

# צפתית במקור

'גבינות המאירי' - ארוחת גבינות בבית צפתי עתיק

מאיר ויניב המאירי, צפת, טלפון: 04-6921431, נייד: 052-3721609 (בתאום מראש)

חווית הביקור במחלבות המאירי היא שילוב של טעמים, מראות ומסע מרתק בזמן. בית האבן העתיק מחולק למפלסים וחללים אינטימיים ומרהט בסגנון של פעם. על הקירות תלויים צילומים מימי המחתרות ותמונות בני המשפחה לדורותיהם. מחלונות הבית נשקפים נופי רכס הרי מירון ונחל עמוד, ומהמרפסת העליונה נראים בתיה של צפת, בית הקברות העתיק, קבר ר' יוסף קארו עם הכיפה הכחולה והמקווה של האר"י הקדוש.

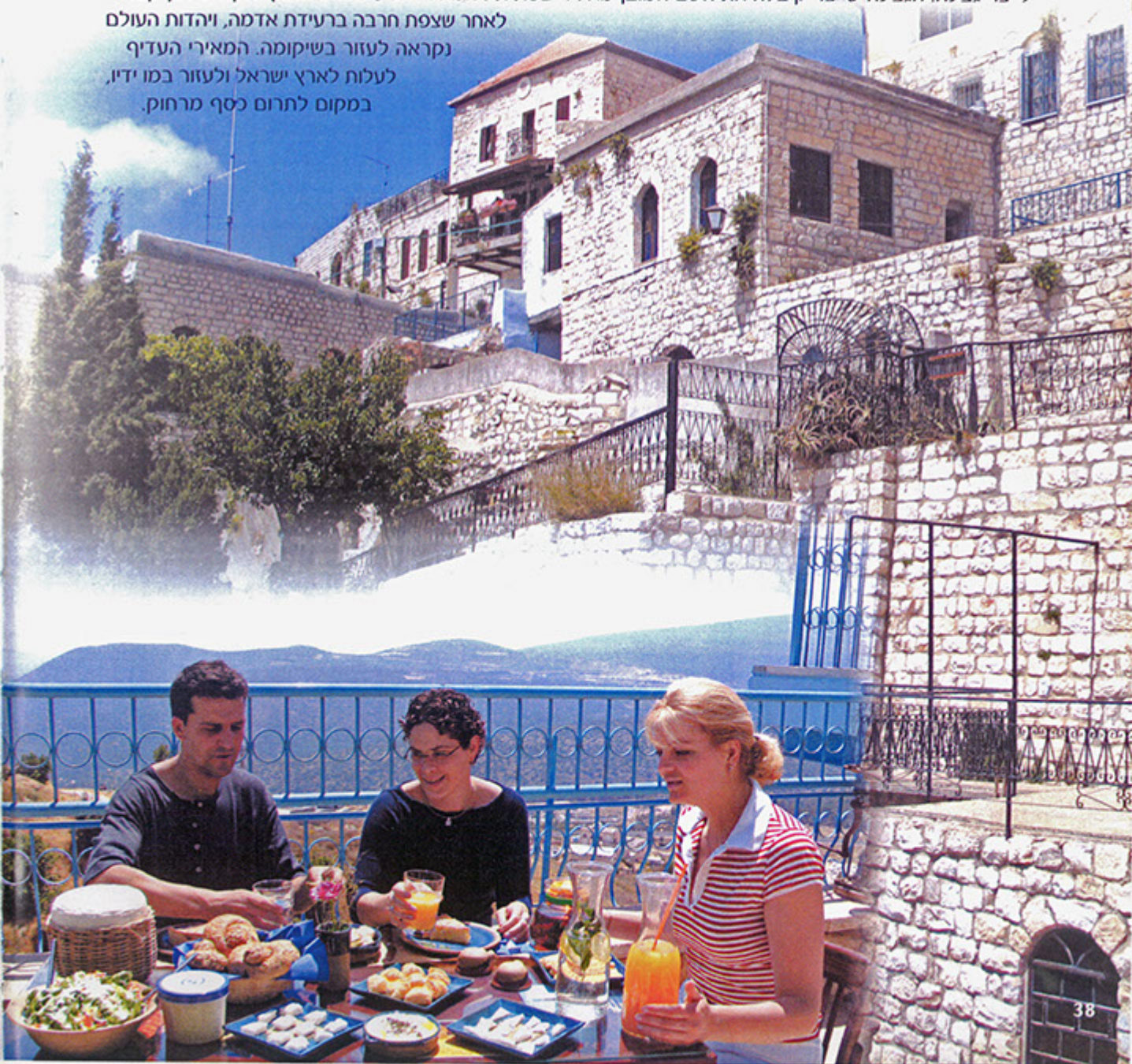
מי שסקרן לדעת היכן נמצאת המחלבה הראשונה בארץ לייצור גבינות, ימצא את התשובה אצל יניב המאירי. יניב, דור שישי ליצרני הגבינות, עונה בגאווה שכאן, בביתו העתיק בצפת, בשנת 1840 החל מאיר (ארזוני) המאירי לייצר גבינה. הגבינה שייצר קיבלה את השם המובן מאליו "צפתית". המאירי הגיע מפרס לארץ הקודש זמן קצר

לאחר שצפת חרבה ברעידת אדמה, ויהדות העולם

נקראה לעזור בשיקומה. המאירי העדיף

לעלות לארץ ישראל ולעזור במו ידיו,

במקום לתרום כסף מרחוק.



הוא הבין שבתור צורף לא יצליח להתפרנס, כשהעוני והמצוקה סביב קשים ביותר. המאירי ניצל את שליטתו בשפה הערבית, ולמד משכניו הערבים שקיים ביקוש לחלב ולגבינות מחלב צאן. הגבינה הראשונה שייצר נקראה "ברינה", והיא מיוצרת במקום עד היום. סוד טעמה המעולה של הברינה נותר בלתי מפוענח, ויש הגורסים כי המיקום הוא שמעניק לה את הארומה המיוחדת. מאיר המאירי, שידע שלמקום הזה יש ערך מוסף, השאיר אחריו צוואה בלתי כתובה, לפיה המפעל והבית לא יימכרו או יושכרו לעולם. במקום זאת יעברו בירושה רק לבן אחד, ששמו הפרטי ייקרא מאיר או שלומי. כך שרדו הבית והמפעל את כל השנים והתהפוכות, ונותרו עסק משפחתי.



### מחלבת המאירי

היום מייצרים במחלבה כמויות קטנות כדי לשמור על האיכות, ואת התוצרת משווקים למעדניות בשלוש הערים הגדולות. כל התהליכים נעשים ביד, ללא מכונות - החליבה, הפיסטור, החיתוך וההכנסה לפחים. עם השנים בחרו להתמקד בשני סוגי גבינות: הברינה המקורית, הנקראת היום בולגרית או פטה; והצפתית הקלאסית העשויה לפי מיטב המסורת עם מעט נוזלים ומליחות גבוהה. גבינת הברינה עוברת יישון בפחים בדומה ליין, ואת תהליך התסיסה אפשר לשמוע כשמצמידים את האוזן לפח. הברינה נחשבת מעדן, ובהתאם לכך נקבע גם מחירה. היום כבר אפשר לקנותה בחנות המחלבה בצפת. מנהל המפעל מאיר המאירי ובנו יניב שיפצו את הבית, והפכו אותו לבית פתוח לקונים ולסועדים. הם מארחים קבוצות לביקור במחלבה. מאיר מפליג בסיפורים על צפת של הימים ההם, על קרבות תש"ח ועל תולדות המשפחה, ויניב מסביר את תהליך הייצור.

### בתפריט

לקבוצות מכינים במחלבה ארוחות חלביות, הכוללות פלטה של גבינות - צפתית, בולגרית ולבנה, סלמון אפוי בתנור, פשטידות וקישים על בסיס הגבינות שמכינה יהודית, אשתו של יניב, בורקסים עם גבינות הבית, פלפלים ממולאים בגבינה, סלט גלילי עם גבינה צפתית מגוררת למעלה, שתייה חמה וקרה ועוגיות הבית או מעמול ומעורד צפתי במילוי תמרים ואגוזים.

האירוח בקבוצות של 15 איש ומעלה, כולל סיור במקום.

מחיר \*\*\* (סגור בשבת)



דבר מאירי:  
"את הברינה (בולגרית)  
שלנו אי אפשר לחקות"

### הטיפ של יניב

הגבינה הבולגרית או הצפתית ארוזה במי הגבינה הטבעיים שלה, שהם בעלי מליחות גבוהה. עדיף לפרוס את המנה הרצויה, ולפני השימוש לשטוף אותה במי ברז כדי להפיג את המליחות. אם לא שופכים את המים המקוריים, הגבינה מחזיקה מעמד במקרר במשך חודשיים.

