



Farmu „Srećna koza“ iz Velikog Gaja kod Vršca, na granici sa Rumunijom, zasnovao je Miloš Todorović rodnom iz Vršca, 2013. godine, kada uzima prve kozice rase francuska alpina, a 2014. se upušta i u proizvodnju sira. Kao i svaki početak, ni njegov nije bio lak. Još kao student Fakulteta veterinarske medicine u Beogradu, nabavlja prvih 50 koza sa idejom da se bavi farmerskom veterinom i prodajom kozjeg mleka.

Tu filozofiju ubrzo napušta po spoznaju da u Srbiji nažalost niko ne otkupljuje mleko, a ti koji otkupljuju ne plaćaju. Nužda ga je naterala da posle propadanja 4.000 litara mleka, razmišlja o proizvodnji sira. Danas imaju stado od 300 koza i ne samo da nema viškova mleka, već ga nema dovoljno da zadovoljni trenutnu potražnju na tržištu. Na farmi „Srećna koza“, koja je ime dobila iz želje vlasnika da sve koze na farmi budu srećne, ali ne samo one, proizvodi se nekoliko vrsta sireva. Glavni pik je na polutvrdim sirevima, od kojih se na tržištu nalaze: „Classic“ kozji sir, basic varijanta za ostale sireve, sa dodatkom sremuša, mirođije, borovnice, zelenog bibera, crnog tartufa, sušenog paradajza. Ono po čemu je ova farma najpoznatija je proizvodnja mocarele od čistog kozjeg mleka, po čemu su jedinstveni na Balkanu. Ovaj proizvod može da se pohvali prestižnim priznanjem, trećim mestom na "Balkan Cheese Festivalu" (drugo mesto je izmaklo za četiri glasa), u žestokoj konkurenciji sa francuskim, italijanskim, švajcarskim i dr. sirarima. Prošle godine, kozja mocarela sa Farme „Srećna koza“, dobitnik je Velike zlatne plakete Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu, po odluci inostranih arbitara. Na Farmi se proizvode i grčki jogurt, mleko, surutka, mladi beli sir, a plan je da se u skorije vreme proizvodnja proširi na grilovani, halumi sir. Braćni par Miloš i Bojana Todorović puni su ideja i pred sobom imaju dosta vremena za njihovo sproviđenje i unapređivanje.

- Prezadovoljan sam što imamo mogućnosti napretka i najbitnije u ovoj proizvodnji je da kada jednom napravite proizvod, naviknete kupce na određeni kvalitet, da ga ne menjate. Mi smo malo gazdinstvo ograničene proizvodnje kontrolisanog proizvoda koje nastoji da ničim ne poljulja jednom stečeno poverenje svojih kupaca - kaže samo po godinama mladi, Miloš Todorović i nastavlja: - Struku smo maksimalno uključili u proizvodnju sira. Pored neposredne stručne pomoći neophodne za vrhunski kvalitet proizvoda, većinu stvari koje radimo gledamo da budemo inovativni na našem tržištu. Veliku pažnju poklanjamo ambalaži. Vosak uvozimo iz Engleske, bakterijske kulture i sirila iz Francuske i zato smo i dobili ovakav proizvod. A cena je pristupačna. Do ovih proizvoda potrošači mogu da dođu na nekim manifestacijama i sajmovima, ali iz Malog Gaja svakog utorka roba se isporučuje na kućnu adresu Vrščanima, a svakog druge subote Beograđanima. Sve informacije mogu se naći na [www.srecnakoza.rs](http://www.srecnakoza.rs) i na FB: Srećna koza - proizvodi od kozjeg mleka. - Opredelili smo se ne za čekanje posla, nego za sopstveni

put na kojem možemo da zamislimo našu budućnost. Ne može se reći da smo izabrali ono za čega smo se školovali. Sada se bavimo uglavnom poljoprivredom, ja koji sam završio veterinu, i moja supruga koja završava molekularnu biologiju. Dosta putujemo po inostranstvu, obišli smo mnoga mala preduzeća koja se bave proizvodnjom sireva, ali i mesa, pekmeza i dr. i sve egzistiraju duže od 80 godina. Bojana i ja planiramo puno dece. Prvo je na putu, a naša vizija je da naša deca nastave da se bave ovim što smo mi započeli. Kada imate tradiciju i kada napravite nešto što može da traje 100 i 200 godina, naravno da će našem potomstvu biti bolje. Zato smo nas dvoje rešili da razgazimo taj put i našim naslednicima da od malena rade prave stvari – objašnjava Miloš Todorović i dodaje da imaju podršku partnera, jer su svoje kapacitete proširili i na voćarstvo (višnje), pa tako njih troje sve sami rade i finansiraju.