



Jedan od najatraktivnijih izlagača na III zbirnom skupu manifestacija odraženim na tlu Vojvodine – Rogalj, bio je gospodin Vladimir Kankaraš, predsednik Udruženja odgajivača ovaca i koza „Bikara“ iz Vrbasa. Na nevelikom štandu UOOK „Bikara“, Vladimir Kankaraš izlagao je mesne proizvode i kozje sireve izvanrednog ukusa, kvaliteta, originalne recepture i na šarmantan način uspeo da skrene pažnju brojnim posetiocima ove, više nego uspele, manifestacije.

To je bio dobar povod da nam gospodin Vladimir nešto više kaže o Udruženju, o načinima delovanja i njihovim planovima, ali pre svega o poreklu imena Udruženja „Bikara“

-Ime je dao moj kum, jer smo kao deca na jednoj prostranoj zelenoj livadi napasali naše ovce. Ta livada se zvala Bikara. Danas su na njoj podignute neke nove zgrade, na njoj žive neki novi ljudi, a mi više nemamo prava ni pristupa našoj Bikari. Ali ostalo je ime, i naše Udruženje ga s ponosom nosi.

-Udruženje odgajivača ovaca i koza deluje nešto manje od deset godina, broji oko 200 članova širom Vojvodine i organizovano je u pet sekcija. Udruženje je osnovano sa namerom da unapredi stočni fond, da poveća brojnost komercijalnih stada kao i priplodnih grla, da podstakne razmenu iskustva i edukaciju, kao i da promoviše ovčarstvo i kozarstvo u našoj zemlji.

Konkretno, bavimo se pružanjem raznih informativnih usluga, gde kupiti priplodni material, kako prodati ovce, otkuljujemo vunu, upoznajemo i spajamo ljude, organizujemo sastanke na koje dovodimo najveće stručnjake. Tako sun pr. početkom novembra gosti Udruženja bili prof. dr Anka Popović Vranješ, redovan profesor Poljoprivrednog fakulteta, Odsek stočarstvo, i dipl. ing Zoran Novaković, Poljoprivredna stručna služba Novi Sad, zadužen za stočarstvo i održali nekoliko predavanja. Osim toga, i mi međusobno imamo dobru komunikaciju i na osnovu naših vlastitih iskustava, spremni smo da razmenimo informacije, pomognemo ljudima i obučimo ih šta i kako treba da rade. Svake godine Udruženje šalje dvadesetak svojih članova na usavršavanje i učenje iz oblasti ovčarstva, u neku od zemalja EU. Osim predznanja i znanja engleskog jezika, ovi članovi će svoje dragoceno iskustvo stečeno u inostranstvu preneti na naše uslove, i proporcionalno količini njihovog novostečenog znanja bićemo bogatiji i uspešnji.

-Ja se bavim konkretno stočarstvom, i držim ovce i koze. Imam 80 ovaca i 20 koza, koje moja žena Sonja i ja muzemo, pravimo sireve. Mogu da se pohvalim i da mi u Udruženju pravimo specifične proizvode, koje ja promovišem na ovakvim manifestacijama na koje donosimo isključivo proizvode od ovaca i koza. To su sirevi, kobasice, đevenice, kulene, zatoke... Sve ove proizvode su pravili moj otac, moj ded, moj prađed, jer otkada postoji moja kuća, mi smo se bavili ovčarstvom. To je kod nas tradicija.

-Imamo jako lepo iskustvo i sa proizvodnjom kozjeg sira. Sav kozji sir koji napravimo je unapred prodat. Od dvadeset koza koje dnevno pomuzemo, moja žena i ja, po dve litre od svake koze,

dobijemo 40 litara mleka, a za 1 kilogram sira treba 7 litara mleka. A ako pravimo neku drugu vrstu sireva onda treba i možda malo više mleka, da bi sir bio kvalitetniji. Kvalitet kozjeg sira, osim od količine mleka postiže se i higijenom. Mnogi ljudi imaju predrasude prema specifičnim mirisu i ukusu kozjih proizvoda, a da se kozji sir ne bi "osećao na koze" mora strogo da se vodi računa o higijeni i ishrani. Jedno od osnovnih pravila je da koza koja se muze mora dva puta nedeljno da se četka i onda se nikada neće osećati.

-Najveći komercijalni uspeh imamo sa kobasicom nazvanom vrbaška đevenica, koja se pravi posebnim postupkom. Meso se nikako ne melje nego se ručno seče na starinski način i onda punimo creva. To se prodaje pre nego što uspemo da napravimo. Zatim, naš zatop. Ja kažem da je zatop afrodisijak, jer su u njega utkani svi najbolji proizvodi od i ovaca i od koza. Meso za zatop se mora najpre skuvati, pa potom pržiti u loju. Za sve vreme dok se zatop kuva i peče, morate biti prisutni da ne zagori. Zatop se pretežno jeo u Crnog Gori zimi, zato što daje energiju, a pokazao je odlične rezultate na muškim konzumentima. Jer, ako obično pijete pola litre vina sa zatopom možete popiti litru, a čovek kada popije vino on je veseliji, raspoloženiji, fino se oseća u društvu žena, lepo se ponaša prema devojkama i ženama...Ja sam dobar primer za to jer imam troje dece.

-Doneli smo danas i jedan jareći kulen koji nam je ostao i nećemo ga ni načinjati zato što je izuzetno skup, i staje 3.000 dinara. Od jednog jareta od 25 kilograma ne možete dobiti ni 4 kg čistog mesa, koje je potrebno da biste ga samleli i napravili ovakav jedan kulen. Našim ljudima je to skupo, a ne znaju da je u njega utkano nešto najlepše što postoji na svetu, jareće meso, uz neke dodatke i začine, koje mi dodajemo po već utvđenoj recepturi. Mnogi ljudi koji su stvoreni na ovom svetu umreće, a to probati neće. Ali, i za to imamo kupaca, koji to mogu da plate.

Srbija je Bogom dana zemlja da na njoj uzgajamo jarad i jagnjad, ali to niko neće da radi, a tu su pare. Evo jednog podatka; u Vojvodini je pre deset godina bilo 150-170.000 ovaca.

Zahvaljujući Udruženju, stručnim ljudima, raznoraznim predavanjima, odlascima u inostranstvo, mi smo povećali broj grala i danas u Vojvodini ima 220-250.000 ovaca, i to izuzetno dobrih rasa, kao što su suffolk, virtemberg, bergam, i ostalih ukrštenih rasa. Mi u Udruženju, možemo da ponudimo i priplodni material. Može svakom da nas pozove, da dođemo na sastanak u bilo koje mesto u Srbiji, da se okupi 20, 50 ili 100 ljudi kojima možemo da damo informacije o tome kako i na koji način da počnu proizvodnju, da im prenesemo naša iskustva, jer imamo po 14 i više sati snimljenog video materijala. Moje koze i ovce u štali su pod stalnim video nadzorom.

-Ljudi danas rade samo ako vide profit. Sa ovolikim brojem koza i ovaca koliko mi danas imamo zadovoljavamo samo naše tržište, tržište Srbije. Drugačija bi priča bila kada bi mi imali neki tržišni višak. Trenutno, sada na sajtu imam ponudu za 10.000 jaganjaca, a ja ne mogu da skupim 1.000 jaganjaca u čitavoj Vojvodini. Trenutna ponuda za 1 kg jagnjetine žive vage je tri evra i mi ne možemo da to ispunimo. Isti slučaj imamo i kada su junad u pitanju. Šta se tu zapravo dešava? Ljudi poput ovčara neće da slušaju, da kada kažemo sada puštajte ovna da bi u maju imali jaganjce, oni se oglušuju i svako pušta kada hoće, i upravo zato zadovoljavamo samo tržište Srbije, a ljudi se time zadovoljavaju i to je kraj. A država? Država - ona jednostavno nema sluha.

-Primarna ideja, zbog koje je i formirano ovo Udruženje je da se ovčari i kozari ujedine, jer jedino zajedničkim radom mogu postići zadovoljavajuće rezultate, pri tome se misli na otkup i prodaju stoke i umatičenje stada. Udruženje se širi, pristižu novi članovi, i mi širimo svoju delatnost. Rezultati koje smo postigli za ovih desetak godina nisu preveliki, ali ohrabruju. Ja sam po zanimanju instalater centralnog grejanja, I radio sam u firmi ali se sada bavim poljoprivredom i stočarstvom. Zajedno sa svojim sinovima Vukašinom (28), Ilijom (24), ćerkom

Miljanom (19) i ženom Sonjom, vodim domaćinstvo, aktivan sam u Udruženju, radim na svom usavršavanju i mogu da kažem da sam ostvaren i ispunjen čovek.

-A kada dođete jednoga dana u Vrbas, voleo bih da napravite priču o mojoj ženi. Sve ovo što sam danas izneo, sve ono što svaki put pokažem na manifestaciji, kulen, zatok, sir, sve je to moja žena morala jutros da spremi. Ona u celoj ovoj našoj priči podnosi najveći teret. Danas je ostala kod kuće jer ne može kuća ostati sama, mora stoka da se namiri-izjavio je u jednom dahu Vladimir Kankaraš.