

תורנות חליבה

הוותיקה, המסוגנת, הריחנית, הפסטורלית והמסתורית: 5 מחלבות ששווה לבקר בהן • שרית סרדס-טרוטינו

עז עברית | בלי ריח של עזים

שן שמדובר בגרסה הבריאה יותר לגבינה הצהובה הסטנדרטית. יש פה גם יוגורטים בטעמים, לבנה עזים, גבינות פטה וגבינות חדשות שהושקו רק עכשיו, בשם יז' רעאלית טבעית ובסגנון בורסן, המזכירה מעט את גבינת השמנת המקסימה מצרפת. ההכרז: כעוד שאחותה הצרפתית כורעת תחת עומס השומן שנותר בה, אחותה היש' ראלית מכילה רק 7 אחוזי שומן - רווח נקי למי שעורקיו חשובים לו. ויש גם גלידות עזים נהדרות בטעמי מוקד, פקאן סיני, ליי-מוז, תות, שוקולד ועוד.

אייאפשר להיכנס למחלבה, מטעמי סטריליות, אבל אפשר להתרשם מהמוצ'רים המעולים שהיא מפיקה במתחם שנ' קרא "שלוש המשאלות" בכניסה לקיבוץ. תוכלו לקנות גבינות הביתה או כריכים המכילים את הגבינות, שמכילים במקום. שולחנות העז המצויים בסביבה יסייעו לכם לערוך פיקניק ברגע.

מתחם שלוש המשאלות, קיבוץ הזרע, טל' 052-3990990.

עם כל הכבוד לחלב ולגבינות עזים, בואו נודה: יש אנשים שפשוט לא יכולים לסבול את הריח. הוא עושה להם בחילה ומזכיר להם את הריח השורר בריר. עכ' שיו תשכחו כל מה שידעתם על גבינות העזים, ותטעמו את הגבינות המעולות במיוחד של "עז עברית" מקיבוץ הזרע שבצמק יזרעאל. החוויה שאתם עומרים לעבור תהיה שונה מכל מה שהכרתם. באורח פלא, לגבינות של עז עברית אין ריח דומיננטי של עזים. למען האמת, אין להן ריח כלל. איריס רפאלי, מנהלת המחלבה, טוענת שכשהעזים רועות בחיק הטבע, החלב שלהן מיד מושפע מכר, ועל כן אינו סובל מהריח החריף שרבים כל כך נרתעים ממנו. העזים גם אינן מקב' לוח הורמונים, והחלב שממנו מכינים את הגבינות נקי מחומרים וריס: משמרים או כאלה המשפרים טעם.

הגבינה הצהובה של עז עברית, העושה שימוש בחלב עזים בלבד, היא הברקה של ממש. גם הילדים האנינים ביותר לא ירגי'



מחלבת אדיר | איך מכינים ריקוטה

שיעמרו בתלאות הדרך. אם אתם מתקשים לבחור, תוכלו לשבת על ארוחת טעימות של גבינות ויין (30 שקל לטעימת גבינות, 30 שקל לטעימת ארבעה סוגי יינות, ו-50 שקל אם משלבים בין השתיים).

ולא רק גבינות יש פה. בעת האחרונה החלו למכור באדיר גם גלידות מצוינות מחלב עזים. יש גלידות דוכדוכנים, רימ'רים, תותים, וניל ושוקולד, ולכולן יש טעם עדין, קליל וחמצמץ מעט. סביר להניח שהנוף הגלילי המקסים שבחצר יפתח לכם היטב את התיאבון. למעוניינים: מחר, 18 במאי, בין השעות 09:00-14:00, תתקיים סדנה לכל המשפחה, המלמדת איך מכינים גבינת ריקוטה.

מרכז מבקרים אדיר, אזור התעשייה דלתון, טל' 04-6991039, 052-6665118.

אחד ממרכזי המבקרים היפים ביותר בארץ מצוי באזור התעשייה של דלתון, במחלבה וקב אדיר. משפחות רוזנברג ואשכנזי מכרם בן זמרה במרום הגליל הקימו יחד בתחילת שנות ה-90 את מחל'ת אדיר, המבוססת על אחד מדירי העזים הגדולים בארץ. ב-2003 הקימו גם יקב. אין כמו שילוב של יין וגבינות, תורו.

אז אולי לא תריחו פה את ריח העזים, ולא תראו מכונות חליבה הנצמדות לעטינהן, אבל המקום החדש והמעוצב למשעי מכפר על הכל. הוא משלב עץ וצבעים בהירים, ומחולק לשני חללים: אגף הגבינות ואגף היינות. אפשר לקנות פה גבינות חצי קשות כמו תום, לורד ואדמון, וגם יוגורט, כדורי לבנה בשמן זית וחמאת עזים. את הגבינות יארוזו לכם בשקית מיוחדת עם קרח, כדי



חשק יעקבים | יותר זול מהסופר

רכות וקשות, חצי קשות בשלות, יוגורט, גאודה, פטה, קממבר, סנט מור, ואפילו גרסה ישראלית לגורגונוולה. חלק מהגבינות מיוצרות עדיין לפי מחברת המתכונים של סכתא. ברבות השנים גדלה הקולקציה והתרחבה, והיום יש פה 25 סוגי גבינות. אחת המומלצות: איטליקו, גבינה חצי קשה מחלב עזים, עם טעם מתקתק של אגוזים. רבות מהגבינות, כנהוג במחלבות, נקראות על שמותיהם של בני המשפחה.

משמח במיוחד: המחירים בחנות נמו'כים מאלה שתשלמו במרכולים. אם תכפרו במשק, גם תוכלו לצפות בחליבת הפרות.

משק יעקבים, כפר הרא"ה, טל' 04-6366111.

אל תראו אותם ככה. לא תמיד הייתה המחלבה של משק יעקב'ס בכפר הרא"ה כה חרישה ומשוכללת. כשיצחק ורות יעקבס הגיעו לעמק חפר, ב-1936, הם ראו מול העי'ניים בעיקר שממה. אבל יתושים וביצות לא ריפו את ידיהם. הם החלו לגדל פרות ועזים, לחלוב ולגבן גבינות. היום, כשהרוד השלי'שי ממשיך את השושלת, תענוג לראות איד העסק המשפחתי מתנהל למופת. שלמה, בנם של יצחק ורות, מפעיל את המחלבה יחד עם שלושה מתוך חמשת בניו, והם מייצרים גבי'נות בוטיק מהמשובחות הנמכרות בארץ.

תמצאו פה מחלבה עם ציוד מודרני למ'שעי, ולצידה חנות קטנה עם מבחר נאה של מוצרים מחלב עזים, כבשים ובקר: גבינות

