



Anto Jurić i njegova supruga iz naselje Drenovci kod Odžaka već nekoliko godina ponosni su vlasnici farme magaraca i koza, a ljekovito mlijeko magarica iz BiH odlazilo je čak i do Švicarske.

Vrijedni domaćin Jurić u razgovoru za novinsku agenciju Patria kaže kaže da se cijeli život bavi poljoprivredom, a na ideju o uzgoju magaraca došao je prije nekoliko godina kada se jedan dječak razbolio i kada mu je trebalo mlijeko od magarice.

- Tada smo probali i učinilo se kao jako djelotvorno. Dječak je sada hvala Bogu dobro, a mi smo krenuli s uzgojem magaradi. Trenutno na farmi imam 25 magaraca, a magarice daju jako malo mlijeka dnevno. Svega 10 do 20 decilitara – kaže Jurić.

Upravo zbog toga, ali i svoje ljekovitosti litar magarećeg mlijeka košta 100 KM, a na farmu Jurića dolaze ljudi po preporuci ne bi li se domogli kojeg litra koje je djelotvorno za zdravlje.

- Nema odakle nas nisu tražili, pa čak i iz Švicarske. Mi uvijek damo više od litra, a ako neko kupi četiri litra, jedan dobije gratis – dodaje Jurić.



Posljednjih godina pojačano raste zanimanje za magareće mlijeko - i u svijetu i u nas. Pripisuju mu se različita svojstva, da liječi astmu, bronhitis, probleme s kožom, ali još uvijek nije do kraja poznato je li mlijeko magarice uistinu tako djelotvorno, ali u svijetu sve više raste i interes za sir

čija je cijena za kilogram vrtoglavih 1000 eura. Jurić, međutim još uvijek nema kapaciteta za takvo što.

- Gurmanska je poslastica tako skupa jer je za kilogram magarećeg sira potrebno 25 litara mlijeka, a tu količinu jedna magarica proizvede za dvije godine, pa vi vidite. Trebalo bi nam 100 magarica, a mi to još nemamo – kaže Jurić, dodajući da se od ovog zanimanja može fino živjeti.

Mlijeko od magarica i njegovu iscjeliteljsku moć cijenili su još i Egipćani. Navodno se kraljica Kleopatra, kako bi zadržala ljepotu, svaki dan kupala u magarećem mlijeku dobivanim od 1.000 magaraca.

Mlijeko je samo po sebi vrlo slično ljudskom. Sadrži antialergene, jedan posto mliječne masti. Konzumira se isključivo sirovo jer prokuhavanjem gubi dragocjene sastojke, pogotovo C vitamin kojeg ima 60 puta više od kravljeg.

Izvor: NAP