



Bivši student Poljoprivrednog fakulteta, diplomirani inženjer pejzažne arhitekture, Jelena Marić iz Srbobrana, odlučila se da osnuje poljoprivredno gazdinstvo, kako bi počela da se bavi kozarstvom. Iako je prošao vrlo kratak vremenski period, u kojim sirevima sa ove farme mogu da uživaju i najveći znalci.

Za sada na farmi, Jelena sa suprugom, ovo dvoje mladih ljudi proizvode četiri vrste sireva: kozji sa paprikom, feta, mladi podliveni kozji sir i namazni kozji sir sa kisačkom paprikom.

Poljoprivredno gazdinstvo Marić, pokrenula je ova mlada žena uz pomoć svog supruga, diplomiranog pravnika, bez da su imali ikakvo iskustvo, ili prilike da se naslone na iskustvo starijih. U njihovim familijama niko se nije bavio ovom vrstom posla. Danas, imaju 75 koza, upoznaju se sa svim tajnama ovog posla, ali pošto je u pitanju ljubav, ništa im nije teško.

Jelena Marić se takođe bavi svojom strukom, zaposlena je u Zavodu za zaštitu prirode, ali smatra da je ovo jedini način da se uložena ljubav vrati.

Ona takođe planira da nastavi master studije, takođe na Poljoprivrednom fakultetu u Novom Sadu, ali na smeru koji ima veze ako ne sa kozarstvom, onda bar sa životinjama i organskom proizvodnjom.

Na pitanje zašto kozji i zašto sir, Jelena Marić kaže:

-Na žalost, sve ove posledice brzog života i svega što smo preživeli kao nacija, ostavilo je traga na naše zdravlje. Prvo sam u porodici imala slučajevne bolesti, pa sam odlučila da se okrenem nečem što je zdravo, a ovo je zaista zdravlje. Zdravo je baviti se sa životinjama, biti u njihovoj blizini, a zdravi su i proizvodi od kozjeg mleka, na prvom mestu kozji sir. To što proizvodim zdravlje, čini me posebno srećnom.

Proizvodimo samo četiri vrsta sira, a želja nam je da za sledeću godinu uvećamo matično stado, da imamo čisto našu proizvodnju i da na neki način uđemo na vojvođansko tržište. Nisu nam cilj ni hiper marketi, veliki trgovinski lanci, već da nas prepoznaju u našem okruženju.

Za sada, najverniji potrošači naših sireva su Srbobranci, koji su prepoznali kvalitet. Sledeća stepenica je Novi Sad - objašnjava Jelena Marić.

O blagotvornom uticaju sira na funkcije ljudskog organizma, i da je kozji sir pomoćno lekovito sredstvo, govori podatak da se koze i dalje vrlo malo hrane veštačkom hranom ili koncentratima, pa se njihovo mleko i prerađevine od mleka (jogurt, sir, surutka) i meso, mogu smatrati organskim proizvodima. Kozji sir sadrži vitamine, proteine i masnoće, i vrlo malo ugljenih hidrata. Zbog toga kozji sir utiče na snižavanje nivoa šećera i holesterola, ima dokazana antikancerogena svojstva, leči probleme respiratornih puteva, obnavlja plućne ćelije, smanjuje rizik od alergija, pozitivno utiče na metabolizam, poboljšava rad bubrega, a

preporučuje se i u prevenciji i terapiji kod oboljenja jetre, kod problema sa osteoporozom, povišenim krvnim pritiskom i kod nekih upalnih procesa. Visok nivo kalijuma u kozjem siru pomaže u zaštiti organizma od kardiovaskularnih bolesti, a preporučuje se u ishrani male dece i trudnica.