



U Specijalnom rezervatu prirode Zasavica žive predstavnici mnogih ugroženih biljnih i životinjskih vrsta. Na zaštićenoj površini od 1.825 ha, do sada je zabeleženo preko 600 biljnih vrsta, 160 vrsta gljiva, više od 300 insekata, od kojih je 15 zaštićenih kao prirodne retkosti Srbije, dvadesetak ribljih vrsta, vodozemaca, gmizavaca, 201 vrsta ptica, 50 vrsta sisara, a iz dana u dan otkrivaju se nove vrste koje žive u rezervatu ili same biraju Zasavicu za svoje novo stanište.

Uporedo sa nastojanjem da se sačuvaju postojeće i zaštite retke vrste, važnu ulogu u radu Zasavice ima borba za očuvanje starih, autohtonih vrsta domaćih životinja: Balkanskog magarca, mangulice, Podolskog govečeta.

Balkanski magarac je autohtona primitivna rasa i nalazi se na spisku ugroženih vrsta. Može da dostigne težinu do 250 kg kod mužjaka, i do 200 kg kada su u pitanju ženke. U pogledu ishrane se zadovoljava sa malom količinom loše i kabaste hrane, a može da radi veoma dugo. Polnu zrelost dostižu između 2 i 2,5 godine, a po pravilu se pari u proleće. Nakon gestacije od 365 do 370 dana, na svet dolazi obično jedno mladunče, ali se ponekad mogu javiti i blizanci. Period dojenja traje od 6 do 9 meseci i žive do 40 godina. Magarci su nekada bili osnovna radna snaga domaćinstva, korišćeni su za jahanje, za prenos tereta, dok nisu zamenjeni snažnijim konjima, nakon čega su magarci potpuno potisnuti. Domaćeg magarca ljudi su koristili za prehranu, uglavnom mleko magarica, kao i njihovu kožu.

Magarac je pogrešno etiketiran kao glup, verovatno zbog tumačenja paradoksa Buridanovog magarca, nazvanom po francuskom filozofu iz XIV veka, Žanu Buridanu i njegove tvrdnje da ljudska volja deluje na osnovu motiva, a da pod jednakim okolnostima ostaje neodlučna. Buridanovi protivnici, su tezu slikovito predstavili Buridanovim magarcem, koji umire od gladi, jer se nije mogao odlučiti između dva jednako dobra plasta sena iz kojeg bi jeo. S druge strane, u područjima Severne Afrike i Mesopotamije magarci su bili poštovani kao božanstva.

Danas je u Zasavici Balkanski magarac rehabilitovan, skinuta je "ljaga" sa njegovog imena, domaćini rezervata su uspeli da skrenu pažnju na njegov ogroman značaj u očuvanju ljudskog zdravlja. Magareće mleko je po sastavu najsličnije majčinom i sadrži šezdeset puta više vitamina C nego kravlje, bogato je vitaminima A,D i E, kalcijumom i fosforom, imunoglobulinom, koristi se za prevenciju od virusnih i bakterioloških agresora, problematičnu kožu, za jačanje imuno sistema, za oporavak i protiv hroničnog umora, ne izaziva alergije, preporučuje se pacijentima pod hemoterapijom, kod plućnih bolesti, asme, bronhitisa i suvog kašlja.

Ali, pošto to "zdravlje" daju magarice, njima u čast svakog aprila obeležava se Dan Magarica. Na farmi magarica, koja trenutno broji 150 jedinki, glavna atrakcija je sveže magareće mleko,

liker od magarećeg mleka, kreme za lice i sapun i sve više i pravi hit - sir od magarećeg mleka (magareće meso, kobasica i salame su dopunska ponuda na daleko čuvenoj zasavičkoj kuhinji). Tako su farma magarica, najveća u jugozapadnom Balkanu, i proizvodi od magarećeg mleka i mesa, jedinstveni u svetu, SRP Zasavicu stavili u red svetski poznatih odgajivača nepravedno zaboravljenih balkanskih magaraca, kao i proizvođače rariteta poput magarećeg mleka i magarećeg sira.

-Magareći sir je imao veliki efekat postavši svetski poznat proizvod. Ne postoji niti jedna od najvećih svetskih agencija za svih kontinenta koja nije bila i napravila reportažu o magarećem siru iz Zasavice - kaže upravnik rezervata gospodin Slobodan Simić i dodaje da je cena senzacije u svetu sireva, magarećeg sira iz Zasavice, 1.000 evra za 1kg, te je i zvanično najskuplji sir na svetu. Zato je ovaj proizvod upakovan u ekskluzivne kutije (dizajn ITD Gallery Novi Sad), po 50 gr i prodaje se po ceni od 6.000.00 RSD. Naum zaposlenih u Zasavici je da se ovaj sir, kao raritet proda jednom lancu restorana, a ne pojedinačno. Jer, proizvodnja na godišnjem nivou iznosi svega 50 do 100 kg. Za sada najveće interesovanje su pokazale arapske i ruske kompanije, a privileguju da kupi jedinstven u svetu, magareći zasavički sir, imaće onaj ko ponudi najviše.

Planovi su, ako taj koncept zaživi, da se zbog proizvodnje sira poveća broj magarica. Trenutno stanje je dovoljno za potrebe proizvodnje kozmetičkih preparata: krema, sapuna od magarećeg mleka i svežeg mleka čija je prodaja primetno skočila u poslednje vreme, i kreće se 50 litara na mesečnom nivou. Cifre ne velike ali značajne, ako se zna da magareće mleko nije napitak, već eliksir.

-Magarica u toku godinu dana daje svega 30 do 40 litara mleka, i zbog toga, novac koji se bude dobio od prodaje postojećih količina sira, poslužiće za pokušaj da se nabavi još više magarica, što nije lako jer njih objektivno nema – naglasio je gospodin Slobodan Simić.