



# אירוע חשיפת בשר הגדי השנתי 2020

יוסי לפר

**אירוע בשר הגדי השנתי נערך זו השנה השלישית והפך למסורת חשובה ולאבן דרך משמעותית במאמצים להעלות לשיח ולקדם את נושא צריכת בשר הגדי בישראל.**

מגדל להזין נתונים במערכת שתוקם כמו צפי גלי ההמלטות, כמויות משוערות ועוד ובכך נוכל ליצור רצף הספקה קבועה למסעדה או הקצב, אשר כיום נרתע מהכנסת הבשר עקב חוסר רציפות בהספקה.

אחת מאורחות האירוע היא לי לוי, קצבית ומומחית לבשר, בעלת המותג "מיט פרו": "אני כבר שנים חולמת לצרף בשר גדי למרכז המיינסטרים של ענף הבשר בישראל. בעיני יש לו מקום טבעי על המדף בקצביה, לצד בקר וטלה. מאד מתאים לגדל עזים בישראל, אני רואה עזים וגדיים כחלק בלתי נפרד מהמטבח והקולינריה הישראלים. בשר גדי הוא רך, עסיסי וטעים מאד. יש לו טעם ומרקם מאד עדינים ומיוחדים, ואפשר לבשל ולצלול אותו במגוון שיטות. מצפה לשיתוף פעולה פורה עם יוסי לפר ומכירה של בשר גדי כחלק מהמוצרים שלי במיט פרו".

### פיילוט שיווק

בתקופה הקרובה יחל פיילוט שיווק בשר גדי למספר מקומות אשר מכירים את העבודה עם בשר הגדי, ועבדו עמו בעבר, לאחר קבלת פידבקים מהשטח נבצע הערכת מצב ואקבל החלטה על המשך התכנית.

אין ספק שבביצוע מהלכים נכונים ימצא את עצמו בשר הגדי לבסוף במקום המכובד המגיע לו. ▲

באירוע הוגשו מגוון רחב של מנות כמו קבבי גדי עטוף בשומן בטני, גדי שעבר עישון קל ולאחר מכן נצלה על שיפוד, בישול גדיה במרינדה בתיבה סגורה, המבורגרים נקניקיות ועוד מנות כשכולן כמובן על טהרת הגדי. כבכל שנה לאירוע יש מספר מטרות, הראשונה שבהן היא לחשוף את האורח לטעם בשר הגדי הלא מוכר לרובנו. כיום בשר הגדי אינו נמכר בשווקים, ובקצביות במגזר היהודי חוץ ממקומות בודדים, להבדיל מהמגזר הערבי שם בשר הגדי מוערך מאוד, אך עדיין גם שם הבשר אינו נפוץ בקצביות.

### שיווק שנתי

מטרה נוספת ואולי החשובה ביותר היא למצוא פתרון לנושא יכולת שיווק הבשר לאורך כל השנה. ענף העיזים בישראל הוא ענף קטן והעז הינה חיה עונתית ורוב

ההמלטות מתמקדות בתאריכים מסוימים מה שיוצר מחסור מחוץ לתאריכים אלו. במהלך פגישות באירוע גיבשנו רעיון להקמת מאגר נתונים בוא ישתתפו בעלי דירים שירצו לקחת חלק בתהליך החשוב. על פי התוכנית יוכל כל



משמאל לימין, איציק שניידר, יוסי לפר, אילנית ומיכל קראוס