

Karbaw

OPISYAL NA MAGASIN NG PHILIPPINE CARABAO CENTER
Science City of Muñoz, Nueva Ecija

ISSN 2507-8933



9 772507 893003

TOMO 3, BILANG 4
Pang-apat na Isyu 2018

Maligaya't
masaganang
paggagatasan



PATNUGUTAN

Tomo 3 Blg. 4 | 2018

Patnugot ERIC P. PALACPAC

Tagapamahalang Patnugot ROWENA GALANG-BUMANLAG

Tagapamahala ng Isyung Ito MA. CECILIA C. IRANG

Layout CHRISALYN L. MARCELO, ROWENA G. BUMANLAG

Manunulat MA. CECILIA C. IRANG, CHARLENE P. CORPUZ,

CHARLENE S. JOANINO, CHRISALYN L. MARCELO,

KHRIZIE EVERT MARCELO-PADRE

Tagapamahala sa Sirkulasyon CHRISALYN L. MARCELO

Kasangguni ANSELMO S. ROQUE

Tagapayo ARNEL N. DEL BARRIO

Ang *Karbaw* ay isang magasin na inilalathala ng Knowledge Management Division (KMD) ng Philippine Carabao Center (PCC), isang ahensiya sa ilalim ng Kagawaran ng Agrikultura, apat na beses sa isang taon. Layon ng *Karbaw* magasin na iparating sa mga mambabasa nito ang iba't ibang kwento ukol sa mga tao, pangyayari, at iba pa na may kinalaman sa umiigting at lumalagong industriya ng kalabaw sa bansa.

Ang reproduksiyon ng alin mang artikulo mula sa pahayagang ito ay hinihimok nang may wastong pagkilala sa may akda o sa *Karbaw* magasin. Gayundin, tinatanggap ng patnugutan ang anumang komento at suhestiyon tungkol sa mga nailimbag na artikulo. Ipadala ang inyong mga kuru-kuro sa ilivestockbiotech@gmail.com.

NATIONAL HEADQUARTERS AND GENE POOL Science City of Muñoz, Nueva Ecija, Philippines 3120 • Fax: +63 44 456-0730 • Tel. No: +63 44 456-0731 to 34 • URL: <http://www.pcc.gov.ph> • E-mail: pcc-oed@mozcom.com
MANILA LIAISON OFFICE 5th Floor DCIEC Building, NIA Complex, EDSA, Quezon City, Philippines • Fax: +63 02 926-7077 • Tel. No: +63 02 926-7707 • E-mail: pcc-mlo@mozcom.com
REGIONAL CENTERS: PCC at MMSU 09279655724, pccmmsu@gmail.com • **PCC at CSU** 09161011561, pccplaf07@yahoo.com • **PCC at DMMMSU** 09088649975, pccdmmsu95@yahoo.com • **PCC at CLSU** +63 44 456-5238 • 09178675763, pccclsu@yahoo.com • **PCC at UPLB** +63 49 536-2729, pccuplb@gmail.com • **PCC at VSU** +63 053 563-7649, pccvsu@gmail.com • **PCC at WVSU** 09999916115, pccwvsu@yahoo.com • **PCC at LCSF** 09478934794, pcclcsf@yahoo.com • **PCC at USF** +63 38 518-5598, pccusf.tbay@yahoo.com • **PCC at MLPC** 09101795905, pcc-mlpc09@yahoo.com • **PCC at CMU** 09399169719, pccmusuan@yahoo.com • **PCC at USM** 09193970672, usm_pcc@yahoo.com



Nang dahil sa pagtutulungan, nakatitiyak ng arangkada sa paggagatasan

NI CHARLENE CORPUZ

Sa mga mithiin, ang pagbibigay kontribusyon ng bawa't isang magkakatuwang ay tiyak na susi sa pagkamit ng tagumpay nito. Pagtulong hindi ng iisa, kundi ng marami, ang ipinakikita sa paggagatasan sa Baybay, Leyte.

Dahilan sa pagtutulungan, nakakamit ng Philippine Carabao Center sa Visayas State University (PCC@VSU) ang mataas na produksiyon ng gatas na mula sa mga 'island born' na mga kalabaw na *Bulgarian Murrah Buffalo (BMB)*. Ang pag-aalaga sa pamilya ng gatasang kalabaw ay nagsimula sa nasabing istasyon ng PCC noong 1998.

Ayon kay Dr. Ivy Fe Lopez, OIC director ng PCC@VSU, kaya mataas ang produksiyon ng gatas ng kanilang

inaalagaang mga hayop ay bunga ng pagkakaroon ng "good genetics" ng kanilang mga alaga.

"Ito ang nakapagdidikta sa kakayahan ng mga gatasang kalabaw na makapagbigay ng maraming gatas," paliwanag niya.

Sa kabilang banda, nakatutulong ng malaki, aniya, ang wastong pagpapakain, regular na pagmomonitor at pagmimintina sa tamang kondisyon ng pangangatawan at kalusugan ng hayop sa pamamagitan ng pagbibigay ng kaukulang mga bitamina at iba pa.

Sa pagpapakain, aniya, umaga pa lamang ay binibigyan na ang mga gatasang kalabaw ng wastong rasyon na binubuo ng *concentrates*. Sila ay isinusuga rin para manginain ng sariwang damo na *humidicola* at *guinea*. Matapos na pakainin, hinahayaan muna ang mga ito na maglublob sa lawa at tuloy uminom ng malinis na tubig upang lubusang makapagpalamig.

Sa pag-aahon sa kanila, may nakalaan

ding dayami at *molasses* na pakain sa kanila.

Paliwanag ni Dr. Lopez, ang estratehiyang ito ay patuloy nilang isinasagawa tuwing magsisimula at matatapos ang bawa't paggagatas sa mga kalabaw.

"Mahalaga na maikondisyon ang katawan ng mga gatasang kalabaw bago ang *milking session*. Aming sinisiguro rin na nakapagpalamig at nakakain nang husto ang mga ito at may sapat din na pakain sa kanilang labangan matapos ang paggagatas," sabi ni Dr. Lopez.

KOLEKSYON AT PAGPROSESO SA ANING GATAS

Ayon sa datos mula nang magsimula ang produksiyon ng

SUNDAN SA PAHINA 9

MGA NILALAMAN

3 Nang dahil sa pagtutulungan, nakatitiyak ng arangkada sa paggagatasan

4 Malulusog na kalabaw para sa mas maunlad na kabuhayan

6 *Lita's Pastillas* Apat na dekadang liglig ng biyaya at tuluy-tuloy pa

10 Tamis ng tagumpay

12 "World-class" na pampalamuting yari sa sungay ng kalabaw

14 Anang isang magsasaka sa Maramag, Bukidnon 'Walang tagumpay kung susuko sa buhay'

16 'Training farm' sa Bulacan, humihikayat, nagpapasigla sa industriya ng paggagatasan



PALIWANAG SA PABALAT

Dahil sa masarap at kakaibang lasa ng gatas ng kalabaw, patuloy na dumarami pa ang mga negosyante na gumagamit nito para gawing sangkap sa kanilang ipinoprosesong mga produkto. Patunay ito na mas lalo pang arangkada at sisigla ang paggagatasan sa bansa.

LARAWANG KUHA NI ROWENA BUMANLAG

Malulusog na kalabaw para sa mas maunlad na kabuhayan

NI CHARLENE JOANINO

“Angkop at matiyagang pag-aaruga sa mga kalabaw. Bakit naman hindi mo ito isasapuso at isasagawa e sila iyong kaagapay naming mga magsasaka sa pagsulong ng aming kabuhayan?”

Ayon ito kay Genielex Raymundo, presidente ng Sinaoangan Sur Dairy Association sa San Agustin, Isabela, na isa sa mga matatagumpay sa pagkakalabawan sa nasabing bayan.

Kabilang si Raymundo sa mga dumalo sa pagsasanay na tumalakay sa wastong pag-aalaga at pagsisiguro sa kalusugan ng kalabaw. Ginanap ang pagsasanay noong Mayo 16-18, 2018 sa Isabela.

Bunga ng kanyang natutunan sa pagsasanay, naiiwasan na ngayon ni Raymundo ang pagkakaroon ng “fasciola”, “mastitis” at “surra” sa kanyang mga alagang hayop.

Si Raymundo ay isa sa napiling mapabilang sa proyektong “Development of Health Care Technologies and Practical Farm Practices in Support of Increasing Buffalo Milk Production”.

Nangungunang layunin ng proyekto na masugpo at maiwasan ang mga natukoy na mga sakit ng kalabaw na may lubhang negatibong epekto na idinudulot sa produksyon ng gatas.

IKATLONG PROYEKTO

Ayon kay Dr. Claro Mingala, ang proyekto ay naka-angkla sa hangaring maabot ang produksiyon na 2,000,000 kg ng gatas sa Nueva Ecija at 197,000 litro ng gatas sa loob ng tatlong taon sa San Agustin. Ito ang ikatlong bahagi ng programang “Enhancing

Milk Production of Water Buffaloes through S&T Interventions”.

Ang programa ay isinasagawa sa pagtutulungan ng PCC at Philippine Council for Agriculture, Aquatic and Natural Resources Research and Development (PCAARRD).

Taong 2016 nang nagsimula ang ikatlong proyekto. Saklaw nito ang mga kooperatiba mula sa National Impact Zone at San Agustin, Isabela. Tagapanguna sa likod ng tatlong taong proyekto sina Dr. Mingala, Dr. Marvin Villanueva at Dr. Ermyn Ermitanio ng PCC.

Mayroong kabuuang apat na inisyatibo na napapaloob sa proyekto. Una, ang pagdetermina sa mga naging pangunahing sanhi ng pagkabawas ng produksyon ng gatas. Ikalawa ay pag-alam sa mga teknolohiyang magagamit ng magsasaka upang mapababa ang insidente ng pagkakasakit ng kalabaw. Ikatlo ay pagpapasa ng mga kaalaman at teknolohiya sa mga magsasaka, at ika-apat ay paggawa ng paraan upang maagang matukoy ang mga gatas na apektado ng sakit sa pamamagitan ng *molecular-based tests*.

Kada taon ay kinukunan ng datos ang progreso ng proyekto. Sa unang taon pa lamang ng proyekto ay nakakitaan na ng pagbaba ng bilang ng mga kalabaw na nagtataglay ng mga natukoy na mga sakit.

PAMAMARAAN LABAN SA MGA SAKIT

Ang *Fasciola*, *Surra* at *Mastitis* ay itinuturing na mga pangunahing sakit ng kalabaw. Sa pamamagitan ng proyekto, tiniyak ang mga kaalamang kinakailangan sa paglaban o pag-iwas sa mga nasabing mga sakit.

Ang *Fasciola* o *liver fluke*, ayon sa mga eksperto, ay sakit na hatid ng

mga parasitikong nagmumula sa kontaminadong damong pakain sa kalabaw. Nagdudulot ito ng pagkabawas ng nutrisyon ng kalabaw.

Ayon kay Raymundo, natutunan niyang dapat na siya mismo ang magsakate ng pakain para sa kanyang mga kalabaw upang matiyak niya na hindi ito kontaminado ng parasitiko.

Inirerekomenda din niya na dapat na isagawa ang pagpupurga at tiyaking malinis ang tubig na ipinaiinom upang maiwasan ang *fasciola*. Kailangan din, aniya, na ibilad muna ng isang araw ang damo bago ito ipakain sa kalabaw.

Ang *mastitis* o ang pamamaga ng “dede” ng kalabaw ay sakit na ‘di lang nakapagbabawas ng produksyon ng gatas kundi pati kalidad nito.

Sa paglalahad ni Raymundo, sinabi niya na bago niya gatasan ang kalabaw ay nililinis muna niya ang “dede” sa pagsasawsaw ng mga utong nito sa tubig na may *iodine solution*. Pagkaraang gatasan, muli niyang hinuhugasan ang “dede” upang maiwasang makapasok ang bakterya na siyang dahilan naman ng pagkakaroon ng *mastitis*.

Ang ginagawa niya, dagdag pa ni Raymundo, ay isa lamang sa pamamaraan upang maiwasan ang *mastitis*. Dapat din, aniya, na panatilihin malinis ang koral at paligid ng mga gatasang hayop. Hindi rin dapat, aniya pa, na hayaang umupo ang hayop sa loob ng isang oras pagkatapos na ito’y magatasan.

Sinabi pa ni Raymundo na nararapat na ihiwalay ang mga apektadong hayop at gumamit ng antibiotiko na rekomendado ng beterinaryo. Kailangan ding panatilihin ang kalinisan ng mga gamit sa paggagatas at ugaliing suriin ang kalabaw sa pamamagitan ng *Somatic Cell Count* at *California Mastitis Test*, dagdag pa



niya.

Ang *surra* naman, sa kabilang banda, ay nagiging sanhi ng paghina ng hayop at ng aborsyon. Ito ay naipapasa sa hayop mula sa kagat ng mga insekto na gaya ng *Tabanus* o *horse fly*.

Ganito naman ang pahayag ni Florencio Madulid ng Eastern Primary Multi-Purpose Cooperative sa San Jose City.

“Simula ng makunan ang kalabaw ko, naging kaugalian ko na ang pagpapaturok ng *anti-surra* sa mga buntis kong kalabaw”.

Upang maiwasan ang pagkalat ng *surra*, naglalagay ng mga *NZI trap* ang PCC sa iba’t ibang lugar sa NIZ at San Agustin, Isabela. Gumagamit din ito ng *trypanocidal drugs* sa kalabaw.

Base sa datos na nakalap, bumaba sa 21.2% mula sa 51.6% ang insidente ng *Fasciola*. Sa *Surra*, mula sa 16% ay bumaba ito sa 5.7% at sa *Mastitis* naman, mula 26.95% sa 17.36% .

Ang *NZI trap* ay pamitag na gawa sa tela at nilalagyan ng ihi ng kalabaw upang maakit ang mga insekto at sila’y madaling matipon.

Sa pagtatapos ng proyekto sa Enero ng susunod na taon, tiniyak ng ahensiya na mas lalo pang palalawigin ang inisyatibo sa pagbabahagi

ng kaalaman at teknolohiyang pangkalusugan sa mga magsasakang maggagatas.

Kasalukuyang inihahanda na ang mga babasahin at mga polyeto ukol dito upang magsilbing giya sa mga magsasakang maggagatas, ani Dr. Mingala. **K**



"Ipinamalita ng mga mamimili ko kaya dumami ang aking suki. Hindi p'wedeng hindi raw nila matikman ang *pastillas* ng Tarlac".

Carmelita Yumang
Owner, Lita's Delicacies

Lita's Pastillas

Apat na dekadang liglig ng biyaya at tuluy-tuloy pa

NI MA. CECILIA IRANG
LARAWANG KUHA NI CHARLENE JOANINO

Sa edad na 74, wala siyang pinanghihinayangan sa mahigit sa kalahati nito na kanyang iginugol sa paggawa ng *pastillas* bagkus pa nga ay mas marami pa siyang ipinagpapasalamat.

Siya si Carmelita Yumang, mas kilala sa tawag na "Lita", sa siyudad ng Tarlac. Ang kanyang pangalan ay namamayagpag simula pa noong 1975 sa paggawa ng masarap at hinahanap-hanap na *pastillas de leche*.

Ano nga ba ang kakaiba sa kanyang *pastillas*? Ito ay ang sangkap na gatas ng *native* o katutubong kalabaw. Dahil dito, aniya, naging mas masarap, malinamnam, malapot, at maprotina ang kanyang likhang *pastillas*.

Sa kanyang karanasan, kapag inilapit sa kanya ang gatas, alam na niya agad kung ito ay mula sa katutubong kalabaw o hindi.

"Kapag ibubuhos mo ang gatas at mabagal ang bagsak, gatas ng *native* na kalabaw 'yon. Kapag naman ibang gatas, mabilis ang bagsak dahil malabnaw," ani Ginang Lita.

Dagdag pa niya, "Kapag iluluto naman, alam na alam ko kapag may tubig kasi matagal lutuin sa apoy, matagal ding lumapot at kapag luto na, iba ang yari, itsura at kulay. Hindi maputing-maputi kagaya ng ginagawa ko kapag hindi gatas na mula sa *native* na kalabaw ang gamit."

Sa paglalarawan ng lasa ng *pastillas* ni Ginang Lita, ang mga parukyano na niya ang nagpapatotoo at nagsasabing ito'y "malambot at

may katamtamang tamis kung kaya't nangingibabaw pa rin ang lasa at linamnam ng gatas ng kalabaw".

Sa pamamagitan ng "word of mouth" sumikat ang *pastillas* ni Ginang Lita. Ito ang naging estratehiya niya para mapalaganap ang kanyang *pastillas* na sa halip na siya ang magpamalita na masarap ang gawa niya, hinayaan niyang ang mga mamimili ang siyang maghayag ng positibong komento sa lasa ng kanyang produkto.

Sa siyudad ng Tarlac, ani Ginang Lita, ang pamilya lang nila ang gumagawa ng *pastillas* mula sa gatas ng kalabaw. May mga ilan na sumubok na gumaya sa gawa niya pero hindi rin nagtagal.

Ang isang bigkis ng *pastillas* ay may laman na 10 piraso na nagkakahalaga ng Php50. Ngayon ay may iba't ibang *flavors* na ito tulad ng langka, ube, at *mocha* sa halagang Php55.

MGA BIYAYA

Kung tutuusin, hindi ang paggawa ng *pastillas* ang hilig ni Ginang Lita.

Taong 1972 nang magsimulang pag-aralan ni Ginang Lita ang paggawa ng *pastillas*. Hindi katulad ng gawa ng nanay niya na matigas at tostado ang *pastillas*, ang sa kanya naman ay malambot pero pinanatili niya ang magandang kalidad ng produkto.

Pagkalipas ng walong taon, dahil na rin sa lumalaking bilang ng mga kumpanya at taong nagkakagusto at naghahanap sa *pastillas* ni Ginang Lita, ipinarehistro na niya ang kanyang negosyo sa pangalang "Lita's Delicacies" na matatagpuan sa harap ng bahay niya sa Espirito Santo, Bacuit, Tibag, Tarlac City.

Maliban sa *pastillas*, ang ilan sa iba pang mga produktong ibinebenta niya ay *polvoron*, *barquiron*, *tamarind*

candy, *yema*, *bukayo*, *uraro*, *mani*, *mais*, at iba pa.

"*Pastillas* ko rin ang madalas na ipanregalo ng mga mayayaman o 'yong may mga matataas na katungkulan dito sa lugar namin. Pati si dating pangulong Cory Aquino, noong nabubuhay pa siya, pumupunta rin dito at bumibili ng *pastillas*," salaysay niya.

Nagsimula na siyang magkaroon noon ng mga ahente at mag-*supply* ng mga produkto sa malalaking *restaurants* sa Maynila kung saan pinapalitan ng pangalan ng ilang *restaurant* ang label ng produkto niya.

Dinadala sa kanya ng mga maggagatas sa Tarlac ang gatas ng kalabaw na ginagamit niya. Kapag hindi sumapat iyon ay kumuha siya ng *supply* sa isang kooperatiba sa Nueva Ecija. Hindi bumababa sa 200 litro ng gatas ang kinakailangan niya noon sa paggawa ng *pastillas*.

Sa karurukan ng *demand*, umabot sa mahigit 500 bigkis ng *pastillas* ang isinu-*supply* niya noon araw-araw sa Maynila kung saan kumikita siya ng mahigit Php5,000 sa isang araw. Dahil sa kinikita niya, nakapagpatayo siya ng konkretong bahay, nakapagpaaral ng mga kagamitan at nakapagpaaral ng apat niyang anak.

"Noong magtapos sila, hindi ko na sila pinaghanap pa ng trabaho. Hiniling kong pagtulungan na lang namin ang negosyong naitayo ko," ani Gng. Lita.

MGA ARAL

Nguni't tulad ng ibang mga negosyante, sinubok din ang tatag ni Ginang Lita sa kanyang negosyo.

SUNDAN SA SUSUNOD
NA PAHINA

“Sa isip ko talaga noon, hindi ko gagawin ‘yan kasi nakikita ko sa Nanay ko na mahirap itong gawin. Pero ‘yong ayaw mo, ‘yon ang minsan ibibigay sa’yo. At do’n ko napatunayan na talagang mas maganda ang plano ng Diyos kumpara sa pinaplano mo para sa sarili mo.”

Lita’s Pastillas...

MULA SA PAHINA 7



Huminto na siya sa pagsu-supply ng kanyang produkto sa Maynila dahil sa *pressure*, laki ng *demand* na hindi na niya magawang tugunan, at mga kondisyon at terminong kailangan niyang talimahin.

Napagtanto niya na kailangang isaalang-alang ang mga ito bago sumuong sa isang negosyong pangmalakihan ang *demand*.

Subali’t hindi ito naging dahilan para huminto nang tuluyan si Ginang Lita sa kanyang negosyo. Siya ay nagpatuloy pa sa paghanap ng alternatibong merkado para sa kanyang mga produkto.

Noon niya sinimulan ang pag-e-export dahil na rin sa mga nakilala niyang mga *exporters* noong siya ay sumasal sa mga *products exhibit*.

Dalawang malalaking kumpanya ang suki niya sa pagluluwas ng kanyang produkto sa ibang bansa. Aniya, nasa 30 iba’t ibang klaseng mga produkto

ang ine-export niya ngayon. Kabilang sa mga produktong ito na gawa nila ay *polvoron*, *yema*, *barquiron*, at *tamarind candy*. Ang ibang mga produkto naman ay inaangkat nila sa iba’t ibang mga *suppliers*.

Dagdag niya, hindi sila nag-e-export ng *pastillas* dahil triple na ang magiging presyo ng babayaran niya at nang sinubukan nila ito, hindi nila kinaya ang *demand*.

Sa kasalukuyan, may dalawa silang pabrika sa paggawa ng mga produkto.

Kahit na tutok na siya sa pag-e-export ay hindi pa rin niya nilulubayan ang paggawa at pagtitinda ng *pastillas*. Gayunman, hindi na kagaya ng dati ang dami at limitado na lamang ang ginagawa nila ngayon.

Sa karaniwan ngayon, 50 bigkis ng *pastillas* ang naibebenta niya araw-araw. Kung minsan naman, nakadepende sa *o-order* ang dami ng ginagawa nilang *pastillas*.

“Lalo na kung Pasko, ipinangreregalo ng mga suki ko ang *pastillas*. Kung minsan, may umo-order sa’kin ng bultuhan na 400 bigkis, 100 bigkis o kaya naman ay 50 bigkis,” ani Ginang Lita.

Maliban sa mga *pastillas* na nakadisplay sa kanyang tindahan, nagsusupply din siya ng *pastillas* sa isang *cake house* sa Tarlac.

Para kay Ginang Lita, wala siyang pinagsisisihan sa negosyong pinasok niya kahit ilang beses pa siyang sinubok ng tadhana sa gawaing ito. Ang mahalaga lamang, aniya, ay dapat marunong bumangon at bumalikwas ang isang tao sa pagkakadapa sa anumang problema.

Hangad na lamang niya ngayon at patuloy na ipinagdarasal na bigyan pa siya ng mahabang buhay para masaksihan niya ang maaliwalas ding kinabukasan na inihanda ng Panginoon para sa 12 pa niyang apo na lahat ay nakapagtapos na rin ng pag-aaral. K

Nang dahil sa pagtutulungan... MULA SA PAHINA 3

gatas ng kanilang kawan ng gatasang kalabaw noong Pebrero 2010, tuwing sumasapit ang *lactating period* ay hindi bumababa sa karaniwang 5 litro ng gatas ang naibibigay ng bawa’t isa sa mga ito. Kung *peak season* naman ay nasa 7 hanggang 18 litro.

Sa nakokolektang gatas, sinisiguro ng PCC@VSU na ang 30 porsyento nito ay nakalaan para sa mga alagang bulo. Samantala, ang 70 porsyento naman ay binibili ng Baybay Dairy Cooperative (BDC) sa halagang Php50

kada litro. Sa karaniwan, nasa 100-150 litro ng gatas kada araw ang dinadala ng PCC@VSU sa BDC.

Pinoproseso naman ng BDC ang mga gatas sa mga produktong gaya ng *fresh milk*, *choco milk*, *mango pandan*, *ice cream*, *ice candy*, *pastillas*, *milk o gel* at *white cheese* (kesong puti) na isinasapamilihan naman sa nasabing lugar. Bukod sa mga *walk-in clients*, karaniwang mga estudyante at *Indian nationals* ang tumatangkilik sa mga produktong likha ng kooperatiba.

“Tulung-tulong ang mga tauhan o empleyado ng PCC@VSU sa pagtatrabaho upang ganap na matugunan ang bawa’t aspeto na kailangang isagawa upang lalong lumakas ang pagbibigay ng gatas ng aming mga alagang gatasang kalabaw,” ani Dr. Lopez.

Sa ipinakikita sa PCC@VSU, napatunayang kapag sama-sama at nagtutulungan sa paggawa, madaling naaabot ang layunin at mga mithiin. K

Training farm...

MULA SA PAHINA 17

nakokolekta nila araw-araw.

Ibinibenta ng JDF ang nakokolektang gatas sa halagang Php65 kada litro sa palengke sa Bulacan.

Samantala, nakapaiwi naman ang iba pa nilang mga kalabaw sa mga kapwa magsasakang malapit sa kanilang lugar. May kasunduan silang 50-50 ang hatian sa mapagbebeentahan ng kalabaw habang sa magsasaka ang kita sa gatas.

Maliban sa kalabaw, mayroong mahigit na 50 inaalagaang baka rin ang pamilya Joaquin na kung saan anim ang kasalukuyang ginagatasan. May mga ilan ding kambing, tupa, *native* na baboy, bibe, gansa, pabo, at manok.

Sa paraan ng pagpapalahi, *artificial insemination (AI)* ang isinasagawa ng JDF sa mga gatasang hayop. Sa pagpapakain naman, ayon kay Virgilio, hindi sila masyadong gumagastos sa *feeds* at *concentrates* dahil sapal ng tokwa, damo, at dayami ang pinapakain nila sa mga alagang hayop.

Dagdag pa niya, 10 *bags* ng sapal ng tokwa ang nakokonsumo araw-araw ng mga alagang hayop. Isang timba nito



ang katumbas na pakain para sa isang kalabaw kada araw. Dahil dito, aniya, malakas itong magbigay ng gatas at namimintina ang maayos na nutrisyon ng mga hayop.

“Ang mga apo ko kaya matataba at malulusog dahil pinaiinom ko sila ng gatas ng kalabaw at baka. Hindi kami natatakot na ipainom kasi maayos ang pag-aalaga namin at ng mga estudyante ko sa mga hayop,” pagkukwento niya.

Nakaplano ngayon na palawakin pa ng mga Joaquin ang kanilang *farm*

at dagdagan pa ang mga alagang kalabaw sa pakikipag-ugnayan sa PCC.

Para naman sa mga nagnanais pumalaot sa paggagatas, ganito ang kanyang payo:

“Kailangang handa at desidido ang sarili sa negosyong papasukin. Maglakbay-aral sa iba’t ibang *farm* para makita ang pagkakaiba-iba sa pamamalakat at malaman ang mga tama at mali. Higit sa lahat, kinakailangan nilang magtanong at makipag-ugnayan sa mga ahensiyang kagaya ng PCC.” K

Tamis ng tagumpay

NI KHRIZIE EVERT PADRE
MGA LARAWANG KUHA NI ROWENA BUMANLAG

Napakatamis na tagumpay ang tinatamasa ngayon ni AJ Azarcon, may-ari ng Centro Desserts and Café. Bunsod ito ng kanyang pangarap at karanasan mula pagkabata, na itindig ang isang establisyamento na gagawa at magbebenta ng cakes at pastries sa San Jose City, Nueva Ecija at mga karatig na lugar.

Kaganapan nga ngayon ng kanyang pangarap ang "Centro" na isa nang kilalang establisyamento na isang bakery boutique na matatagpuan sa sentro ng lungsod ng San Jose. Ang pangalang "sentro" ng kanyang lugar ang siya niyang itinatak na ring pangalan sa kanyang establisyamento.

Ang ilan sa kanyang mga kilalang produkto ay kinabibilangan ng *strawberry shortcake*, *tres leches cake*, *lemon torte*, *carrot cake*, *decadent chocolate cakes* at mga *bespoke customized cakes* na madalas bilhin ng kanyang mga suki para sa mga okasyong tulad ng kasalan, binyagan pagdiriwang ng kaarawan, at iba pang okasyon.

Bukod sa itinitinda niya ang kanyang mga produkto sa sariling puwesto, eksklusibo rin siyang tagagawa ng mga cakes at pastries na mabibili naman sa Milka Krem, isang products outlet ng Philippine Carabao Center (PCC) na matatagpuan sa kahabaan ng Maharlika Highway sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija.

Ang mga ginagawa niyang produkto para sa Milka Krem, na tulad ng *Red velvet*, *blueberry cheesecake*, *carrot cake*, *rebel bars*, *white chocolate brownies*, *almond blondies* at *cupcakes* ay pawang may sangkap na gatas ng kalabaw.

Pinakamabenta sa mga produkto niyang ito ang *blueberry cheesecake*.

Ayon sa kanya, karaniwang nasa 20-30 ang bilang ng iba't ibang cakes ang ginagawa at dinadala niya kada linggo bilang isang consignee sa Milka Krem.

Nagsimula ang pagiging consignee niya sa Milka Krem nang taong 2013 na taun-taon naman ay pinagmumuling-bago hanggang sa ngayon.

LIKAS NA HILIG

Sadyang nakahiligan na ni AJ ang mag-bake sapul pa sa pagkabata. Para sa kanya ay isa na niya itong "passion".

"Walong taong gulang pa lamang ako noon nang una akong makagawa ng sarili kong *apple pie*. At mula noon ay madalas namang nakikihalubilo ako sa mga tiyahin ko o sa mga taong marunong mag-bake kaya ganoon na lang ang naging interes ko sa gawaing ito," saad ni AJ.

Ayon sa kanya, para na rin isang "magic" ang pagbe-bake sa dahilang pagkatapos kasi niyang paghalu-haluin ang mga sangkap at isalang sa lutuan ay nagiging cake na ito pagkaraan ng ilang sandali. Iyon ang lalong

"Kahit pumikit ako alam ko kung bakit nagkamali sa paggawa ng cake. Dapat piliin ang mga tamang sangkap upang makagawa ng de-kalidad na mga produkto na akma sa halaga ng binayaran ng tumatangkilik sa'yo."

AJ Azarcon

May-ari ng Centro Desserts & Café



nagpasidhi sa kanyang pangarap, dagdag niya.

Pagtuntong niya ng sekondarya ay sinimulan na niya ang kanyang hilig sa paghuhurno. Ipinakilala niya ang kanyang sariling bersyon ng *fruit cake* na sadyang pumatok sa panlasa ng kanyang mga kaibigan at kakilala.

"Kung sabi ng iba ay *star* ng *Noche Buena* ang hamon, sa akin naman hindi magiging buo ang pagdiriwang ng Pasko ng aking mga suki kapag walang *fruit cake* sa kanilang hapag-kainan. Noon pa mang nasa *high school* ako, hanggang ngayon, nananatiling tradisyon na ng mga suki ko ang ang pagkakaroon ng *fruit cake* sa kanilang hapag sa panahon ng

kapaskuhan, sabi ni AJ.

Ang kanyang natural na talento sa paggawa ng mga matatamis na panghimagas ay naging inspirasyon niya upang kumuha ng kursong magpapalawak pa sa kanyang kaalaman na may kinalaman sa arts and humanities. Nagtapos siya ng kursong *Fine Arts, major in Advertising* sa Philippine Women's University sa Metro Manila.

"Malayung-malayo ang kursong *Fine Arts* sa pagluluto at pagbe-bake, pero ang *aesthetics* naman o magandang kaayusan ay naroroon sa ginagawa ko. Bilang advertising naman na aking major, nagagamit ko ito sa aking pagiging "creative and artistic"

pagdating sa *branding* at *marketing* sa aking negosyo," sabi niya.

Matapos ang kanyang pag-aaral, namasukan siya bilang isang *quality analyst* sa isang *multinational company* na nakabase sa Maynila. Bunga nito, iniwan muna niya ang nakahiligang gawain at ganap niyang tinutukan ang kanyang trabaho na naging daan naman para siya'y papuntahin sa iba't ibang bansa upang magsanay.

"Pero habang nagsasanay sa mga bansang tulad ng Australia at South America, dumating ako sa punto na naramdaman kong hindi na ako masaya sa aking ginagawa. Naging

SUNDAN SA PAHINA 18



“World-class” na pampalamuting yari sa sungay ng kalabaw

NI KHRIZIE EVERT PADRE
MGA LARAWANG KUHA NI ROWENA BUMANLAG



“Ang magagandang karanasan ko sa aking kinagisnang lugar simula pa noong pagkabata ko ang siyang humubog at nagsilbi kong inspirasyon sa paggawa ng mga magagandang palamuti gamit ang mga natural na materyales na matatagpuan sa ating kapaligiran.”

Nida Danao
May-ari ng Silnag Horn Jewelry

Para sa nakararami, ang sungay ng kalabaw ay isang by-product o patapong bagay na lamang. Nguni’t iba ang pananaw ni Nida Danao: materyales ito para sa paglikha ng isang premium carabao horn jewelry pieces o natatanging pampalamuti sa katawan na tulad sa isang mamahaling alahas.

Dahil dito, itinatag niya ang “Silnag Horn Jewelry”. Ang salitang “silnag”, sa wikang Iloko, ay nangangahulugang sinag ng araw na ibinabandila ang pagliliwanag na namamasdan sa pagsikat nito sa buong liwayway.

Ipinahihiwatig ng “Silnag Horn Jewelry” ang pag-asa at mithiin ng

mga talentadong *Filipino artisan* na hindi matatawaran ang galing sa paggawa ng mga obrang palamuti o “adornment” mula sa sungay ng kalabaw.

Sabi ito ni Nida, na siyang utak sa likod ng paggawa ng “world class” na mga palamuti sa katawan.

Katulong ang kanyang kabiyak na si John sa pamamahala, ang mga produktong likha ng “Silnag Horn Jewelry” na nagmumula sa pagawaan nila sa Bulacan ay makikita’t mabibili ngayon sa mga *boutique shops* at *high-end stores* sa iba’t-ibang panig ng mundo, kabilang na ang United States (US), Japan, Hong Kong at Europe at sa mga prestihiyosong *malls* sa bansa.

PAGSISIMULA

Taong 2006 nang maimbitahan ang mag-asawa na magbakasyon sa US na kung saan ay naisipan nilang magdala ng mga gawang palamuti mula sa sungay ng kalabaw. Pinuhunanan ng Php50,000, ang mga dala nilang produkto ay itinanghal sa isang *exhibit* na ginanap sa New York.

Nakapagbenta naman sila na naging inspirasyon upang ipagpatuloy ang pagbebenta ng kanilang likhang palamuti.

Mula sa New York, ang mga hindi nabiling palamuti ay kanila namang inilagay sa kanilang puwesto sa isang *Sunday market* na kung saan ay nagtitinda si Nida ng mga organikong gulay mula sa Benguet. Mainit naman ang naging tugon ng publiko sa pagtangkilik ng kanilang kakaibang palamuti at mula dito ay sumali na sila sa *bazaar*, *exhibit* at *trade shows* sa iba’t ibang lugar.

Nagbigay-daan ang pagsali nila sa isang *trade show* upang mapukaw ang interes ng may-ari ng isang pinaka-prestihiyosong *department store* sa bansa na may sangay sa iba’t ibang dako. Dito matatagpuan ang mga tindahan ng mga may-pinakasikat na pangalan at tatak ng mga natatanging paninda sa buong mundo.

“Nang mag-umpisa na kaming sumali sa mga *local bazaar*, nagulat kami na nagustuhan ng mga tao ang mga gawa namin. Kakaiba raw ang naging dating nito at akmang-akma rin sa

“green fashion” trend dahil *eco-friendly* ang lahat ng mga materyales na ginagamit namin,” ani Nida.

Para kay Nida, ang kanyang pinagmulang lugar sa Benguet, ay naging daan sa pagkakaroon niya ng siglang-diwa sa pagdidisenyo ng kanyang mga gawa at gayundin sa pagpapakila ng kanyang pinagmulan.

Ipinanganak si Nida, na may dugong Igorota mula sa tribo ng Kankanaey, sa Benguet. Ang kanyang kinalakhang lugar ay biniyayaan ng bulubunduking mga lupain at magagandang tanawin na lalong pinaningning ng mayamang kultura at tradisyon ng mga naninirahan sa lugar na iyon.

Ang malalim niyang koneksyon sa kanyang kapaligiran ay naisasalamon niya sa bawat obrang produkto na kanyang nalilikha.

Ayon sa kanya malaki ang pagpapahalagang ibinibigay ng kanilang komunidad sa mga katutubong kalabaw partikular na sa sungay nito na ginagawang palamuti sa mga tahanan bilang simbolo ng karangyaan.

“Sa aming kultura, ang pagiging mayaman ay nasusukat sa dami ng kalabaw na pagmamay-ari mo. Isang paraan upang ibahagi ang pagpapapala ng magandang ani ay ang pagsasagawa ng ritwal na *cañao* na kung saan ay nagkakatay ng mga kalabaw upang ihanda sa isang piging na pinagsasaluhan ng buong nayon,” ani Nida.

Bagama’t walang pormal na pagsasanay sa paggawa ng mga palamuti, bata pa lamang ay kinahiligan na niya ang pakikibahagi sa nakagisnang kaugalian na gawing palamuti ang mga nakikita sa kapaligiran na tulad ng mga dahon, sanga at mga buto ng halaman.

“Ginagawa ko itong mga palamuting laruan na siya kong ibinibigay naman sa aking mga kalero,” ani Nida.

Nagsilbi rin niyang inspirasyon sa paggawa ng mga kakaibang adorno sa katawan ang kanyang lola na gumagawa ng mga palamuti mula sa mga buto ng ahas at sungay ng kalabaw bilang pansarili nitong gamit.

Simple lang ang kinalakhang

pamumuhay ni Nida. Bata pa lamang ay natuto na siyang magtrabaho, tulad ng kaniyang walo pang mga kapatid, sa mga gawaing tulad ng pagtanim, pag-aani at pagtitinda ng gulay na siyang hanapbuhay ng kanyang mga magulang.

Upang matustusan ang kanyang pag-aaral, nanilbihan si Nida sa kumbento. Siya ang tagaluto, tagalinis ng simbahan at kuwarto ng mga madre, at paminsan-minsan ay naisasama rin sa mga gawain ng simbahan.

“Nagsumikap talaga ako na makapagtapos ng pag-aaral. Natapos ko ang kursong Bachelor of Science in Education sa St. Mary’s University sa Nueva Vizcaya. Nagturo ako sa isa sa mga paaralan doon at kalauna’y nakilala ko at napangasawa si John,” dagdag niya.

Marami mang nagbago sa buhay ni Nida nguni’t hindi niya nakalimutan ang paglikha ng mga palamuti hanggang sa mapagpasyahan niyang gawin na itong negosyo.

Anang isang magsasaka
sa Maramag, Bukidnon
**‘Walang
tagumpay
kung susuko
sa buhay’**

NI CHRISSALYN MARCELO



Si Zosimo Tejano kasama ang kanyang kalabaw.

Kaakibat na ng buhay ang anumang pagsubok. Kaya naman kailangan na maging matatag, tanggapin ang mga hamon, at huwag sumuko upang marating ang minimithing pagtatagumpay.

Ganito inilalarawan ni Zosimo Tejano, isa sa mga magsasakang maggagatas na ginagabayan ng PCC sa CMU sa Maramag, Bukidnon, ang kanyang pananaw at naging gawi sa dinanas niya sa buhay.

Taong 2015 nang siya’y mapahiraman ng gatasang kalabaw na may lahing *Italian Mediterranean Buffalo* mula sa PCC sa CMU. Ito ang naging panimula niya sa pagsuong sa pag-aalaga at paggagatasan ng kalabaw na kasama ang ilan pa sa kanilang lugar.

Lubhang mahirap ang panimula, na naging dahilan para ang kanyang mga kasama ay panghinaan ng loob at bumitaw. Karaniwang naging dahilan ay ang pagkainip sa pagbubuntis ng kani-kanilang alaga. Pero hinarap ni Zosimo ang problema at siya’y hindi sumuko. Ang resulta? Siya na lang ang natirang nakatindig at nagtatamasa ng mga ganansiyang dulot ng pagkakalabawan.

LAKI SA HIRAP

Si Zosimo, na ngayo’y patuloy na ginagabayan ng PCC sa CMU, ay mailalarawang medyo angat na sa buhay kumpara sa kapwa niya magsasaka. Palibhasa’y lumaki sa kahirapan, hindi niya alintana ang pagtitiis sa kalagayan at gawain sa buhay katulad ng nag-iisa siya sa pag-aalaga sa kanyang mga kalabaw, walang daloy ng kuryente sa kanilang lugar para sa pagpapagaan ng mga gawain sa pagkakalabawan, at sa araw-araw ay nagtatrabaho pa siya sa kanyang bukid.

Pag-ahon sa kahirapan ang nakasilid sa isip niya kung kaya’t walang pag-

aatubili siyang sumali noong 2014 sa programa ng PCC sa CMU na pagpapahiraman ng gatasang kalabaw. Naririnig niya noon sa isang himpilan ng *radio* ang programang ito ng PCC sa CMU at ang kabutihang maidudulot nito.

Ama ng limang anak sa asawang si Grace, nairaraos lang niya noon ang buhay sa pagiging isang kasama sa dalawang ektaryang lupa na dating tinatamnan ng mais nguni’t ngayo’y may mga tanim ng “rubber tree”, isang ektaryang taniman ng tubo, at pag-aalaga ng baboy. Umaabot lang sa 75% ng tubo ang kita sa lupa na lubhang hindi naman kalakihan ang naani.

Ngayon, sa kanyang pagkakalabawan, solong-solo niya ang buong kita na ayon na rin sa kanya ay mas malaki pa kumpara sa kinikita niya sa pagtatrabaho sa lupa.

PAGKAKALABAWAN

Inamin ni Zosimo na sadyang hindi naman madali ang mga gawain sa pagkakalabawan lalo pa nga’t wala na silang daloy ng kuryente sa kanilang lugar na magpapadali sana sa mga gawain. Manu-mano niyang tiniis ang mga gawaing kaakibat ng pag-aalaga ng kanyang mga kalabaw.

Sa ibabaw nito, tambak din ang aniya’y lubhang nakasubok ng katatagang mga gawain o mga pagtitiis, na katulad ng:

(1) pagkumpleto sa mga kailanganing kahingian o *requirements* na pagtitindig ng kulungan ng kalabaw, pagtatanim ng *napier grass* sa isang ektaryang inuupahan niyang lupa, at paglahok sa mga kailanganing pagsasanay sa pag-aalaga ng kalabaw;

(2) matagal na paghihintay sa pagbubuntis ng ilan sa mga alaga niyang kalabaw;

(3) pagkamatay ng pitong bulo dahil sa pagkakaroon ng sakit ng mga ito, at

(4) kawalan ng pagkakataon para makapagproseso ng gatas dahil sa wala ngang daloy ng kuryente sa kanilang barangay.

Pero, patuloy pa rin si Zosimo sa pagpupursige sa pagkakalabawan sa


kabila ng mga hamong ito. At, hindi naman siya nabibigo.

Sa katunayan, tinatamasa niya ngayon ang mga ganansiya sa pag-aalaga ng 14 na kalabaw na binubuo ng 10 babaeng gatasan, isang bulugan at tatlong bulo na kinabibilangan ng *Italian Mediterranean Buffalo* at *Bulgarian Murrah Buffalo*.

Mula nang taong mag-alaga siya ng gatasang kalabaw, siya’y kumita na ng kabuuang Php837,221 mula sa 15,222.20 litrong gatas na naibenta niya sa PCC sa CMU. Bunga nito, aniya, patuloy na napag-aaral niya ang mga anak sa eskwelahan, nakapagpundar na rin ng mga gamit na lutuang de gasul mula sa dati-rati’y de-kahoy lang na lutuan na kanilang gamit, at *generator set* na nagbibigay ng daloy ng kuryente para sa kanilang ilaw at washing machine; at *milking machine* na ang halaga’y Php52,000.

Gamit ang kanyang *milking machine*, dalawang beses sa maghapon ang paggagatas niya sa kanyang 10 kalabaw. Bawa’t isa sa mga ito ay nagbibigay ng limang litrong gatas, na papahina na dahil papaatras na (*drying off period*) ang gatas ng mga ito, at naibebenta naman niya sa PCC sa CMU sa halagang Php60 kada litro.

Pinakakain niya ng isang kilong *lactating feeds* bawa’t kalabaw na ginagatasan kada araw. Nasa halagang Php10,000 din ang karaniwan niyang gastos sa pakaing ito. Bumibili rin siya ng yelo na ginagamit para sa pagpapalamig ng gatas at krudo para sa kanyang makina. Umaabot sa halagang Php40,000 hanggang Php50,000 ang kita niya ngayon bawa’t buwan mula sa kanyang paggagatasan samantalang nasa halagang Php15,000 naman ang kabuuan niyang gastos.

“Buong akala ko noon ay hindi ko na magagawang maiaangat ang aming kabuhayan at makapagpundar ng mga gamit namin sa bahay. Salamat sa pagkakalabawan, at salamat din sa naging paninindigan ko na huwag sumuko sa mga matitinding hamon kaugnay ng kinakailangang gawain,” buong saya at pagmamalaking sabi ni Zosimo. 

'Training farm' sa Bulacan, humihikayat, nagpapasigla sa industriya ng paggagatasan

NI MA. CECILIA IRANG
MGA LARAWANG KUHA NI ROWENA BUMANLAG



Nagsimula ang lahat sa adhikaing ipakita na sadyang may kinabukasan sa paggagatasan at mas mapasisigla pa ang industriyang ito kung marami ang ma-enganyong lumahok sa gawaing ito.

Ito ang nag-udyok sa isang pamilya sa Guyong, Sta. Maria, Bulacan upang itatag ang Joaquin Dairy Farm (JDF) na ngayo'y tagapagsanay ng mga naghahangad na pumalaot sa paggagatasan sa loob at labas ng bansa.

Ito ri'y kinikilala at itinalaga bilang isang "assessment venue" ng Technical Education and Skills Development Authority (TESDA) para sa pagkakaloob ng "Animal Production National Certificate (NC II)".

Ayon kay Virgilio Joaquin, tagapamahala at tagapagsanay sa JDF, tumatagal ng 45 araw ang pagsasanay

na isinasagawa niya sa JDF. Sa loob ng nasasakupang panahong ito, itinuturo niya ang mga teorya at aktwal na pamamaraan sa wastong pangangalaga sa gatasang hayop pati na rin ang pagproseso ng mga pagkaing labis na maiibigan ng mga tao.

Aniya, may *hands-on training* ang mga nagsasanay upang aktuwal nilang maisagawa ang mga gawain sa pag-aalaga ng hayop tulad ng wastong paggagatasan nang manu-mano, paggamit ng milking machine, pagpupurga, pagpuputol ng sungay, paggagamot, pag-iineksiyon ng bitamina, at iba pa.



PATUNGKOL
SA TRAINING FARM

Taon ng pagkakatag: 1997

Lawak ng JDF: 1.5 hektarya (staff house, trainees' lodging place, kulungan ng mga hayop, milking parlor, taniman ng pakain, fish pond, at iba pa.)

TESDA certification: Animal Production NC II (Raised Large Ruminants, Raised Small Ruminants, Raised Poultry, at Raised Swine)

-Food Processing NC II (Processed Food by Fermentation and Pickling; Processed Food by Salting, Curing and Smoking; Processed Food by Sugar Concentrates; at Packaged Finished Process Food Products)



Si Virgilio Joaquin kasama ang ilang trainees sa Joaquin Dairy Farm.

Higit sa lahat, dagdag niya, itinuturo rin niya ang tamang disiplinang pag-uugali na dapat taglayin ng isang tagapag-alaga ng hayop.

Sa kasalukuyan, nasa ika-33 batch na ang sinasanay ng JDF. Ang isang batch ay binubuo ng 25 estudyante.

Sadyang sinikap ng JDF na magsilbing isang training laboratory ang itiniindig na proyekto para sa mga kabataang nais magtamo ng kasanayan sa *animal production*. Isinuong na rin nito ang pagsisikap na magkaroon ng mga kagamitan para sa mga pagsasanay sa paggagatasan, at pagpoproseso ng prutas at gulay.

Kabilang pa rin sa isinabalik na gawain ng JDF ang pag-asiste sa mga *on-the-job trainees* na makapasa sa "TESDA Assessment on Animal Production NC II" at "Food Processing NC II".

Ayon kay Virgilio, lahat ng lima niyang anak ay may NC II at ang isa niyang anak ay TESDA-accredited na tagasanay ukol sa "animal production". Dahil sa *set-up* na ito, nakatitiyak silang 100% na pasado sa TESDA requirement ang pamamalalakad nila sa JDF maging ang isinasagawang pagtuturo at pagsasanay nito.

Maliban sa mga nais mangibang bansa, karaniwan din sa mga nagsasanay sa JDF ay mga guro at

mga may sariling *farm* na gustong paghusayin pa ang kanilang pamamahala. Mayroon ding mga nagsasanay para makakuha ng NC II para sa trabaho o *promotion*.

Mas marami pa rin, aniya, ang mga nagsasanay na nananatili sa bansa para magtayo ng sariling *farm*.

"Isa sa mga programa ng JDF ay ipakita na may pera sa gatas. 'Yong mga hindi pa naman desididong mag-abroad ay hinihikayat namin na huwag nang magtrabaho sa ibang bansa dahil mayroon naman talagang kinabukasan sa paggagatasan sa kalabaw man o baka at pati sa kambing," paliwanag ni Virgilio.

Noong 2017, anim sa mga magsasakang-maggagatas na inaasistehan ng Philippine Carabao Center (PCC) ang sumailalim sa pagsasanay sa JDF at matagumpay namang nakatanggap ng "NC II on Animal Production (large ruminants)".

Sila ay mula sa Bagong Pag-asa sa Bagong Talavera Primary Multi-Purpose Cooperative sa Minabuyok, Talavera, Ayos Lomboy Dairy Producers Cooperative at Lakas Magsasaka Multi-Purpose Cooperative sa Guimba.

Aniya, nasa apat na *batches* ang isinasagawa niyang pagsasanay sa loob ng isang taon. Halos lahat ng *batches*

ay pinaglalakbay-aral niya sa PCC para magkaroon ng dagdag kaalaman ukol sa mga programa at serbisyo ng gobyerno sa paggagatasan.

"Madalas akong dumadalo ng mga kumperensiya o mga *seminar* na inoorganisa ng PCC. Dahil doon, nakakuha ako ng karagdagang impormasyon sa paggagatasan na ibinabahagi ko naman sa mga *trainees* ko," ani Virgilio.

Bukod sa PCC at TESDA, kabilang din sa kabalikat na ahensiya na umaasiste sa JDF ang National Dairy Authority.

PARAAN NG PAG-AALAGA

Taong 2000, bilang sila noon ay mga miyembro ng Sta. Maria Dairy Multi-Purpose Cooperative, napahiraman sina Virgilio at ang asawa niyang si Nida ng isang *Bulgarian Murrah Buffalo* at isang bulugan ng PCC.

Mula sa dalawa, naparami na nila ito at ngayon ay umabot na sa 16 ang bilang ng mga kalabaw na inaalagaan nila.

Dahil sa limitadong espasyo ng JDF, anim lamang ang natira rito na sila nilang ginagamit para sa pagsasanay. Mula sa bilang na ito, dalawa ang kasalukuyang ginagatasan na kung saan karaniwang 12 litrong gatas ang

SUNDAN SA PAHINA 9



“Kung pangarap mo mag-bake, mahalin mo ang ginagawa mo, maging *dedicated ka*, sundin mo ang nais mo, hindi malayong matutupad ang lahat ng pangarap mo.”

AJ Azarcon

Tamis ng tagumpay...

MULA SA PAHINA 11

mahalaga sa akin na hanapin ko kung ano ang talagang makapagpapasaya sa akin,” sabi ni AJ.

Nagbitiw siya sa kanyang gawain at nagbalik sa San Jose City.

SIMULAIN

Nang taong 2008, binalikan niya ang kanyang hilig at sa tulong na rin ng kanyang mga kaibigan at kapamilya, nakilalang muli ang kanyang pangalan sa larangan ng *cake business*. Sinubukan din niyang magtayo ng sariling pwesto nguni't sa dakong huli'y ipinasya na lang niyang magpokus sa paggawa ng produkto sa kanilang tahanan sa kanilang lunsod.

Pagkaraan nga ng ilang taon, naging *consignee* siya sa Milka Krem sa kasunduang gagamitan niya ng gatas ng kalabaw bilang sangkap ang kanyang mga produkto na kanyang dadalhin sa *products outlet*.

Bahagi pa rin ng pakikipagkasundo niya sa Milka Krem ang pagtalima sa patakaran ng *International Organization for Standardization (ISO)* sa paggawa ng mga produktong lilikhain niya at dadalhin sa nasabing *outlet*.

“Kami mismo ang naghahalu-halo ng

sangkap ng mga cake na ginagawa namin. Hindi kami gumagamit ng *pre-mixed ingredients*. Lahat ng produkto na aming dinadala sa Milka Krem ay *quality-tested* at pasado sa *sensory evaluation* ng PCC,” ani AJ.

Umaabot sa 20 litrong gatas ang kanyang nagagamit kada buwan sa kanyang mga produktong ginagawa para sa Milka Krem. Hinahango niya ang kanyang suplay mula sa Eastern Primary Multi Purpose Cooperative (EPMPC) sa barangay Sibut sa kanilang lunsod.

Maganda anyang gamitin ang gatas ng kalabaw sa paggawa ng mga panghimagas tulad ng *leche flan*, *yema*, at *dulce de leche* dahil sa mataas nitong *fat content* na nagbibigay ng malinamnam na lasa sa pagkain.

Dapat, anya, piliin ang tamang mga sangkap upang makagawa ng dekalidad na mga produkto. Dapat din, anya, na maayos ang produkto lalo na pagdating sa lasa, itsura at akma sa halaga ng binayaran ng mga tagatangkilik.


MGA ARAL

Mayroong mga aral na nais ipamahagi si AJ.

“Naniniwala ako na nakaakibat sa hanap-buhay ‘yong tinatawag na suwerte at ibayong pagmamahal sa trabaho. Ito ang mga inspirasyon ko kung bakit lumalago ang aking negosyo,” sabi ni AJ.

Pagdating naman sa mga kliyente, anya, dapat na maayos ang pagkikipag-usap at gayundin ang work ethics. Kapag sinabi ng kliyente na sa ganitong oras nila kailangan ang *order* nila, dapat matatapos mo at maibigay mo sa oras ang *order* nila, sabi pa niya.

Higit sa kinikita ngayon ni AJ mula sa kaniyang negosyo, malaking bagay para sa kanya na nakatutulong rin siya sa mga magsasakang-maggagatas dahil na rin sa paggamit niya ng gatas ng kalabaw sa kanyang mga produkto. Sa tulong na rin ng kita niya mula sa pagdadala ng mga produktong *cakes* at *pastries* sa Milka Krem ay nagawa niyang makapagpatayo ng sarili niyang *building* para sa kanyang negosyo at pagkakaroon ng matatag na estadong pinansiyal.

Larawan si AJ ngayon ng isang mukha ng tagumpay sa gatas ng kalabaw. Sa lahat ng kanyang pinagdaanan, para sa kanya, simple lang ang susi sa tagumpay, “Learn to follow your dreams”. 



“Natutuwa kami at sa pamamagitan ng aming Silnag Horn Jewelry ay nakatutulong kaming iangat pa ang galing ng *Filipino artisanship* sa *fashion industry*.”

Nida Danao

“World-class”... MULA SA PAHINA 13

“Mga *eco-friendly materials* nga na tulad ng sungay ng kalabaw, *shells*, *scrap wood* at mga buto ang pinagtuunan ko sa paglikha ng mga produkto para sa *fashion industry*. Ang mga materyales na ginagamit namin ay mula sa mga hayop na hindi kasama sa *prohibited list* sa Convention on International Trade of Endangered Species o CITES,” saad ni Nida.

Manu-mano, aniya, ang paggawa ng kanilang mga *artisan* na produkto. At dahil dito’y nakapagbibigay sila ng kabuhayan para sa kanilang mga manggagawa.

“Nagmumula pa sa Manila at dakong Norte ang suplay namin ng malinis na sungay ng kalabaw na dinadala ng aming mga *suppliers* sa pagawaan namin sa Bulacan,” ani Nida.

Depende, aniya, sa kanilang pangangailangan ang dami ng dinadalang sungay. May klasipikasyon naman ang materyales na ito - *primera*, *segunda*, at *tersiera klase* at ang iba naman ay mula sa mga *albinong* kalabaw.

Para kay Nida, ang paggawa ng isang disenyo ay batay din sa kanyang “mood”. May mga pagkakataon na

nakagagawa siya ng mga disenyo sa loob lamang ng ilang oras, nguni’t kung minsan ay bumibilang din ng araw. Ang kanyang mga orihinal na disenyo ay nilalagyan niya ng detalyadong guhit kalakip ang kumpletong direksyon kung paano ito gagawin ng kanyang mga tagagawa.

Mula sa mga inspirasyon niya sa kapaligiran tulad ng imahe ng lumilipad na ibon, mga nalalaglag na dahon o di kaya ay patak ng ulan, ang kanyang mga obra ay mga klasikong disenyo na nagbibigay sa bawat magsusuot nito ng kaugnayan sa kanyang kalikasan.

Walo ang kanyang mga tauhan na kinabibilangan ng mga *cutters*, *assemblers* at *quality control checker*.

“Karaniwang ang isang madetalyeng disenyo ay inaabot ng 8-10 araw bago matapos. Pero kung simple lang, 3-5 araw lamang ay yari na,” ani Nida.

Kanyang inilahad na ang mga *cutters* niya ay mula pa sa Visayas na sadyang talentado sa pagpuputol at pagkikiskis ng sungay.

Mula sa mga *cutters*, dinadala sa assembler ang materyales upang buuin naman ang mga *components*


batay sa disenyong ginawa ng yayariing produkto. Sinusuri naman niya ang mga ito bago tuluyang gawing isang pahiyas.

“Lima hanggang 10 piraso lamang ang aming ginagawa sa bawat disenyo na nalilikha. Kung *limited edition*, tatlo lang ang aming niyayari,” sabi ni Nida.

lilan lang sila sa kumpetisyon noong una nguni’t nang maglao’y may mga *exporters* na ring gumagamit ng sungay ng kalabaw na hinahaluan naman ng metal.

“Purong sungay lang ang mga yari naming mga produkto para talagang *eco-friendly* ang mga ito,” sabi ni Nida.

Sa nabanggit na prestihiyosong *department store*, mas gusto ng mga kababaihan ay iyong mga unique at *statement pieces* talaga, dagdag ni Nida. Ito naman ang nais ng may-ari ng nasabing pamilihan, kaya naman sila, aniya pa, ay tinangkilik.

Ayon kay John, nais nilang panatihin ang paggawa ng limitadong disenyo gamit ang mga *natural components* at pagiging *handmade* ng kanilang mga *horn adornment*. 

Gatgas

Doon sa silangan
Lugar ng katagalugan
Ang buhay namin
Ay paggatasan

Sa pagsikat ng araw
Pagmulat ng mata
Akay ang alaga
Diretso sa kwadra

Pakakainin muna
At paliliguan pa
Bago hawakan ang
kanyang grasya

Hawak ang timba
Ang grasya'y babaha
Sasalin sa galon
Hahatid paroon

Sa pagsapit ng oras
Dadaan ang kolektor
Hatid ay pera
Buhay ng pamilya



NI ALBERT M. ORTIZ, 36
Tanza Dairy Producers Association, Cavite