



מחלבת מרקוביץ



מחלבת שירת רועים



חנות קורמל



חנות נאמן



מחלבת אלטו



מחלבת חוות שדה בר



מחלבת יעקבס

בסגנון גאורדי עם תוספות של צ'ילי בחריפות מעורנת, וגבינה בסגנון צ'דר עם חילבת, כדי לתת מענה לשולחן החג מעבר לגבינות המסורתיות."

### "חווה שדה בר" למרגלות ההרודיון

מחלבת חוות שדה בר היא מחלבת צאן שהוקמה לפני כ-12 שנה ומייצרת 1,000 ליטר בחדש. במי קום גם מסעדה, המבוססת על תוצרת המחלבה וצופה לנוף המרבר, למרגלות גן לאומי הרודיון. את המחלבה מנהל נחמן גוטמן, יום ב"קרן שמש" שמטרתה לקדם יזמים ובעלי עסקים. "מסערת הבית שלנו מציעה תפריט שכולל הרבה גבינות ויין", מספר גוטמן, "ובחג שבועות השנה אפשר לבקר אצלנו ולשלב גם ביקור בהרודיון. תמצאו פה גם חוות סוסים, פינת חי וגלריה לאמנות".

לאולם הגיבון, הגבינות מיוצרות מחלב עיווים גלילי, בהיקף של כ-1,000 ליטר ביום. הבעלים, ינת מוז, מסבירה כי "כבעלי עסק משפחתי אנחנו מוציאים את רוב חלב עיווים, מתוך איריאולוגיה. זו היתה החלטה של בן זוגי, שהוא הגבן. אנחנו מפיצים למעדניות כי בחרנו להיות מחלבת בוטיק. ברגע שנכנסים לרשתות צריך להגדיל את הייצור, וכך לא נוכל להציע מגוון רחב של מוצרים. אנחנו מעדיפים להיות נאמנים לשיטה ולמוצר ולייצר פחות אך באופן איכותי". לצד המחלבה פועלים בית קפה ומעדנייה מיוחרים. "שקר, בתי הגרולה, שהיא יזמת בני שמה, לקחה את המטבח של הקיבוץ, שלא נעשה בו דבר מאז ההפרטה, והפכה אותו לבית קפה ולי מעדנייה במטרה למשוך קהל מהצפון", מספרת מוז, "לרגל החג הקרוב השקנו גבינות חצי קשות

משווקים לרשתות השיווק הגדולות, למעדניות, לבתי קפה, למסעדות ולבתי מלון". יעקבס מסביר כי "יש כיום כ-100 מחלבות שמייצרות דברים טובים ומיוחדים, אבל קשה לפרוץ מעבר לגודל מסוים. צריך לעסוק בשיווק, התחרות קשה וקשה לפרוץ את המעגל". במהלך החג יערוך משק יעקבס יריד במתחם חנות המחלבה, שבו יוצגו מגוון הגבינות של המחלבה ובית הקפה יעבוד במתכונת הגיגית לשבועות. היריד יפתח היום וימשך עד לחג השבועות, לא כולל שבת.

### "מחלבת אלטו" גאודה עם ציני

מחלבת אלטו ממוקמת בלב בוסתן עצי פרי בקיבוץ שמרת, והיא משלבת חנות מפעל עם חלון

תות כלי לסכן את העסק בקריסה. כבר היו דברים מעולם, גם בתחום המחלבות". לרגל החג משיקה מחלבת שירת רועים את גבינת "עזנטל" ממשפחת האמנטל עם החורים, גבינה מחלב עיווים וגבינת טל, חצי רכה ועדינה. נוסף על כך, יתקיימו אירועי שבועות במחלבה משישי הבא ועד אחרי החג.

### "מחלבת מרקוביץ" משלבים את שבועת המינים

מחלבת מרקוביץ, הנמצאת במושב נחלים, מציגה יותר מ-40 גבינות מחלב מפוסטר. אהרון מרי קוביץ, האישי שמאחורי המחלבה, מספר כי "אנחנו מתמחים בגבינות שאני מוציא ומשלב בהן את שבועת המינים. אני מוכר רק אצלנו במקום, כי חשוב לי לשמור על איכות הגבינה. ברגע שהגבינה עוברת דרך משווקים ומפיצים, האיכות יורדת והמחיר עולה. היינו ברשתות הגדולות, ולשמחנו אנחנו כבר לא שם. אתה עובד קשה מאוד והופך לקלוט. ברגע שיש שרשרת הפצה ארוכה, למוד לבות הקטנות לא נשאר שום רווח".

### "חשה יעקבס" לא חתש קטן

משק יעקבס מכפר הרא"ה הוא כבר לא קטן כל כך, כדוראי לא בהשוואה לשר המחלבות הקטנות, ובניגוד להן הוא גם מוכר את מוצריו במרכזים. לרברי ערן יעקבס, "המשפחה שלי הקימה את המחלבה לפני 20 שנה והיום אנחנו דור שלי לגידולי שדה ולרפת חלב. אנחנו מייצרים גבינות מחלב בקר, כבשים ועיווים, בכמות של אפילו ליטרים ביום. את המוצרים שלנו אנחנו