

Prيرهja kobiljega mleka

V živinoreji kot eni izmed glavnih panog kmetijstva je priereja mleka zelo razširjena. Ko govorimo o priereji mleka, največkrat pomislimo na kravje mleko. Nekoliko manj razširjena, vsaj znotraj Slovenije, je priereja ovčjega in kozjega mleka.

Le tega namreč rejci drobnice predelajo v sir in skuto ter ga večinoma prodajo na domu. Kravje, ovčje in kozje mleko je pravzaprav vse mleko, ki ga priredimo v Sloveniji. Kaj pa kobilje mleko? Priereja kobiljega mleka pri nas ni poznana, še manj pa razširjena. V nekaterih azijskih deželah, kot je npr. Mongolija, ima uživanje kobiljega mleka dolgoletno tradicijo. Kobile lahko dnevno priredijo 2 – 3,5 kg mleka na 100 kg njihove telesne mase. Kobile hladnokrvnih pasem lahko dnevno priredijo do 17 kg mleka, kobile toplokrvnih pasem pa do 14 kg. Priereja kobiljega mleka je v zadnjih letih v porastu tudi v nekaterih evropskih državah (npr. Nemčija, Avstrija). Kakorkoli, kobilje mleko postaja komercialno vedno bolj zanimivo. Čemu torej priereja kobiljega mleka? Zakaj postaja vedno bolj zanimivo? V zadnjih letih se pojavlja vse več študij o učinkih kobiljega mleka in mlečnih izdelkov na zdravje ljudi. Kobilje mleko je namreč po sestavi (vsebnost beljakovin, laktoze in mikroelementov) bolj podobno humanemu mleku. Opisujejo ga kot albuminsko-globulinsko mleko, ki je lahko prebavljivo. Kobilje mleko vsebuje malo maščobe, poleg tega večji delež teh maščob vsebuje večkrat nenasičene esencialne maščobne kisline, kot so linolna, linolenska in arahidonska. Zaradi večjega deleža nenasičenih maščobnih kislin prihaja do hitrejšje absorpcije maščob, kar je za prebavo ugodno. Kobilje in humano mleko vsebujeta večji delež laktoze ter manj beljakovin in mineralov kot kravje mleko. Velika vsebnost kazeinov v kravjem mleku namreč v želodcu zaradi koagulacije povzroči nastanek čvrstih skupkov, katerih prebavljanje traja 3-5 ur. V nasprotju s kravjim mlekom pa micle kobiljega in humanega mleka tvorijo bolj rahel koagulum, ki se zadrži v želodcu le 2 uri. Kobilje mleko je manj belo, bolj prozorno in sladkastega okusa, kar je posledica večje vsebnosti laktoze. V zadnjem času so pri ljudeh vse pogostejše alergije na beljakovine kravjega mleka, ki ga uporabljamo za izdelavo mlečnih izdelkov in mlečnih nadomestkov. Alergije na kobilje mleko pa so zelo redke, kar je vzrok, da kobilje mleko postaja vse bolj zanimivo



Kočija kot potujoča prodajalna, desno maketa največjega konja na svetu.

vo in predstavlja vedno boljšo alternativo. V prehrani in medicini se kobilje mleko uporablja sveže, zamrznjeno, v prahu ali pa kot fermentiran izdelek (kumis). V kozmetiki se uporablja za pripravo krem, losionov, šamponov, mil ...

Obisk kmetije

Nedaleč stran od naše meje z Avstrijo, na avstrijskem Štajerskem blizu Gradca, točneje v kraju Oberfeistritz, se nahaja družinska kmetija Töchterlehof, kjer se ukvarjajo s prierejo kobiljega mleka. Za študente 1. stopnje univerzitetnega in visokošolskega študija kmetijstvo – zootehnika na Biotehniški fakulteti, Oddelku za zootehniko, smo prvega oktobra letos v okviru terenskih vaj pri predmetu konjereja organizirali strokovno ekskurzijo, ki je zajemala ogled te kmetije. Po malo manj kot treh urah vožnje z avtobusom smo prispeli v Oberfeistritz, kjer smo na desni strani ceste zagledali konjerejsko kmetijo in veliko leseno skulpturo v obliki konja.

Trojanski konj

Kasneje smo ugotovili, da gre za največjega lesenega konja na svetu, ki višino meri 17 m, v dolžino 20 m in v širino 5 m, v njegovem »trupu« pa je prostora za 40 ljudi. Za gradnjo tega konja so porabili skoraj 140 kubičnih metrov macesnovega lesa. Les je bil posekan konec leta 1996, konj pa postavljen leta 1997. Vse je bilo opravljeno tako, da ima les brez kemičnih sredstev zaščito pred propadanjem. Konja so poimenovali po trojanskem konju »Austrojan Pferd« in poskrbeli, da je vpisan v Guinnessovo knjigo rekordov. Predstavlja tudi simbol doline Feistritz.

Zgodovina kmetije

Dobrodošlico nam je zaželel lastnik kmetije gospod Thomas Töchterle, ki skupaj z ženo, očetom, materjo, hčerjo ter dvema sinovoma z veseljem vodi in ohranja družinsko tradicijo. Rodbina Töchterle je s kmetijstvom povezana že več kot 250 let, s konji pa zadnjih 30 let. Ključni dogodek, da so prenehali rediti prašiče in govedo in pričeli s prierejo kobiljega mleka, je bil izlet g. Franca (oče) v Rusijo, kjer je izvedel za učinke uživanja kobiljega mleka na človeka. Po povratku iz Rusije je pričel z realizacijo ideje o priereji kobiljega mleka. Pričeli so z molžo treh kobil. Leta 1985 so pridobili certifikat za organsko kmetijo. In le tri leta kasneje so prerasli tedanje kapacitete kmetije v središču vasi in se preselili na novo lokacijo, ki jo od vasi loči le regionalna cesta. Kmetijo vse od takrat dograjujejo glede na potrebe.

Reja konj

Na kmetiji redijo cca. 75 konj. Večji del črede predstavljajo konji frizijske pasme. V hlevih imajo tudi noriške in pinto konje ter konje lokalne pasme feistritzer, ki je nastala s križanjem noriških in frizijskih konj. Jedro reje predstavlja cca. 35 kobil,



Plemenski žrebec frizijske pasme

ki so v prvi vrsti namenjene za prierejo mleka. Vsako leto prodajo cca. 30 žrebet. Na kmetiji redijo tudi plemenskega frizijskega žrebca. Kobile z žrebeti so čez dan v hlevih v individualnih boksih, preko noči pa praviloma na pašni oziroma v izpustih. Ostali konji so večji del časa na pašnikih.

Molža kobil

Posamezen hlev ima od 6 do 10 boksov s hodnikom v sredini. Do vsakega boksa je izvedena napeljava (vakumski vod) za molžo v vrč. Zaradi kontinuirane priereje mleka si želijo enakomerne porazdelitve žrebitve preko celega leta. Zaradi sezonske plodnosti kobil tega ni mogoče doseči, jim pa uspe, da imajo vsako leto kakšno žrebitve tudi v decembru. Žrebe je do 8. tedna starosti ves čas pri materi. V 9. tednu starosti žrebeta zjutraj prestavijo iz boksov na hodnike, kjer imajo omogočen stik z materjo, seveda tudi z vrstniki, in dostop do krme, ki je prilagojena za posamezno starostno skupino žrebet. Molža poteka štirikrat na dan od pete ure zjutraj do pete ure zvečer. Po zadnji molži žrebeta in kobile spustijo skupaj na pašo oz. v izpust.

Pakiranje in predelava mleka

Takoj po molži mleko ohladijo na 4° C. Del mleka nato zapakirajo v 250-ml vrečke in ga kar se da hitro zamrznejo na -20° C. Znotraj Avstrije tako zamrznjeno mleko tržijo v posebnih izoliranih zabojih s 30 porcijami mleka. Ostalo mleko predelajo v mleko v prahu s posebnim evaporacijskim postopkom (30° C), ki omogoča, da mleko zadrži večino lastnosti svežega mleka. Mleko v prahu pakirajo v zavojčke po 24 g. Pred uporabo se mlečni prah raztopi v 250 ml mlačne vode. Tako dobimo primerljivo raztopino, kot je 250 ml svežega kobiljega mleka. Del mleka v prahu porabijo za izdelavo kozmetike. Manjši delež mleka predelajo tudi v izdelke, kot so: čokolada, liker, med s kobiljim mlekom idr.

Konzumacija kobiljega mleka

Zakaj ravno pakiranje po ¼ litra? Ta količina predstavlja minimalno dnevno količino mleka, ki ima učinek na človeški organizem. Za doseg učinka je, po izkušnjah gospoda Tho-



Skupinska fotografija



Trojanski konj

masa, potrebno kobilje mleko uživati redno najmanj en mesec. Po pričevanju gospoda Thomasa in izjavah ljudi, ki so uživali kobilje mleko, je številnim ljudem kobilje mleko izboljšalo kakovost življenja. Mnoge študije potrjujejo ugoden učinek kobiljega mleka na zdravje ljudi, vsekakor pa to področje še ni povsem raziskano. Kobiljemu mleku pripisujejo, da je antisklerotični agens. Njegovo uživanje naj bi izboljšalo stanje pri bolnikih, obolenih s tifusom, paratifusom, hepatitisom, alergijami in kožnimi boleznimi. Pri artritisu omili bolečine. Kobilje mleko uravnava presnovo in prebavo, na živčni sistem deluje pomirjujoče in krepi imunski sistem.

Zaključek

Med povratkom s teh terenskih vaj so marsikom po glavi rjile misli in ideje, verjetno podobne tistim, ki jih je imel g. Franz pred 30 leti, ko se je vračal s potovanja po takratni Sovjetski zvezi (Rusija). Upamo, da se bo nekaj teh idej prelevilo v zgodbo o uspehu, kot smo ji priča na omenjeni kmetiji. Priereja kobiljega mleka lahko rejcem konj v bodoče tudi v Sloveniji nedvomno predstavlja velik izziv.

Mag. Angela Cividini, viš. pred. dr. Klemen Potočnik,
prof. dr. Peter Dovč in Mojca Simčič
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta,
Oddelek za zootehniko, mail: Klemen.Potocnik@bf.uni-lj.si

Foto: mag. Angela Cividini in dr. Klemen Potočnik