



הכל נשאר במשפחה

יעל וניר שמואלי עזבו קריירות מצליחות כדי ללכת אחרי הלב ולהקים ה-'עסק המשפחתי' - מחלבה לייצור גבינות עיזים. מאז, הפך המקום לשם דבר בתחום הגבינות ומקור לגאווה גדולה עבור השמואלים. ניר: "חלב העזים מאפשר ייצור של גבינות ויוגורטים המשלבים גם טעם וגם בריאות". צילום: פלג אלקלעי.

רותם שני

"אהבת החי והעשייה היא המניע שלנו, ולכן אנחנו מקפידים להעניק לעיזים מזון איכותי ומאוזן".

ה'עסק המשפחתי' - כשמו כן הוא: יעל, שעבדה כיועצת חינוכית מוערכת, החליטה לפני כשנה לעזוב את עבודתה כדי להצטרף להגשמת החלום המשפחתי. שני בני הזוג עובדים זה לצד זה, ושלושת ילדיהם מצטרפים אליהם ומסייעים בכל הזדמנות.

דיר העיזים ממוקם בדיוק בין שני בתי המשפחה: ביתם של תחיה וישראל (הוריו של ניר) מצד אחד, ומן הצד השני - ביתם של יעל וניר וילדיהם. המחלבה החדשה, אותה הקימו לפני שנה, ניצבת בסמוך והיא מקור לגאווה גדולה עבור השמואלים. "לחלב העיזים סגולות ייחודיות ואיכויות יוצאות דופן", מבהיר ניר את בחירתם להתמקד בייצור ומכירת גבינות עזים בלבד. "חלב העזים מאפשר ייצור של גבינות ויוגורטים המשלבים גם טעם וגם בריאות".

יעל וניר מסבירים כי חלב עזים הוא החלב הדומה ביותר בהרכבו לחלב אדם. הוא מכיל 20 אחוז יותר סידן מאשר בחלב פרה, והוכח מחקרית כיעיל בטיפול בחיידקים, זיהומים ודלקות. בנוסף, החלב מתעכל בתוך חצי שעה בלבד (חלב פרה, להבדיל, זקוק ל-4 שעות עיכול). העיכול המהיר תורם לתחושה נוחה יותר וכן מאפשר לשומן שבחלב להתפנות לייצור אנרגיה, ופחות לייצור רקמות שומן. "אנשים רבים מגיעים אלינו לאחר ששמעו שחלב עזים יעיל בריפוי פצעים ואפטות בפה." מספרת יעל ומאשרת שיש אמת בשמועה.

בחנות המחלבה אפשר לרכוש גבינות עזים ויוגורטים, לצד מגוון מוצרים נוספים. כל המוצרים עשויים חלב עזים מלא ומפוסטר וללא תוספת חומרים משמרים.

"הקמנו את החנות כדי לאפשר לעוד אנשים לטעום מפרי עמלנו וליהנות מהעבודה שאנחנו עושים כל יום באהבה גדולה". אומרים בני הזוג, ומדגישים: "אהבת החי והעשייה היא המניע שלנו, ולכן אנחנו מקפידים להעניק לעיזים מזון איכותי ומאוזן. אנחנו מקבלים תגובות נלהבות ושאלות לגבי הטעם העשיר והמיוחד של הגבינות שלנו, ולכולם אנחנו עונים את אותה התשובה: הכל טמון ביחס ובאהבה. היחס שהעיזים מקבלות, והאהבה שבה נעשית העבודה".

הצטרפו תיש ושתי עזים. בין צלילי האזעקות והדהוד קולות הנפץ באותם ימי לחימה סוערים, זכו מיד שתי העזים לשמות מלאי משמעות: "עופרת" ו"יצוקה".

במשך חמש שנים, הכינו יעל וניר גבינות עזים במטבח ביתם לבני המשפחה ולחברים. "התגובות שקיבלנו היו כל כך חמות ומלאות התלהבות, עד שהתחלנו לשקול להפוך את התחביב המהנה לעסק". מספרים השניים.

מהרגע שהחליטו להקים מחלבה לייצור גבינות עיזים, החלו להתנסות, להעמיק וללמוד את כל מה שקשור לעולם הגבינות, וכך בשנת 2013 הפך התחביב הקטן לעסק משפחתי מסורתי.

הסיפור של "משק שמואלי" הוא מעל לכל סיפור של משפחה: שלושה דורות שמחברים בנימי נפשם לאדמת הארץ. ראשית העלילה בשנת 1939, כשישראל שמואלי נולד למשפחת חקלאים, ממייסדי מושב באר טוביה. ברבות הימים, נישא לתחיה, וביחד הקימו בית במושב אותו הקימו הוריו. במשך עסקו בגידול מטעים, ברפת חלב ובחממת גרניום. לזוג נולדו שלושה ילדים: עינת, גליה וצעיר הילדים - ניר.

ניר מספר כי מאז ומתמיד אהב בעלי חיים ונהנה מהטיפול בהם. "כשהייתי כבן שמונה, רכבתי על האופניים כל יום למושב השכן,



כדי לבקר בדיר. נהגתי לשבת שם שעות, להביט בכבשים ובטלאים, ללטף ולהאכיל אותם ומדי פעם גם עזרתי בעבודות שונות. חלמתי על היום שבו יהיו לי כבשים משלי". כשהיה בן 9, הפתיעו אותו הוריו ליום הולדתו וקנו לו את זוג הטלאים הראשון, שזכו לשמות "ניסן" ו"נסיה". "יש סיפור מאחורי השמות", מבהיר ניר: "יום אחד חזרתי מבית הספר ולא מצאתי את הטליה בשום מקום. חיפשתי זמן רב, ולבסוף היא נמצאה במשק השכן, שקועה עד צוואר בתוך הזבל. רק כנס הצלנו אותה, לכן נקראה 'נסיה', ולחבר שלה קראנו 'ניסן'".

בבגרותו, מצא ניר את פרנסתו כאיש הייטק בחברת IBM והחלום על עבודת האדמה נותר 'על אש קטנה'. נדמה היה שאהבת הילדות הישנה תישאר בגדר תחביב בלבד. בשנת 2002 הכיר את יעל, אף היא דור שלישי למשפחת חקלאים מכפר ביל"ו. השניים נישאו ובחרו אף הם להקים את ביתם בכפר טוביה.

בשנת 2009, החליט ניר ללכת בעקבות הלב ולעשות את הצעד המשמעותי לעבר הגשמת החלום: הוא עזב את עבודתו, חזר למשק ונרשם לקורס גבנות בכפר סילבר. אל המשק המשפחתי

"הקמנו את החנות כדי לאפשר לעוד אנשים לטעום מפרי עמלנו וליהנות מהעבודה שאנחנו עושים כל יום באהבה גדולה".