

ПРЕСС-РЕЛИЗ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Преемственность знаний и новые возможности

Процветающая молочная ферма стала примером для подражания и открыла перспективы

агротуризма в сельской местности Черногории



Владелец молочной фермы Вучко Пешич не только открыл двери своего дома для туристов, но и, пройдя подготовку в рамках проекта ФАО, вдохновляет и мотивирует других фермеров Черногории в качестве инструктора фермерской полевой школы. ©ФАО / Вуко Йованович

25/09/2025

К Пешичу прибыла группа туристов: гости с любопытством оглядываются и интересуются, где можно пообедать в окрестностях Томашево, небольшой деревни с населением около 300 человек на северо-востоке Черногории. Агротуризм в этом регионе, известном своей гористой местностью и живописными пейзажами, только зарождается, в основном сюда приезжают другие европейцы, желающие насладиться очарованием и покоем сельской жизни.

Вучко Пешич рассказывает, какие местные продукты может предложить на обед его семья: разнообразные домашние сыры, колбасы и ветчины, свежеиспеченный хлеб, мед с собственной пасеки и овощи прямо с огорода. Туристы с облегчением вздыхают: они смогут перекусить, да еще и вкусно. У Пешича подают простую, традиционную домашнюю пищу. Хозяева очень гостеприимны, и группа решает остаться на обед.

Впрочем, владелец молочной фермы Вучко Пешич не только открыл двери своего дома для туристов, но и, пройдя подготовку в рамках проекта Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО), вдохновляет и мотивирует других фермеров в этом укромном уголке страны в качестве инструктора фермерской полевой школы.

Раньше его жизнь была совсем другой. Сельским хозяйством Вучко занялся только в возрасте чуть старше 30 лет. А до этого они с женой Милиянкой и детьми жили в центре соседнего городка, Биело-Поле, где он работал на бензоколонке.

Его родители, как и у многих других местных жителей, держали небольшую ферму с двумя дойными коровами, что было вполне достаточно для удовлетворения их собственных нужд. После смерти отца Вучко потерял работу и начал подумывать о том, чтобы переехать на унаследованную ферму.

"В самом начале я ничего не знал!" – вспоминает Вучко. Им с женой пришлось учиться всему с нуля: как ухаживать за животными, кормить их и перерабатывать молоко.

Мать Вучко готовила особый традиционный сыр и научила этому Милиянку. Это умение, передававшееся из поколения в поколение, открыло перед семьей новые возможности: они стали продавать свежие, домашние местные продукты приезжающим в этот район гостям.





Обучение в фермерской полевой школе ФАО помогло животноводам Черногории улучшить условия содержания скота и санитарные условия, оптимизировать хранение молока и усовершенствовать системы кормления. ©ФАО / Вуко Йованович

"Белое золото"

Милиянка быстро освоила сыроварение под руководством свекрови, а излишки сыра стала продавать на местном рынке. Покупателям ее сыры пришлись по вкусу, и спрос начал расти, что позволило увеличить поголовье коров. Сейчас на семейной ферме она управляет небольшим производством сыра из молока собственных коров.

Сыры, особенно свежие, издревле были на Балканах одним из основных пищевых продуктов. Черногорские сыры из овечьего или коровьего молока можно подавать как закуску, добавлять в салат или использовать в качестве основного ингредиента традиционных сытных блюд.

Особенно вкусным у Милиянки получается рулет из сыра со сметаной и враницки лиснаты — традиционный белый сыр, состоящий из тонких белых пластов и имеющий ярко выраженный кисломолочный аромат и вкус.

Продукцию семьи начали закупать местные гостиницы, и Вучко стал увеличивать поголовье скота, наращивая производство параллельно с развитием фермы.

Сегодня у семьи 40 коров, 30 пчелиных ульев, а также несколько свиней и поросят. Восемь их взрослых детей с семьями тоже принимают самое активное участие в жизни фермы: задают корм скоту, доят коров, варят сыр, работают в саду и заготавливают силос.

"Трудиться приходится каждый день не покладая рук", – с гордостью отмечает Вучко.

В единстве – сила

Вучко всегда верил в коллективные усилия и после завершения обучения основал фермерский коллектив.

"Вместе мы смогли повысили уровень механизации", – рассказывает Вучко.

Заготовка силоса необходима, чтобы круглый год обеспечивать питание скота. Сохранение эффективности производства и хорошего качества силоса являются крайне важными и зачастую очень сложными задачами в высокогорных районах Черногории с низкой урожайностью.

Первое взаимодействие Вучко с ФАО в 2007 году стало для него поворотным моментом. Он узнал, как заготавливать силос с помощью усовершенствованных методов.

"ФАО привезла лучших специалистов, с которыми я не теряю связи уже многие годы, и даже сейчас обращаюсь к ним, когда у меня возникают вопросы".

Обучение в фермерской полевой школе Φ AO помогло животноводам Черногории улучшить условия содержания скота и санитарные условия, оптимизировать хранение молока и усовершенствовать системы кормления.



Такие инструкторы фермерских полевых школ, как Вучко, играют ключевую роль в дальнейшем распространении знаний во время проведения ФАО подобных программ и после их завершения. ©ФАО / Вуко Йованович

Пройдя подготовку в качестве инструктора фермерской полевой школы, Вучко освоил более эффективные и удобные методы переработки молока и узнал о том, как помочь фермерам осваивать новые идеи. "Я готов внедрять любые технологии, которые позволяют повысить качество производства или укрепляют здоровье животных, – рассказывает он. – Другие фермеры не всегда так думали. Но теперь они более открыты к новым идеям, более любопытны и активны".

Вучко помогает проводить групповые встречи, где фермеры обсуждают общие проблемы и договариваются об изменениях в методах ведения сельского хозяйства, которые они готовы внести. Когда новые идеи приносят плоды, подключаются остальные.

Такие инструкторы, как Вучко, играют ключевую роль в поддержании прогресса, обеспечивая дальнейшее распространение знаний даже после завершения участия ФАО.

Сегодня Вучко и Милиянка твердо стоят на ногах, их ферма и бизнес процветают. Их опыт служит примером, и, участвуя в работе полевых школ, они помогают добиваться успеха другим фермерам.

Дополнительная информация:

- Новости: Молочные фермеры в Черногории берут на себя ответственность за местное развитие
- Веб-сайт: Глобальная платформа фермерских полевых школ
- Статья: Сохранить ароматы Черногории
- Новости: Сея семена перемен: Черногория модернизирует производство кормов в мелких хозяйствах, проводя один эксперимент за другим

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary

+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru