

# טבע עז

**המחלבה של משפחת באר הינה חלק מהמשק המשפחתי במושב בן עמי בגליל המערבי. כיום הדור השלישי מנהל את העניינים והמחלבה מייצרת מגוון מוצרים וגבינות המשווקים על ידי מחלבת גד •**

עינת, פרח ושי. רותם הבכורה, דור שלישי מנהלת את המשק החקלאי ואילו שי מיועדת לנהל את המחלבה ולומדת טכנולוגיית מזון בתל חי.

## **הדיר והמחלבה**

הדיר נוסד בשנת 85 מ-25 עיזים שדרור קנה מקיבוץ כישור, אט אט הדיר צמח ובכל פעם נבנתה עוד סככה וגם מכון חליבה. כיום יש בדיר 400 עיזים חולבות ונספחיהם, עד שנת 90 החלב נמכר לתנובה. בשנת

מחלבת טבע עוז הנה חלק ממשק בוקר באר, למשפחה מטעי אבוקדו ואפרסמון, בסה"כ כ-120 דונם. המשק פועל במושב העובדים בן עמי ונחשב למושב שעדיין פעיל בעיקר בחקלאות, הגידול עיקרי, מטעי אבוקדו ועוד כל מיני מטעי פירות, במושב פועלים גם צימרים ועוד. המשק נוסד בשנות החמישים על ידי שמואל וחיה באר, בשנת 81 הגיע מטבעון דרור בוקר שהתחתן עם ניצה באר, דור שני למשפחה. לזוג נולדו 4 בנות, רותם,



השוק משתנה אך אנחנו אופטימיים. רותם והאב דרור



השכנים ומנהריה. במחלבה מייצרים 3 משפחות גבינה, מריחה, רכות, חצי קשות וקשות. הפופולריות ביותר, מטבעות עיזים, קממברים וכדורים מתובלים.

### איך עברתם את הקורונה?

רותם "מעבר לזה שעובד אחד שלי עדיין תקוע בתאילנד אז אלתרנו, שעות העבודה היו פחות שגרתיות, לא היתה ירידה גדולה אך כל מה שמכרנו למסעדות ומלונות נסגר. אבל נפתחה מכירה ישירה מהחקלאי לבית הלקוח. פתחנו חנות אינטרנטית כמו גם שיש לנו נקודות חלוקה עד המרכז". רותם נשואה לאבישי, לזוג שני ילדים, נגה בת 6 ואסף בן 4 וכששואלים אותה על החזרה למשק היא אומרת "עשיתי תואר באיסלם ומזרח תיכון אבל היה לי ברור שאני חוזרת למשק, בהחלט, לשם כיוונתי כל נעוריי".

### ומה באשר לעתיד?

דרור "מצד אחד אופטימי כי אני מאמין שאנשים יפרגנו יותר לחקלאות הישראלית ומצד שני לפחות בתקופה הקרובה כמות הייצור תרד והמגדלים יהיו בבעיה של חלב ויצטרכו להקטין את כמויות החלב. אנשים רוצים היום מוצר סגור ולא קניה מהתפזורת, זה שינוי אחד גדול. לדעתי כל השוק הולך להשתנות". ▲



מסועי האבסה בדיר משפחת בוקר באר. המסועים פורקו ממפעל ישן והותאמו להאבסה בתכנונה של רותם

בעת שדרור היה יו"ר עזיזה הודיעו להם מתנובה שאין להם מה לעשות עם חלב עיזים. דרור "ארגנו בעזרת משרד החקלאות ויוסף קרסו ואז נפתח קורס לייצור גבינות עיזים. הגיעו כ-20 מגדלים ומשם בעצם החל הענף לצמוח ולהתפתח". עד שנת 99 ייצרו גבינות לרשתות ומשנת 99 הועבר השיווק למחלבת גד. כיום חולבים את העיזים פעמיים ביום, מכון חליבה של 500 מזון בעיקר מילובר, במחלבה יש 24 עובדים מהכפרים