

# איך מזינים את הפרות והעגלות ברפת החלב לקראת חג הפסח?



ד"ר גבי עדין  
מנהל אגף בעלי חיים  
שירות ההדרכה והמקצוע (שה"מ)  
משרד החקלאות

לקראת חג הפסח ובמהלכו מחויבות רפתות המשווקות חלב למחלבות השונות בישראל להגיש למקנה (פרות נחלבות, פרות בתקופת היובש ועגלות לתחלופה) מזון כשר לפסח. לפיכך אבקש לפרט לפניכם את המזונות המותרים והאסורים, ולתת לכם מספר טיפים אודות המעבר למנות הפסח.

## מזונות מותרים ואסורים

**להלן פירוט של המזונות הכשרים, המותרים לשימוש במהלך הפסח:**

מזונות גסים - תחמיץ סורגום ותירס  
שחת מגידולי קיץ - וידן, פנסילריה, דוחן, סיטריה  
שחת קטניות - אפונה, תלתן, בקיה, אספסת  
קש - תירס, חמניות, עגבניות, בוטנים, סורגום  
קש קטניות - בדרך כלל שאריות מגידול זרעי אפונה, תלתן, חומוס  
שחמיץ קטניות - בדרך כלל אספסת  
מקורות עמילניים - גרעיני תירס, סורגום

**הערה:** חיטה, שעורה ושיבולת שועל הנקצרות בשלב הפריחה (לשחת או לתחמיץ), יכולות לשמש כמזון כשר לפסח בתנאי שבעת הקציר נכח בשדה משגיח מומחה מטעם המחלבה. מומלץ מאוד לשלב שחת חיטה כשרה לפסח ארוכת סיב במנות של פרות נחלבות ויבשות!

**להלן פירוט המזונות המקובלים ברפתות בישראל, שאינם כשרים לפסח:**

מזונות גסים - תחמיץ או שחת של דגניים, עם דגש על חיטה ושעורה  
קש - חיטה, שיבולת שועל, שעורה  
מקורות עמילניים - גרעיני חיטה, שעורה, שיפון, שיבולת שועל  
חומרי לוואי מתחנות הקמח - סובין, רמולאז' חיטה, שאריות מאפה

**חשוב מאד לבצע מעבר הדרגתי!**

בכרס של פרת החלב מתקיים שיווי משקל אקולוגי, עם אוכלוסייה מיקרוביאלית יציבה: כ- $10^{10}$  חיידקים (מעל 22 סוגים; מעל 60 מינים) לכל מיליליטר של מיץ כרס, לצד פטריות ופרוטוזואה.

חיידקי הכרס מאפשרים לפרה לנצל מקורות מזון שונים בצורה אופטימלית: הם מפרקים את דופן התא (NDF) של מזונות גסים ומוצרי לוואי עתירי דופן תא (חציר, תחמיץ, קש; סובין, קליפות תפוזים, גרעיני כותנה, גפת ועוד), והופכים אותה למקור אנרגיה; הם מייצרים חלבון מיקרוביאלי בעל ערך תזונתי גבוה ממקורות חנקניים (אוריאה) שאינם חלבון, לצורכי גדילה וריבוי; ואף מייצרים ויטמינים מקבוצת B.

חיידקי הכרס רגישים לגורמים שונים (כגון אנטיביוטיקה הניתנת דרך הפה, מחסור במינרים מינרליים ובוויטמינים, מנות לא מאוזנת, שינויים במזג האוויר ושינויי pH בכרס), והם רגישים מאוד לשינויים דרמטיים בהזנה. מסיבה זו ממליצים תזונאים רבים להרגיל את הבקר לשינוי על ידי מעבר הדרגתי ומבוקר ממנות רגילות למנות פסח. כלומר, יש לצמצם בהדרגה, לאורך תקופה של 5-7 ימים, את תכולת המרכיבים שאינם כשרים לפסח, ובמקביל להגדיל בהדרגה את השימוש במזונות הכשרים, עד למעבר הסופי למנות הפסח. יש תזונאים הממליצים על 2 מעברים הדרגתיים, של כ-3 ימים כל אחד.

**תזונאי המכיר היטב את מאפייני המשק ימליץ על אופן המעבר למנות פסח בהתאם למרכיבי המנה הרגילה ברפת. ככל שהכמות היחסית של מרכיב שאינו כשר משמעותית יותר, חשיבות המעבר ההדרגתי גבוהה יותר. יש להקפיד על מעבר הדרגתי בעיקר בעגלות הצעירות (יונקות וגמולות), פרות נחלבות ופרות יבשות.**

**שימו לב! גם החזרה למנות רגילות עם תום חג הפסח חייבת להתבצע בזהירות ובהדרגה! יש לשים דגש מיוחד על החזרתם של גרעינים עמילניים בעלי פריקות גבוהה בכרס, כגון חיטה ושעורה.**

**חג פסח כשר ושמח!**