Размышляя над тем, какое же животное можно считать символом моей малой родины, мы обращались к старожилам села и интересовались их мнением. Некоторые хотели бы видеть таким символом орла, некоторые – тура. Как говориться, сколько людей, столько и мнений. Но вот среди группы мужчин на годекане завязалась дискуссия: одни считали, что тур – это гордое и выносливое животное и достойно быть символом малой родины. Другие утверждали, что кроме гордости и выносливости, в результате чего выживает сам тур, проку от него народу Дагестана не было. Сторонники этой версии утверждали, что больше проку народу было от домашней козы.

Выслушав мнения людей разных возрастов, мы для интереса покопались в интернете и обнаружили много интересного про коз.

Считается, что коз начали приручать в древнейшие времена: от 12 до 8 тысяч лет назад, в позднем каменном веке (неолите), о чем свидетельствуют ископаемые остатки и наскальные изображения, найденные в различных районах Европы, Малой и Средней Азии

Одним из предков домашних коз считают Дагестанский, или восточно-кавказский, тур. Поэтому возможно одомашнивание коз происходило и на территории Дагестана. Так или иначе, разведением коз в Дагестане занимались с незапамятных времён. Причин этому множество.

Козы нетребовательны к корму и уходу, мало подвержены заболеваниям туберкулезом, чесоткой, оспой, не болеют чумой. Они поедают большое число видов растений, способны переваривать корм, содержащий до 64 % клетчатки. Их используют для уничтожения кустарниковых растений. Козы приспосабливаются к разведению в самых разнообразных климатических условиях, разводятся повсеместно, где живет человек.

В условиях Дагестана, где большая часть территории занята горами, коза является подарком природы. Кроме того козы очень плодовиты, значит поголовье будет расти быстро и обеспечить большую семью мясом, молоком, шерстью или пухом будет проще.

Козье молоко отличается по составу от коровьего и используется в питании маленьких детей, больных людей и стариков. Оно намного жирнее коровьего: содержание жира в козьем молоке - в среднем 4,5%, в коровьем - 3,5-3,6%. К тому же жир козьего молока состоит из жировых шариков, которые по размерам намного меньше, чем в коровьем молоке, поэтому оно легче всасывается и переваривается в кишечнике человека. По этой причине козье молоко можно пить людям с заболеваниями печени, когда коровье молоко нежелательно.

. При заболеваниях пищеварительного тракта используется козье молоко. Козье молоко губительно действует на микробы, особенно этим отличается парное молоко. Происходит это потому, что в нем много хлора, фтора и кремния - веществ, убивающих болезнетворные микроорганизмы. По содержанию этих веществ в молоке козы превосходят весь другой домашний скот.

И по сей день мои соплеменники используют топленный внутренний жир козы для лечения легочных заболеваний, в том числе и туберкулёза.

Мясо коз также считается целебным. В козьем мясе, так же, как в говяжьем и бараньем, содержится значительное количество важных жирных кислот. Кроме того, в нем имеются незаменимые аминокислоты, а также витамины А, В1 и В2. Основные преимущества козьего мяса заключаются в том, что оно абсолютно не поражается паразитами, а также содержит гораздо меньшее количество холестерина по сравнению со свининой и говядиной.

Диетологи рекомендуют козье мясо пожилым людям при заболеваниях сердца, атеросклерозе и других заболеваниях сосудов. Это мясо хорошо помогает людям с ослабленной иммунной системой.

В нашем районе разводили беспородных коз, с которых всегда получали молоко, мясо, шерсть. В засушливые годы, когда крупных животных кормить было нечем, козы в любое время года находили себе корм на крутых склонах гор и в глубоких ущельях.

Благодаря козам от голодной смерти убереглось много людей в моём родном крае, и я считаю, что коза является достойным символом моей малой родины.

Как оказалось, заслуга дагестанского тура в том, что козы во многом способствовали выживанию людей в военные и голодные годы прямая. Ведь предком домашних коз является гордый, выносливый, грациозный и очень красивый дагестанский тур.