



Kompanija BEOCAPRA d.o.o. u selu Kukojevci, u šidskoj opštini, osnovana je 2009. godine. Na oko 4 hektara, nalazi se farma koza i mlekara. Njeni osnivači su došli na ideja o osnivanju farme isprovocirani činjenicom da je 2008. godine u Srbiji svega 0,4% ukupne proizvedene količine mleka bilo kozje, prema 3-5% u evropskim zemljama, i procena da je Srbija, koja je i sa kravljim mlekom u velikom deficitu, odlično tlo za uzgoj mlečnih koza. Farma BEOCAPRA je zaživela krajem 2009. godine kada je 179 koza i 5 jarčeva Sanske rase uvezeno iz Austrije. Iako se početna ideja zasnivala isključivo na proizvodnji sirovog mleka, stanje na domaćem tržištu je pokazalo da se pravi finansijski efekti ostvaruju isključivo njegovom preradom.

Postrojenje za preradu sirovog kozjeg mleka i proizvodnju mlečnih prerađevina počelo je sa radom u novembru 2010. godine.

Danas, BEOCAPRA zapošljava 35 ljudi, ima četiri kooperanata. U štalskoj varijanti trenutno ima oko 600 grla, proizvodnju od 4.000 litara mleka na dnevnom nivou, i mlečne proizvode (jogurta, pet vrsta kozjeg sira), prodavanijih u svetu nego u Srbiji. Radomir Roganović, jedan od suvlasnika farme koza kaže da je poslednjih godina primetna veća popularizacija uzgoja koza, a samim tim i porast proizvodnje jedne od najzdravijih namirnica - kozjeg mleka. Od pamtiveka se kozje mleko upotrebljava ne samo za ishranu već i kao pomoćno sredstvo za lečenje bolesti poput bronhitisa, suzbijanja alergija, za jačanje imuniteta, umanjenje rizika od raka pluća, dobro je za dijabetičare i dr. Ono u sebi sadrži vitamine B1, B2, B6 i B12 pa stoga utiče i na jačanje nervnog sistema. Kozje mleko i proizvodi od kozjeg mleka tretiraju se kao zdrava hrana. Po rečima gospodina Roganovića, u Srbiji su do nedavno bile pristune predrasude vezane za specifičan miris i ukus ovog mleka.

- Ljudi u Srbiji nemaju naviku da piju kozje mleko, ali mi smo shvatili da je kozarstvo zdravlje i da ima budućnost. Međutim, postoji problem plasmana u našoj zemlji, jer su ti proizvodi skupi. BEOCAPRA distribuira svoje proizvode u sve velike trgovinske lance i značajnije manje markete i prodavnice u Srbiji, pre svega u Beogradu i Novom Sadu. Svi koji probaju naše proizvode imaju samo reči hvale za njih, ali kada se pojave na tržištu nemaju najbolju prođu. Cena je presudna. Uprkos tome, mi planiramo proširenje saradnje sa ruskim tržištem, takođe proširenje kapaciteta i osvajanje nekih drugih tržišta. Pozitivno je da se kozarstvo vratilo kod nas i da se na našem tržištu pojavili proizvodi koji su daleko zdraviji od svih drugih mlečnih proizvoda - ističe gospodin Roganović.

On takođe napominje da se mnogi blagodeti kozjeg mleka i proizvoda od kozjeg mleka sete tek kada se razbole, a ne preventivno. Jedan od najprodavanijih proizvoda koje ljudi koriste baš kao lek, uglavnom po savetu lekara, je surutka. Ona sadrži 16 vrsta proteina, 8 minerala, 7

vitamina, 23 aminokiseline (sve esencijalne), do 11 enzima i druge, za zdravlje i razvoj neophodne materije. Zdrava je i ne košta mnogo.

Da se u ovoj kompaniji ništa ne prepušta slučaju, govore i sugestije na njihovom sajtu (www.beocapra.rs), o optimalnom konzumiranju nekih njihovih proizvoda. Pa se tako za polutvrđi punomasni kozji sir –STARI BELI U KRIŠKAMA preporučuje da se u njemu uživa uz belo i crveno vino, ili voćne rakije poput šljivovice, kajsije, kruške i dunje. Savetuje se da se nasečeni nešto deblji komadi, stave na gril i peku dok površina ne dobiju žutocrvenkastu boju. Za MEKI EKSTRAMASNI KOZJI SIR U LISTU KESTENA, jakog ukusa i mirisa zbog čega se lepo dopunjuje svežim, hrskavim pecivom, preporuke su da se služi uz slatka dezertna vina, a vredno pokušati pronaći kombinaciju i sa belim vinima, ili žestokim alkoholnim pićima.