



ניר ויעל שמואלי בדיר העיזים



אלנה צימבליסטה



רותי ושלום נחום



תוצרת הארץ



בעל מחלבה ובעלי שני יקבים מהאזור מספרים לכבוד שבועות על אורח החיים החקלאי ועל העבודה, ומזמינים אתכם לטעום. פרויקט קולינרי חגיגי



מאת דור גפני | צילומים דור גפני, אורי קריספין, באדיבות משק שמואלי, באדיבות יקב צימבליסטה | איורים א.ס.א.פ. קריאייטיב/INGIMAGE

פשוט ולא זול. מדובר על הוצאה של כמיליון שקלים בהקמה. בשוטף, רק עלות המזון (בליל מיוחד שמכנים עבורו במרכז המזון במושב; ד"ג) של העיזים מגיע לעלות של 6,000–7,000 שקל בחודש.

שמואלי מוסיף: "חלב העז הוא קרוב בתכונותיו לחלב אם. מגיי עים מכל האזור כדי לבקש חלב עז מפוסטר לטיפול בפצעי פה. מדובר בחלב מאוד בריא. העז היא חיה אנושית משהו, רגישה, נפי לאה, נקייה מאוד, חכמה. אחת הסיבות שהחלטנו ללכת על הקמת המחלבה היא לשמר את המשק הכפרי שהולך ונעלם. העדר שלנו בנוי מעזים צרפתיים-אלפיות. כ-50 חולבות, עם תנובה של 3–4 ליטר לעז חולבת ביום. אנחנו מאפשרים לגדיים להישאר עם האימהות שלהם ולינוק קרוב לחודשיים. אני מאוד אוהב בע"לי חיים. תראה את הגדיים, חמודים נורא, מאוד שובבים אבל גם חברותיים. אנחנו בתחילת הדרך. המטרה היא להתפרנס, אבל לא להיות מולטי מיליונרים. התחלנו להשתתף בירידים". יעלי: "בש"בועות נשתתף ביריד במושב אצל יואב צור. אנחנו אוהבים את הקשר הישיר ללקוח. אנשים באים טועמים, ונותנים לנו פידבקים".

יקב נחום במושב אמונים

היקב של רותי ושלום נחום נמצא בחצר המשק שלהם במושב אמונים. מדובר ביקב בוטיק ביתי קטן שהוקם ב-2007. רותי (70)

המשך בעמוד הבא

כדורי גבינה, לבנה, יוגורטים טבעיים ועם פירות. שמואלי (42) הוא דור שלישי לבאר טובינים, הסבים היו ממייסדי המושב (1930). כל מי שגרל באזור יודע שמי שאין לו רפת בבאר טוביה נחשב, פחות או יותר, חריג. אחרי הכל, זה המושב שמייצר הכי הרבה חלב פרה בישראל. אבל שמואלי, שא"מנס עבד ברפת בצעירותו, אף פעם לא אהב את הפרות יותר מדי ובסתר לבו חלם על עזים וכבשים. ואם פעם היו כמה כאלה ליד הרפת כתחביב, אז הן היו אצלו בעדיפות ראשונה.

ניר הוא "הבן המשיך". הוא, יעלי והילדים - נעמה, הילה ואסף - גרים במשק בצמוד לבית הוריו של ניר, תחיה וישראל. "המשפחה גאה. אנחנו מקווים שהעסק ימשיך להתקיים ושגם ילדי יעברו פה", אומר ניר. "המשפחה והמשק משתלבים יפה יחד - אנחנו, הילדים, הסבים, אין יותר כיף מזה", אומרת יעלי. לא רק ניר עשה תפנית בחיים. גם אשתו יעלי, בת כפר ביל"ו, עוברת סוציאלית ויועצת חינוכית, נשאבה לתוך המיזם החדש. לזוג יש שלושה ילדים וגם הם, ביחד עם הוריו של ניר, נותנים כתף. יש מי שמטפל בצאן ומחלק אוכל, יש מי שחולב (בעיקר ניר ואיתו עובד וייטנאמי), יש מי שעוסק בייצור הגבינות (ניר הוא הגבן הראשי) והיוגורטים. בהמשך, צריך לסמן, לארוז, תמיד יש מה לעשות.

"ב-2007 התחלתי לייצר גבינות עזים בבית", נזכר ניר, "ב-2009 תפסתי אומץ והתחלנו בתהליך. ב-2014 בנינו את המיחלבה. רק באחרונה סיימנו את תקופת ההרצה. זה סיפור לא

תחום החקלאות בארץ עבר ועובר שינויים גדולים, פושט צורה ולובש צורה, אך למרות הכל החקלאות חיה ונושמת. כמה מתורשבי האזור אף לקחו את העיסוק בחקלאות ברצינות וכיום מכינים תוצרת עצמית ייחודית במסגרות פרטיות של מחלבות ויקבים. וכך, באזורנו צצות ופועלות מחלבות שרובנו לא הכרנו, לצד יקבי יין בוטיק. חג השבועות, חג של ביכורים ושבועת המינים, הוא הזדמנות טובה להביא טעימה קטנה מהיצירות המקומיות והמעניינות הללו.

משק שמואלי - מחלבת בוטיק לגבינות עיזים

ניר שמואלי ממושב באר טוביה כבר היה עמוק בהייטק, עד שאחרי 11 שנה בחברת IBM החליט "לחזור לאספסת". הוא שב למשק של ההורים במושב ובהתייעצות איתם ועם אשתו יעלי, החליטו לקחת את המשק למקום קצת אחר. וכך, במקום הרפת הוותיקה שנסגרה בשנת 2000, הוקם דיר עזים קטן - משק שמואלי. מכון החליבה הישן פינה את מקומו למכון חדש שמי תאים לצאן ולא לבקר. ובין המשק לבית נבנתה מחלבה חדשה ומבריקה שבה מייצרים בני המשפחה גבינות ויוגורטים.

במחלבת שמואלי מייצרים גבינות קשות בסגנון תום וגאודה שמבחילות בתוך 4–5 חודשים. כמו כן, יש גם תום ביי, קממבר, שהיא גבינת עובש, גבינת פטה, גבינה צ'רקסית, גבינה לבנה,