

## ОПСТАНОК НА ТРАДИЦИЈАТА ЗА ФАРМЕРСТВО ВО ПОЛОШКО

**В**еќе извесно време во гостиварското село Зубовце интересна атракција претставува фармата за ноеви "Штраус" во сопственост на Мане Јаковлески, наш повратник од Германија, познат по угостителската дејност и ресторанот "Ново Скопје" во Берлин и во Скопје. Дамнешната желба на Јаковлески за фармерство се остварила. Нивите кои ги наследил од татко му тој ги обработува, а со тоа обезбедува храна за ноевите. Задоволен од досегашниот успех Јаковлески планира да го прошири бизнисот. Интересно е како бизнисменот Мане Јаковлески дошол на идеја да почне со ваков бизнис.

"Пред повеќе од две години гледав ТВ-емисија за одгледување ноеви во Германија, а набрзо потоа, исто така, гледав емисија и тука во Македонија. Инаку, долги години наназад се интересирав

■ Пишува:  
Рената МАТЕСКА

за фарма, не за ноеви, но тогашните политички услови (во поранешна Југославија) не одговараа, и така оваа моја желба остана неостварена.

Откако ги видов емисиите овој бизнис ми стана интересен и долго време прибирав информации за одгледувањето ноеви.

Со оглед на тоа што во Македонија одгледувањето ноеви е нов бизнис, од литература не може да се најде ништо. Затоа се снаоѓав преку Интернет и најдов две книги, една од Германија и една од САД.

Исто така, за време на мојата активност при барањето литература посетив повеќе вакви фарми во Бугарија, Германија и тука во Македонија.

При моите контакти со постојните фарми за ноеви и со фармерите дојдов до иста констатација дека одгледувањето ноеви е исплатлив бизнис, кој бара целосна ангажираност и љубов кон животните. Откако ја обезбедив литературата ми беше полесно



ФАРМАТА Е ЛОЦИРАНА ВО ЗУБОВЦЕ, ГОСТИВАРСКО

и одлуката за отворање фарма за ноеви во Полошкиот регион стана стварност", вели сопственикот на фармата за ноеви Мане Јаковлески.

### ИНВЕСТИЦИЈАТА ЗАВИСИ ОД УСЛОВИТЕ

Јаковлески најнапред се зафатил со изградба на пот-

мажјак, две женки и дваесет мали едномесечни ноеви, потоа за кратко време купив уште шеесет мали и во моментот на фармата имаме околу деведесет ноеви. За напролет, со Господ напред, имам порачано уште триесет едномесечни ноеви, а од април очекувам возрасните ноеви да почнат да несат јајца. Зна-

# НОЕВИТЕ - ИНВЕСТИЦИЈА ЗА ИСПЛАТЛИВ БИЗНИС



МАЛИТЕ НОЕВИ ПРЕТСТАВУВААТ ВИСТИНСКА АТРАКЦИЈА

На неколку километри од Гостивар е лоцирана фармата за ноеви, која ги задоволува најстрогите европски стандарди и не само што е вистинска атракција за регионот туку таа претставува и добар, исплатлив бизнис од кој може да се живее и да се продолжи традицијата на фармерство во Македонија.

ребната инфраструктура, изградил пат, донел струја, вода и почнал со градба на објекти за чување на ноевите и просторија за чување и подготовка на храната.

"Сè тоа ми одзеде околу пет месеци. За почеток стартував со четири семејства - раскажува Јаковлески - едно семејство се состои од еден

чи, на пролет ќе формираме уште четири семејства за наши потреби, а има голем интерес од други заинтересирани за купување едногодишни ноеви за отворање нови фарми во нашиот регион".

Бизнисмените особено се заинтересирани за големината на инвестицијата.

Во врска со ова, сопстве-

никот на фармата вели:

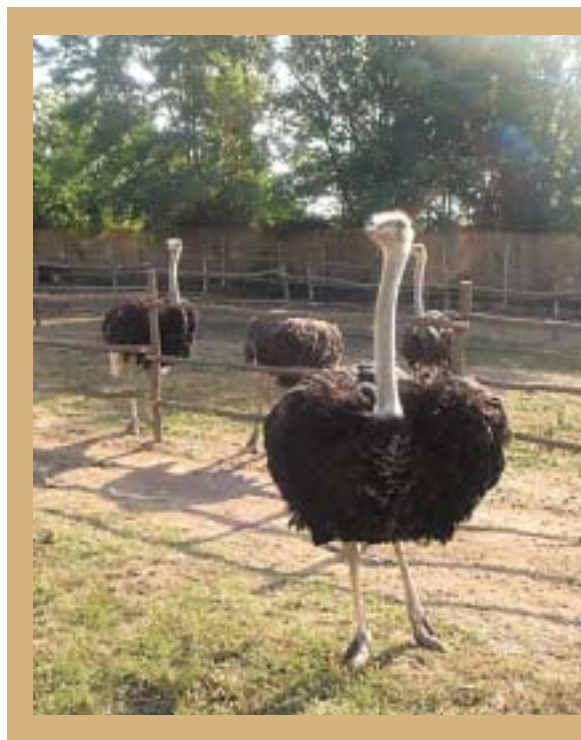
"Инвестицијата зависи од условите со кои располага за интересираниот за одгледување ноеви. Доколку се поседуваат објекти, сидани или дрвени, и има доволно простор за одгледување, инвестицијата не е голема. Ќе посочам еден пример: доколку идниот фармер има интерес нека почне со три до четири едногодишни семејства на ноеви. Едно семејство од една година (две женки и еден мажјак) чини околу 2.000 евра. Просторот потребен минимум за едно семејство ноеви е околу 500 метри квадратни. Просторијата каде што ова семејство се храни, пие вода и спие треба да има околу 16 м<sup>2</sup>. Надворешната ограда треба да биде со жица, за да не може да влегуваат

њето ноеви е рентабилен бизнис. Според моето досегашно искуство можам да кажам дека мал ној дневно јаде 100 грама сува храна, додека возрасен ној јаде околу 2,3-2,5 кг.

Тоа значи дека еден ној, во времетраење од една година, во просек јаде околу два килограма, или во пари околу 150 евра годишно, ако ги додадеме и другите трошоци, тогаш излегува дека одгледувањето еден ној годишно ќе чини околу 200 евра.

Во моментот, Хрватска, Словенија и Бугарија откупуваат живи ноеви по цена од 3 евра, а за 15 месеци нојот може да достигне тежина и до 150 килограми.

Инаку, годишно една женка, во зависност од тоа како се храни, може данесе од 50 до 79 јајца, што значи дека



**Ноевите потекнуваат од Африка, а познато е дека ги одгледувале уште древните Египјани. Малите ноеви растат во просек од 25,4 сантиметри за месец, а во првата година достигнуваат тежина од 120 до 150 килограми. Нивниот чекор е долг 5-7 метри и се движат со брзина од околу 60-70 километри на час. Височината на нојот е околу 2,75 метри и во просек живеат околу 60 години. Се хранат со специјално мелена храна од луцерка, овошје, зрнеста храна, листови, минерали, витамини, а понекогаш и со гуштери. Едно јајце на ној е еднакво на 24 јајца од кокошка и се потребни 2 часа за да се свари. Месото од ној е добро за исхрана и е здраво, кожата може да се користи за изработка на кожна галантерија, а лојот се употребува во козметиката.**

рачливо и државата да се вклучи во ширењето на овој бизнис, така што луѓето во селата наместо социјална помош, да добијат помош за одгледување ноеви. Знаете, повеќе од 35 години живеам во Германија, германската влада секогаш бара начин како да му помогне на населението, за самото тоа да си помогне, односно да не се зависни од државата. Кај нас ги има сите услови, пред сè, климатски и има доволно од храната која е потребна за одгледување ноеви", коментира Јаковлески.

Во фармата за ноеви во гостиварско Зубовце строго се почитуваат европските стандарди. За тоа сопственикот вели:

"Точно е дека нашата фарма е изградена по сите европски стандарди за одгледување ноеви. Во иднина ќе биде потребно една клиника да отвори линија за колење на ноеви, за што постои расположение кај новиот сопственик на 'Горни Полог' од Гостивар, а за пазарот воопшто не размислувам, затоа што на македонскиот нема ниту еден килограм ноево месо или такви месни производи ниту, пак, има производи од ноева кожа".

други животни во фармата, а оградата меѓу ноевите, односно втората внатрешна ограда, најдобро е да се направи од дрво".

## ЕДНОСТАВНИ ЗА ОДГЛЕДУВАЊЕ

Од досегашното искуство во одгледувањето ноеви, Мане Јаковлески е мошне задоволен.

"Точно е дека одгледува-

секое семејство во текот на годината дава најмалку 100 јајца или 100 нови ноеви. Не планирам ноевите од моето производство да ги продавам надвор од Македонија. Како би го ширеле овој бизнис - вели Јаковлески - тука кај нас, од месото планирам да правам наши, македонски производи: салами, колбаси и друго, а кожата која на европскиот пазар се продава по 68 евра ќе ја направиме

популарна и во Македонија, а со тоа и ќе организирам производство на ташни, чевли, јакни и други кожни производи".

Јаковлески го препорачува овој бизнис, со напомена и државата да се вклучи во неговото ширење, со што би се надминале проблемите со невработеноста.

"Со оглед на тоа што кај нас има голема невработеност, мислам дека е препо-