



Specijalni rezervat prirode Zasavica, udaljen svega devet kilometara od Sremske Mitrovice, smešten na povšini od 1820 hektara kojim dominira rečni biotop, je pravo prirodno blago Srbije i čuvar starih genetičkih resursa.

Pre svega je poznat po uzgoju lasaste mangulice i podolskom govečetu, a od pre tri godine i po potpuno novom brendu, kada su u pitanju stare rase, a to je balkanski magarac. Slobodan Simić, diplomirani pravnik, koji je punih 35 godina član Pokreta gorana iz Sremske Mitrovice i upravnik SRP Zasavica, na ovu temu kaže: -Balkanski magarac, koji je isti na čitavom balkanskom poluostrvu, izuzetno je važna životinja, koja je u Vojvodini bila poznata po tome što je išla uz ovčarstvo koje smo imali pre 50 i više godina i koristio se za teške radove. Magarac je počeo netragom da nestaje kako kod nas tako i u svetu, s obzirom na malu upotrebnu vrednost i promene koje su se desile u poljoprivrednoj proizvodnji i u životu. Interesantno je da na čitavom Balkanskom poluostrvu niko nije napravio ni jedan rad iz oblasti veterine ili stočarstva, a da je tema bio MAGARAC. Neverovatno je, ali istinito, da na tu životinju niko nije obratio pažnju, a magarac je životinja koja se može gotovo 100% iskoristiti. Mi smo se, u Zasavici, zato potrudili da sakupimo što više znanja o ovoj plemenitoj životinji i da ga primenimo u praksi. Tako smo napravili farmu muznih magarica, sa ciljem da je baštinimo po onoj vrednosti koja je najveća kod njih, a to je magareće mleko.

- Magareće mleko je najbližije majčinom mleku. Ono sadrži samo 1% mlečne mast, sadrži antialergente, leči bronhitis i astmu i pomaže jačanju organizma te se koristi za oporavak rekonvalescenata. Magarećim mlekom uspešno se lečio i veliki kašalj (pertussis) poznatiji u narodu pod imenom „magareći kašalj“. U istoriji, magareće mleko je posebno cenjeno zbog izuzetanih svojstava na kožu. Nije slučajno da su se egipatska kraljica Kleopatra, Napoleonova sestra Paulina, te austrijska princeza Elizabeta, poznatija kao Sissy, kupale u magarećem mleku, a mi smo na osnovu toga, u saradnji sa firmom Arbor, iz Sremske Mitrovice, napravili kreme i sapune. Otišli smo i korak dalje i ponudili dva proizvoda koja su jedinstvena u svetu: liker od magarećeg mleka i najskuplji sir na svetu, gde kilogram košta 1000 evra. Cena se pravda time što je za jedan kilogram sira potrebno 25 litara mleka od magarica. Mleko od magarica je jedna dragocena tečnost u prirodi. Kada se magarica posle godinu i petnaest dana opuli i kada na svet donese malo pule, ono sisa samo dva meseca, a potom četiri meseca magaricino mleko delimo mi i pule. Tako da možemo da kažemo da od jedne magarice imamo 250 – 300 gr mleka na dan. Grubo rečeno, za dve godine jedna magarica može da da od 35 do 40 litara mleka, zavisno od mlečnosti, jer nisu ženke mlečno iste. Kod nas je cena 40 evra za litar mleka, a u Evropi je 100 evra. Nikad se termički ne obrađuje, već kada se pomuze stavlja

se u bočice od 200 do 500 grama i zamrzava. Odmrzava se samo u mlakoj vodi i tako se najbolje čuva.

-Magareće meso je nedovoljno poznato, pa prema tome i nedovoljno iskorišćeno. Poznato je da su se samo u Vojvodini i ni u jednom drugom kraju naše zemlje, svojevremeno, za vreme svinjokolja, pravile kobasice i od magarećeg mesa, ali su se one uvek mešale sa svinjskim mesom. Razlog za to je što je magareće meso potpuno nemasno i ako se ne zamasti sa svinjskim ono je tvrdo i ne može se jesti. Zato mi u Zasavici, pravimo magareće kobasice sa mašću od mangulica. Magareće meso je ukusom slično telećem, nije kiselo poput konjskog, mada magarci pripadaju porodici konja. Ljudi iz ovih krajeva nikada se nisu posebno interesovali za magareće meso, jer niko nije držao farmu magaraca radi klanja. Niko nikada nije imao ni deset magaraca. Seljaci su imali stado ovaca i jednog magarca ili magaricu. Naša farma je prva prava farma na ovim prostorima sa 120-130 magarica i sa samo tri do četiri magarca. Trenutno muzemo 7-10 magarica, a ostale su u čekanju, u postmuznom periodu ili u periodu gestacije itd. Zato uvek govorimo o relativno maloj količini mleka. -Zahvaljujući našim akcijama i manifestacijama u čijem središtu se nalazi magarac, danas već imamo pojačano interesovanje za kupovinu magaraca, za držanje i kao domaćih životinja pa čak i kao kućnog ljubimca. Nadamo se, mi svi ovde okupljeni oko istog cilja, da će sve to doprineti oporavku ove, za čoveka izuzetno korisne i vredne životinjske vrste. Mi ćemo pokušati da napravimo, za nauku jednu izuzetno važnu stvar, a to je da registrujemo novu vrstu - Vojvođanskog magarca, od magaraca koje je još Marija Terezija pre 250 godina donela u Vojvodinu. Oni su duplo veći od balkanskih i srazmerno tome daju i više mleka. Danas, ovih magaraca ima vrlo mali broj po mađarskim selima i u Banatu i Bačkoj. Mi smo uspeli da nabavimo deset. Potrebno nam je još deset primeraka kako bi posle stručne analize dobili dozvolu da registrujemo novu vrstu, vojvođanskog magarca. Uključujući nauku, profesore i naučne radnike, mlekarstvu industriju i sve one koji se bave kozmetikom, podićićemo interesovanje za ovu plemenitu životinju a tako i omogućiti da je mnogo više drže, da ne nestane sa ovih prostora kako joj je pretilo do naše aktivnosti. Naša je dužnost, ali i obaveza da demaskiramo onu uvreženu neistinu da je magarac glupa i nekorisna životinja i da je zamenimo istinama o njoj. Magarac je jedna od prvih pripitomljenih životinja koja služi čoveku još od Nubijskog (afričkog) magaraca pa nadalje. On je bio koristan i prolazio je tamo gde ni jedna druga životinja nije mogla. Ako se osvrnemo na Vojvodinu, u delovima gde su bili zasadi vinove loze, a konji preveliki da špartaju između redova vinograda, magarac je bio dragocen da obavi taj posao.

-Sledeća stepenica u razvoju Zasavice je otvaranje kampa koje je planirano za dan Evrope, 9. maja. Ovo je prvi pravi kamp od ulaska u našu zemlju iz Hrvatske, a nalazi se na samo 9 km od autoputa. To je kamp uređen shodno standardima EU i potrebama turista, opremljen priključcima za vodu struju i internet. To je prvi kamp sa tri zvezdice na našim prostorima, za razliku od devetnaest drugih, vrlo skromno opremljenih. Kamperi su nam potrebni jer su oni pravi ljubitelji prirode. Pešačenje, trčanje, vožnja bicikla su samo neke od dopunskih aktivnosti koje smo omogućili našim gostima, uz sva uživanja u samom rezervatu i prirodi koja ih okružuje. Sigurni smo da će oni uživati i u našoj hrani, magarećem mleku i proizvodima od magaraca i da će znati ne samo da prepoznaju ponuđen kvalitet i da će nam se vraćati. Naš plan je takođe da strane goste upućujemo u druge naše kampove, a cilj nam je da ih na njihovom putu do grčkog i turskog mora zadržimo što duže ovde, u Zasavici i to će biti naša nova misija.

-Mi smo sve svoje proizvode zaštitili. Dobitnici smo zlatne medalje za kvalitet u konkurenciji "Domaća šunka od mangulice" za 2011 godinu na Novosadskom sajmu i Turistikog cveta za

prošlu godinu u kategoriji „Uređenost turističkih ambijentalnih sredina“, a ovih dana proglašićemo i geografsko poreklo za naše proizvode.

-Zasavica je bila moja ljubav na prvi pogled. Ja sam Zasavicu otkrio sebi, Sremskoj Mitrovici i svetu. Kao aktivista u Pokretu gorana iz Sremske Mitrovice, naučio sam da produžavam život kroz sadnju i mi smo prva nevladina organizacija koja je od države dobila na staranje jedan rezervat prirode. Pokazalo se, da je, kad to rade ljudi koji to vole i znaju, produktivnije nego kada to rade javna preduzeća. Nastojimo da sa ovim jedinstvenim brendom upoznamo što više sveta, da proširimo paletu proizvoda, da budemo propoznatljiviji i finansijski ispratimo i ovaj naš program, a i rezervat.

[Slike iz Specijalnog rezervata prirode Zasavica možete videti o v d e.](#)