

Dzień z życia...



...Dzień z życia Walentina, hodowcy zwierząt.





Nazywam się Walentin Milczew. Mam 58 lat i mieszkam w mieście Ichtiman w Bułgarii. Hoduję najróżniejsze zwierzęta: owce, konie, krowy, kury, kaczki, indyki, gołębie, psy...

To dla mnie coś więcej niż praca, to życiowe powołanie.

Hodowla zwierząt jest odpowiedzialnym zajęciem. Zwierzęta nie mają wakacji ani wolnych dni, trzeba się nimi zajmować codziennie. Właściciel nie może ich pozostawić samym sobie, kiedy zachoruje, jest zmęczony albo ma po prostu ochotę porobić coś innego. Dlatego wszystkie moje dni są podobne do siebie.





Razem z synem wstajemy codziennie o czwartej rano. Zabieramy bańki na mleko i idziemy do obory, aby wydoić owce. Zazwyczaj mam w stadzie od stu do stu pięćdziesięciu owiec. W zimie rodzi się od siedemdziesięciu do osiemdziesięciu jagniąt. Dojenie zabiera nam około trzech godzin. Razem z synem robimy to ręcznie – nie używamy maszyn.

Kiedy skończymy, wracamy do domu na śniadanie. Zwykle wypijam szklankę ciepłego mleka prosto z bańki. Tak smakuje mi najlepiej!





Potem owce muszą zjeść, więc zabieram stado na pastwisko. W zależności od pory roku, owce mogą nocować na łąkach w specjalnej stodole, albo w ciepłej owczarni w gospodarstwie. Od lat mam jednego pomocnika i obrońcę: psa Szaro. To owczarek bułgarski, rasa używana do pasienia owiec. Szaro dogląda stada, a ja w tym czasie koszę trawę. Będzie z niej siano na zimę. Dbam o to, żeby wszystkie nasze zwierzęta dostawały ekologiczną paszę. Dzięki temu produkty z naszego gospodarstwa są zdrowe.





Owce doi się dwa razy dziennie: wczesnie rano i późno wieczorem, po powrocie z pastwiska. Potem przetwarzam mleko, aby zrobić z niego gęsty bułgarski jogurt oraz twaróg.





Nasz jogurt to tradycyjny wyrób. Jest lekko kwaśny w smaku i bardzo zdrowy. Gdy robi się go z owczego mleka, staje się tak gęsty, że można go dosłownie kroić nożem.

A oto przepis na nasz ulubiony domowy deser: szklanka zimnego owczego jogurtu i dżem jagodowy na wierzchu. Pycha!





Oprócz jogurtu produkujemy również domowej roboty ser i zsiadłe mleko. Ser trzymamy w słoikach, by jak najdłużej zachował smak i zapach. Chociaż nie możemy produkować dużych ilości, cieszymy się że ludziom smakuje nasze zdrowe i przyjazne dla środowiska jedzenie.

Mój dzień kończy się o północy. W zimie, kiedy rodzą się jagnięta, bywa, że jestem na nogach całą noc, by o świcie znów rozpocząć dojenie. Oczywiście mam wielu pomocników: moją rodzinę – żonę i dzieci – oraz jednego pracownika. W trudnych czasach krewni mówią mi, bym przestał tak poświęcać się gospodarstwu, ale ja nie mogę inaczej. To moja praca dopóki starczy mi sił.



Materiał powstał w ramach projektu „Zrozum świat – przedszkola” (ang. World at Our Doorstep) współfinansowanego przez Komisję Europejską oraz projektu „Blżej świata” współfinansowanego w ramach programu polskiej współpracy rozwojowej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2014 r.

Materiał jest dostępny na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 3.0 Polska. Pewne prawa zastrzeżone na rzecz Instytutu Globalnej Odpowiedzialności i partnerów. Zezwala się na dowolne wykorzystanie utworu, pod warunkiem zachowania ww.informacji, w tym informacji o stosowanej licencji, o posiadaczach praw oraz o programie polskiej współpracy rozwojowej.

Materiał wyraża wyłącznie poglądy autora i nie może być utożsamiany z oficjalnym stanowiskiem Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP.

