



ד"ר צח גלסר והעזים ברמת הנדיב. "אני רוצה חלב שמושפע בטעם ובאיכות ממגוון הצמחים המקומיים שאוכל העדר במרעה"

## מה כל כך מיוחד בחלב העזים של רמת הנדיב

עדר העזים של רמת הנדיב יוצא למרעה בחורש ים תיכוני טבעי ובעקבותיו עדר של חוקרים תאבי ידע. סיפור קטן על עזים, אנשים, גללים וחלב יוצא דופן באיכותו

חנית ורד, צילום: דן פרץ

23.09.2015 | עודכן ב- 15:58 20.09.2015



שש בבוקר בדיר העזים. "טוב לשיר איתך פתאום", מרעימה שושנה דמארי בקולה בשעת חליבת הבוקר, ואחד מתרנגולי הדיר קופץ על הגדר ומנפח את נוצותיו לצלילי השיר. על לוח המודעות שבמשרד תלויה מודעת אבל צנועה. "ג'מילה איננה", נכתב בה באותיות קידוש לבנה. על המודעה חתמו אנשי צוות הדיר ("עצובים, כואבים ודואבים"). ג'מילה, משכוכית ותיקה שהגיעה לגיל 15 המופלג, לא תוביל עוד את העדר בשבילי פארק רמת הנדיב. "היא תחסר", אומר בעגמומיות ד"ר צח גלסר ומדווח על ניחוח קל של ייחום תיישים באוויר ("זה ריח דק מאוד. מי שלא מכיר עלול לא לשים לב").

הדוקטור אוהב העזים ומתולתל השיער, שאינו נועל סנדלים תנכיים לרגליו, נוטל את מטה הרועים ופותח את שערי הדיר. העדר — 180 חולבות ו-40 גדיות — שועט החוצה בעליזות, מעלה בדרכו ענני אבק בשבילי הפארק. לצווארן של הבנות, מעשה גנדרנות צבעוני, כרוכים קולרים ורודים ותכולים, ובכל קולר

משדר GPS זעיר. עוצרים לרגע בבריכת המעיין — העזים מתחרות זו בזו מי תגיע ראשונה אל המים הצוננים — וממשיכים אל חלקת השטח הפראית המיועדת למרעה היומית. אל הפיקניק הנינוח של הבנות מתלווים חוקרים ומתנדבים מהאזור שהתאהבו בתענוגות היציאה היומיומית למרעה.

"הן אוכלות דברים משוגעים", אומר במבטא צרפתי בולט ד"ר יאן לנדאו, ברנש טוב מזג ומומחה לתזונת עזים ממכון וולקני. "אלת המסטיק, למשל. עלי האלה מכילים 20% טאנינים, חומר הנמצא גם בקליפות ענבים וגורם לתחושת מריחות ועפיצות בפה. יש להן גם יכולת מופלאה לרפא את עצמן — אם הן אוכלות צמח שיש בו רעלנים, הן מיד עוברות ללחך צמח שיש לו נוגדנים לאותו רעל. לכל זן של עזים יש במוח מאגר מידע מדהים על הצמחים שבסביבת הגידול שלו".

בעדר של רמת הנדיב, שיוצא למרעה הטבעי מדי יום במשך ארבע שעות, יש עזי בלאדי, עזים שאמיות ועזים שהן פרי מכלוא בין עזים אלפיניות, שיש להן תנובת חלב גבוהה יחסית, לבין שני הגזעים המקומיים (צרפוקאיות, כך מכנים פה בחיבה את בנות הכלאיים האירופיות־מזרח תיכוניות, ושימור הגזעים המקומיים הוא חלק חשוב ממטרות המיזם). "האמהות מלמדות את הצאצאים את תורת הליקוט והליחוך — מה אסור באכילה, מה מותר ומתי — והפרמטר הקובע הוא לא הגנטיקה אלא החינוך הסביבתי. אם האם רעתה פה בפארק היא תעביר לדור הבא את התורה המקומית. בגלל זה חשוב לנו מאוד שהפעוטות ייצאו למרעה עם האמהות", מוסיף לנדאו. תזונת העדר של רמת הנדיב מבוססת היום על 60% מרעה טבעי, שיעור גבוה במדינה שבה מרבית עדרי הצאן לחלב גדלים באופן חקלאי אינטנסיבי ולא יוצאים למרעה כלל. ולמה בכל זאת יש תוספת תזונה של גרעינים? "כי אנחנו לא חיים בתקופה המקראית", אומר גלסר, איש שקשה לחשוד בו שלא היה מרפד את דרכן של עזיו בחיים רק בפרחים ובענפי צמחי בר. "בעידן ההוא יכול היה אדם להסתפק בעז שהניבה ליטר חלב לצורכי המשפחה, העולם המודרני מורכב יותר".

## חוק העז השחורה

70 הדונם של הגנים המטופחים שבהם שוכן קברו של הברון רוטשילד הם רק חלק זעיר משטחו של פארק יפהפה הכולל גם כ-5,000 דונם של חורש ים־תיכוני טבעי (ביתן של חיות בר ויצורי פרא מקומיים). ראשיתו של סיפור העדר המקומי במאי 1980, אז כילתה שריפה גדולה שני שלישים מצמחיית שטח הפארק שבחוסם הכרמל ואיימה להגיע גם לבתי השכונות הסמוכות בזכרון יעקב ובבנימינה. בימים עברו, בעידן של חקלאות מסורתית, דיללו עדרי צאן שרעו בשטחי הבר את הצמחייה השיחית הנמוכה המתלקחת בקלות ומלבה שריפות מחזוריות. "משנת 1952 נמצא מספר מגדלי העזים והרועים בישראל בצניחה חופשית", אומר ד"ר גלסר. "חוק העז השחורה — לא ירעה אדם עזים ללא היתר בשטח שאינו שלו — וצמיחתם של משקים אינטנסיביים מודרניים שלא יוצאים בהם למרעה טבעי, נמנים עם הגורמים לבעיה. שטחי מרעה של אלפי שנים ננטשו — זה מוביל לגידול פרא שסוגר את השטח, לירידה במגוון הצמחים ולפריצת שריפות. גם כשניסו לחפש עדרים שיבואו לרעות בפארק התקשו למצוא".



שיתוף הפעולה בין רמת הנדיב למכון וולקני, בראשותם של ד"ר לנדאו והאקולוג פרופ' אבי פרבולוצקי, החל ב-2002. להקמת העדר הצטרף גלסר הצעיר ("אני מהדוקטורים האלה שבמקור לא גמרו כיתה י'). תמיד הייתי בעניין של לגדל עזים. סיפרו לי שבגיל שש הבאתי הביתה כבשה שקניתי עם חבר מבדואי תמורת שני טרנזיסטורים ולא הבנתי למה היא לא יכולה לגדול איתנו בבית. כשבגרתי שאלתי איפה לומדים לגדל עזים. שלחו אותי לפקולטה לחקלאות ברחובות ושם עשיתי תואר ראשון, אחרי שהכריחו אותי להשלים בגרויות. בתום התואר נסעתי לצרפת לחצי שנה ולמדתי גבנות. חזרתי לארץ ורציתי להקים עדר ולייצר גבינות, אבל מהר מאוד הבנתי שפה בארץ אתה לא מגדל, אלא לוחם בבירוקרטיה וברשויות. יאן, שפגשתי כבר בתואר הראשון, הציע לי להצטרף למחקר אבל אמר שצריך תואר שני. ככה, בערמומיות, גררו אותי עד לדוקטורט").

העזים, שאחרי מסלולן המנוטר עוקבים באופן ממוחשב, נשלחות מדי יום לאזורים שונים של הפארק ושם מלכות-מדללות באופן טבעי את שיחי החורש. המחקר של מכון וולקני מתמקד בתזונת העזים. "יש לנו קרוב לרבע מיליון ביסים מוקלטים של עזים", צוחק גלסר. "בשנים הראשונות פשוט פסענו אחרי העזים ותיעדנו ברשמקול כל נגיסה שלהן. אחר כך השתכללנו — עברנו לעקוב אחרי קקי. כדי להבין מה אוכלות העזים אנחנו בודקים היום את גללי העזים בעזרת אור אינפרא-אדום". מהנדס המחקר של הפרויקט הוא חוסיין מוקלדה, בן למשפחת רועי צאן מדליית אל כרמל, שהביא עמו ידע שנצבר בקרב בני משפחתו ורועים מקומיים אחרים והועבר מדור לדור ("כמה כסף מוציא המחקר המודרני רק כדי לשחזר ידע מסורתי שפעם היה נחלתו של האדם ונשכח מלב", נאנח גלסר ומוקלדה הביישן מהנהן בהסכמה).

פרויקט מחקרי נוסף ("עז הדעת" מכנים אותו ביקום המקסים שבראו לעצמם עזים ואנשים ברמת הנדיב) נולד ב-2012, עת החלו לחלוב את העזים. המטרה היא לבדוק כיצד משפיע המרעה הטבעי, וצמחים מקומיים ספציפיים, על איכות החלב. צוות הדיר גאה בתוצאה עד מאוד. "הן מייצרות חלב מקומי איכותי יותר בכל פרמטר", אומר ד"ר לנדאו. "באופן עקבי מוכיחות הבדיקות שהחלב שלנו עשיר יותר בחלבון ובחומצות שומן בריאות".

"הכיוון של משרד החקלאות היום הוא לעודד משקים אינטנסיביים גדולים, והכיוון של רוב המחלבות הגדולות הוא ליצור סטנדרטיזציה והאחדה של החלב", אומר גלסר. "אני לא בטוח שמשקים קטנים ישרדו, ואני רוצה את ההפך הגמור בחלב שלי. אוכל אחיד ותעשייתי לעזים מייצר חלב אחיד, ואני רוצה חלב שמושפע בטעם ובאיכות ממגוון הצמחים המקומיים שאוכל העדר במרעה חורף ובמרעה קיץ. אני עדיין אופטימי למרות הקשיים שמערימים בישראל על מי שרוצה לגדל ולייצר בקנה מידה קטן ואיכותי".

תוצרת הדיר הקטן של רמת הנדיב הולכת היום למחלבות השומרון שבבנימינה, שנוסדה ב-1953 על ידי ארבע משפחות ממוצא בלקני. מחלב העדר הרועה במרעה טבעי מייצרים יוגורט עזים חמצמץ ועשיר טעם שיש לו מרקם נהדר. במחלבות השומרון מייצרים כמה סוגים של יוגורט עזים — מחלב שמגיע מתנובה והוא על פי רוב מתנובת משקים אינטנסיביים גדולים — אבל יוגורט העזים המיוצר ונמכר בגביעים של 180 מ"ל מכיל אך ורק חלב של עדר העזים מרמת הנדיב. במחלקה הוותיקה לא ממחרים לתייג את היוגורט עם העדר, בעיקר בגלל הכמויות הקטנות של החלב, אבל גם מפני שבצמד המילים "במרעה חופשי" עושים לדבריהם שימוש יתר, לעתים תכופות שלא כדון, בישראל.

---

## קודם הגיע התנור, אחר כך הגיע האופה

