לדני שלמד בבית הספר החקלאי כדורי והתמחה בצאן היה תמיד חלום חבוי לעסוק בחקלאות. דני מחייך ואומר "אני פשוט לא בנוי לעבוד במערכות סגורות" ומוסיף "בשנת 80 עלינו למצפה גילון ואז החלטנו להקים חוות צאן ומאז הכל היסטוריה".

### גבינות טבעיות

משפחת ברזילי אוהבת את האינטימיות המשפחתית ואין לה רצון לגדול כשהדגש על איכות ללא פשרות. במחלבה מייצרים 6 סוגי גבינות קשות, לשם, בזלת, יצהר, אודם, מחלב כבשים בית הכרם וקורן מחלב עיזים ושוהם מחלב בקר. המשפחה מייצרת גם גבינות שטופות, טופז שטופה ביין שרדונה, ענבר שטופה בבירה ויש את הגבינה עם כמהין, אגת גבינה עם אפר ערמונים ועוד גבינות בשלות, לוטם, מורן והררית. דני ואביבה מדגישים כי כל הגבינות שלהם הן ללא חומרים משמרים וללא צבעים וללא דונג, גבינות טבעיות לחלוטין. דני "את החלב אנחנו מקבלים מתנובה, או מעין חרוד או מגבע, דירי כבשים עם חלב ממש איכותי ואת חלב העיזים מישוב קישורית, ישוב מיוחד שסטף וורטהיים הקים למען אנשים עם צרכים מיוחדים.

### מה באשר לעתיד?

דני "העתיד לא ידוע, אם חלילה יהיה עוד גל האנשים יהיו בהיסטוריה, נראה שמה שהיה לא יהיה עוד. כרגע אנחנו עובדים כרגיל, קבלנו הזמנות לשבועות ואנחנו מקווים לטוב". אביבה "לאחר 24 שנות הוראה וחינוך יצאתי לפנסיה מוקדמת וזה היה די טבעי להצטרף לעסק המשפחתי. תוך כדי עבודה למדתי מדני וכיום אני חלק מהעסק המשפחתי". ▲



מדליות זהב וכסף. גבינות הנוקד

### מדליות זהב וכסף

לפני כשנה נסעו אביבה ודני למונדיאל הגבינות בעיר טור בירת עמק הלוואר. יש לציין כי דני חבר בגילדת הגבנים העולמית. בתערוכה הוצגו והתחרו 3200 גבינות ובקטגוריית גבינת עיזים זכה דני במדליית זהב עם הגבינה לשם ועם גבינת בית הכרם במדליית כסף.

לשלוח את כל הסחורה. וכך נותרנו עם מלאי גדול של גבינות כי זו היתה תקופת טרום פסח. לאחר יום של הלם החלטנו לעשות משהו בנידון. את כל הגבינות שהיו מיועדות למלון, נתנו מתנה לבית חולים רמב"ם ולצוות הרפואי. ואז הבת רינת אמרה למה שלא נפרסם למכירה ונעשה משלוחים. ביום הראשון קבלנו 17 הזמנות ואחרי יום זה הפך למבול של הזמנות, ולמעשה כל המשפחה נרתמה למשלוחים".

### ומה באשר לרווח הפסד?

"מצד אחד המחזור ירד מאוד כי המכירות הגדולות ירדו אבל הרווח נותר כמעט אותו דבר וזה לימד אותנו שיעור בכלכלה ומשפחתיות. בחיים לא הגענו ללקוחות פרטיים וזה מדהים. הישראלים גם מפרגנים וזה מחמם את הלב. בימים רגילים אנחנו עובדים עם מעדניות, עם הרשת של רותי