

CRIAÇÃO

A cabra é uma boa opção para a pequena propriedade

Cabelereira aposentada fala sobre a atividade, que pode melhorar a renda da família

REPORTAGEM DE CÂMPA

Roberto Nicolato
(Curitiba - PR)

Disposição para trabalhar

Mesmo com 70 anos de idade, dona Ivone tem muita disposição para trabalhar. Ela não mede esforços para alimentar bem as cabras e manter um bom nível de produção. A área do sítio é pequena, não há como plantar massa verde. Mas pra tudo há um jeito. Dona Ivone levanta bem cedo, pega a Belina e com a ajuda dos dois empregados sai à procura de azevém, napier e papuá nos terrenos baldios da região. Só volta para casa quando o carro está lotado.

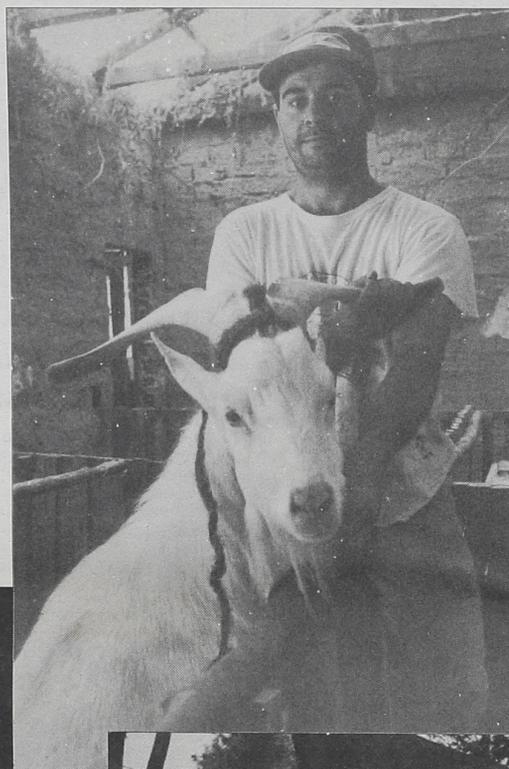
Ela passa praticamente a metade do dia na busca de alimentos para os animais. Os vizinhos também colaboram, emprestando áreas para plantio ou permitindo o corte de campim em suas propriedades. Junto com a massa verde, as cabras consomem todos os dias mais de dois sacos de ração. Durante o inverno, elas

são tratadas com feno triturado com ração. "A cabra é muito higiênica durante a alimentação. O que cai no chão ela não come. Além disso precisa de água encanada e limpa", esclarece dona Ivone.

Instalações simples

A raça Saanen é a campeã na produção de leite, seguida pela raça Parda Suíça. No capril Santa Felicidade, o regime de criação é o confinamento. O animal não exige instalação de luxo. O criador precisa construir um galpão coberto, com um estrado de madeira ripada, levantado do chão para manter a higiene e evitar as doenças e vermes. O importante é que os animais fiquem protegidos do vento e da chuva, já que

A raça Saanen é de fácil manejo.



Dona Ivone: A atividade dá lucros, desde que bem administrada.

Depois de cada gestação, nascem de um a três filhotes. Agora neste mês de outubro, é tempo de acasalamento. Daqui a cinco meses, vai nascer mais uma geração. Bem na época da entressafra, o Capril terá uma boa produção de leite para ser comercializada.

Para quem pretende começar, dona Ivone dá uma dica. O conselho é iniciar com poucos animais e ir se adaptando na medida em que o rebanho for aumentando. É bom o criador estar bem informado e ler o que puder de literatura especializada. Dá para viver com a criação de cabras, mas dona Ivone avisa: a atividade só dá lucro se o criador conseguir uma produção de 50 litros de leite por dia. A não ser que o produtor queira ter poucas cabras em casa para suprir as necessidades da família.

Outro conselho: é preciso conquistar o mercado. As feiras têm ajudado dona Ivone a divulgar o seu Capril, onde o leite é pasteurizado e ensacado seguindo as normas da Vigilância Sanitária. O Capril já tem uma clientela fiel que adquire o produto, consumido principalmente pelas crianças com sensibilidade ao leite de vaca. Apesar da falta de apoio e de laticínios para recepção do produto, como acontece nos países da Europa, dona Ivone considera a criação de cabras também uma forma de lazer. Só que ela quer trabalhar menos. E já pensa em comprar uma área maior, com espaço para plantio de massa verde. A idéia é atuar só na administração do Capril, pegando menos no pesado. Mas nem pensar em parar de trabalhar. Mesmo porque assim como os cachorros, as cabras já fazem parte da vida de dona Ivone.

Algumas cabras chegam a produzir até 4,5 litros de leite/dia.



podem ter até duas crias por ano, mas no Capril Santa Felicidade este prazo é dilatado para um ano e meio para não comprometer a produtividade.

são sensíveis às doenças do pulmão.

Cada baía deve ter 1,5 m². Além disso, é necessário uma sala azulejada para a ordenha e uma outra para manuseio e pasteurização do leite. As ordenhas são realizadas pela manhã e à tarde. Se o dia estiver ensolarado e o

tempo firme, as cabras são soltas numa área cimentada ao ar livre para que possam andar e comer. "Se bem alimentadas, elas têm uma vida mais longa e produtiva e dão leite por mais de um ano depois de cada gestação", explica dona Ivone. As cabras da raça Saanen



A instalação pode ser simples, mas higiênica.

Alimento nutritivo para as crianças

O leite de cabra é conhecido pelas suas propriedades nutritivas e por muitas histórias. Uma delas remonta ao ano de 45 a.C., no antigo Egito. Conta-se que a rainha Cleopátra só tomava banho com leite de cabra por achar que o produto revigorava a pele. A fama do produto ganhou mundo e status nos países de primeiro mundo. Mas no Brasil, apesar do estado de desnutrição de boa parte da população, o leite de cabra ainda é tratado com um certo preconceito.

Ainda persiste, mesmo que em menor escala, um preconceito quanto ao cheiro do produto, que segundo dona Ivone só acontece quando a ordenha é feita sem as devidas condições de higiene ou porque o criador deixa o bode ficar perto da fêmea. Além do preconceito, outro fator que inibe um maior consumo do leite é o preço que é quase três vezes mais caro que o leite de vaca. No Capril Santa Felicidade, ele é vendido por R\$ 1,50 o litro.

O preço pode ser um pouco mais salgado, mas dona Ivone explica que o leite de cabra é o único que pode substituir o leite humano. Segundo ela, o produto é indicado para asma e bronquite alérgicas e por conter glóbulos muito pequenos de gordura é absorvido com facilidade pelo organismo. "Não dá nem para fazer manteiga", explica. Dona Ivone não gosta de generalizar mas acha que os médicos deveriam ter maiores conhecimentos sobre as qualidades do leite de cabra. "O produto é bom para os dentes e torna as pessoas mais saudáveis, mesmo durante a velhice", avisa. Ela propõe inclusive às prefeituras que implantem programas com utilização do leite de cabra para atender as crianças carentes. E acha a criação de cabras uma boa opção para as famílias que têm pequenas áreas no meio rural. Afinal, elas vão ter um alimento de alto valor nutritivo por um custo muito baixo.

No Capril Santa Felicidade, as sobras de leite se transformam em iogurte e doces.

RECEITA DE QUEIJO FRESCAL

- Pasteurizar o leite numa temperatura de 65 graus centígrados durante 30 minutos.
- Deixe esfriar até atingir 35 graus centígrados.
- Utilize uma colher de sopa de coalho (5 g) para cada cinco litros de leite. Antes de ser misturado com o leite, o coalho é diluído em meio copo de água esterilizada (fervida).
- Depois de 40 a 50 minutos a mistura está consistente. Ela é cortada em quadrinhos. Mexer devagar para escorrer o soro.
- Em seguida, a mistura é colocada em formas especiais de queijo.
- Depois de escorrer novamente o soro, coloque o sal e vire o queijo com a ajuda de uma peneirinha, salgando do outro lado.
- O queijo frescal leva duas horas para ficar pronto.
- Se o leite for bom, são necessários oito litros para fazer um queijo de um quilo.

SERVIÇO

Outras informações sobre a criação de cabras podem ser obtidas no Capril Santa Felicidade, com a Dona Ivone. Caixa Postal 12.008 - Bairro de Santa Felicidade - Curitiba - Telefone: 041- 2722569.

TECFAR
EQUIPAMENTOS

Av. Tancredo Neves 2791 Fone/Fax 045-2246643 - Cep 85804-260 - Cascavel/PR

LARAMAN
INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
ALMED
FLEXFILME
FABRIL DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

MINI-LATICÍNIOS, EMBALADEIRAS,
ORDENHADEIRAS, DETERGENTES,
PEÇAS E ASSISTÊNCIA