

PUTOVANJE PO IZRAELU OD 6 - 14. STUDENOG 1993. GOD.

TRAVEL THROUGH ISRAEL FROM 6 TO 14 NOVEMBER 1993. Y.

M. Jurinec

Stručni članak
UDK: 636.03.
Primljeno: 5. veljače 1994.

Dabi se moglo pojasniti čitateljima kako je zapravo došlo do veoma uspješnog putovanja u biblijsku zemlju Izrael, neophodno je spomenuti prvo Međunarodno savjetovanje "Krmiva 93" održano u Opatiji od 29. rujna do 01. listopada 1993. g., koje je organizirala zajednica strukovnih grupa industrije stočne hrane Hrvatske gospodarske komore. Naime na tom izuzetno uspješnom I. Međunarodnom savjetovanju učestvovali su strani učesnici iz Poljske, Mađarske, Austrije, Belgije, Slovenije, Makedonije, Bugarske i Izraela.

Iz Izraela kao zemlje s izuzetno razvijenom ovčarskom proizvodnjom savjetovanju je prisustvovao ing. Haim Leibovich, koji nas je upoznao s intenzivnom ovčarskom proizvodnjom u Izraelu, koji ima ukupno oko 300.000 ovaca, a od toga je 150.000 ovaca smješteno u 1.200 intenzivno proizvodnih stada. Populaciju mliječnih ovaca sačinjava 50.000 ovaca smještenih na gospodarstvima s godišnjom proizvodnjom 7.500.000 kg mlijeka, koje se prerađuje u privatnim mljekarskim pogonima. Ekstenzivnim uzgojem obuhvaćen je ostatak od 150.000 grla domaće Awassi ovce s proizvodnjom 350.000 kg mlijeka. Glavna pasmina je inače Assaf, pasmina nastala križanjem domaće Awassi i Istočno frizijske ovce. To je rano zrela i veoma plodna ovca. Neophodno je reći da je gosp. Haim Leibovich zaposlen u "kibutz", a sada je po dužnosti zaposlen i u Ministarstvu poljoprivrede Izraela, za područje ovčarske i kozarske proizvodnje. Veza je uspostavljena zahvaljujući dr. Zvonku Robiću, koji već poduže surađuje posebno u "embriotransferu" sa stručnjacima Izraela. Koristim priliku da mu se ovim putem u ime sviju zahvalim na uspostavi veze s Izraelom preko gosp. Ruben Kohna, radi nastavka stručne suradnje u ovčarstvu i govedarstvu između Hrvatske i Izraela.

Po dolasku u Izrael prvo što ostavlja izuzetan dojam na posjetitelja je ugodno topla klima i zelenilo na svakom

području, gdje postoji imalo zemlje ili pijeska. No to zelenilo od raznih vrsta južnog voća, povrća i cvijeća moguće je samo uz navodnjavanje i to najčešće sistemom "kap po kap" svakoj biljci. Domaćini, posebno cijenjeni gosp. Ruben Kohn vlasnik turističke agencije u gradu Naharia, inače porijeklom iz Zagreba, vodeći nas u niz "kibutza" kazao nam je da i najveća pustinja na ovim prostorima, ako joj dovedete vodu daje plodove. U to smo se zaista uvjerali tijekom 1.200 prijeđenih kilometara po Izraelu. Sama država Izrael je male površine od 25.000 km², dakle upola manje površine od Hrvatske. Međutim u toj zemlji i posebno razvoju poljoprivrede uz rad, neophodna je i slatka voda biblijskog Galilejskog jezera, te niza manjih vodenih akumulacija u prirodnim depresijama. Naprosto gdje je dovedena voda tu je i život. No tog života ne bi bilo i bez čovjekove upornosti. U Izraelu kao suvremenoj državi danas, u procesu njezinog stvaranja presudnu ulogu odigrali su "kibutzi", a po našem poimanju to je neka vrsta zadruga s državnim vlasništvom. Naime prema pričanju domaćina prvi "kibutz" na prostoru današnjeg Izraela osnovan je daleke 1925. g., doseljenjem Židova iz nekadašnjeg SSSR-a, nezadovoljnih Staljinovom vlašću. To su bili ustvari pioniri u naseljavanju današnjeg prostora Izraela. Danas postoji oko 1.200 "kibutza" veličine do 50 - 500 ha. Usprkos Arapskom okruženju "kibutzi" su se širili sustavno i postali glavni proizvođači voća i povrća koje se izvozi na zapadna tržišta. Međunarodnim priznanjem države Izrael 1948. g. doseljavaju se Židovi s prostora cijele Europe i svijeta, da bi danas Izrael imao oko 5 milijuna stanovnika. Time su narasle potrebe za hranom i zapošljavanjem, pa je opredjeljenje upravo in-

Dipl. ing. Martin Jurinec, Predsjednik Zajednice strukovnih grupa Hrvatske gospodarske komore, Zagreb, Hrvatska - Croatia.

tenzivna proizvodnja na razmjerno malo plodnog tla u biljnoj i stočarskoj proizvodnji, te razvoj industrije posebno kompjutorske i vojne. Izrael je kod tog primjenio najnovija tehnološka dostignuća i riješenja od navodnjavanja do izbora sorata i pasmina velikog genetskog potencijala. Kod ovaca to su već spomenute dvije osnovne pasmine Awassi i križanac Assaf. Što se tiče govedarske proizvodnje, Izrael ima ukupno 120.000 krava, a od toga 80.000 umatičenih s prosječnom proizvodnjom od 9.477 l mlijeka po kravi godišnje. To je moguće postići samo sa životinjama visokog genetskog potencijala, a to je američki i kanadski Holstein uz kvalitetan dnevni obrok. U Izraelu postoji "ICBA" ili Izraelska centralna uzgojna asocijacija koja vodi cjelokupan uzgojni rad u govedarstvu, ovčarstvu i kozarstvu. Rezultati u selekciji izuzetno su dobri tako da je prosječna proizvodnja mlijeka sa 3.600 l za 15 godina povećana na prosječnu proizvodnju u 1992. g. od 9.477 l po kravi, a mortalitet kod telenja sa 12% u 1966. g. smanjen je na 6% u 1986. g. Ove rezultate vidjeli smo u kibutzu "Sarida", gdje je lociran Centar za umjetno osjemenjivanje s izuzetno kvalitetnim bikovima američkog Holsteina i Wenigena. Primjena kompjutora svugdje je prisutna, pa i u ovom centru umjetnog osjemenjivanja. Novost ovog Centra je zamrzavanje sjemena bikova u peletama, radi lakšeg transportiranja i primjene na farmama krava. Uspjeh oplodnje je 75%. Embrio transfer je već ovdje potpuno uhodan, posebno u proizvodnji tovnih "šarole" teladi.

Istog dana 7. studenog 1993. posjetili smo na našem putovanju prvi kibutz po imenu "Šar-Haamakin" u prijevodu "Vrata doline", gdje smo zaista ljubazno primljeni od gosp. Moska, Židova, koji je još daleke 1935. g. doselio iz Sarajeva i bio jedan od osnivača istoimenog kibutza. Današnji kibutz prema njegovim riječima s nešto malo neplodne zemlje i nekoliko mazgi za oranje izrastao je u kibutz sa 600 ha plodne zemlje i 700 članova koji obrađuju tu državnu zemlju na zakup od 50 godina. Život u kibutzu prema njegovim riječima je za svakog člana dobrovoljan. Članovi kibutza imaju besplatan stan, hranu, odjeću i ostale životne potrebe, a na kraju poslovne godine raspoređuje se stvorena dobit koja se kreće oko 6.000 šekela po osobi (1\$ = 2,8 šekela nacionalne valute Izraela). Dakle ovdje se radi o specifičnom obliku zadrugarstva za nas možda i neshvatljivim, ali dubljim razmišljanjem dolazimo do spoznaje da su ti kibutzi odigrali povijesnu ulogu u naseljavanju i stvaranju Izraelske države. Uz veliku samosvijest i zalaganje na svojstven način na području neprestanih ratnih sukoba židovski narod stvorio je državu. U navedenom kibutzu proizvode nove sorte suncokreta, sorte "Ella", orašac, te kukuruz za silažu jer

drže 400 muznih krava. Rečeno nam je da su kibutzi u proizvodnom smislu u velikoj transformaciji, tako da unutar njih postoje i kapaciteti kao što su male mljekare, mlinovi, proizvodnja jaja, pa i pogoni solarnih kolektora sve do softver-programa. Zanimljiva je izjava domaćina kibutza da po važnosti, na prvom mjestu u kibutzu dolaze djeca, potom starci i krave kao hraniteljice članova kibutza.

Sljedeći kibutz na našem putu bio je "En-Harod" izgrađen prije 60 godina na obali Galilejskog jezera, a najstariji je već prije spomenuti kibutz pod imenom "Begania" koji su osnovali Ruski židovi. Danas taj kibutz sa 1.000 ha zemlje i 1.000 zaposlenih ostvaruje 50% prihoda iz poljoprivrede, te 50% iz prehrambene industrije, industrije papira i pukuštva. U navedenom kibutzu "En-Harod" vidjeli smo 1.200 masnorepih Awassi ovaca koje su 4 mjeseca na paši u vrijeme zime i proljeća kad su površine zelene. Ostatak godine drže ih u nadstrešnicama i hrane sa silažom, sijenom i dosta koncentrata, hranjenje "po volji". Mužnja ovaca je mehanizirana i to na rotolatoru sa 48 mjesta, a mlijeko se prerađuje u sireve. Ovaj kibutz sada uvodi "burulu" ovcu, a križanjem se želi postići veća plodnost, mliječnost i otpornost. Godišnja proizvodnja prosječno po ovci iznosi 500 l, a ima i slučajeva od 1.000 l godišnje. Što se tiče hranidbe, saznanja su sljedeća: dnevni obrok po ovci u prva tri mjeseca poslije janjenja sastoji se od: 1.500 g lucerne, 300 g sjemena pamuka ili 0,5 - 1 kg silaže, te 2,4 - 2,5 kg peletirane krmne smjese za ovce sa 16% suvih bjelančevina. Janjad se odbija nakon 2 tjedna starosti i tovi smjesom do 3. mjeseca starosti do težine oko 50 kg ž.v. Istog dana posjetili smo i kibutz "Mizra" koji ima 400 krava muzara s izuzetno visokom proizvodnjom od 10.000 l mlijeka po kravi godišnje. Remont stada ovdje je čak 30% godišnje. U sastavu ovog kibutza je prerada mesa, 2.000 t godišnje i to prerada goveđeg, ovčjeg, purečeg, guščjeg mesa, pa i svinjskog mesa za one koji jedu svinjetinu koju ovdje nazivaju "bijelo meso". U ovom kibutzu ustvari vidjeli smo da tako kažemo "diskontni centar" stočne hrane za krave muzare u krugu 30 km. Naime mali broj kibutza sam proizvodi i stočnu hranu za stoku. Većinom dobavljaju hranu u ovakvim centrima i to na najsuvremeniji način. Naime postoje nastrešnice i trenč silosi s pojedinim sirovinama i to sojina sačma, sjeme pamuka, oraščeva sačma, kukuruzna prekrupa i silaže, te otpaci pri preradi naranče i drugog južnog voća. Pokretna prikolica s utovarivačem izuzima pojedine komponente i prema zadanoj recepturi odvaže i izmješa, a potom se hrana odvozi traktorskim prikolicama na obližnje farme, a kontejnerima na udaljenije. Uopće nastambe su zbog povoljne blage klime otvorene nastrešnice sa sistemom duboke prostirke i mehanizira-

nom mužnjom. Preko pločice na nozi krave dobiva se kompjutorski niz podataka prilikom mužnje na rotolatoru ili sistemu "riblje kosti", od kretanja krave u toku dana i pojave estrusa do zdravstvenog stanja, do količine proizvedenog mlijeka, pojave upale vimena i drugih bitnih podataka o općem proizvodnom stanju životinja. Na svim farmama primjećuje se mali broj radnika zbog niza suvremenih tehnoloških rješenja u procesu proizvodnje mlijeka. U tijeku puta po Izraelu posjetili smo kibutz "Gešer Haziv" koji uzgaja roditeljska jata purana i to hibrid BT i Nikolas kao čistu pasminu iz SAD. Rečeno nam je da se u Izraelu troši mnogo purećeg i pilećeg mesa, a proizvodni rezultati su prosječni ili u svjetskim razinama. Prilikom posjete kibutzu "Dan" upoznali smo se sa proizvodnjom pastve i to 450 tona godišnje i 50 tona lososa. Vidjeli smo lijepo uređeno tovište koje koristi vodu sa Golanske visoravni. Sa 10 mjeseci starosti pastve postižu težinu od 30 dkg. Hrana je peletirana, a u protočne bazene dozira se vremenski putem kompjutora. Rasplodni materijal uvozi se iz Čilea. U prolazu na tom području smješten je kibutz "Amiat" koji je ustvari vinarija koja proizvodi vino iz voća i to kivia, krušaka, bresaka, jabuka po posebnoj tehnologiji.

Za proizvođače stočne hrane Hrvatske itneresantna je bila posjeta Centru "Milobar", a to je jedno od ukupno tri najveće tvornice stočne hrane u Izraelu. Proizvodni kapacitet navedene tvornice je 25.000 tona mjesečno krmnih smjesa za brojlere, kokoši nesilice, purane, ribe, krave, ovce pa i svinje. Tehnološki proces proizvodnje je u potpunosti kompjutoriziran, a 80% smjesa se peletira. Stočna hrana isporučuje se u rasutu stanju, a svega 15% uvrećano. Većina sirovina kao što su kukuruz, sojina sačma, sintetske aminokiseline uvoze se iz SAD i Europe. Ovaj veliki proizvođač stočne hrane ima i silose zapremnine 33.000 tona, a u cijelom procesu proizvodnje zaposleno je samo 55 djelatnika što govori o visokoj produkciji po zaposlenom. Iako su kibutzi kao državni oblik vlasništva glavni proizvođači hrane, sve više se širi privatno vlasništvo i to u stočarstvu, voćarstvu i povrtljarstvu, a to su tzv. "mošav" obiteljski posjedi. Mi smo posjetili jedan takav centar za umjetno osjemenjivanje ovaca, čiji je vlasnik gosp. Melcom. Ovaj centar obavlja servis za Izrael pa i izvoz u svijet domaće pasmine ovaca Awassi, Assaf, Romanovski, Šarolee i niza križanaca. Na privatnom posjedu - mošavu "Ze Ilan" vlasnika gosp. Gidron Cirmen vidjeli smo izuzetno lijepo stado oko 600 ovaca "Assaf hibrida". Ovaj farmer postiže zaista dobre rezultate i to dva janjeta po ovcu godišnje, proizvodnja mlijeka po ovcu je 340 kg godišnje, a janjad se odbije od majke sa 25 dana starosti i postiže uz prihranu s peletiranom hranom za janjad 50 kg ž.v. sa 4,5 mjeseca

starosti. Isti vlasnik drži i 200 krava muzara USA Holstein pasmine sa prosječnom godišnjom proizvodnjom od 10.000 l po kravi. Mužnja je strojna u sistemu "riblje kosti" zbog zaista visoke proizvodnje po grlu godišnji remont stada je 30%. Isti farmer snabdijeva se hranom iz prethodno opisanog diskontnog centra "Mizra". Pri kraju stručnog dijela putovanja posjetili smo privatni posjed koji drži 150 koza s prosječnom proizvodnjom od 600 l mlijeka po kozi pasmine "Sanska koza". Potom smo posjetili i kibutz "Nan" koji osim poljoprivredne proizvodnje ima i tvornicu koja proizvodi niz potrebne opreme za navodnjavanje, zalijevanje i prskanje raznih kultura protiv mraza. Mora se kod tog reći da je Izrael poznat kao svjetski proizvođač opreme za navodnjavanje i da učestvuje u nizu velikih programa izgradnje sistema za navodnjavanje u Africi, Južnoj Americi i Europi.

Obilazeći svetu zemlju Izrael gdje je rođen i živio Isus Krist, neizostavna je bila posjeta područja na kom je rođen i živio, te sahranjen Isus Krist, a to je područje Galileje na sjeveru, te grad Nazaret u kome je Isus živio i širio kršćanstvo, a potom sliv rijeke Jordan koja izlazi iz Galilejskog jezera i protiče do područja Palestine i grada Betlehema gdje je prema Bibliji u vrijeme popisa stanovništva u vrijeme rimskog imperatora Augusta Isus i rođen, te konačno nakon okupljanja svojih dvanast učenika apostola i širenja kršćanske vjere u gradu Jeruzalemu žrtvovan. Sveti grad Jeruzalem kao i čitav ovaj prostor nalazi se u području prirodne depresije, tako da je Galilejsko jezero 200 m ispod razine mora, a Mrtvo more u koje utiče rijeka Jordan saliniteta čak 30% je na razini 420 m ispod mora. U području rijeke Jordan, posebno na prostoru starog grada Jerihona započela je zapravo ljudska civilizacija. Tu je čovjek počeo sijati žitarice i počeo se baviti ratarstvom. I danas ti prostori zahvaljujući plodnoj zemlji, toploj klimi i vodi za navodnjavanje daju i dvije žetve godišnje. Sam grad Jeruzalem je grad židovskog autohtonog naroda obilježen ostacima židovskog hrama tzv. "zida plača". Kršćanstvo kao vjera obilježena je rođenjem Krista u susjednom gradiću Betlehemu. Isto tako vidjeli smo mjesto raspeća Krista na Kalvariji u Jeruzalemu i njegov grob. U Jeruzalemu postoji i treća najmlađa, muslimanska, vjera obilježena velikom plavom damijom kao jednim od svetih mjesta muslimana. Za sve tri vjere to je sveti grad kao i čitav ovaj prostor, koji nažalost kroz povijest pa i danas nije imao toliko željeni mir. Na kraju možemo reći da je posjetom Izraelu i ovim područjima dobivena spoznaja što je čovjek i kako se kroz povijest upravo ovdje razvijala ljudska civilizacija i širila na sjever u Europu, a židovski narod nakon tisuđjetnih izgnanstava i seoba širom svijeta, vraća se na prostore svojih korijena, gradeći svoju jaku državu Izrael.