

BŁONIE • KAMPINOS • LESZNO • OŻARÓW MAZOWIECKI • ZABORÓW

WOKÓŁ KAMPINOSU

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

NR 11 ISSN 2450-3053

MIESIĘCZNIK INFORMACYJNY

LIPIEC-SIERPIEŃ 2016 (ROK II)



KIERUNEK NA ... WAKACJE!!!

MEBLE NA WYMIAR

EKSPOZYCJA
tel. 604-619-127

ZABORÓWEK
ul. Brzozowa 23
www.gut-meble.pl



OPTOKER

Ul. Ks. Raczkowskiego 2
05-084 Leszno

OPTYK

PON - PT: 9.00 - 17.00
SOB: 9.00 - 13.00

OKULISTA

Wtorek - zapisy od 15.00



Tel. 22 725 94 17 Kom. 512 233 251

Motocykle

Firma Handlowa
LUX



Zielonki, ul. Warszawska 448
05-082 Stare Babice
22 / 733 07 36
602 219 854 608 441 979
www.firmalux.com.pl
info@firmalux.com.pl

Motocykle
Skutery
Sklep motocyklowy
Akcesoria do motocykli
Serwis
Części
Zakupy na RATY



Dołącz do grona naszych zadowolonych klientów

ROM P NARZĘDZIA POL

KOMPLEKSOWA
OBSŁUGA Z DOWOZEM



TEL. (22) 722 59 78
KOM. 605 094 535

Święcice, ul. Poznańska 684
e-mail: rompolswiecice@o2.pl

ZACZEŁO SIĘ OD PIĘCIU KÓZEK, KTÓRE DOSTAŁAM W PREZENCIE...

Rozmowa z Panią Małgorzatą Klause-Wojas, właścicielką przetworni mleka koziego CAPRA CAMPINOS w Wiejcy koło Kampinosu, o walorach mleka koziego oraz innych ekologicznych produktach.

- Skąd wziął się pomysł, aby hodować właśnie kozy i przetwarzać ich mleko?

- Całą koncepcję, a raczej natchnienie, czerpałam z przeszłości, a mianowicie z pobytu w Iraku. Byliśmy tam z mężem i córką na kontrakcie rodzinnym i mieszkaliśmy na campie. Nasz domek był tuż przy ogrodzeniu tego campu, więc było widać, co dzieje się poza jego terenem. A tam rozciągał się widok na gliniastą pustynię, na której od czasu do czasu rosły jakieś "ostowate" rośliny i ... coś tam czasem jeszcze rosło. Chodziły tam również kozy, które podobno dawały mleko. Czym one żyły? Trudno zgadnąć. One były tam całymi dniami, na noc także je zostawiano, więc nie wiem czy je dokarmiano czy nie. Kiedy dojono? Też tego nie zauważałam. Jak pytałam o nie Araba, to potwierdził, że: "Oj! Dają mleko, oj, dają!" Ale o konkretach nie było mowy. Natomiast obserwacja zachowań tych kóz była bardzo wciągająca. Sam fakt, że rezygnowały z całej "teoretycznej zieleniny", zastanawiał mnie bardzo. Gdy Arabowie zaczęli używać torebek foliowych do pakowania różnych produktów, to ludzie jak to ludzie, wyrzucali je również poza camp. Wiadomo, tam gdzie ktoś stał to rzucił, wiatr je rozwiął i tak biegały sobie po pustyni. Patrzyłam jak kozy traktują te torebki. Żeby było śmieszniej, kozy nie wybierały do jedzenia torebek zielonych ale ... niebieskie, ewentualnie, jak nie było innych to żółte też im się podobały. Znakomicie funkcjonowały tam te kozy. To utkwiliło mi w głowie.

- Jakie były początki hodowli kóz i rozwoju Pani firmy?

Po powrocie wyprowadziliśmy się z Warszawy, ja w tym czasie straciłam pracę w biurze projektów i ze względu na "podeszły wiek" czyli około czterdziestki... nie mogłam znaleźć już pracy. Trochę uczyłam w szkole, ale ta praca zupełnie nie była dla mnie.

Powoli, własnymi rękami, budowaliśmy dom, tak, jak to było możliwe w latach osiemdziesiątych. Jeszcze nie zamieszkaliśmy tutaj jak, znajomi znając moje zamiłowanie do wszelkich zwierząt, podarowali mi pięć kózek w prezencie. No, fajnie! Fajne to były stworzonka! Wykorzystywały wszystkie, nawet najwyższe parapety, żeby tańczyć na nich. Na takim niewielkim parapiecie potrafiły we trzy tańczyć, nawet wykonując obrót na dwóch, tylnych nóżkach. Zeskakiwały

i wskakiwały. Można byłoby książkę napisać o zachowaniach tych zwierząt. Ale one, niestety, rosły, a był wśród nich jeden koziołek. Potem okazało się, że one mają takie dość duże brzuchy, porodziły się dzieci i pojawiło się mleko. I dalej to już widziałam to jako horror. Nie miałam ani wiedzy, ani doświadczenia o dojeniu kóz! Uważałam, że są one nieco wybrakowane, ponieważ mają tylko dwa strzyki, a inne zwierzęta więcej. (Oczywiście, żartuje.) Moje nieporadne dojenie budziło wielką radość w rodzinie. Doiłam przecież w kaloszach i miałam pełne kalosze mleka, a w wiaderku prawie go nie było.

No i tak z czasem, nabrałam wprawy. Kóz było coraz więcej. W ciągu trzech lat miałam tych kóz około sześćdziesiąt, takich do dojenia. Miałam akurat szczęście, że rodziły się panienki. Czasem po dwie, trzy sztuki. Niektórzy ludzie, którzy mieli kozy składali mi wizytę i pytali jakie mam proporcje koziołków w stadzie. Patrzyli z zazdrością ci, którzy mieli aż 90% koziołków! U mnie było bardzo mało koziołków i przy takim stadzie było coraz więcej mleka.

Ja nie toleruję mleka (nawet matki) od urodzenia, a mąż nie był w stanie przełknąć tego wszystkiego. Wnućków jeszcze nie było, córka była na studiach. No i trzeba było coś wymyślić jak to przetworzyć. Uważam, że w życiu rządzą przypadki. Znajoma miała kozy i pojechałam do niej dowiedzieć się jak dalej postępować, co z tym mlekiem robić. Mleko po prostu pasteryzowała, domowym sposobem i sprzedawała w Grodzisku Maz. Pomyślałam sobie, że też spróbuję. A dalej... to już była "literatura piękna", uczyłam się z książek, jeździłam na SGGW. W roku 1995 był boom na kozie mleko i wtedy dopiero utworzono kierunek na SGGW o specjalizacji koziej. Cały przecież okres powojenny, koza była synonimem biedoty i tego nie wypadało w "kwitającym naszym ustroju" uznawać za coś godnego uwagi.

W tym czasie było to dla mnie trochę za wcześnie, nie byłam jeszcze na ten boom przygotowana. Ale udało nam się w krótkim czasie wyposażyć

w dojarki i dostosować istniejące pomieszczenia na to, aby kozy miały dobre warunki hodowlane. Podstawową zasadą jest, aby osobno



była dojarnia. Od początku udało nam się, aby kozy nie były dojone ani obecności kozła, ani na ściółce, na której funkcjonowały cały dzień, tylko w osobnym pomieszczeniu. Z tego powodu, nie było tego charakterystycznego zapachu, który przechodzi do mleka. W tym momencie zaczęła się regularna produkcja, najpierw mleko, potem jogurty kozie. Z trudem zdobywaliśmy rynek, chociaż było łatwiej niż w tej chwili.

- Czy Pani rozpoznawała swoje kozy, miały one imiona?

- Oczywiście. Ja miałam kiedyś przepiękną kozę, taka sarnę, niestety okazała się obojnakiem i przeżywała z kozłem wielką platoniczną miłość. Miała na imię Kamila. Była też druga koza alpejska, brązowa, która miała na mię Zuzia. Kiedyś, kiedy wróciła do domu, słyszałam jak woła niskim, tubalnym głosem, od razu wiedziałam że coś się stało.

- Czy produkuje Pani tylko produkty ekologiczne?

- Od trzech lat mam wprowadzoną ekologię i obecnie współpracuję m.in. z hurtownią ekologiczną, która postawiła mi warunek, aby moje produkty były tylko ekologiczne. Na reorganizację produkcji dano mi półtora roku. Było dużo pracy, aby zdobyć dostawców ekologicznych surowców. Z mlekiem nie było problemu, ale jest cała lista składników, które muszą mieć certyfikaty np.: olej, czosnek, czarnuszka, kozieradka. Najtrudniej było zdobyć ekologiczne wsady owocowe do jogurtów smakowych, ale dzięki uporowi i długotrwałym negocjacjom biznesowym to również się udało. Mogliśmy funkcjonować dalej jako mleczarnia ekologiczna. Oczywiście nie zrezygnowaliśmy z linii konwencjonalnych produktów, ale to jest zupełnie obok. Przestrzegamy ściśle nawet odrębnych terminów dostaw na linię eko i tradycyjną. Nie jest łatwo i mówi się, że ekologia jest modna ale moim zdaniem „ta moda” nie ma odzwierciedlenia ani w ułatwieniu prowadzenia biznesu w tym sektorze, ani potem w zamówieniach. Nasze produkty mają krótkie terminy ważności - 14 dni, zwłaszcza latem, ponieważ są to produkty eko bez konserwantów. Ja dziwię się, że niektóre jogurty eko mają po 65 dni ważności. Trzeba uważać, to nie może być eko, bo muszą mieć dodatkową chemię, aby taki termin utrzymać. Oprócz różnic term-



icznych, dodatkowym zagrożeniem w leczeniu są burze. Podczas burz mleko potrafi się zsiąść w wymionach kozich.

- Czy to nie są nadprzyrodzone historie, które należy włożyć między bajki?

- Nie. Kiedyś mieliśmy taką sytuację, podczas sierpniowych burz, było bardzo duszno. Podczas dojenia okazało się, że prosto do kadzi leciało już zsiadłe mleko. Jest ono bardzo wrażliwe na różnice termiczne i ciśnieniowe. Dlatego w procesie produkcji należy zachować szczególną ostrożność. Aby mleko zachowało wszystkie swoje wartości pasteryzujemy je w temp. nieco powyżej 72 st. C. Poddajemy mleko procesowi pasteryzacji, wg przysłowia strzeżonego Pan Bóg strzeże i ja nie odważyłabym się dać do produkcji mleka z pominięciem tego procesu.

- Jakie są walory produktów opartych na mleku kozim?

- O pozytywnych skutkach picia koziego mleka mówi się bardzo dużo. Nie jest to jednak lek, ale profilaktyka. Udowodniono to badaniami na Uniwersytecie Przyrodniczym w Heidelbergu, skąd sukcesywnie otrzymywałam wyniki tych badań. W Polsce też są prowadzone badania o podobnej tematyce w Instytucie Genetyki Zwierząt, dla mnie jest to skarbnica informacji. W związku z powyższym, nie możemy nigdzie napisać, że mleko kozie leczy, ale jest to profilaktyka, która ma pozytywne skutki przy dłuższej kuracji. Wiele osób twierdzi, że serwatka szczególnie od serów hamuje rozwój wszelkich nowotworów. Często ludzie przyjeżdżali do mnie i kupowali mleko czy sery kozie i to byli ludzie właśnie z nowotworami. Ta kuracja trwała po kilka miesięcy i jak twierdzili były objawy zahamowania rozwoju choroby. Oprócz tego, nasze produkty pomagają w leczeniu objawów astmy i górnych dróg oddechowych oraz wrzodów w układzie pokarmowym.

- Ludzi zwykle nie przekonuje zapach mleka koziego. Jak jest w przypadku Państwa produktów?

- Rzeczywiście, klienci nie tolerują zapachu, ale to jest głównie sprawa higieny udoju. Dlatego ci, którzy nas odwiedzają dziwią się, że w naszych jogurtach ani w zakładzie nie ma tego nieprzyjemnego zapachu.

- Czym żywią się ekologiczne kozy?

- Kozy ekologiczne żywią się trawą ekologiczną, lucerną ekologiczną, zbożami ekologicznymi, ... wieloma innymi rzeczami, ale najważniejsze, aby na wszystko był certyfikat. Nie wolno stosować żadnych nawozów. Najgorsze są choroby skórne, ponieważ nie wolno stosować żadnych antybiotyków. Obecnie jest coraz więcej informacji na temat efektywnych mikroorganizmów tzw. emów. Jest to środek z przeznaczeniem dla zwierząt lub roślin ale możemy spokojnie go stosować u także ludzi, na różne dolegliwości, ponieważ jest to czysta natura. Nawet ludzie, którzy uprawiają warzywa ekologiczne zasilają ziemię emami, wtedy warzywa mają

piękny wygląd i są zdrowe. Jest to środek do produkcji w gospodarstwach ekologicznych. Niedawno miałam przyjemność być na międzynarodowym kongresie właśnie na temat emów, gdzie poruszono kwestię miasteczka, położonego w Japonii, które funkcjonuje z oczyszczalnią ścieków, wykorzystującą właśnie emy w procesie oczyszczania. Odpompowana woda jest wodą pitną, co było dla nas wielkim zaskoczeniem.

- Czy mleko kozie jest bardziej tłuste niż krowie?

- Jest bardzo zbliżona zawartość tłuszczu. Tłuszcz w mleku kozim jest po prostu w innej formie, jest zdyspergowany czyli rozbity na takie małe cząsteczki, to jak naturalna homogenizacja.

- Dla kogo mleko kozie jest przeznaczone?

- Dla wszystkich dzieci, u których stwierdzono nietolerancję mleka krowiego (nie mylić z alergią), dla alergików, dla osób, które mają zmiany skórne. Miałam kiedyś takiego małego klienta w wieku czterech lat, który nie tolerował niczego:

glutenu, owoców, warzyw. On pokochał jedną rzecz - nasz jogurt waniliowy. To dziecko żywiło się nim do 15 roku życia. Kiedy rodzina wyjeżdżała, jak co roku, do Rabki, tata przywoził dużą lodówkę i ładował zapas na miesiąc. To dziecko pochłaniało od 5 kubków 200g dziennie. Byłam przekonana, że z czasem znużą mu się te jogurty, a on jadł je przez całe swoje dzieciństwo. Polecam mleko wszystkim z nietolerancją laktozy, ponieważ jej zawartość w mleku kozim jest znacznie mniejsza niż w krowim. Mleko rozcieńczone można podawać nawet maluchom już po trzecim miesiącu życia, jest ono swoim składem najbardziej zbliżone do mleka matki. Z pewnością jest ono wolne od metali ciężkich, ponieważ koza jest naturalnym filtrem, więc nawet jeśli pasie się przy ulicy, to w mleku nie będzie ani ołowiu, ani żelaza. Mleko kozie korzystnie wpływa na rozwój mięśni u sportowców, godne polecenia są białka serwatkowe. Trzeba zaznaczyć jednak, że sery zawierają bardzo dużo tłuszczu i są ciężkostrawne. My robimy wszystko z mleka pełnego (ok. 3,8%). Jestem wrogiem wszystkich produktów 0%, z których wyciągnięte są wszystkie wartościowe składniki. Smutne jest też to, że mleko kozie cały czas jest niedoceniane, co wynika z niskiej świadomości ludzi w tym temacie lub z tego, że koza jest często jeszcze synonimem biedy.

- Są jakieś smaczne nowości w Państwa ofercie?

- Nowością są ekologiczne roladki z czosnkiem niedźwiedzim oraz ekologiczne sery dojrzewające naturalnie i z czosnkiem niedźwiedzim, a także z kozieradką. Zapraszam!



-Dziękujemy za fascynującą rozmowę i czas, który nam Pani poświęciła, choć wiemy że jest Pani osobą bardzo zajęta. Życzymy Pani dużo energii do prowadzenia biznesu w tym niecodziennym sektorze.

MAKI



EKOLOGICZNA PRZETWÓRNIA MLEKA KOZIEGO
P.H.U. "KLIN" Małgorzata Klause-Wojas

MLEKO
JOGURTY • SER • TWAROGI • ROLADKI

www.capra-campinos.pl Wiejska 97, 05-085 Kampinos



Posiadamy certyfikat rolnictwa ekologicznego

Sklep firmowy czynny od poniedziałku do soboty w godz. 7.00-17.00

WOKÓŁ KAMPINOSU - MIESIĘCZNIK INFORMACYJNY