

Karbaw

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

Buhos-biyayang
pagkakalabawan



Tomo 6, Blg. 3 | 2021
Pangatlong Isyu

Department of Agriculture
PHILIPPINE CARABAO CENTER
CERTIFIED ISO 9001 | ISO 14001 | ISO 45001

Karbaw

OPISYAL NA MAGASIN NG PHILIPPINE CARABAO CENTER

PATNUGUTAN

Tomo 6, Blg. 3 | 2021
Pangatlong Isyu

Patnugot ERIC P. PALACPAC, ROWENA GALANG-BUMANLAG
Tagapamahala **Patnugot** MA. CECILIA C. IRANG
Manunulat CHRISSALYN L. MARCELO,
MA. CECILIA C. IRANG, CHAMANEI C. ELIAS,
KHRIZIE EVERT M. PADRE
Layout at Ilustrasyon DINE YVE D. DAGANOS
Tagapamahala sa Sirkulasyon CHAMANEI C. ELIAS,
DINE YVE D. DAGANOS
Tagapayo RONNIE D. DOMINGO

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 umiitong 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 • Tel. No: +63 044 456-0734 • URL: <http://www.pcc.gov.ph> • E-mail: pccoad2021@gmail.com **MANILA LIAISON OFFICE** 2nd Floor IEC Building, NIA Complex, EDSA, Quezon City, Philippines • Telefax: +63 02 8 921-3863 E-mail: pcc-mlo@mozcom.com **REGIONAL CENTERS:** **PCC at MMSU** +63 077 792-3187 • 09279655724.pccmmsu@gmail.com • **PCC at CSU** +63 078 377-9315, pccpiat07@yahoo.com • **PCC at DMMMSU** 09209829666, pccdmmsu2020@gmail.com • **PCC at CLSU** +63 044 940-3061 • 09175663278.pccclsu@gmail.com • **PCC at UPLB** +63 049 536-2729, 09157144314.pccuplb@gmail.com • **PCC at VSU** +63 053 563-7649 • 09171454772.pccvsu@gmail.com • **PCC at WVSU** +63 033 323-4781 • 09999916115.pccwvsu@yahoo.com • **PCC at LCSF** 09190068392, pccclst@yahoo.com • **PCC at USF** 09971117680, 09451193998, pccust.ubay@yahoo.com • **PCC at MLPC** 09101795905, 09067260979, pcc_milpc@yahoo.com • **PCC at CMU** 09399169719, 09666456292, pccmusuan@yahoo.com • **PCC at USM** 09193970872 • 09206219722.usm_pcc@yahoo.com

MGA NILALAMAN

3 Grasya sa OND Genesis Farm

8 Dairybox, daluyan ng pagpapala sa Compostela

14 Haw haw de Kar-ə-baŭ!

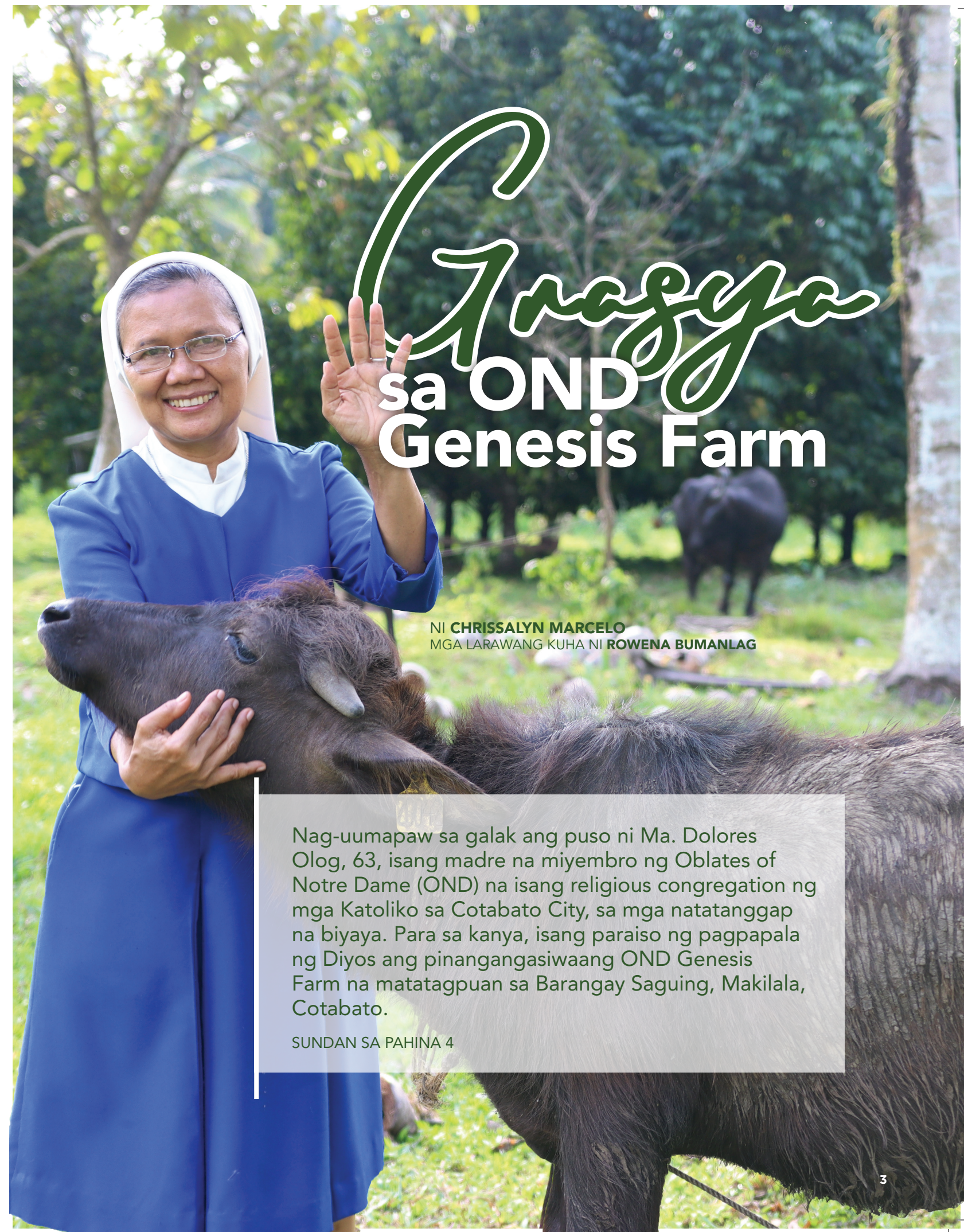
18 'Pastillas with a twist'



PALIWANAG SA PABALAT

Ayon kay Sister Dolores, buhos-biyaya mula sa Diyos kung ituring nila ang pagiging kabalikat para sa pagpapaunlad ng industriya ng pagkakalabawan. Maliban sa hatid nitong pakinabang sa kanilang samahan, naging instrumento rin ito para makapagbigay ng tulong sa kanilang komunidad.

(LARAWANG KUHA NI
ROWENA BUMANLAG)



Grasya sa OND Genesis Farm

NI CHRISSALYN MARCELO
MGA LARAWANG KUHA NI ROWENA BUMANLAG

Nag-uumapaw sa galak ang puso ni Ma. Dolores Olog, 63, isang madre na miyembro ng Oblates of Notre Dame (OND) na isang religious congregation ng mga Katoliko sa Cotabato City, sa mga natatanggap na biyaya. Para sa kanya, isang paraiso ng pagpapala ng Diyos ang pinangangasiwaang OND Genesis Farm na matatagpuan sa Barangay Saguing, Makilala, Cotabato.

SUNDAN SA PAHINA 4



PAMUMUHUNAN SA LIVESTOCK BUKOD SA KALABAW



PAGSUSULONG NG ORGANIKONG PAGSASAKA



PAGTATANIM NG IBA'T IBANG HIGH VALUE CROPS



PAMUMUHUNAN SA PAGKAKALABAWAN

"Gusto ko na lahat ng pumupunta sa OND Genesis Farm ay maramdaman na may Diyos. 'Yon bang masasabi nila na: 'Wow! God is so generous. God is so gracious. Nag-uumapaw kung magbigay ng biyaya ang Diyos!' buong galak na pagbabahagi ni Sister Dolores. 'Lahat ng mga bagay sa farm na ito ay itinuturing naming nagmula sa mabiyayang kamay ng Diyos kabilang na ang mga tinanggap naming kalabaw mula sa DA-PCC. Sa katunayan, pinangalanan ko ang ilan sa kanila ng Grasya, Dagaya, at Bugay dahil sa sila ay biyaya at regalo sa amin. Ang 'Dagaya' ay nangangahulugang nag-uumapaw na suplay ng grasya samantalang ang 'Bugay' naman ay galing sa salitang Ilonggo na ang ibig sabihin ay regalo," aniya.

Mapagpakumbabang simula

Ayon kay Sister Dolores, taong 2012 nang siya ay maitakda ng OND bilang tagapamahala ng OND Genesis Farm.

Noong una'y mga puno ng rambutan at lansones ang nakatanim sa limang ektaryang lupain. Hindi ito gaanong produktibo, sa isip-isip niya, dahil minsan lang sa isang taon kung ito'y mamunga.

Dito niya sinimulang taniman ng ibang high-value crops ang farm katulad ng cacao, mangosteen, guyabano, durian, niyog, cranberry, turmeric, luya, saging at iba pa upang dumami pa ang pagkakakitaan sa farm. Layon din niyang makapagbigay ng trabaho sa mga walang hanapbuhay sa kanilang lugar.

Pakikipagbalikatan sa mga ahensya

Maliban sa lokal na pamahalaan ng Cotabato, nagkaroon din ng ugnayan at pakikipagtulungan si Sister Dolores sa DA-Agricultural Training Institute (ATI) at DA-Philippine Carabao Center (PCC)

upang lalong mapaghusay ang pangangasiwa ng farm.

Sa katunayan, lumawig na ang mga klase ng hayop na inaaruga nila katulad ng manok, bibe, kambing, at baka maliban sa mga kalabaw na galing sa DA-PCC.

Sumuong din ang kanilang farm sa paggawa ng organikong pataba dahil sa adbokasiya nito sa pagtataguyod ng "organic farming", paggamit ng "zero chemicals" sa paghahalaman, at sa layunin nitong mahirang bilang isang learning site ng DA-ATI.

Noong 2017, kinilala nga ang OND Genesis Farm na isang learning site ng DA-ATI sa Cotabato. Doon na rin nasimulan ang pagsasagawa ng mga immersion at practicum programs para sa mga estudyanteng kumukuha ng kursong agrikultura na nais mag-on-the-job training (OJT) sa farm.

"Habang nakapagbabahagi kami ng aming kaalaman sa mga estudyante ay nakatutulong din naman sila sa mga gawain dito kaya mas lalong naging produktibo ang farm," ani Sister Dolores.

Biyaya ang kalabaw

Taong 2019 nang dumating ang mga gatasang kalabaw sa OND Genesis Farm. Dalawang kalabaw na may lahing Italian Mediterranean ang mga una nilang natanggap mula sa DA-PCC sa University of Southern Mindanao (DA-PCC sa USM) at kalaunan ay nadagdagan ito ng kalabaw na may lahing Bulgarian Murrah.

"Bago kami nabigyan ng mga kalabaw ay binisita muna kami ni DA-PCC sa USM center director Benjamin John Basilio at inabisuhan na magtanim kami ng maraming damong Napier," ani Sister Dolores.

"Napakasaya namin nang

SUNDAN SA PAHINA 6

“

Napakasaya namin nang matanggap ang mga kalabaw dahil naniniwala kami na araw-araw ang kita rito hindi tulad sa iba naming tanim na halaman o punong-kahoy na seasonal ang kita o kaya naman ay sa pagbebenta ng manok, kambing na may kita lang kung kailan may gustong bumili.”

SISTER DOLORES

Carapreneur



Grasya sa OND...

MULA SA PAHINA 4

matanggap ang mga kalabaw dahil naniniwala kami na araw-araw ang kita rito hindi tulad sa iba naming tanim na halaman o punong-kahoy na seasonal ang kita o kaya naman ay sa pagbebenta ng manok, kambing na may kita lang kung kailan may gustong bumili,” masayang sabi ni Sister Dolores.

Bukod sa gatas, ang dumi ng kalabaw ay nagagawa rin nilang organikong pataba. Kung kaya’t,



ayon kay Sister Dolores, napakainam na regalo mula sa Diyos ang kalabaw.

“Nang matanggap namin ang dalawang kalabaw, nanganak ito ng halos magkasunod lang pagkatapos ng ilang araw. Labing apat na litro agad ‘yong nakuha namin noon sa dalawang kalabaw sa dalawang beses na paggagatas gamit ang milking machine,” masayang sabi ni Sister Dolores.

Dagdag pa niya, ibinebenta nila sa halagang Php25 kada 250ml ang gatas ng kalabaw kaya naman halos aabot o higit pa sa halagang Php1,400 ang kita nila sa gatas ng kalabaw araw-araw dahil ang iba rito ay ipinoproceso nila bilang chocomilk at pastillas.

Ani Sister Dolores, ibinebenta nila noon ang gatas at iba pang produkto sa mga OJTs o kaya naman ay sa mga estudyante ng The Notre Dame of Kabacan, Inc. at The Notre Dame of Pikit, Inc. sa Cotabato noong wala pang pandemya.

“Madali lang sa amin na maibenta ang gatas ng kalabaw dahil gustong-gusto ito ng mga estudyante bukod sa inaadbokasiya naming zero junkfood para sa lahat,” masayang sabi ni Sister Dolores.

Sa kasalukuyan, umabot na sa anim ang mga gatasang kalabaw ng farm.

“Bagama’t nagkapandemya, may market pa rin kami ng gatas sa tulong ng DA-PCC sa USM dahil isinusuplay ito sa national milk feeding program,” ani Sister Dolores.

Pagiging mabuting katiwala ng biyaya

Kasama ang mga kapwa niya madre na sina Zita Quintos, Fely Renacia, at Cora Corpuz at ang tatlo nilang mga farm workers ay araw-araw nilang ipinagdarasal ang pag-unlad ng kanilang farm at ang pagpapasalamat sa Diyos sa mga biyayang natanggap. Masikap at matalino rin nila itong pinamamahalaan upang lalong maging mabunga.

“Alas kwatro y medya pa lang ng umaga ay gumigising na ako, tinitingnan ‘yong mga kalabaw, kambing at lahat ng andito sa farm kung maayos ang kalagayan nila habang inihahanda ko ang aking sarili para sa community prayer namin ng alas singko ng umaga. Sa community prayer kami nagsasama-sama ng mga kapwa ko madre upang manalangin. Pagkatapos niyan ay mag-aalmusal at lalabas ulit ako at pangangasiwaan ang pagpapakain sa mga alagang hayop katuwang ang mga farm workers,” ani Sister Dolores.



“Nais namin na maging sustainable itong farm para sa tuluy-tuloy na pagtulong sa kapwa. Gusto rin namin na sa pamamagitan nito ay makita ng marami pa ang nag-uumapaw na pagpapala ng Diyos na matatagpuan sa kalikasan. Pagdating ng panahon, ang pinakamimithi natin ay marami pang gamitin ang Diyos para maisagawa ang mga katulad na gawain para sa Kanya at para sa bayan.”

Pagbabahagi pa niya, pinakakain din nila ang mga alagang kalabaw ng saging tuwing tanghali upang masiguradong busog lagi ang mga kalabaw. Galing ang saging, aniya, sa DOLE Stanfilco Company na nakabase sa Makilala, North Cotabato na exporter ng saging mula sa Pilipinas.

“Sumulat ako noon sa DOLE Stanfilco Company para makahiling na maibigay sa amin ‘yong mga reject nilang saging para ipakain sa kalabaw. Sinabi ko sa sulat na sa pagtulong nila sa amin ay tumutulong din sila sa adbokasiya namin na makatulong sa mahihirap sa pamamagitan ng pagpapapaunlad ng pagkakalabawan,” ani Sister Dolores.

Dagdag niya, inaprubahan naman ito ng kompanya kung kaya’t simula noon ay sa farm na idinederetso ang

mga saging na ‘di pumasa sa quality control. Umaabot sa isang truck ang dinadala sa farm dalawang beses sa isang linggo. Dahil dito’y naging sagana ang pakain nila sa kalabaw.

“Simula nang magpakain kami ng saging, napansin ko na dumami ang ibinibigay na gatas ng mga kalabaw. Sa katunayan, ‘yong Italian Mediterranean kong kalabaw ay nagbigay sa amin ng 10 liters sa isang araw na siyang pinakamataas naming nakuha simula nang maggatas kami,” masayang sabi ni Sister Dolores.

Ang DA-PCC sa USM, na nasaksihan ang pagsisimula ng farm sa negosyong pagkakalabawan, ay nanatiling nakaagapay kay Sister Dolores na isa pa niyang labis na ipinagpupuri sa Diyos.

“Mula nang mabigyan kami ng kalabaw, nakaagapay lagi ang DA-PCC sa USM sa amin. Lagi

nila kaming sinusubaybayan at binibigyan ng kaalamang teknikal at binibigyan din nila ng vitamins at pinupurga ang aming mga kalabaw,” masayang sabi ni Sister Dolores.

Bilang ganti, aniya, sisiguraduhin nilang lalaganap pa ang mabuting layunin ng farm para makatulong sa komunidad at sa bayan at higit sa lahat upang maitaas ang pangalan ng Diyos sa gawaing ito.

“Nais namin na maging sustainable itong farm para sa tuluy-tuloy na pagtulong sa kapwa. Gusto rin namin na sa pamamagitan nito ay makita ng marami pa ang nag-uumapaw na pagpapala ng Diyos na matatagpuan sa kalikasan. Pagdating ng panahon, ang pinakamimithi natin ay marami pang gamitin ang Diyos para maisagawa ang mga katulad na gawain para sa Kanya at para sa bayan,” masayang pagtatapos ni Sister Dolores. 🙏

“Alas kwatro y medya pa lang ng umaga ay gumigising na ako, tinitingnan ‘yong mga kalabaw, kambing at lahat ng andito sa farm kung maayos ang kalagayan nila habang inihahanda ko ang aking sarili para sa community prayer namin ng alas singko ng umaga. Sa community prayer kami nagsasama-sama ng mga kapwa ko madre upang manalangin. Pagkatapos niyan ay mag-aalmusal at lalabas ulit ako at pangangasiwaan ang pagpapakain sa mga alagang hayop katuwang ang mga farm workers.”

Dairy Box

aluyan ng pagpapala
sa Compostela

NI MA. CECILIA IRANG
MGA LARAWANG KUHA NI
CHARLENE JOANINO

Labing-dalawang Dairy Box na ang naitayo sa iba't ibang panig ng bansa at sa bawat isang binuksan ay siya namang pagpasok ng maraming oportunidad para sa mga magsasakang mamamahala rito.

SUNDAN SA PAHINA 10





Dairy Box...

MULA SA PAHINA 8

Ilan lamang sa mga oportunidad na dadaloy kasabay ng pagbuhos ng gatas sa mga lugar na ito ang pagsasapamilihan ng aning gatas at mga produktong gawa rito.

Inaasahang patuloy na yayabong ang industriya ng pagkakalabawan at maiaangat ang kabuhayan ng mga magsasaka sa Compostela, Cebu kung saan itinayo ang Dairy Box sa ilalim ng pamamahala ng Compostela Market Vendors Multi-Purpose Cooperative (COMAVEMCO).

Ang Dairy Box, isang one-stop-shop para sa mga produktong gawa sa gatas ng kalabaw na nagmula sa konsepto ng Business Development and Commercialization Unit (BDCU) ng DA-PCC, ay isang imprastruktura na naglalayong masuportahan ang mga negosyanteng magkakalabaw na mapataas ang kanilang kita at makapaghandog sa publiko ng mga masustansyang produktong gawa sa gatas ng kalabaw.

Minsan nang ibinahagi ni dating DA-PCC Executive Director Dr. Arnel Del Barrio ang dahilan sa likod ng pagkakatatag ng kauna-unahang Dairy Box sa bansa noong 2015, na matatagpuan sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija. Aniya, naging tugon ito sa resulta ng isinagawang Value Chain Analysis na nagsasabing isa sa mga rason kung bakit hindi lumalawak ang programa sa kalabawan ay dahil sa kakulangan sa merkado ng aning gatas.

Dairy Box ng COMAVEMCO

Noong Agosto 12, 2018, naitatag ang Dairy Box sa Brgy. Poblacion, Compostela, sa pakikipagtulungan ng DA-PCC sa Ubay Stock Farm, na naging hudyat para magkaroon ng siguradong mapagkakakitaan ang mga maggagatas sa nasabing bayan.

Para sa Dairy Box ng COMAVEMCO, “bestseller” at “specialty” nito ang produktong natatangi at tanyag lamang sa

kanilang lugar—ang Queseo, na ang pangunahing sangkap ay gatas ng kalabaw.

Ang paggawa ng queso ay naging bahagi na ng kultura at kasaysayan sa bayan ng Compostela dahil sa tiyak na ganansyang hatid sa kabuhayan ng mga residente rito kaya naman isa ito sa mga produktong ipinagmamalaki ng COMAVEMCO Dairy Box.

Maliban sa “Queseo Festival” na ipinagdiriwang tuwing Hulyo kasabay ng selebrasyon ng pista ng bayan, ang produkto ring ito ang napili ng bayan para sa konseptong one-town-one product (OTOP) ng panlalawigang pamahalaan.

Ang queso ay kesong puti na gawa sa gatas ng kalabaw. Ito ay karaniwang nakabalot sa dahon ng saging, na mas naging espesyal dahil dama ang pagiging “native” nito.

Nasa 1,500 piraso (na may timbang na 50 gramo kada isa) ang pinakamaraming nabebentang queso ng Dairy Box sa isang araw. Karaniwang umoorder nito ang mga negosyanteng may-ari ng mga hotels, restaurants, coffee shops, at beach resorts noong wala pang pandemya.

Maliban sa queso, kabilang din sa mga mabibili sa Dairy Box ang iba’t ibang flavors ng inuming gatas, pastillas, pastries, at ice cream, na ipinoproso ng mga miyembro ng COMAVEMCO.

“Siguradong de-kalidad at locally produced ang mga produktong inooffer namin dito sa Dairy Box,” ani Ebonito Alivio, general manager ng COMAVEMCO.

SUNDAN SA PAHINA 12

Ang paggawa ng queso ay naging bahagi na ng kultura at kasaysayan sa bayan ng Compostela dahil sa tiyak na ganansyang hatid sa kabuhayan ng mga residente rito kaya naman isa ito sa mga produktong ipinagmamalaki ng COMAVEMCO Dairy Box.





“Malaking tulong talaga itong pagbubukas ng Dairy Box kasi hindi lang natin naipakikilala ‘yong mga produktong gawa sa gatas ng kalabaw bagkus ay nakatutulong pa tayo sa mga miyembro na magkaroon ng adisyunal na kita para masuportahan nila ang kanilang mga pamilya.”

EBONITO ALIVIO
General Manager
COMAVEMCO

COMAVEMCO ang nagpatayo ng building para sa Dairy Box habang patuloy naman ang ginagawang pag-asiste at pagsuporta ng DA-PCC sa USF pagdating sa marketing collaterals, branding, pagsasanay, tulong teknikal, at probisyon ng ilang mga kagamitan sa pagpoproseso.

Ani Alivio, may ilang mga NGO at ahensya ng gobyerno rin ang nagpaabot ng tulong sa kanila kagaya ng Department of Trade and Industry at Department of Science and Technology.

“Malaking tulong talaga itong pagbubukas ng Dairy Box kasi hindi lang natin naipakikilala ‘yong

mga produktong gawa sa gatas ng kalabaw bagkus ay nakatutulong pa tayo sa mga miyembro na magkaroon ng adisyunal na kita para masuportahan nila ang kanilang mga pamilya,” dagdag niya.

Plano ng COMAVEMCO sa hinaharap na makapagpatayo ng mas maayos na processing facility at makalikha ng mga karagdagang produktong mula sa gatas ng kalabaw. Patuloy din ang pakikiisa ng kooperatiba sa adhikain ng pamahalaan na mas mapaigting pa ang industriya ng paggagatasan hindi lamang sa Visayas kundi maging sa buong Pilipinas. 🐄





NI KHRIZIE EVERT PADRE
MGA LARAWANG KUHA NINA JAMIE VIKTORIA
ORTIZ AT JUSTINE ANNE SABIDO

Mahirap magpatakbo o 'di kaya'y magbukas ng sariling negosyo, lalo't may pandemya. Nguni't para sa magkaibigang Jamie Viktoria Ortiz at Justine Anne Sabido ng Kar-ə-bau Milk, may magandang oportunidad sa anumang pagsubok. Sa panahong ito, ang nakita ng magkaibigan ay pagkakataong hindi lang kumita kundi makatulong sa kapwa.

Sa kabila ng kaakibat na hamon sa pagpapatakbo ng Kar-ə-bau Milk dahil sa limitadong kakayahan at pabagu-bagong protocols sa gitna ng pandemya ay hindi nagdalawang-isip na sumubok ang mga batang negosyante sa kabuhayang salig sa kalabaw. Buo ang kanilang loob na makatulong sa mga magsasaka-maggagatas sa kanilang lugar.

Ang Kar-ə-bau Milk ay isang online store na nagbebenta ng mga dekalidad na produktong gawa sa gatas ng kalabaw. Ang kanilang mga produkto ay inaangkat pa mula sa Rosario Dairy Cooperative sa Rosario, Batangas. Gamit ang kanilang sariling brand name, ang kanilang mga produkto ay umaabot na sa Quezon City, Muntinlupa, Cavite at sa iba pang lugar sa Maynila.

SUNDAN SA PAHINA 16



“Sa pagbuo ng munting negosyo na ito, naging pangunahing layunin namin ay makatulong sa mga magsasaka-maggagatas sa kanilang kabuhayan. Naghanap kami ng mapagkukunan ng mga produktong gawa sa gatas ng kalabaw at doon nga ay napili namin ang Rosario Dairy Cooperative sa Rosario.”

JAMIE VIKTORIA ORTIZ
Owner/Manager
Kar-a-bau Milk

Hunyo 2020 nang pasimulan ng magkaibigan, na noo'y parehas pang estudyante sa kursong Dentistry sa University of the East, ang Kar-a-bau Milk.

Ayon kay Jamie, nahikayat silang gawing negosyo ang pagbebenta ng produkto mula sa gatas ng kalabaw dahil sa napanood nilang balita tungkol sa sobrang suplay ng gatas ng mga magsasaka-maggagatas sa kasagsagan ng pandemya.

“Sa pagbuo ng munting negosyo na ito, naging pangunahing layunin namin ay makatulong sa mga magsasaka-maggagatas sa kanilang kabuhayan. Naghanap kami ng mapagkukunan ng mga produktong gawa sa gatas ng kalabaw at doon nga ay napili namin ang Rosario Dairy Cooperative sa Rosario,” ani Jamie.

Kabilang sa kanilang mga inaangkat na produkto ay ang pasteurized milk, raw milk, yogurt, kesong puti, mozzarella cheese, at pastillas.

Gamit ang mga social networking sites tulad ng Facebook at

Instagram at puhunan na Php15,000, pre-order ang kanilang naging ordering system. Bahagi ng kanilang marketing strategies ay ang paggawa ng magandang konsepto sa kanilang mga posts at instagrammable na mga larawan. Tuwing Huwebes ang kanilang cut-off sa pagkuha ng order at tuwing Sabado naman ang delivery ng Rosario Dairy sa kanila. Online payment at cash on delivery ang kanilang mode of payment.

Bukod sa kanilang magkaibigan ay may dalawa pa silang tauhan na nagsisilbing rider para sa delivery service nila.

Sa umpisa ay mga kamag-anak, kaibigan at mga kakilala ang kanilang naging parukyano hanggang sa lumawak na ang kanilang napagbibilhan na umabot na sa Quezon City at kalakhang Maynila. Karaniwan ay nasa edad 40 pataas ang kanilang mga mamimili. Pinakamabenta ang kanilang pasteurized at raw milk.

Sa kanilang unang taon ay nakapagtala sila ng pinakamataas na kita noong nakaraang Disyembre. Ayon pa sa kanila, sila ay karaniwang kumikita ng Php50,000 bilang kanilang monthly gross sale.

“Challenging lang ang pagbebenta ng ganitong produkto dahil highly perishable. Noong una ay nasisiraan kami kaya inayos namin ‘yong transportation system para maiwasan ang pagkasira ng mga produkto,” ani Justine.

“Sa una ay libangan lang namin ito talaga, pero ngayon ay nakatutulong na ang kinikita namin para sa aming pag-aaral,” dagdag pa niya.

Para sa magkaibigang Jamie at Justine, higit na naging makabuluhan ang kanilang ginagawa dahil sa tulong na naibibigay nila sa mga miyembro ng koop. Sa pamamagitan ng munti nilang negosyo, hangad nila na maiangat at maipakilala pa ang iba’t ibang produktong gawa sa gatas ng kalabaw sa mas marami pang lugar. 🐮



'Pastillas with a TWIST'

NI CHAMANEI ELIAS
MGA LARAWANG IBINAHAGI NG
CCLAND WORLD OF SWEETS



Kilala ang pastillas na tradisyunal na panghimagas nating mga Pinoy. Malimit din itong paboritong pasalubong dahil hindi naman ito basta basta nabibili sa kahit saang tindahan.

Ang pastillas de leche or milk candies ay nagsimula bilang isang homemade milk soft candy sa mga tahanan ng mga magsasaka. Ito ay gawa sa sariwang gatas ng kalabaw o baka na niluto sa mahinang apoy hanggang sa mabuo, pinagulong sa asukal, at inirolyo sa papel na kung minsan ay iba-iba ang kulay.

Sa taglay nitong kaiga-igayang lasa kung kaya't naging patok sa mga mamimili, sino ang mag-aakalang may mas isasarap at igaganda pa pala ang paborito nating pastillas?

Dahil sa teknolohiya, may mga karagdagang pamamaraan nang ginagawa upang lalong mapasarap ang pastillas katulad ng paggamit ng powdered milk at mga food flavoring.

Ang CCland World of Sweets sa Sta. Rosa, Nueva Ecija, halimbawa, ay ginawang kakaiba ang kanilang mga panindang pastillas. Tinawag nila itong pastillas with a twist dahil sa iba't ibang disenyo at kulay ng mga ito. Sakto rin sa panlasa ang tamis at malinamnam ang gawa nilang pastillas dahil sariwang gatas ng kalabaw pa rin ang pangunahing sangkap nito.

Ang CCland World of Sweets ay sinimulan ng mag-asawang Oliver Gene, 30, at Cindy Torres, 24, nito lamang 2019. Naging inspirasyon ng mag-asawa ang nanay ni Cindy na si Lie Esmundo na dati nang nagbebenta ng tradisyunal na pastillas sa palengke at sa kanilang sari-sari store.

Dating OFW si Cindy at ang kanyang asawa. Noong nagbuntis si Cindy sa kanilang panganay na anak ay napagdesisyonang nilang bumalik ng Pilipinas upang magtayo ng sariling negosyo. Sinubukan nilang magbenta ng ukay-ukay, magtayo ng ice cream store at ihawan. Naging reseller din sila ng iba't ibang produkto hanggang sa naisipan nilang ipagpatuloy ang pagbebenta ng pastillas ng kanilang nanay.

"May knowledge ako sa paggawa ng pastillas dahil negosyo ito ng nanay ko. Naisip ko bakit hindi namin gawing kakaiba at innovate to build my own brand name for online selling. Gumamit kami ng gatas ng kalabaw dahil ito naman talaga ang orihinal na sangkap ng pastillas. Naisipan din naming idisenyo ang mga pastillas para mas maging kapansin-pansin. Sinimulan naming lagyan ng design yung mga pastillas nung nagkapandemic. Dinesenyo naming burger, pig, panda at iba pa. Sa bawa't layer ay iba-iba rin ang flavor," pagkukuwento ni Cindy.

Ang CC sa CCland ay pinagsamang pangalan ni Cindy at ng kanyang anak na si Camry. Ayon sa kanya, nahirapan siyang magbenta ng kanilang mga pastillas sa social media.

"Chat dito, post doon. Lahat na yata ng Facebook friends ko na-chat ko para i-offer and product ko pero

puro seen zoned. Pero hindi pa rin ako tumigil, it was a slow process but soon after, dahil sa walang sawang pagchachat may mga sumubok bumili. We received good feedbacks and ngayon customers na ang nag-aapproach para bumili," dagdag pa ni Cindy.

Nagtuluy-tuloy naman ang magandang kapalaran ng online selling ni Cindy. Mula sa sariling pagbebenta, lumago ang CCland World of Sweets at isa na itong distribution company. Mula Sta. Rosa, nagkaroon na ito ng mga resellers mula sa iba't ibang panig ng Luzon, Visayas, at maging hanggang sa Mindanao.

"Naging layunin ko noong lumalago na ang pagbebenta ko ng pastillas na makatulong din sa ibang nais magkaroon ng alternative source of income," ani Cindy.

Ayon pa sa kanya, mula sa P2,000 na puhunan, nakagagawa sila ng 300 na pastillas na naibebenta nila sa halagang P130 kada box ng 12 piraso. Kung isa kang reseller, sa 25 na kahon ay kikita ka ng 3,250 pesos o higit pa depende sa dami ng iyong mabebenta.

Mas dumami rin ang disenyo ng kanilang mga pastillas na iniaayon din nila sa trend sa social media. Mayroon na rin silang cream puffs, cookies, milky nougats, donut pastillas, burger pastillas, cinnamon roll pastillas, macapuno pastillas, ube halaya pastillas at mga pastillas na idinisenyo base sa okasyon at iba pang alam nilang papatok sa mga netizens.

Maaari ring magpapersonalize o customize ng disenyo na walang adisyunal na bayad.

Ang naipon nila abroad ay ginamit nilang panimula ng bagong negosyo na ngayoy mas

lumalago pa dahil sa kanilang pagtitiyaga. Malaking tulong din ang pagkakaroon nila ng mga resellers at distributors sa patuloy na pag-ikot ng kanilang negosyo.

"May pangarap kami sa buhay at maaabot lang namin 'yon kung pagtatrabahuan talaga namin. Save and invest and don't settle for less just because it's the only available at the moment," panghihikayat ni Cindy.

Mabibili ang CCland World of Sweets sa kanilang physical store sa Santa Rosa, Nueva Ecija. Makikita rin ito sa Facebook page: Ccland-World of Sweets-MAIN, Instagram: ccland_world of sweets at shopee: ccland world of sweets pastillas para sa mga gustong umorder at magpadeliver. 📦





Ang OneDA ay isang pangkalahatang pamamaraan para sa pagpapalago ng agrikultura at pangisdaan upang umangkop sa moderno at industriyalisadong Agrikultura ng Pilipinas at makamit ang 2.5 porsyentong paglago sa sektor ng agrikultura.

Ito ay sa pamamagitan ng 18 estratehiya na pinagsisikapang ng mga kawani ng Department of Agriculture, regional offices, at mga kalakip na ahensya kabilang ang DA-Philippine Carabao Center.

18 ESTRATEHIYA

BAYANIHAN AGRI CLUSTERS

COLLECTIVE ACTION/ COOPERATIVES DEVELOPMENT

PROVINCE-LED AGRICULTURE & FISHERIES EXTENSION SYSTEMS

MOBILIZATION & EMPOWERMENT OF PARTNERS

DIVERSIFICATION

CREDIT SUPPORT

TECHNOLOGY AND INNOVATION INCLUDING DIGITAL AGRICULTURE

FARM MECHANIZATION & INFRASTRUCTURE INVESTMENTS

CLIMATE CHANGE ADAPTATION & MITIGATION MEASURES

FOOD SAFETY & REGULATIONS

AGRI-INDUSTRIAL BUSINESS CORRIDORS

GLOBAL TRADE, EXPORT DEVELOPMENT, & PROMOTION

POSTHARVEST, PROCESSING, LOGISTICS, & MARKETING SUPPORT

AGRICULTURE CAREER SYSTEM

EDUCATION & TRAINING: AGRIBUSINESS MANAGEMENT

YOUTH & WOMEN ENGAGEMENT

EASE OF DOING BUSINESS & TRANSPARENT PROCUREMENT

STRATEGIC COMMUNICATIONS

VISIT US

DA-PCC KNOWLEDGE PORTAL



The PCC Knowledge Portal (or simply K-Portal) serves as a hub or a one-stop e-platform for all knowledge products (in various format)

produced by the agency through its Knowledge Management Division.

DA-PCC VIRTUAL TOUR



To know more about DA-PCC's services and facilities, you can explore the National Headquarters and Genepool compound via virtual tour which

can also be accessed in the agency's official website.

