



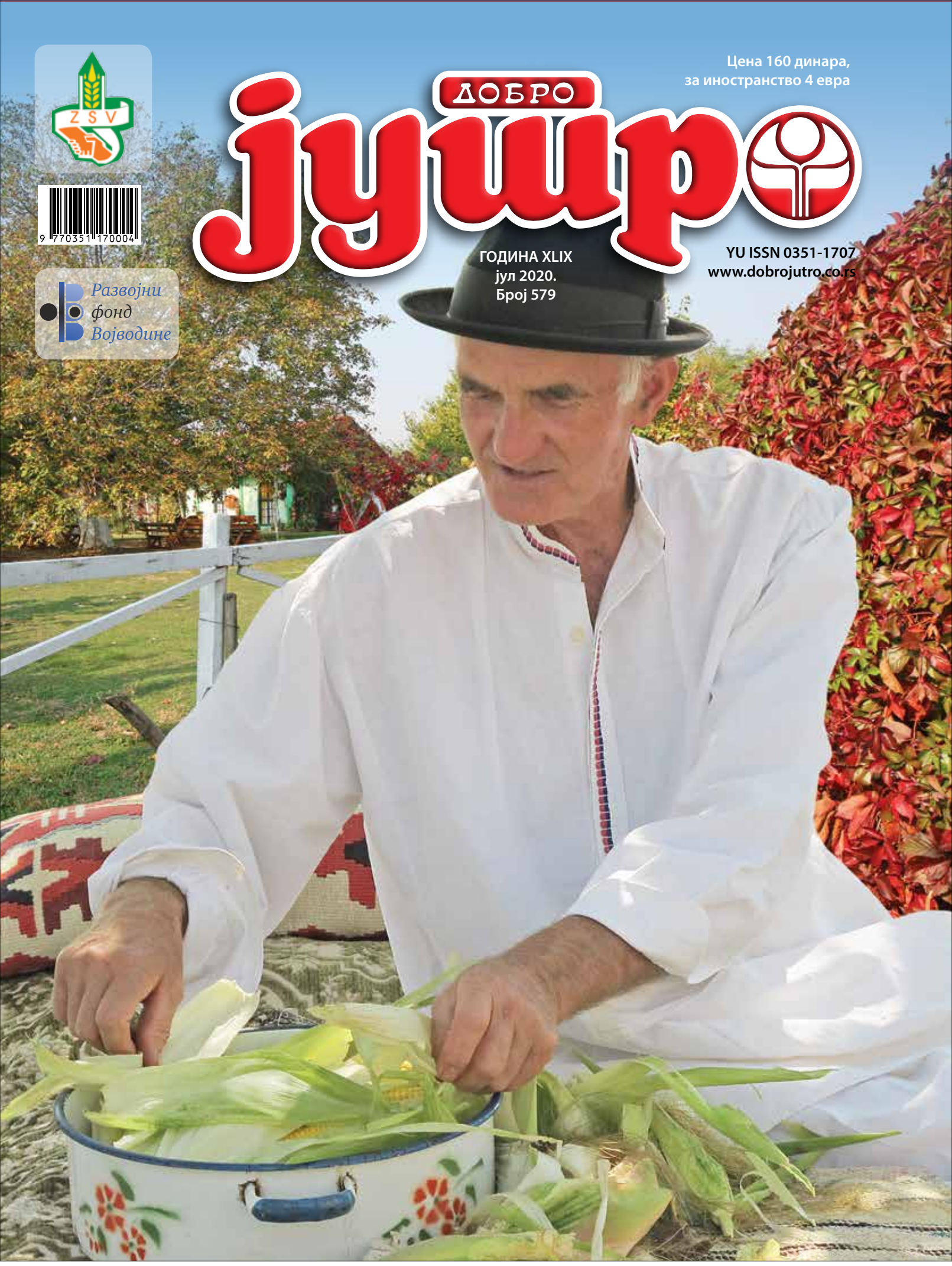
Цена 160 динара,
за иностранство 4 евра

ДОБРО јутро



ГОДИНА XLIX
јул 2020.
Број 579

YU ISSN 0351-1707
www.dobrojutro.co.rs



Пратите нас и на www.dobrojutro.co.rs

Адреса редакције:

“Добро јутро”, Бул. ослобођења
81, 21000 Нови Сад
тел: 021/528-171
fb: @revija.dobrojutro

Одељење претплате:

021/6624-754
pretplata.nic@gmail.com

Текући рачун:

325950060001842371
Издавач: “Дневник” АД, Нови Сад

Главни и одговорни уредник:

Гордана Живковић

Помоћник главног

и одговорног уредника:

Светозар Карановић

Стални новинари:

Зорица Милосављевић

Биљана Ненковић

Ивана Радоичић

Јасна Бајшански

Светлана Мујановић

Лектор:

Ивана Радоичић

Фото: Јарослав Пап

Ликовно-графички уредник:

Раде Гардиновачки
radegardinovacki@gmail.com

Новинар и секретар редакције:

Добрила Радивојац

тел: 021/528-171

dobrilaradivojac.jutro@gmail.com

Штампа: “Комазец” д.о.о. - Инђија

Рукописи и фотографије

се не враћају

Редакција не сноси одговорност

за истинитост информација

објављених у огласима

ЦИП - Каталогизација

у публикацији

Библиотека Матице српске,

Нови Сад

ИССН 0351-1707

ЦОБИСС.СР-ИД 15950850

YU ISSN 0351-1707

У складу с члановима 4 и 46

Закона о јавном информисању,

ревија “Добро јутро”

уписана је у регистар јавних

гласила под регистарским

бројем НВ000289

Извор фотографија:

PIXABAY,

Shutterstock.com

Adobe.stock.com

**4 ШЉИВА НАШЕ ИСТОРИЈЕ
И ТРАДИЦИЈЕ И ШЉИВА
НАШЕ БУДУЋНОСТИ**

**9 БЕЗ НАВОДЊАВАЊА НИЈЕДНА
КИША НИЈЕ ДОВОЉНА**

**15 ЕПИДЕМИЈА НИЈЕ
ЗАУСТАВИЛА РАЗВОЈ**

**16 ШТО ВИШЕ СУНЦА
- СЛАЂИ БОСТАН**

**18 САЛАТЕ НАШЕ ТРАДИЦИЈЕ
И НАШЕ САВРЕМЕНОСТИ (2)**

**22 МЛАДА, ЗДРАВА, РАЗНОБОЈНА,
НИКАД ПРЕСНА БОРАНИЈА**

26 СЕЗОНА КУКУРУЗА ШЕЋЕРЦА

**28 ВАЖНО ПРАВИЛО
ДОБРИХ ПОВРТАРА**

29 ОБИЧАЈИ

**30 ЕТНО СЕЛО БОШКОВА ВОДА
ТУРИСТИМА ДАРУЈЕ
БЛАГОДЕТИ ЗЛАТИБОРА**

**32 РИЗИК ВРЕДАН
ДИВЉЕЊА И ПОДРШКЕ**



Вишње и малине се беру, саде купусњаче

Напокон, стигло је сунчано, топло лето. Њиве и баште су посејане, не све у оптималном року, али сада се разлике већ не виде и природа је богато наградила

Гљиве

- У јулу, ако температуре нису високе и има кишних дана, шуме могу бити пуне јестивих гљива, као што су краљевка (*Boletus regius*), смеђа краљевска (*B. appendiculatus*), али и једна од најкукуснијих – кнегиња (*Amanita cesarea*).

Воћњак

- Берба вишње је при крају, а било би добро да се, када се заврши, ове воћке заштите од болести. Посебну пажњу ваља обратити на паразитну гљиву *Blumeriella jaarii* која проузрокује пегавост листа и доводи до његовог превременог опадања.
- У зависности од надморске висине, малина је обрана или је берба у току. Чим се обере, изданке који су донели род ваља одрезати до земље, покупити, изнети из засада, посебно ако нису били здрави, и тамо их уништити – најбезбедније је ако се спале. Преостале ластаре опрскати фунгицидом на бази бакра.

Зеленило

- У врту се уклањају прецветали цветови баштенског цвећа као што су салвије, зевалице, драгољуб... Мушкатле и петуније у жардињерама и viseћим корпама траже свакодневно заливање и скидање увелих цветова.
- Травњак треба редовно косити, једном месечно, а ако је велика жега и суша, неопходно је заливање.

34 БУРАД У КОЈИМА ВИНО ПЛЕМЕНИТО СТАРИ

36 ВИШЊА ВОЋЕ СА ВЕЛИКИМ ПОТЕНЦИЈАЛОМ

40 ЛЕШНИК - БОГАТСТВО ЗА ЧИТАВ ВЕК

44 ЛЕКОВИТА И МИРИСНА ЛЕПОТА ИВАЊСКОГ ЦВЕЋА

46 ЗАШТО ЈЕ КАЈСИЈА ДЕФИЦИТАРНА У СРБИЈИ

50 ПЕТРОВАЧЕ ЧЕКАЈУ ДА ИХ ПОКУПИМО

51 ПОЧИЊЕ СЕЗОНА ЗЕЛЕНИХ РАДОВА У ВИНОГРАДИМА

52 ПУТ ДО САВРШЕНОГ ГУТЉАЈА

54 ВИНО ПРЕДСТАВЉА СТИЛ ЖИВОТА

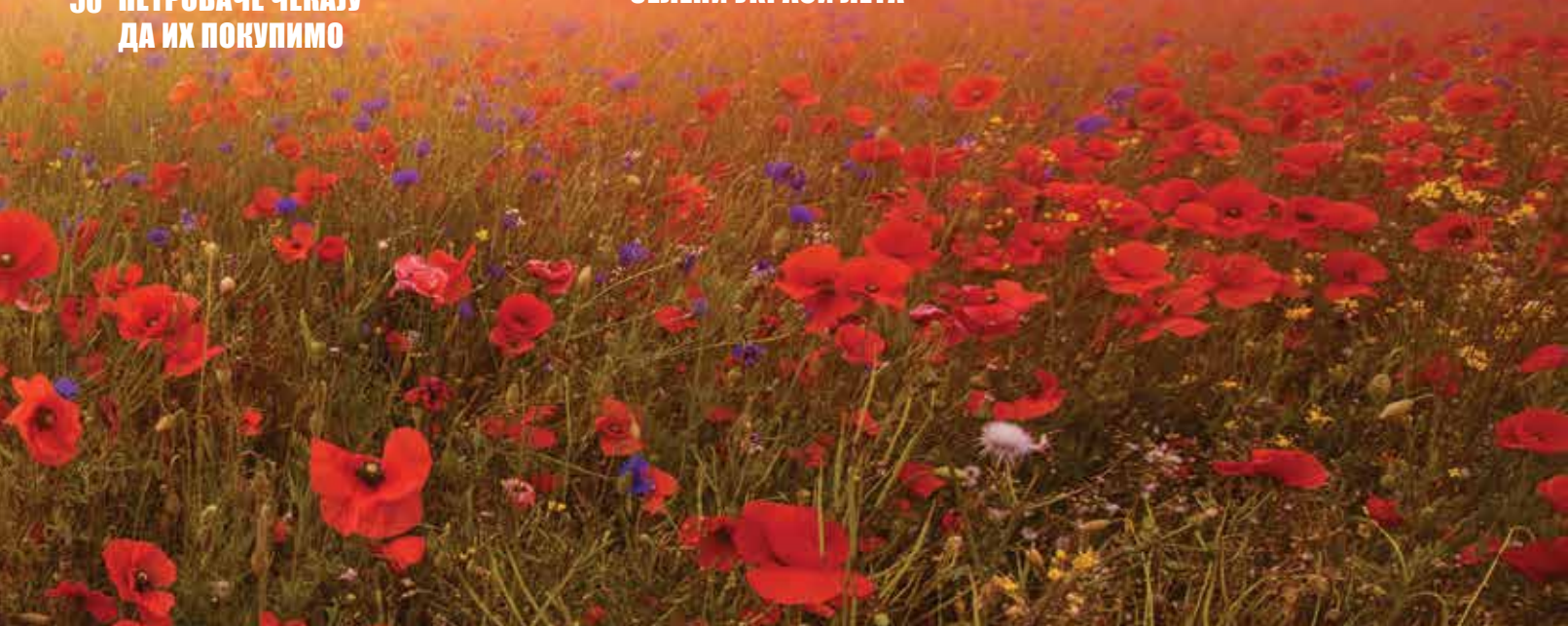
56 ЧУВАРИ АУТОХТОНИХ СОРТИ И РАСА

60 ВЕЛИКА ПУКАРА КАО ФУДБАЛСКА ЛОПТА

62 ЗА ДОБРУ СВИЊУ... ТРЕБА ДОБРА АНАЛИЗА

64 КАКО ДОДАТИ МЛАДУ МАТИЦУ

66 БОДЉИКАВИ, БЛИСТАВИ, ЗЕЛЕНИ УКРАСИ ЛЕТА



„вреднице“. У воћњацима које је заобишао позни пролећни мраз гране су се окитиле богатим родом. На чокотима бујају бобице и ускоро ће почети да затварају гроздове.

Берићет лета у овом месецу најизражајнији је у баштама. У повртњацима је све живље, баште врве од берача и сејача. Посла има на претек, ваља обрати, залити, прихранити,

посејати, расадити... Пчеле се припремају за количински најважнију пашу – сунцокрет. Посла има и за савесне биљаре и гљиваре. Ваља сакупити дарове пропланака и шума.

Лековито и зачинско биље

- Почетком лета љубитељи лековитог биља сакупљају бели и црни слез, боквицу, боровницу, брђанку, бунуку, ивањско цвеће, мајчину душицу, верем траву, кантарион, смиље, брусницу, али и мање познату - горку детелину, која се препоручује за бољи рад јетре, апетит, помаже код сувог кашља, да побољша крвну слику, али код кожних обољења (екцеми, лишајеви).
- Лековите биљке суше сеу танком слоју у хладовини, да би задржале боју и лековитост.

Виноград

- Сада је оптимално време да се уради зелена резидба, да се уклони вишак који није потребан лози
- У свим виноградима, без обзира на сорту и време бербе, земљиште треба одржавати без корова и тако штедети влагу.
- Наставити са заштитом грожђа све до шарка, а то је време када зрна почињу да мењају боју покожице.

Повртњак

- Настављају се радови у башти, а прва половина овог месеца идеална је за расађивање касних купусњака, као што су кељ, карфиол, келераба и купус. Почиње берба парадајза, паприке, краставца, вади се кромпир, али и сеју, односно саде врсте које за бербу пристижу у јесен.
- Беру се први плодови паприке.
- У баштама и на отвореном пољу sazревају и први плодови парадајза.
- Сеју се краставци корнишони за јесењу потрошњу. За раст и развој треба им доста влаге, како у земљишту, тако и у ваздуху, те су неопходна и честа заливања.
- У јулу се вади црни лук. Ваља се подсетити на то да се двадесетак дана пред вађење прекине наводњавање.

Пчелињак

- Успешно узгојене и проверене матице сада треба увести у друштва и припремити их за наступајућу главну количинску пашу – сунцокрет.
- Борба против вароа се интензивира.

НАЦИОНАЛНО
ВОЋЕ СРБИЈЕШљива наше
историје и традиције
и шљива наше будућности

Шљива је у Србији одвајкада била национално воће, за њу се везују и српска историја, и многи обичаји и веровања. О њој су певане песме, попут оне о Србији међу шљивама Оскара Давича, испод ње су се полагале заклетве, она се китила сламом за Божић да година буде родна, њеном ракијом лечили су се болесни, наздрављало се животу и кућном свецу и оплакивала се смрт вољених.

У чему је тајна овог воћа, зашто смо толико волели шљиву и да ли можемо да јој, у новим условима, вратимо стари сјај? Шљива се међу воћкама по производњи налази на четвртом месту у свету, после јабуке, крушке и брескве. Она је наше национално воће јер су је још стари Словени гајили у постојбини, а многе породице богатство и моћ стекле су управо захваљујући производњи и изво-

зу производа од шљиве. И Милош Обреновић ју је извозио у Европу, обезбеђујући тако приход, и за оружје којим је успео да ослободи Србију од вековног турског ропства, али и за стварање сопствене династије.

Данас је питање очувања генетичких ресурса посебно актуелно, јер су, током развоја биљне производње и модернизације

пољопривреде, многе локалне популације нестале или су сведене на мали број биотипова. Сорте са својствима од огромне генетичке и оплемењивачке вредности нестале су заувек, без икакве могућности за повраћај. Од посебног су значаја аутохтоне сорте шљива које су добро прилагођене локалним агроеколошким условима, као што су црвена ранка, белошљива, фрушкогорска бела, трношљива, метлаш, тургуља.

Субвенције за интензивну производњу

Поред удруживања, држава последњих година издваја доста новца за субвенције, а наш саговорник каже да се оне могу правилно искористити.

-Постоје подстицаји за садни материјал, за прерађивачке капацитете, оно што је добро од ових 154 задруге које су добиле у Србији средства за формирање и инвестирање, негде 44 су воћарске задруге које се претежно баве производњом, али и прерадом, за производњу алкохола, сокова, сушење, и то је значајан помак у опоравку. Све је више произвођача који прелазе на производњу полупроизвода и производа. Нарочито је популаран пекмез. Покрајински секретаријат у Војводини, рецимо, даје субвенције за ограду и за наводњавање, за противградне мреже. А све то је неопходно ако желите да се бавите интензивном производњом. Ако идете са густим склопом, рецимо 4X2м - то је 1.200 биљака, онда сигурно треба то радити с противградном мрежом, јер довољно је да два-три пута удари град и уштеда је огромна.

Како је француска ракија преузела примат

- У историји Србије шљива је играла веома важну улогу – каже професор др Зоран Кесеровић са Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду и један од наших највећих и светски признатих стручњака у овој области. - Године 1867. извезено је око 4.000 тона сувих шљива и зарађено око 84.000 дуката. Године 1892, захваљујући извозу суве шљиве за Калифорнију, Србија се спасава економске

вредни значај који је некад имала, иако је и даље наша најраспрострањенија и најважнија воћка, оцењује наш саговорник и додаје:

- Како је пропадало српско село, тако је полако одумирало и гајење традиционалне шљиве пожегаче, која се у Војводини зове мађарка, или у Хрватској бистрица, или ћустендилска шљива. Уласком стенлија, америчке сорте која је преко југа ушла на наше подручје, стање се потпуно променило. Сорта стенли је, за разлику од пожегаче,

Наводњавање, тресач, касне сорте

Кад погледамо где је шљиварство у Србији, ми нисмо напредовали, ми смо назадовали, као у малинарству – оцењује проф. Кесеровић. - Немамо сигурно ни 0,2 посто у систему наводњавања. А нема интензивне производње без наводњавања. Имамо шансу код сорти које сазревају касно, то су сорте које сазревају рецимо у септембру, као што је, на пример, презента. Она сазрева негде 18. септембра, и може се чувати у хладњачи чак до почетка октобра, тада нема шљиве на светском тржишту и она може да постигне велику цену у извозу. Проблем је и то што је берба јако скупа. Они који имају самоходне тресаче за један дан могу да уберу плод са 700 стабала. Трошкови бербе путем тресача су три до пет динара, а код ручне бербе они иду од 12 до 15 динара. Савет је да се произвођачи шљиве удружују, да набаве тресач и заједно га користе, јер ће тако смањити трошкове производње.

кризе и тадашња влада доноси закон о развоју пољопривреде, обраћајући посебну пажњу на воћарство. Зато је 1926. у нашем извозу било 26.000 тона свеже и 46.000 тона суве шљиве. Ова воћна врста је најзаступљенија у Србији, иако њена производња бележи стални пад. Некада је чинила 70 одсто укупне производње воћа, а сада је заступљена са нешто више од 50 посто, са око 550.000 тона годишње.

Некадашња Југославија је у једном периоду била највећи произвођач шљива у свету. Данас шљива у Србији нема више при-

толерантна на шарку. То значи да има шарку на листовима, али нема на плодовима. Али, она је ту шарку пренела на пожегачу, потискујући тако пожегачу која је била једна од најпознатијих сорти шљива за сушење у свету, поред француске сорте аженка. Нова сорта, чачанска родна, требало је да замени пожегачу, али је и она осетљива на шарку.

Тако је сада водећа сорта за сушење стенли. Када се производи на већим надморским висинама, рецимо у околини Блаца, Бруса, Осечине, Ужица, накупи мало више шећера и

Од посебној су значаја аутохтоне сорте шљива које су добро прилагодене локалним агроколошким условима

није лоша за прераду, али никада се не може поредити са пожегачом. Наша пожегача, поред тога што је добра за сушење, добра је и за пекмез, компоте, за производњу ракије. Док смо је имали и правили од ње ракију, освајали смо европска признања за квалитет. Када је nestала, Французи су са својом мирабелом преузели примат, тако да је штета због нестајања пожегаче вишеструка.

За првих 10 месеци 2018. извезли смо 18.000 тона свеже шљиве и зарадили седам милиона долара. Такође, наши произвођачи ▶

извезли су 2.516 тона суве шљиве и зарадили 4,8 милиона евра, показују извештаји Републичког завода за статистику.

Подаци о извозу 2.500 тона суве шљиве су поражавајући. Економисти би требало да објасне разлоге пада овог извоза. Свежа иде боље, али и то указује да нисмо довољно урадили на увођењу нових сорти за прераду. За нови замах производње нашег националног воћа потребне су опсежне припреме - каже др Кесеровић, који је недавно боравио у Мароку, где на падинама планине Атлас саветима помаже развој плантаже јабука у, за нас суровим условима. - Али, уз добру припрему и стручне савете, све се може постићи.

За подизање засада врло је важан агроеколошки фактор. Шљива, засађена у равници, никада не може бити тако квалитетна као она на већој надморској висини, каже др Кесеровић и саветује:

- Препоручујемо да то буде пре свега Шумадијски, Лужноморавски или Западноморавски регион. Када је у питању избор земљишта, и гајњаче и смонице су изузетно добре. Прво мора да се уради анализа земљишта, на основу које се ради препорука за агроелиоративно ђубрење.

Следи подривање на 50 до 70 цм, па касније орање, или риголовање на 50 до 70 цм. После тога се одређује правац редова, систем за наводњавање и онда се ради садња. Пожељно је да се, поред садница без превремених границица које су до сада коришћене, користе и оне са превременим границицама, као код јабуке, јер онда ће тај период младалачке неродности бити пуно краћи и оне ће раније улазити у период пуне родности.

Значај доброг избора врсте, сорте, подлоге...

Пре него што крене у подизање засада, добро је да се консултују с људима из стручних служби или са факултета, поручује др Кесеровић, додајући да се људи, кад се одлуче за производњу шљива, скоро увек ослањају на струку, свесни тога да грешке које у старту направе касније тешко могу да исправе. Разлика у заради може да вам зависи од врсте и сорте коју гајите, а профит може да буде и двоструко виши ако сте погодили сорту.

- Важан је и избор самих подлога, појашњава наш цењени саговорник. - Кад су у питању ране сорте шљива, то је чачанска рана, чачанска лепотица која стиже у трећој декади јула и

Монилија, оса и - стеница

Што се тиче заштите, шљива није тешка. Код ње је најчешћи проблем монилија, где се може заштитити једним прскањем, највише два, и шљивина оса у прецветавању. То су два критична момента. Шљива је доста отпорна на проузроковаче болести и на штеточине - каже др Кесеровић - међутим, оно што представља велики проблем, не само за шљиву већ и за остале воћне врсте, јесте појава мраморасте стенице. Само Италија прошле године имала је штету од 600 милиона евра у производњи воћа. То је нова стеница, ја сам је први пут видео у засадима леске пре две године, појавила се и код нас, један произвођач је због ње изгубио 24 тоне лешника. Треба људе упозорити на ту опасност. Стенице су постале врло озбиљан проблем, нападају не само лешник, него и крушку и шљиву.



која је изузетно добра, чачанска најбоља, а од сорти које сазревају у августу то је чачанска родна и сорта стенли, мада се полако уводи и глоса ди фелисио. Постоји немачка сорта топ тејст, која је изузетно родна и сазрева средином августа, а од каснијих сорти добра је презента, која доспева око 18. септембра. Наравно, треба водити рачуна и о положају земљишта. Ако је окренуто југу, боље је изабрати раније сорте јер ће раније стићи. Ако бирате касније сорте, боље је да се изаберу северне

ЗА ЗДРАВЕ И КВАЛИТЕТНЕ ПЛОВОДЕ

Неколико коктела фунгицида и инсектицида

Како помоћи воћкама да донесу здраве и квалитетне плодове, сазнајемо од мр **Гордане Јовановић**, саветодавца Пољопривредне саветодавне стручне службе у Лесковцу. Она препоручује неколико прскања у току вегетације, у одређеним фазама развоја и - правилно одабраним препаратима:

- Најпре је у стадијуму "белих балона", у коју воћке улазе обично крајем марта-почетком априла, потребно применити препарате за сузбијање гљивичних болести - пламењаче шљиве, монилије, рђе шљиве, рогача, шу-

пљивавости лишћа и др, а то су корус, лентос, октаве, галофунгин, браво, дионал, свич, алерт, кубик, сигнум, акорд, манкогал, полирам, и др. Фунгицидима ваља додати и неки од препарата за сузбијање штеточина - цветоједа, шљивине осе, шљивиног смотавца, биљних ваши, а то могу да буду калипсо, ципкорд, фастак, конфидор, актара, тонус, моспилан... Неких пролећа потребно је сузбијати и гриње, па се у већ постојећу мешавину улива специфични инсектоакарицид демитан, омајт, неорон, ортус, нисурон.

У фази прецветавања, када отпадне две трећине белих, круничних листића (крај априла-почетак маја) прскање ваља поновити једном од комбинација предложених за претходни третман. Следеће прскање је 10 до 15 дана после прецветавања, најчешће је то крајем маја - средином јуна. И за ово прскање може се применити комбинација фунгицида и инсектицида који су препоручени за друго прскање. Петнаестак дана после трећег третирања - од краја јуна до почетка јула, препоручује се примена једног од фунгицида за сузбијање паразита изазивача трулежи

експозиције јер ће касније стићи од просека и тако ћете постизати вишу цену. Врста шљиве зависи од намене: да ли је за свежу потрошњу или за сушење или прераду. Што се подлога тиче, морамо са подлога џанарике да прелазимо на вегетативне подлоге. Једна од подлога која може да буде решење је подлога вавик која се доста користи у Немачкој.

Повратак аутохтоним сортама тренд је у пољопривреди за многе врсте. Велико је питање како

се у тај тренд уклапа наша шљива, има ли простора за успешан развој и добре приносе.

Где смо направили грешку и како је исправити

Пропадање шљиве траје јако дуго, чак од Конгреса у Чачку 1988. године кад сам рекао да нећемо имати боље шљиве за прераду од пожегаче, а моје мишљење тада је поделило струку – сећа професор Кесеровић

и додаје да Србија практично, кад је шљива у питању, нема бренд. - Данас чак ни на пијаци не можете да нађете сушену шљиву пожегачу, а до пре две године имали сте посебно сушену шљиву од пожегаче, а посебно стенли и пожегача је увек била скупља. Сад је немате на пијаци, не можете да је нађете, а то је сорта која је била једна од најбољих за прераду.

А, да би се шљива узгајала, потребна је интензивна производња, које у Србији, кад је шљива у питању – скоро да и нема. Где смо направили грешку и како је исправити?

-Истина је да полако расте извоз свеже шљиве, али, требало је да урадимо клонску селекцију пожегаче, као и да интензивирамо њену производњу – категоријан је др Кесеровић. - Код шљиве имамо шансу увођењем нових сорти, нових подлога. Све преко 99 посто је подлога џанарика, међутим, у Немачкој водећа подлога је вавик. Она се тамо производи у систему 4x2м. Овде имамо оглед где смо у 2019. имали код чачанске родне принос 60 тона по хектару. Нека је просек 40 до 45 тона, то је далеко већи принос него онај који постижемо на џанарици. Крупноћа плодова је негде око ▶

плодова (*M. fructigena*): свич, дионал, митос, телдор и др. Уколико се у засаду региструје појава штетних инсеката, може се додати инсектицид с кратком каренцом, какав је моспилан, волеј, децис, фури, хостаквик и др.

Заштита се не завршава када се обе ре последњи плод. После тога следи још једно прскање препаратима на бази бакра: бакарни креч, коцид, купроксат, бакарни оксихлорид, фунгуран-ох, бордовска чорба, бакроцид, блаувит, купраблау и др. Они треба да спрече развој гљива које изазивају прерано опадање лишћа, односно превремену дефолијацију.

У јесен, када две трећине листова опадне, и непосредно пред почетак вегетације (до фазе бубрења пупољака)

препоручује се примена неког препарата на бази бакра какви су купрагрин, блаувит, бакроцид, фунгуран-ОХ, коцид, бакарни креч, бордовска чорба, бакарни оксихлорид и други. Уколико се укаже потреба, под крај зиме шљиве се опрскају мешавином бакарног фунгицида и минералног уља којом се умањује број вегетацијских прскања против болести и штеточина. Код зимског третирања важан је квалитет прскања. Воћку треба "окупати", тако да раствор препарата и воде цури низ дебло, опрскају са свих страна како би била добро наквашена. Прска се по тихом и сувом времену на температури преко пет Целзијусових степени.

Осим шљивине осе (*Норлоцатра* sp. која се сузбија у прецветавању (када

отпадне 70-80 одсто белих, круничних листића), плод оштећује и шљивин смотавац (*Cydia funebrana*) који у нашим условима има две генерације – прва се јавља током маја и јуна, када су плодови шљиве величине око 10мм, а друга у јулу и августу. Гусенице прве генерације убушују се у младе плодове који убрзо поплаве, заостају у порасту, а на месту убушивања појављује се смола. Они пре времена сазревају и отпадају. Гусенице друге генерације убушују се у већ полузреле шљиве, оштећују их и загађују изметом. Јача појава ове штеточине може се очекивати када су лета влажна и свежа. Од препарата могу се применити инсектициди попут актаре, аваунта, ланатеа, талстара, фастака, фенитротина, лебајцида, инсегара и других.



30 до 32 грама. Никада нисмо калемили пожегачу на вегетативне подлоге које су кржљаве, каква је ВВА1, торинер, да би се могла гајити у густом снопу и у систему наводњавања јер, поред тога што је осетљива на шарку, има прилично ситне плодове - 18 до 19 г, али би у условима калемљења на вегетативне подлоге и у условима наводњавања, могла да има од 25 до 26 г, што је јако добро за сушење.

„Хоћу да вратим пожегачу!“

Питамо може ли се данас шљива гајити на еколошким принципима, без хемикалија, или постоји неко друго решење, попут нових сорти?

- Кад попричате с неким стручњаком у Србији, скоро обавезно ћете чути “пожегача је добра, али компликована”. Не, није она компликована, него нисмо радили довољно на њој да створимо бренд, као што су то у Италији

урадили са просеком – каже Кесеровић. - Ја сам прикупио два клона који су окалемљени, ту су у Институту, они су сад четвртој години. Хоћу да вратим пожегачу, и мислим да има причу и будућност, да од ње створимо бренд. Јер, не можете да производите најбољу шљивовицу од стенлија. Можете од црвене ранке или пожегаче. Она је врхунског квалитета, једина јој је мана крупноћа и осетљивост на шарку, али ови клонови које смо издвојили на Римским шанчевима немају шарку на вегетативним подлогама.

Кад је у питању органска производња, др Кесеровић сматра да треба кренути крупним корацима, али:

- Мислим да прво морамо да пређемо на интегралну производњу. Она се лако може организовати код шљиве јер није тако осетљива на болести и штеточине, а највећи проблем причињава спора регистрација препарата за органску заштиту,

поготову од инсеката. Предлагао сам Министарству да прихвати листу Европске уније, као што смо либерализовали листу код увођења нових сорти, међутим, Управа за заштиту биља није прихватила предлог.

Увозом квалитетнијих и родних сорти, увезени су и многи проузроковачи болести и разне штеточине. Нове сорте за успешно гајење захтевају примену технологије која постаје све скупља. У интересу воћарске науке и праксе у будућности би требало да се отпочне са систематским радом на проучавању дивљих врста воћака, уз обавезно формирање колекције, како би се сачувао веома важан генетички материјал. У наредном периоду требало би, постепено, на окућницама, економским и школским дворштима враћати аутоктоне и одомаћене сорте ради заштите животне средине и очувања еколошке равнотеже.

Ивана Радоичић

СУША КАО СУДБИНА И ПРОБЛЕМ КОЈИ МОРАМО РЕШИТИ

Без наводњавања ниједна киша није довољна

Суша је једна од константни климатских промена у свету последњих година. Та појава, која узима велики данак и на нашим недовољно наводњаваним пољопривредним површинама, има два лица. Или су падавине током целе сезоне исувише скромне да напоје наше њиве, повртњаке, воћњаке, винограде, или их на годишњем нивоу имамо статистички довољно, али су тако распоређене да повремено изазивају праве кијамете и потопе, или у време када су најпотребније остављају земљу сувом, а биљке жеднима. О томе консултујемо струку и науку, тражећи оцене, мишљења, предлоге и решења.

Пољопривредни стручњаци кажу да се наша земља практично налази у константном периоду суше, који нису прекинуле ни две „кишне“ године – 2010. и 2014. – пошто су падавине које су их обележиле биле обилне, али у кратком периоду, наносећи усевима другу врсту штете.

Поврће жедно и у влажним годинама

Иако је крајем маја пала киша, и ова година је у суштини до сада била сушна, и ова једна киша није могла да надокнади недостатак воде – каже професор др Жарко Илин с Пољопривредног факултета у Новом Саду. – Повртарска производња има

- Поврће је практично немогуће произвести без наводњавања – каже проф. др Жарко Илин - а заливни режим може бити различит и зависи од биљне врсте

велике захтеве за водом. Поврће је практично немогуће произвести без наводњавања, а заливни режим може бити различит и зависи од биљне врсте. Код култура кратке вегетације, као што су салате, спанаћи, потребе су на нивоу око 250 мм, а код неких култура дуге вегетације, чак до преко 750 милиметара.

Професор Илин објашњава да у нашој земљи у референтном периоду - који је према Светској метеоролошкој организацији најмање 30 година - у просеку падне између 350 до 400 милиметара воденог талога. Међутим, мали је број таквих година, свега негде око 20 одсто. Остатак су године с премалом количином ▶

Наша земља је у константном периоду суше, који нису прекинуле ни две кишне године – 2010. и 2014. – пошто су падавине које су их обележиле биле обилне у кратком периоду, наносећи усевима другу врсту штете

падавина и великим дефицитом, где падне испод 200мм, што значи да неким повртарским врстама недостаје преко 500мм воде. У годинама као што су биле 2010. и 2014, када су пливале Војводина и Србија, у вегетационом периоду падне око 600мм, што је још увек мање од потреба већине повртарских врста дуге вегетације.

Посебан проблем, по речима нашег саговорника, представља неравномеран распоред падавина, било у екстремно сушној, умереној, просечној години, али и распоред падавина у екстремно влажној години, којих је опет негде око 40 посто од некадашњег референтног периода.

Пластеници једно од решења

Поврће се у Србији производи на отвореном пољу и у заштићеном простору. Овај други облик производње последњих година и у нашој земљи добија све веће размере, а омогућује да се стварањем услова у стакленицима и пластеницима биљке узгајају у оптималним условима. Таква производња и омогућује остварење високог приноса и доброг квалитета, с планираним временом испоруке. Зато се повртарима она и препоручује. Ипак, многи се и даље држе старог, доброг гајења на отвореном, каже Љиљана Вуксановић.

Правилником Министарства пољопривреде и водопривреде регулисано је остваривање подстицаја пољопривред-

ним произвођачима за набавку машина и опреме за примарну производњу биљних култура у заштићеном простору, система за наводњавање, конструкција за пластеника у износу од 50 одсто од вредности инвестиције. То је значајан подстицај, који би могао да ублажи негативне последице суше, каже и Љиљана Вуксановић. Произвођачи који осигурају своје усеве такође имају право на субвенције у износу 40 посто од премије осигурања.



Неопходна помоћ државе

Постоје преко 65 најразличитијих метода за праћење влажности земљишта, пошто је наводњавање изузетно скупа агротехничка мера – каже др Жарко Илин. - Наводњава се при техничком минимуму влажности. То је доња граница влажности земљишта, при којој неће доћи до опадања квалитета поврћа нити до опадања приноса. Он се прати, да бисмо на најбољи начин користили залихе воде од падавина и наводњавања, и да наводњавамо баш кад морамо, рационално. Цена коштања милиметра додате воде зависи од енергента. Ако је енергент електрична енергија, тада је цена милиметра додате воде негде око 15 центи, а треба да додамо у екстремно сушној години чак 500мм. А ако се користи еуродизел, милиметар додате воде кошта од 1,5 евра, а код старих, неремонтованих агрегата, цена иде чак до 4 евра по милиметру додате воде. Значи, за неких 500мм тај трошак за наводњавање може да износи и преко 2.000 евра. Ако се узме нека просечна цена поврћа од 1 евро, треба дати 2.000 кг само за спровођење ове агротехничке мере, а где су све друге: основна обрада, предсетвена припрема, сетва, садња, спровођење редовних мера неге, заштита од проузроковача болести. Зато је неопходна помоћ државе.

- С обзиром на
 њромене у њехнолоџији
 њроизводње у наредном њериоду,
 у циљу њосџизања квалитџеџа и високих
 њриноса вођа, наводњавање
 с ферџириџацијом џреба да буде
 обавезна аџроџехничка мера – каже
 џроф. др Зоран Кесеровић, а за џо је
 џоџредна џомоћ државе

Наводњавање је обавезно у интензивним засадима воћа, поштово за рејоне где количина падавина не прелази 600мм



Наравно да вода мора да се додаје и зато мора да се прати влажност земљишта.

Услов да воће добро и редовно рађа

Србија је једна од ретких земаља која на релативно малом простору (88.407 км²), на око 5,09 милиона хектара пољопривредног земљишта има повољне агроколошке услове за гајење свих континенталних врста воћака. Управо захваљујући томе, традиција производње и прераде воћа и заинтересованост пољопривредника за бављење воћарством дуги су неколико векова. Наравно, воћарство има значајно место у економији земље, где се од извоза воћа и прерађевина од воћа зарађује преко 600 милиона долара, а међу 10 најпродаванијих извозних производа налазе се три воћне врсте: малина, јабука и

вишња. Зато је питање како воће опстаје у сушним временима од великог значаја за нашу земљу.

Воћарство у последњих 15 година представља једну од најрентабилнијих грана пољопривреде, а подизање савремених интензивних засада воћа је незамисливо без система наводњавања и фертиригације – каже др Зоран Кесеровић, професор на Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду и један од наших највећих стручњака за воћарство. - Наводњавање је обавезно у интензивним засадима воћа, поготово за рејоне где количина падавина не прелази 600мм. Нажалост, у Србији се наводњава само око 11 посто воћњака, и то углавном у Војводини. Процент покривености засада системом за наводњавање већи је у равничарским деловима Војводине него у општинама на Фрушкој гори, због

Јача суша – мањи приноси

У зависности од интензитета суше, имаћемо смањење приноса пољопривредних култура, и то од 10 до 20 посто, ако буде слаба суша – каже Љиљана Вуксановић, стручни сарадник за повртарство и ратарство из Крагујевца. - У случају средње суше може се очекивати смањење приноса од 20 до 30 посто. Ако, према квалификацији, буде јака суша, принос ће бити и до 40 посто мањи. У условима врло јаке суше од 40 до 50 посто, а код екстремне - пољопривредници ће изгубити више од половине приноса.

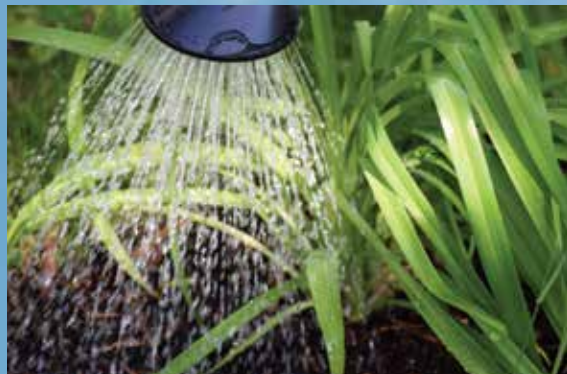


недостатка воде. У савременим интензивним засадама, поготову где се користе вегетативне подлоге и саднице с превременим гранчицама, наводњавање је обавезна агротехничка мера. На песковитим, ветровитим и јужним положајима су потребе за водом веће, него на структурним земљиштима и северним експозицијама. У свим нашим воћарским рејонима, да би се постигали редовни и високи приноси, неопходно је наводњавање.

У нас се најчешће примењује **наводњавање** браздама, потапањем, кишењем, капањем, микрораспрскивачима, комбинација капањем и орошавањем и подземним наводњавањем. Који ће се начин наводњавања применити зависи од нагиба терена, типа земљишта и врсте која се наводњава.

Борба почиње пре сетве и садње

- Од борбе против суше мала је вајда ако је се сетимо само у сушним годинама, али је могућа и неопходна знатно пре сетве или садње, односно, већ приликом избора парцеле за производњу поврћа – истиче др Илин. - Треба бирати изузетно равне парцеле, без депресија. И при-



ликом спровођења основне обраде обавезна мера је - разривање. То значи разбијање плужног ђона, које омогућава добро отицање сувишних вода у дубље слојеве ако су године кишне. У сушним годинама разривање омогућава капиларно подизање микропора воде из дубљих слојева у зону кореновог система. Ако није довољно разривање на дубини од 25 до 32цм, где нам се тај плужни ђон обично налази, морамо разривач да пустимо на дубину од 35 до 40цм, да бисмо разбили плужни ђон. Ако ни то није довољно, може се, поготово на подводним теренима, користити подривање.

Како каже др Илин, за успешан род важан је и избор земљишта погодног за производњу. Обично се бирају алувијална земљишта,

па черноземи, па црнице, па тек затим нека тежа, хладнија земљишта с више воде, као што су глиновите, ритске црнице. Међутим, у појединим регионима морамо имати производњу, а немамо могућности избора земље, јер немамо свуда свих типова земљишта, истиче професор и додаје да понекад морамо да производимо и на непогодним земљиштима. Зато имамо бројне агротехничке мере, како бисмо то земљиште колико-толико привели култури, а да би производња на таквим земљиштима била исплатива.

Озбиљне државе воде рачуна о одржавању примарне, секундарне и терцијарне каналске мреже која првенствено служи за одводњавање, а тек потом за наводњавање.

Још је Марија Терезија ископала прво Велики бачки канал, а затим направила и устројила целу каналску мрежу. Није она то урадила због нас овде, староседелаца, већ да би могла да насели Немце још 1711. – каже др Илин и додаје да је каналска мрежа и данас од суштинског значаја. - Откако је успостављен



ДТД систем у Војводини, а тако би требало радити и дуж Саве и Дунава, примарни је задатак уређење основних водотокова, односно, одржавање примарне, секундарне и терцијарне каналске мреже. Небитно је да ли је година сушна или кишна.

Избор начина и - мера влажности

- Наводњавање браздама примењује се на благо нагнути теренима, где се прво у редовима отварају бразде и врши наводњавање, а касније се бразде затрпавају – истиче професор Кесеровић. - Наводњавање вештачком кишом у воћарству се мање примењује. Наводњавање кап по кап користи се у рејонима где је испаравање велико, а воде за заливање мало. Ова врста наводњавања најраширенија је у савременим интензивним засадима воћа. У Србији се, с обзиром на недостатак влаге у току вегетације, препоручује наводњавање капањем, орошавањем или микрораспрскивачима, због ниске релативне влажности у току јула и августа. Микрораспрскивачи су одлично

решење, поготову на песковитим земљиштима, каже др Кесеровић.

А да би се правилно одредила количина воде која ће се дати биљци, потребно је одредити технички минимум влажности.

Наши произвођачи иду и корак даље, јер морају наводњавати не само на основу влажности земљишта, по појединим фазама раста и развића, него на основу потреба или захтева по фазама раста и развића.– истиче др Илин. - Док је биљка мала, њој треба мање воде и ту можемо да одржавамо на 70 посто. Али, кад се формира бујна надземна вегетативна маса, с великом масом плодова, преко 1-1,5кг по биљци, као што је код паприке, на пример, морамо да наводњавамо већим количинама и чешће јер је потрошња воде изузетно велика.

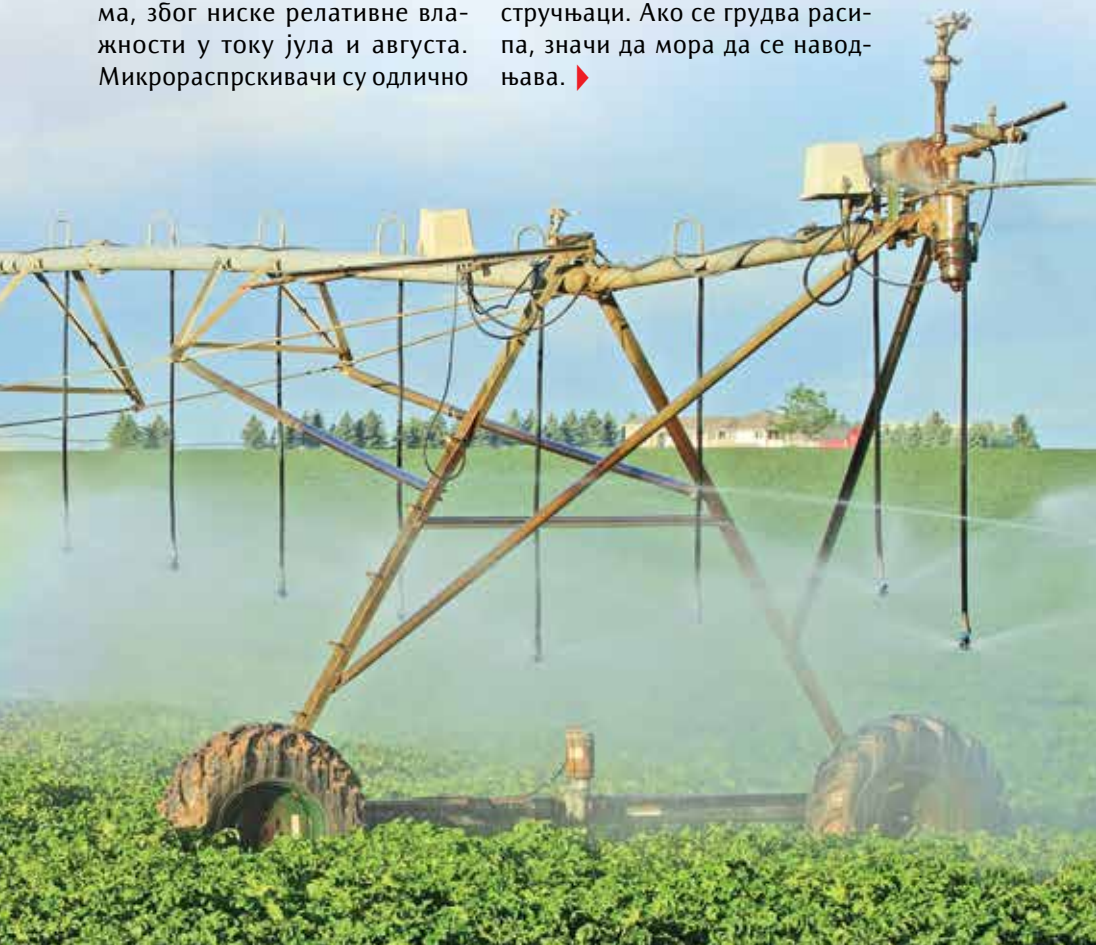
Влажност земљишта најједноставније се мери узимањем грумена земље са слоја до десет центиметара. Докле год је грудва чврста, стабилна, влажност земљишта је оптимална, кажу стручњаци. Ако се грудва распа, значи да мора да се наводњава. ▶



Виноград и суша

Вишемесечна суша, праћена високим температурама, лети се одражава у слабијем порасту винове лозе, јер се биљка налази у физиолошком стресу, уз поступно успоравање физиолошких процеса у самој биљци. На грождју које је директно изложено штетном утицају високих температура без лисне заштите, појављују се ожеготине на бобицама, које вену, а уз чести ветар појачано је испаравање и евапотранспирација из земљишта и биљке. Сушно раздобље утиче и на сранији почетак бербе грождја.

У евидентним климатским променама треба мењати досадашњи приступ начина узгоја винограда, с циљем ублажавања штетних последица од високих температура. У условима климатских промена сваки виноградар мора да прилагоди сопствену виноградарску производњу. Нарочито је важно знати и потребно применити стечено искуство, знање и потребну стручну помоћ у виноградарској производњи.



Прати се влажност земљишта у зони активне ризосфере, јер одатле биљка у вегетационом периоду црпи влагу – каже др Жарко Илин. - Поврће, колико год захтева воде, још више захтева ваздуха, а ваздух и вода су антагонисти. Другим речима, што је више воде, мање је ваздуха. Треба гледати да влажност не падне до тачке већења, која је на нивоу од 40 посто од пољског водног капацитета, када долази до пропадања биљака и драстичног смањења приноса.

Велике акумулације уместо бројних бунара

У последњих неколико година у воћарској производњи Србије дешавају се велике промене. Уводе се нове сорте и клонови старих сорти, технологија производње се мења ка интензивнијим засадима с великим бројем биљака и високим приносима по јединици површине. Користе се слабо бујне подлоге и висококвалитетне саднице, наводњавање и фертиригација, а све је више засада покривених противградним мрежама, указује професор Кесеровић и поручује да

Значај типа земљишта, избора сорте и плодосмене

Љиљана Вуксановић додаје да је познавање култура пресудно за борбу против суше. Једно од најважнијих питања је на шта пољопривредници треба да обрате пажњу кад бирају коју ће културу да гаје и има ли међу овим честим културама врста које се у сушним условима одлично сналазе.

Произвођачи који се одреде за гајење одређене повтарске културе треба да буду упознати с типом и структуром земљишта на којима се заснива производња, да поштују плодосмену, да утврде квалитет воде за наводњавање и примене пуну агротехнику, специфичну за сваку врсту поврћа – каже Вуксановић и додаје да је друга важна карика у борби против негативних утицаја суше селекционисање сорти и хибрида различитих биљних врста, толерантних на сушу.

треба бити опрезан с наводњавањем воћки, јер се равнотежа између родности и вегетивног пораста може пореметити ако се дода велика количина воде у јулу, августу и септембру, када се код већине континенталних воћних врста образују цветни зачеци.

- С обзиром на промене у технологији производње у наредном периоду у циљу постизања квалитета и високих приноса воћа наводњавање са фертиригацијом треба да буде обавезна агротехничка мера – каже др Кесеровић, а за то је, по његовим речима, потребна помоћ државе.

Како истиче професор Кесеровић, када је у питању воћарство и виноградарство, државне и покрајинске институције требало би да дају предност подстицајима у изградњи акумулација, уместо бунара за воду (само у Новом Сланкамену има преко 50 бунара). У воћарским рејонима ваљало би стимулисати изградњу великих акумулација, из којих би могло да се наводњава 1.000 и више хектара, а за наводњавање треба све више користити алтернативне изворе енергије.

**Ивана Радоичић
Биљана Ненковић**



Епидемија није зауставила развој

Откако је основан 2013. године, Развојни фонд Војводине на разне начине труди се да оживи и унапреди пољопривреду у Покрајини. Захваљујући кредитној политици која се огледа у повољим роковима отплате, фиксним и ниским каматним стопама, привредницима и пољопривредницима у Војводини кроз кредите и конкурсе омогућено је да унапреде предузеће, односно газдинство. Такву активност Фонда није омела ни епидемија корона вируса.

Какви су резултати у овој години, посебно кад је реч о малим предузећима, питамо директора Развојног фонда Војводине Горана Савића:

- Ово пролеће обележила је пандемија корона вируса. Ипак, учинили смо све да мала предузећа испрате напоре РФВ за подстицаје. Развојни фонд Војводине је и у 2020. години наставио позитиван тренд пословања и до сада већ одобрио преко 620 милиона динара – каже Горан Савић. - Ради смањења негативних последица проузрокованих пандемијом ковид 19, определили смо додатних милијарду динара и раписали Конкурс за дугорочне кредите за ликвидност и набавку обртних средстава. Годишња каматна стопа по овом конкурсном износи 3%, од чега је 1% на терет корисника кредита, а 2% рефундира Покрајински секретаријат за финансије. Кредит се одобрава на период до 36 месеци, у оквиру којих је обухваћен грејс период до 12 месеци.

Да ли су пољопривредни произвођачи користили повољне кредите РФВ протеклих месеци?

- Пољопривредна газдинства у Развојном фонду континуирано проналазе подршку, те су и у овим тешким временима били веома заинтересовани за наше кредитне линије. Кредитирање пољопривредних газдинстава се

реализује кроз седам конкурсних линија. У питању је дугорочно кредитирање разних инвестиција у оквиру пољопривредног газдинства, куповина пољопривредног земљишта, набавка нове пољопривредне механизације, развој сеоског туризма, подршка ИПАРД програмима, набавка нове опреме и система за наводњавање, као и краткорочно кредитирање обртних средстава. Одобрени смо им кредитна средства у износу већем од 228 милиона динара – каже Савић. - Највеће интересовање је и ове године владало за дугорочне кредите за куповину

пољопривредног земљишта те је у ту намену одобрено нешто више од 70 милиона динара. Пољопривредници су такође били веома заинтересовани и за кредитну линију намењену инвестицијама у пољопривреди, као и за набавку нове пољопривредне механизације па им је на дуги рок одобрено преко 120 милиона динара кредита.

Које су кредитне линије на располагању привредницима до краја године?

- У овој години је заинтересованима је на располагању 13 конкурсних линија, намењених правним

лицима и предузетницима и регистрованим пољопривредним газдинствима. Све конкурсне линије су с фиксним каматним стопама које се крећу у распону од 1 до 3% на годишњем нивоу и периодима отплате до седам година, са чак две године грејс периода – наглашава директор Савић. - Неке кредитне линије субвенционису покрајински секретаријати, те ће се тако уплаћена камата и ове године у целости рефундирати за кредитне линије за развој туризма, развој сеоског туризма, за набавку нове опреме и система за наводњавање из каналске мреже, као и за ликвидност и набавку обртних средстава ради смањења негативних последица проузрокованих пандемијом ковид 19. Трудимо се да разумемо проблеме привредника и пољопривредника и да прилагодимо наше конкурсне линије њиховим потребама, како бисмо им олакшали финансирање пословања, свесни тога да ће резултат ових улагања бити управо - развој. Циљ нам је и да кроз наше конкурсне линије подстичемо и равномерни регионални развој, прилагођавањем каматних стопа мање развијеним општинама. Тако су каматне стопе за кориснике наших кредита који долазе из слабије развијених општина свега од 1 до 2 посто, док се корисници из развијенијих општина могу задужити по каматној стопи од 1,5 до 3 посто.

С око 19 хиљада хектара лубеница у Србији просечно уберемо око 250 хиљада тона годишње. Половина се произведе у Војводини, а остатак у неколико региона Србије. Производња диња у нашој земљи нешто је мања, али је свакако на узлазној путањи. Већина ових слатких плодова наћи ће се током овог лета на нашим трпезама, а мањи део и на светској пијаци.

Највећи прошлогодишњи произвођач лубеница у Југоисточној Европи, како је пренела Бета, јесте Горан Блануша из села Ашања у општини Пећинци, који се с породицом више од 20 година бави овим послом. Они на 100 хектара производе у просеку 3.500 тона лубеница годишње. Прошле године гајио је седам врста лубеница и две врсте диња.

Како је рекао новинарима, на његовом пољопривредном имању беру лубенице свакога дана од почетка јула до почетка новембра, а приноси, у зависности од временских прилика, крећу се од 40 до 80 тона по хектару, док укупан годишњи род може да достигне и 5.500 тона. Скоро 90 одсто произведених лубеница пласирају на домаће тржиште, док остатак из Ашање извозе у Данску.

У околини Кнића лубенице и диње се гаје на око 15 хектара и све је више нових засада, а један од највећих произвођача је Никола Пантовић из села Радмиловић. Његова производња је на отвореном, те род зависи највише од временских прилика.

Прошле године било је доста кише, а потом је завладала велика суша.

- Лубеница неће сазрети ако нема довољно сунца, а због велике влаге појавиће се болести. Сваке године гледам у небо, јер од времена зависи да ли ће сезона бити успешна - каже Пантовић.

У новијем таласу произвођачи углавном одустају од старих сорти и оријентишу се на нове.

- Моја породица сада гаји четири нове сорте лубеница. То су фантазија, каристан, талисман и ливија. Стижу фазно, тако да берба траје од јула па до јесени. Просечни приноси варирају од године до године и крећу се од 30 до 50 тона по хектару. Цена такође варира. Некад је исплати-

Горан Блануша из Ашање на 100 хектара производи у просеку 3.500 тона, а у бољим годинама и чистијавих 5.500 тона лубеница годишње

производње расада која траје до 35 дана. Треба на парцели развући фолију, платити раднике да посаде расад из пластеника, нађубрити, поправити систем за наводњавање, плус три до четири прскања против болести. Трошкови су константа, а за приходи зависе од природе и од тржишта. На почетку прошле године, рецимо, биле су обилне кише и домаћа лубеница је каснила...

У општини Житорађа под лубеницом је око хиљаду хектара. Произвођачи се слажу с тим да је производња бостана скупа, јер тражи доста улагања, првенствено за наводњавање. Када је наводњавање боље, принос је и до три пута већи, те се по хектару може убрати од 50 до 60 хиљада килограма. Једина брига до кра-

Што више сунца

во, некад и није. Зато смо принуђени, као и сви остали, да комбинујемо. Поред бостана, гајим купус и кромпир како бих покрио евентуални губитак у једној од ове три културе и опстао - објашњава нам овај произвођач.

Природа и тржиште одређују зараду

Пантовић каже да би цена од 20 динара по килограму била довољна да не буде на губитку. А трошкова је доста, почевши од

Како одабрати лубеницу?

Познаваоци лубеница кажу да постоје основна четири правила како одабрати добру лубеницу на пијаци.

- Женска лубеница на страни супротној од петелке има траг цвета величине новчића, а мушке величине тачке. Женске лубенице су слађе.
- Врсте које се код нас најчешће продају имају светле шаре на зеленој позадини. Код зреле лубенице шаре су широке.
- Код слатке лубенице лозица уз петелку је сува. Зрела лубеница је на додир масна и глатка.
- Плод зреле лубенице требало би да одзвања када куцнете по њој.





ја бербe, која обично траје до друге половине августа, јесте да откупна цена буде оптимална.

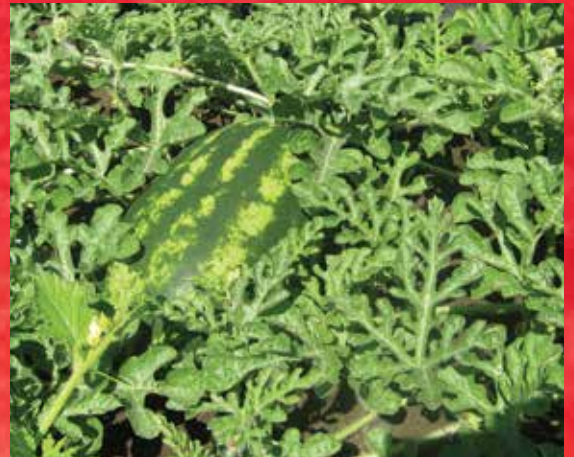
Занимљиво је да и лубеница и диња траже сличне услове гајења, те су парцеле најчешће једна до друге. Ако због ниских температура земљишта диња не никне за дванаест дана, семе иструне, као и код лубенице. Оптималне температуре за раст и развој диње су од 25 до 30 степени. Подноси високе температуре, као ретко која биљка, а њена отпорност на врућине је 1,5 пута већа од лубенице.

- Диња не може да успе без директне сунчеве светлости. Облачно и прохладно време јој сметају. За дињу је неопходно 1.200 часова директног сунца током вегетације. Слично је и с

притисак и одличан је за чишћење организма од токсина.

- Није лоше обрати бостан, али га треба и јести. Лети ће освежити организам, хидрирати га и допринети нашем здрављу. Богат је витаминима А, Б6 и Ц, магнезијумом, калцијумом, цитрулином, ликопеном. Стимулише рад бубрега и повољно утиче и на здравље срца и крвни притисак, ублажава и различита упална стања - каже др Драган Васиљевић, из Института за јавно здравље у Крагујевцу.

Ни диња не заостаје за лубеницом као здраво освежење. Знамо је као воће које расхладимо и радо једемо током врелих летњих дана, а уствари, и она је поврће. Припада породици краставаца и такође је нискокало-



Тутанкамонове семенке и Чарлсова сорта

Историјски документи сведоче о томе да се лубеница гајила у долини Нила у време старих Египћана. Тако су у гробници краља Тутанкамона пронађене њене семенке, те се претпоставља да су му биле омиљена посланица.

Сорту коју данас најчешће једемо је узгојио Чарлс Фредрик Андрус тек 1954. године. Названа је *Charleston Gray*, а постала је популарна због величине, облика и укуса. Занимљиво је да данас готово све лубенице потичу управо од ове сорте.

Диње су први пут култивисане у Ирану пре неколико хиљада година. Добра диња мора да има снажно изражен тропски мирис, а њено сочно месо најбоље је када је на граници презрелости. Неке су толико слатке да шећер буквално цури кроз кору. Дињу гурмани једу и са сланим јелима, рецимо с пршутом или козјим сиром.

- Лубеница неће сазрети ако нема довољно сунца, а збој велике влаге њојавиће се болести

Биљана Ненковић

- слађи бостан

лубеницом - прича произвођач Никола Пантовић.

Ризница антиоксиданаса

Иако лубеницу многи сматрају воћем, она је ипак поврће и припада породици бундева. Садржи 90 процената воде и свега 300 калорија по килограму. Нутриционисти тврде да је бостан ризница антиоксиданаса, који помажу у спречавању карцинома, кардиоваскуларних и других болести. Снижава крвни

рична због високог садржаја воде од 90 одсто. Истраживања указују да смањује ризик од гојазности, дијабетеса и кардиоваскуларних и низа других болести. Садржи висок ниво калијума, па једино треба умерено да је конзумирају особе које узимају бета-блокаторе, јер могу да повећају ниво калијума у крви. И за особе, којима бубрези не функционишу нормално, претерано конзумирање калијума може бити штетно.

Израелска диња боља од домаће

- Гајим израелску дињу. Она је захвална, јер може дуго да стоји након брања и добра је за транспорт. Не пуца као некадашње домаће диње које су некада наши гајили. Оне су одмах после бербe морале да се продају. Диња тражи мало више неге, јер је чешће нападају болести, него лубеницу, али се надам да ћу добро проћи, јер је род добро понео - каже Никола Пантовић.



Велике и мале тајне врсних куvara

Често и најбоља салата буде неукусна јер није „потрефљен“ прелив, дресинг, како то често у рецептима пише. А укусан прелив чини чуда и од саме зелене салате. Опције за укусан прелив су бесконачне, али постоје нека мала правила. Морате додати неку врсту масноће или кремасте намирнице за базу, како би текстура била идеална, на пример - маслиново уље, сусамово уље, авокадо или јогурт. Потом, обавезно је нешто кисело као што је лимун, јабуково или балзамико сирће. Затим нешто мало слатко - мед, пиринчани сируп, јаворов сируп. И наравно, со и бибер по укусу. Са овим основним састојцима нема грешке!



Све боје дуге, сви витамини

Сналажљиве куvariце, у жељи да задиве госте, салату припремају и од грилованог поврћа. За овај посао често нема довољно времена, али ако се припреми увече, или током викенда за наредну недељу, домаћица ће „побрати ловорике“. Гриловано поврће има сјајан укус а не мањају му ни нутритивне вредности. Гриловати се може све што

се нађе у фрижидеру. Само се пази на температуру, а готово се мора чувати опет у фрижидеру. Пре послужења се поређа по тањиру, прелије дресингом и специјалите је ту.

Људска чула уживају у укусу слатког. Да ли заиста познајете некога ко апсолутно мрзи слатко? Уместо да натапате салату у куповне преливе са високим процентом шећера, довољно је да ме-

шавини од поврћа додате мало сецканог воћа и ваше непце ће уживати. Јабука и смоква имају савршен укус, а ако им додате мало младог сира о вашим салатама ће се причати. Цитруси се добро слажу с балзамико и јабуковим сирћетом. Јагоде и нана сјајно иду са белим бибером и зеленом салатом, а манго и папаја праве прави преокрет у укусу азијских салата. Иако



Направите сами

Додаци салати у виду зачинског биља и семења су били типични за кухињу Блиског истока, али су се одавно проширили на све крајеве света. Различите комбинације ових додатка можете купити већ готове, међутим, много је боље и јефтиније када направите сами свој додаток, поштујући укус укућана. Комбинације су многобројне. Праве се од семенки бундеве, сунцокрета, лана, чије, сусама, и орашастих плодова. Довољно је да се по две-три кашике од сваке врсте мало пропече, самеле, изломи или цела поспе преко салате и од досадног сецканог купуса или већ пуно експлоатисане зелене салате добија се прави специјалитет. Улога семенки није само у улепшавању старих, добро познатих салата. Она је много значајнија јер свака врста садр-



Додаци салатџи у виду зачинској биља и семења били су џијични за кухињу Блиској истока, али су се одавно џроширили на све крајеве света

и минерали природе

салата сама по себи подразумева биље, ипак неке од најздравијих биљака попут нане и босилка, оплеменејују сваку мешавину поврћа. За ентузијасте препоручујемо лист першуна и коријандера као додатке већини салата. Оне су изузетно истанчаним укусом упућујемо на јестиво цвеће. Оно свакако представља и празник за очи.

своје додатке

жи одређене витамине и минерале, и помаже нашем здрављу.



Бундеве су саме по себи јако здраве, али и њихове семенке садрже много квалитених са стојака које су нашем телу потребне,

попут магнезијума, калцијума, калијума, гвожђа, мангана, фосфора, цинка и витамина К. Такође, обилују и влакнима. Оне се боре против рака, ублажавају симптоме менопаузе, смањују холестерол, крвни притисак, штите од дијабетеса, помажу мршављење, спречавају настанак остеопорозе.

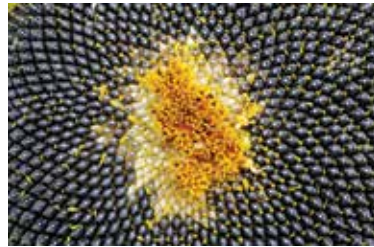
Сусам по својој вредности свакако заслужује да буде раме уз раме с белим луком, куркумом и другим лековитим намирницама. Од давнина га сматрају лековитом храном и намирницом која успорава старење. Семенке сусама могу бити беле, црне и смеђе боје, при чему постоје неке разлике у саставу. Иако ситне, имају велику нутритивну вредност. По саставу, више од половина је масноћа. Врло је мало засићених, док превладавају незасићене масне киселине, олеинска и линолна. Петину чине протеини високе биолошке вредности. Од витамина, ту су: А, Б1, Б6, Е - заслужан за спречавање превременог настанка ▶





бора и старења коже. Од минерала заступљени су бакар - ублажава упале код реуматичног артритиса, манган, магнезијум - снижава артеријски притисак и спречава напад мигрене, цинк - подстиче зацељивање рана и лечи неправилности на кожи. Кашичица семенки сусама може да се поспе по салати, а сви корисни састојци ће се боље искористити ако се семенке изгњече у авану или самелу.

Лековита својства семенки сунцокрета потичу од богатства витамина, а народна медицина им придаје велики значај у лечењу реуме, артритиса, за јача-



ње вида и успоравању старења. Савремена медицина истиче да је конзумирање сунцокрета веома корисно за функционисање нервног система и да помаже болесницима од мултипле склерозе.

Орашasti плодови дају посебну текстуру и невероватан укус салати. Такође су и врло здрави. Још важније је да салата с ора-

Лековића својства семенки сунцокрета пошћу од боћашћива витаминa, а народна медицина им придаје велики значај у лечењу



шастим плодовима може да вас потпуно засити до следећег оброка. Шака сецканих ораха или других орашастих плодова невероватно ће „подићи цену“ свакој салати. На нашим просторима предност се даје ораху због великог садржаја омега – 3 масних киселина, али и због дупло већег садржаја антиоксиданса у односу на остале коштуњаве



Бандит салата

Ова салата необичног имена је права бомба витамина и минерала. Потребно је мало маслиновог уља, 100г празилука, пола кашичице бибера мешавине три боје (црвеног, белог и црног), шест ченова белог лука, 50г сунцокретових семенки, 50г бундевиних семенки, девет маслина, једна

кашичица кима (најбоље је самлевоног), 10 кашика сусама, 30мл соја соса, две кашичице чија семенки, 280г скуваног кукуруза шећерца, 300г скуваног пиринча добро оцећеног од воде, 100 г цветова капра, прстохват морске соли. У посуду за послужење помешати пиринач, кукуруз шећерац, цветове капра и све то посолити с прстохватом соли. На маслиновом уљу пржити исецкан празилук (пет минута на средњој температури), додати три врсте бибера, бели лук, семенке сунцокрета и бундеве и пржити још један минут. Додати исецкане маслине и ким (ако није самлевоно), после два мунута додати сусам. Пржити још два минута затим додати соја сос и ча семенке, смаћти температуру и пржити пар минута уз константно мешање. Оставити да се прохлади пар минута и посути кимом ако је самлевоно. Ово убацити у чинију с кукурузом и пиринчем, измешати и ставити на сто.



Гаспачо и чорба, и салата

литра бујона или супе, један краставац, два парадајза, једну љуту папричицу, пола главице црног лука, два чена белог лука, две кришке хлеба, две кашике маслиновог уља, једну кашичицу табаско соса, со, бибер. Уз њу „иде“ и свеже поврће – чери парадајз, кувани кукуруз, власац али и тврдо кувана јаја, авокадо... које се исецка и додаје у порције већ сервираног гаспача. Прво треба припремити поврће за гаспачо: оперите, очистите и ситно исеците црни лук, краставце, љуту папричицу и парадајиз. Хлебу извадите средину и запеците је са обе стране. Ставите поврће у блендер

па додајте сок од парадајза, хладну супу (бујон), маслиново уље, изгњечен бели лук, со, бибер и препечену средину хлеба. Све добро изблендајте и зачините табаско сосом. Оставите гаспачо неколико сати у фрижидеру да се добро охлади и да се повежу укуси. За то време испржите коцкице хлеба и припремите свеже поврће. Непосредно пре служења у гаспачо, сервиран у хладним тањирима, додајте поврће и коцкице препеченог хлеба.

То је најпознатија летња шпанска чорба-салата од свежег поврћа. Охлађена дивно освежава, а садржи доста витамина и минерала. Незаобилазан летњи оброк и још један начин како да се расхладите летњом салатом. За шест особа ваља припремити четири децилитра сока од парадајза, четири деци-



*Да ли заиста
познајете
некога ко
ајсолућно
мрзи слашкo?*



врсте. Ораси су богати протеинима, дијеталним влакнима и витаминима групе Б: Б1, Б2, Б3, Б5 и Б6, али има и витамина ПП, Е и А. Минерали који су присутни у овом хрскавом воћу су: калијум, калцијум, натријум, гвожђе, фосфор и магнезијум.

Ако још увек нисте конзумирали семенке чија, време је да почнете јер оне су непревазиђе-

не у смањењу телесне тежине. Моћан су извор калцијума, омега-3 масних киселина и антиоксиданата. Овај невороватно користан производ садржи 20 процената протеина, доста масти, дијететских влакана, а такође, и значајну количину антиоксиданата. Препоручује се да се у току дана конзумирају само три-четири кашике ових семенки.

Групи корисних семенки којима се могу оплеменити салате придружује се и лан. Садржи витамине Е и Б, калцијум, калијум, цинк, фосфор селен и магнезијум. Најважнији састојак лана је фитохемикалија лигнан, за коју је доказано да има антиоксидациона својства, а пре свега превентивно делује против карцинома.

Светлана Мујановић



Прилог свежем хлебу

Припрема се од једне трећине мање главице целера, једне шаргарепе, једне шаке руколе, једне половине мандарине, једне половине слатке јабуке, једне шаке куваног кукуруза, две кашике печених сунцокретових семенки, две кашике сушене бруснице. У чинију ставити руколу и кукуруз. Целер и шаргарепу изрендати директно у чинију. Јабуку и мандарину исецкати на коцкице па и њих убацити у чинију.

Промешати све састојке па на крају посути салату сунцокретовим семенкама испеченим на сувом тигању пар мнута, и брусницом. Све прелити дресингом припремљеном од једне кашичице меда, две кашике балзамико сирћета, соком од пола поморанџе, и уљем од семенки грожђа. Сви састојци се измешају и муте око два минута док се не направи хомогена смеша и њом прелије припремљена мешавина. Укусан и хранљив је додаток свеже испеченом домаћем хлебу.

Купус са семенкама... ..и богатија варијанта

За ову здраву и укусну салату потребно је пола главице свежег купуса, три шаргарепе, 50 г мало пропржених семенки сунцокрета, 50 г прженог сусама, три кашике маслиновог уља, соли, бибера и јабуковог сирћета по укусу. Купус ситно исецкати, посолити и руком га утрљати да омекша. Шаргарепу изрендати на крупну страну рендеа. Сусам и сунцокрет посебно испећи. Купусу додати шаргарепу, бибера, препечен сусам и сунцокрет. Помешати све састојке, досолити ако треба, додати уље и сирће по укусу.



Припрема се од мање главице купуса, четири шаргарепе, по пола главице зелене и црвене салате, соли, уља, сирћета или лимуновог сока. Прво очистите и оперите поврће. Затим купус и шаргарепу нарендате, а зелену салату ситно исеците. Спојите поврће у дубљу чинију, зачините по укусу с сољу, сирћетом (лимуновим соком) и уљем. Готову салату послужите као прилог уз све врсте меса.

Ако желите лаган и здрав прилог уз главно јело, који се веома једноставно спрема а могу да га једу и вегетаријанци, ова салата је одличан избор. Сви састојци су свежи и обилују хранљивим материјама, влакнима и витаминима. Припрема се од: пола главице купуса, три шаргарепе, једне цвекле, 50 г пржених семенки сунцокрета, 50 г мало пропеженог сусама, маслиновог уља, винског сирћета, соли и бибера по укусу. Купус ситно исецкати одложити у чинију, посолити и руком га утрљати да омекша. Шаргарепу и цвеклу изрендати на крупну страну рендета. Сусам и сунцокрет посебно испећи у тигању на рингли шпорета. Купусу додати шаргарепу, препечен сусам и сунцокрет. Помешати све састојке, досолити ако треба, додати уље и сирће по укусу. У салату можете додати и маслине.

Боранија (*Phaseolus vulgaris*) веома је хранљиво поврће из рода махунарки. Пореклом је из Мексика, али се у исхрани користи у скоро свим земљама света. У Европи се одомаћила у 16. веку. У нашој кухињи припрема се током читаве године – од јуна до октобра као свежа, а зими замрзнута или на други начин конзервирана. Осим у пролеће, ово поврће може да се сеје и у јуну или јулу у такозваној пострној сетви, а после уклањања раног поврћа или пшенице.

Дакле, овог месеца као свеже поврће може се купити на свим пијацама и у маркетима. Постоји велики број сорти које се разликују по боји: жута, зелена, љубичасто-жута, шарена, па чак и црна. По дужини може бити

Садржи неесенцијалну аминокиселину, арџинин, који делује слично као инсулин, и на њај начин снижава ниво шећера у крви и урину



Млада, здрава, разнобојна,

кратка, средња и дугачка, а по облику шиљата, округла, широка и пљосната. Користе се свеже, младе махуне, у којима се зрна још увек нису потпуно развила, предност имају сочне и меснате сорте које су без конца на махуни.



Припрема се на различите начине, али увек кувана или бланширана, јер у свежем облику садржи протеин фазин, који је отрован. Зато не би требало ни да се проба као

свеже поврће. Овај протеин потпуно се разара кувањем, али не и сушењем, те се не саветује да се махуне суше и чувају, као што се ради у неким крајевима у јужној Србији.

Од бораније се припремају чорбе, разна варива, ђувечи, салате, а може и да се запече. Захваљујући специфичном са-



МЕТАРСКА БОРАНИЈА ЦРВЕНА је азијска сорта која веома добро успева код нас. Махуне црвене боје прилично су дуге, порасту до 80цм. Препоручује се да се са бербом не чека јако дуго, да махуне порасту што дуже јер тада огрубе, стварају „конце“ и нису укусне. Припрема се као и све остале бораније, посебно је „запажена“ у салатима, а може и да се убацује у туршију. Веома је укусна и јако родна, није захтевна према условима земљишта, а махуне веома брзо расту. Сеје се директном сетвом од половине маја, не пре јер је осетљива на мраз. Има јако интересантно семе, које се може користити као пасуљ. Код нас је јако ретка сорта, све до недавно била је потпуно непозната. Стабљике знају да порасту чак до четити метра, најчешће су око два, тако да јој требају притке.



никад пресна боранија



ставу одлична је намирница за регулисање нивоа шећера у крви. Садржи неесенцијалну аминокиселину, аргинин, који метаболички делује слично као инсулин, и на тај начин снижава ниво шећера у крви и урину. Аргинин се не уништава кувањем, тако да се боранија препоручује дијабетичарима, најбоље као вариво.

Садржај калијума такође је нешто што издваја боранију од осталих врста махунарки, па делује као диуретик, повољно утиче на рад срца, регулише крвни притисак и помаже у избацивању штетних материја и течности из организма. Утиче на снижавање нивоа мокраћне киселине, па се особама које

имају проблем са гихтом саветује да је што чешће користе у исхрани.

Поред калијума, боранија садржи и калцијум, фосфор, магнезијум, и у значајној количини гвожђе, што је чини делотворном у борби с анемијом, болестима зуба, крварењем из носа.

Мало калорија, пуно витамина

Витамини који боранију чине изузетно здравом намирницом јесу провитамин А, Б1, Б2, ПП, Ц и Е, а садржи и биљна влакна, биљне масти, селен... Посебно је ваља уврстити у јеловник особа којима је пао имунитет, или су прехлађене, имају грип или су подложне бројним инфекцијама, као и оним које пате од остеопорозе. У исхрани боранија има веома велику биолошку, а релативно малу енергетску вредност, тако да је по саставу сличнија ▶



поврћу, него махунаркама. Дакле, боранија поседује мало калорија, али велику лековитост.

Чувена зелена боранија, позната као француска боранија, потомак је једне од најстаријих култивисаних биљака. Ово поврће се у Јужној Америци гајило пре 8.000 година, а у Европу су је донели шпански истраживачи током 16. века. Данас Кина, Индија и Турска спадају међу највеће произвођаче тог поврћа. Ова махунарка, за разлику од других, може да се једе с махуном, али се због токсичног фазеина, мора бланширати или скувати. Чак је и дубоко замрзнут производ претходно бланширан.

Боранија није цењена само због високог садржаја протеина, већ и зато што је богата и витаминима, минералима, влакнима и угљеним хидратима, а истовремено има низак садржај масноћа - 100г ове намирнице има енергетску вредност од свега 27 калорија. Ако је јаркозелене боје, сочна и ако не може да се савије, онда је ова махунарка набијена укусом и здрављем и спремна је за припрему неког здравог јела.

Новотарије на пијачним тезгама

Сортимент бораније, барем када је у питању Србија, прилично је богат и шаролик. Од аутохтоних, преко одомаћених па увезених сорти и хибрида... тешко је и побројати их. Танке, дебеле, округле, пљоснате, кратке дугачке, па све до оних метарских. Све се оне гаје у мањим или већим баштама и њивама. Сви вишкови износе се на пијаче па тако ове „новотарије“ постају доступне многобројним купцима. Међу њима погледе најчешће привлаче такозване метарске бораније - зелене, црвене, жуте, љубичасте... Све су оне настале природном селекцијом, пореклом су махом из Азије где се гаје хиљадама година, ретко су плод селекције научника. Нису генетски модификоване и нису опасне по здравље купаца, а ботанички су вигне,

Од ње се припремају чорбе, разна варива, ђувечи, салате, може и да се зајече, али у свежем облику садржи ошровни прошеин фазин, који се иошйуно разара термичком обрадом



ЉУБИЧАСТА БОРАНИЈА „ТРИЈУМФ“ је стара, италијанска сорта, код нас готово непозната. Дефинитивно се убраја у најродније старе сорте. Махуне су љубичасте са светлосмеђим зрнима. Овај пасуљ може да се сеје уз кукуруз као потпору, као аутохтони тетовац. Рађа редовно и обилно, а подједнако добра је и као боранија и као пасуљ. Има изузетно високу нутритивну, лековиту и хранљиву вредност. Одлична је за дијабетичаре због садржаја инсулина. Иначе рана сорта, која расте у висину до око два метра.

- Одмах после бербе – у лонац.
- Боранија има 60-ак жбунастих и 40-ак сорти пењачица.
- Пошто свежа брзо увене, требало би је припремити у најкраћем могућем року после бербе.
- Пре кувања ваља одрезати крајеве с обе стране и скинути конач с дуге стране махуне, уколико је потребно.
- У фрижидеру ће се одржати највише два дана. За њу не важи правило да се време чувања може продужити за који дан ако се попрска хладном водом. Овај поступак има чак супротно деловање.
- Али, уколико је боранија тек почела да вене, може јој се повратити хрскавост тако што се на 15 минута остави у леденој води.

припадају роду бобова, и веома су сличне пасуљима.

Вигна (*Vigna unguiculata var. sesquipedalis*) је једногодишња повртарска биљка, а позната је под називима метарска махуна, кинеска махуна, змијски пасуљ... Као и остале махунарке, и вигна обавља азотофиксацију преко корена – земљиште обогаћује азотом. Листови су слични листовима обичног пасуља. Махуне могу бити дуге 30-100cm и формирају се интензивније него што је то случај код обичног пасуља махунара. Боја им је различита – зелена црвена, љубичаста... и формирају се у паровима. Зрно је ситно, најчешће црно, а може бити различитог облика. Биљке су веома родне. За вигну се каже да су четири биљке довољне за четворочлану породицу. Махуне вигне богате су протеинима, скробом, витаминима А, Ц и Б комплекса, минералима - гвожђем, калцијумом, и разним другим материјама, неопходним људском организму. Семе пре сетве ваља дезинфиковати у ча-

ју од камилице или у раствору калијум-перманганата, у трајању од 15-20 минута. Оно клија на температури 15-17 степени, а сетва се обавља на дубини од четири до шест центиметара, у зависности од квалитета земљишта. Вигна је отпорна на сушу и, за разлику од других махунарки и у условима суше, боље роди од класичних махуна. Није захтевна када је реч о светлости, односно, добро подноси сенку и хлад. За раст јој је потребно обезбедити висок наслон, током вегетације усева треба окопавати, ђубрити и наводњавати. Доњи спратови биљке могу се резивати како би се подстакло раст, развој и продуктивност. Махуне се беру док зрно не буде веће од зрна пшенице. Берба се обавља сваког дана и то треба треба чинити пажљиво, одсецањем, никако кидањем јер се на месту развијених и одрезаних махуна стварају нови цветови који ће дати нове махуне. Током врелог лета махуне доспевају за бербу 60 дана после сетве.

Светлана Мујановић

ЗЕЛЕНА МЕТАРСКА БОРАНИЈА познатија као шпаргласта вигња (*Vigna sesquipedalis*), потпуно је нова на нашим просторима и за сада је отпорна према суши, болестима и штеточинама. Вегетација траје од 75 до 140 дана, семе може да буде беле, жуте, мрке и црне боје. Зрно се користи као пасуљ, а махуна као боранија. Стабло јој је високо, као код свих метарских боранија, због чега се гаји уз потпору. Ова биљка има јако занимљиве цветове ружичасте или љубичасте боје, због којих је украс у башти. Сеје се у мају и у јуну, у редове 50 x 10cm, или у кућице 50 x 50cm с пет-шест зрна. Махуне се беру сасвим младе у току лета, а семе сазрева у августу. погодна је за припрему варива, чорби, а најбоља је када се бланширана, од ње припреми салата.

Производња кукуруза шећерца доноси добру зараду, а није сложенија од гајења обичног кукуруза. Погодује му – мало кише, мало сунца, и то треба да пружи природа. Наравно да има доста посла, чак више него у производњи меркантилног кукуруза, али је и зарада адекватна уложеном раду.

Припрема земљишта за кукуруз шећерац иста је као и за кукуруз за зрно. Земљиште које смо јесенас припремили уз одговарајуће количине стајњака, обезбеђује добру залиху влаге и

структуру за сетву. Мора се имати у виду да је то интензивна производња, да је склоп биљака већи и због тога на основу анализа земљишта треба прилагодити минералну исхрану.

Плиће орање и лака припрема

Уколико га сејемо у овим летњим данима, биће довољно урадити плиће орање (до 20цм), уз добру припрему сетвеног слоја.

Сеје се у више наврата с размаком у сетви од десетак до 15 дана, како бисмо имали конти-

Савршена храна за топле дане

Кукуруз је савршена намирница за топле дане, а када дође зима, верујемо да и тада уживате у кукурузу као прилогу, па макар куповали замрзнут шећерац. Наравно, најукуснији је свеж. Најбоље га је припремати истог дана када је купљен, или убран.

нирану бербу од средине јула до краја октобра. Сеје се на 3 до 5цм дубине, уз размак редова од 60 до 9 цм, и размак у реду 20 до 30цм. У зависности од размака сетве, крупноће и клијавости семена, потребно је 10 до 20кг



Нежно, сочно

Изазов је да се кукуруз шећерац посади у малој башти зато што је потребно да биљке буду доста одмакнуће, а воли плодна, хумусна и доста влажна земљишта

семена по хектару. Добре производне резултате на мањим парцелама дала је сетва на 50x50цм са по два зрна у кућицу, и постиже се до 100.000 биљака по хектару.

Изазов је да се кукуруз шећерац посади у малој башти зато што је потребно да биљке буду доста одмакнуте. Пре сетве потребно је поћубрити земљу органским ђубривом. Можете га

Бере се ручно

Клипови кукуруза шећерца за тржиште обично се беру ручно заједно с љуштиком, или се истовремено чисте од љуштики и свиле и откидају на бази клипа. Да се постигне што већи принос, бере се више пута. Кукуруз шећерац најбоље је брати ујутру, док је још нижа температура, и одмах га отпремити у заклон, након чега га треба одвозити на тржиште. У случају да се бере предвече, обрани кукуруз с љуском може се наквасити водом, како би се што дуже сачувала влага, након чега се оцеди и вози на тржиште.





садити из семена или из расада. Шећерац се сади у редове. Размак између редова је 70цм, а између биљака у реду 25цм. Ако сте узели семе, садите га на дубину од 5цм.

Кукуруз шећерац воли плодна, хумусна и доста влажна земљишта. Период вегетације траје око 90 дана. Потребно га је наводњавати на сваких 15-ак дана и потребна је прихрана. Ако вам се развијају танке биљке, значи да им недостаје азот. Ако листови добију љубичасту боју, недостаје фосфор, а ако су листови по рубовима црвени – недостаје

И УКУСНО ЗРНО

калијум, који је највише потребан у време развоја клипа.

Прија, а не гоји

Кукуруз шећерац у полузрелом стању даје нежно, сочно и врло укусно зрно, које се употребљава за припрему многих јела, од супа до салата. Неке врсте могу се јести и сирове, док друге треба претходно кувати. Осим скроба, шећерац садржи и беланчевине, због чега је врло здрав.

Иако је сиромашан липидима, веома је богат влакнима и Б витаминима, који су мало присутни у модерној рафинисаној исхрани људи, а организму су потребни због физиолошке и неуролошке равнотеже, као и због здраве коже.

Заблуда је да кукуруз гоји јер има исти број калорија као и јабука, али мање од четвртине шећера. Антиоксидативна активност, која помаже у заштити организма од рака и срчаних болести, повећава се кад кукуруз омекша, тако да кување не може да му штети. Кукуруз садржи лутеин и зеаксантин, две фитохемикалије које чувају здрав вид, а има и корисна дијетална влакна, три грама по клипу.

Како скувати кукуруз

Кување је класичан и најлакши начин да се припреми кукуруз. Сипајте у посуду довољно воде тако да покрије клипове. Најпре скините лишће и очистите клип од свиле. Сипајте воду у шерпу, посолите и ставите млад кукуруз. Када вода почне да ври, кувајте још десетак минута, па проспите воду. Кукуруз прелијте хладном водом и сачекајте два минута пре сервирања.



Печење кукуруза на жару

Печење на жару даје кукурузу јединствен укус. Повуците лишће, али оставите га при дну клипа. Уклоните свилу, па клипове ставите у посољену воду. Нека стоје тако око 10 минута. Извадите клипове из воде и отресите вишак течности. Пеците га око 15 минута на средњој температури на роштиљу, окрећући повремено. Нека се кукуруз охлади довољно да га можете узети у руку, а затим скините лишће.

Бирајте им комшилук

У јулу се поврће још увек сеје као други усеви, или расађује за зимску потрошњу. Као и у пролеће, и у овом сетвеном року ваља поштовати правило добрих и лоших компија.

Одређене биљне врсте могу се сејати и садити једна поред друге јер често једна другу штите или се на други начин допуњују. Ова пракса је део дуге традиције која се заснива на вишегодишњем пажљивом посматрању, а чак је и научно потврђена. А, има и оних биљака које су „природни непријатељи“ у башти. Подсећамо вас на њих:

Лук и грашак не иду заједно нити један за другим. Парцелу или леју с које је уклоњен грашак не би требало планирати за пострну садњу било које биљке из фамилије лукова.

Кромпир и парадајз су блиски рођаци, припадају истој фамилији, али се не слажу. Због тога, ако планирате да расадите индустријски парадајз за припрему зимнице, бирајте му део баште удаљен од кромпира.

Паприка и грашак врсте су поврћа, подложне нападу паразита који изазивају трулеж. Због тога на леји с које је уклоњен грашак немојте расађивати паприку.

Шаргарепа и мирођија једна поред друге су „убитачна“ комбинација, оне су проглашене за највеће „непријатеље“ у башти, мада не постоји неко научно истраживање које би ово могло да потврди.

Купус и грожђе не ваља комбиновати. То имајте на уму када будете планирали место на којем ћете расадити купусњаче за јесење убирање. Истина, ова комбинација не штети купусњачама, али, доказано је и да умањује квалитет вина.

Ораси и парадајз такође нису добре комшије. Тачније, у близини ораха не ваља садити ниједну биљку чији корен продире у веће дубине. Корен ораха ослобађа материју која се зове југлон и која је отровна за многе биљке чије корење расте дубоко у земљу. Таква биљка је парадајз. Зато, ако у вашој башти има стабала ораха, препоручује се да парадајз гајите у контејнерима.

Зелена салата и броколи такође нису идеалне комшије. Истраживања показују да је зелена салата осетљива на хемикалије које су пронађене у остацима које садржи броколи. Садња салате близу броколија или на месту где је некада растао може да успори клијање и раст салате.

Светлана Мујановић



Баште у сенци

Баштовани најчешће поврће сеју прво на осунчаним лејама а онда, ако баш треба, и на оним у сенци. Готово редовно биљке у њима слабије напредују, посебно када је реч о другој сетви, јер сенке од дрвећа, зграда и осталих баријера биљкама заклањају сунце. Ипак, и леје у сенци могу да се искористе за узгој поврћа, само ваља одабрати одређене врсте. Наиме, постоји поврће које подноси сенку, штавише, које успева и боље у засени.

Баште у сенци су прилично честе, нарочито када је реч о такозваним урбаним срединама, у којима је простор ограничен, а окружују га и зграде или други објекти који заклањају сунце. Такве су често терасе на којима веома успешно

може да расте зелена салата, рукола, поточарка, цвекла, грашак, ротквица.

Зелена салата је поврће које се најлакше производи, а у просторима у сенци може успешно да се гаји безмало током читаве вегетације. Она не тражи пуно сунца, потребно јој је само неколико сати сунчеве светлости дневно, а савршено је поврће за узгој на малом простору.

Рукола се гаји исто као зелена салата, те их можете посадити једне поред других. Руколи је потребно само један до два сата директне сунчеве светлости дневно, али чак и ако нема сунца, она ће и даље да расте у потпуној хладовини, па се често среће и у саксијама на прозорским даскама.

Поточарка је прекрасно поврће које расте у готово свим условима и веома је укусна, хранљива, лековита, а занимљив је додаток многим салатама. Једино што тражи јесте обиље воде.

Цвекла је поврће које добро подноси сенку и хладно време и не тражи пуно сунца. Може се сејати сукцесивно до почетка јуна, тако да стиже у неколико наврата.

Ротквица не тражи пуно простора, а ни сунца. Битно је да се стално залива и да земља буде мекана, како би могла да несметано расте.

Спанаћ је такође биљка која може без пуно сунца, не заузима велики простор, а има кратку вегетацију и брзо уступа место другом поврћу.

ОБИЧАЈИ

07. јул - Рођење Светог Јована Претече - Ивањдан

- Светом Јовану Крститељу у православној цркви посвећено је чак девет празника током године. Поред Сабора св. Јована и Усековања, посебно свечано се слави дан посвећен рођењу овог пророка и претече Христовог. Ивањдан или Ивандан, непокретан је празник и слави се 7. јула, у време Петровског поста.

12. јул - Свети апостоли Петар и Павле - Петровдан

- Свети Петар, први бискуп Рима, био је апостол, ученик Христов, за кога се верује да му је Христ дао вино, пшеницу и кључеве небеског царства. Са Светим Савом је заменио вериге, па се зато дешава да су на Савиндан дани топли, а око Петровдана одједном освежи.

Петровдан се у традицији словенских народа сматра преломним датумом, после кога у природи наступају промене, приближава се јесен. Код Срба постоји обичај да се уочи овог великог празника пале лиле, које се праве од младе коре дивље трешње или брезе. Обично се то ради на местима где се народ окупља, на трговима, раскршћима и у томе учествују деца и омладина. Деца припреме савијену брезову кору у коју нагурају сламу, запале је и обилазе торове и колибе.

На Петровдан се ништа не ради у пољу, нарочито се не упрежу коњи у кола.

Обичај код Срба у Војводини да се до Петровдана нису смеле сећи јабуке ножем, нити се смело јабукама лоптати, или пак ударати једну о другу јабуку, јер се веровало да ће, ако се то чини, падати крупан град и уништити усеви.

14. јул - Свети мученици и бесребреници Козма и Дамјан

- Свети Врачи, браћа, били су лекари (врачи) и чудотворци. Ови свеци се славе два пута. Верује су да су од Бога добили дар да лече људе, а како су га добили бесплатно, они људима нису наплаћивали лечење, због чега се каже да су били и бесребреници. Од својих пацијената очекивали су само једно - да верују у Исуса Христа или бар да не изговарају његово име узалуд, ако не желе да приме хришћанску веру.

У народу постоји веровање да је на овај празник добро радити тешке физичке послове, али и да се без преке потребе не излази из куће. Овај празник се слави и као заштита од удара грома.

21. јул - Свети великомученик Прокопије

- Овог свеца рудари сматрају својим заштитником, а сматра се и да је чувар деце.

Иако у црквеном календару није црвено слово дан Светог Прокопија веома је поштован у Србији. Овај светитељ спада у ред "огњених светаца" у које се убрајају још и Свети Илија, Огњена Марија и Свети Пантелија. Традиционално, сматра се да овај дан није добар за купање у рекама и другим текућим водама. Каже се "Ни у гору, ни у воду".

На те празнике и сусветице не ради се с класом да се жито не би упалило или да га ветар не би разносио.

27. јул - Горешњаџи

- Горешњаџима народ зове најтоплије дане у току лета, када владају највеће врућине. У те дане прете пожари и палевине, не ради се у пољу да усеви не би сагорели од сунца, виноградаре не улазе у винограде, жене тек увече одлазе у баште. Не сади се, нити се бере.

30. јул - Света великомученица Марина - Огњена Марија

- Огњена Марија у црквеном календару обележена као Света мученица Марина, један је од најпоштованијих женских празника. То је дан када гори небо и земља, а обичаји налажу да се никакав посао не сме радити тог дана, а посебно радови на пољу.

У традицији Света Марина је представљена као сестра Светог Илије, чији се дан прославља 2. августа. Према предању, она од брата крије када је његов празник да се он не би од среће и славља заборавио и громовима уништио цео свет. Али и Марија пали и кажњава огњем, по чему је и добила назив Огњена. Постоји пословица која каже: "Ко слави Огњену Марију, сигуран је у летину!"

ЕТНО СЕЛО БОШКОВА ВОДА ТУРИСТИМА
ДАРУЈЕ БЛАГОДЕТИ ЗЛАТИБОРА

Крај Љубиша – кућице за одмор из снова



Гостиљски водопад – место где виле пребивају

Једна од најатрактивнијих хидролошких вредности Златибора је Гостиљски водопад. Налази се у селу Гостиље и 25 километара је удаљен од центра Златибора. На Гостиљској реци, испред ушћа у Катушницу, вода се обрушава са 20 метара високе кречњачке литице, правећи јединствен водопад. Низводно од великог водопада поток гради већи број мањих водопада и слапова све до ушћа у реку Катушницу. Према легенди, у вировима Гостиљског водопада купају се виле.



Мокра Гора, Дрвенград и Музеј Тарабића у Кремни

Између планина Златибор и Тара простире се живописно планинско село Мокра Гора. Атракција је стара пруга уског колосека - Шарганска осмица. Она се пружа 300 метара узбрдо и формира савршену осмицу. На оближњем брду Међавник налази се етно село нашег прослављеног филмског режисера Емира Кустурице. Источно од Мокре Горе налази се село Кремна, чувено по пророчима Милану и Митру Тарабићу који су живели у 19. веку.



Када су 1924. године баба и деда Александра Дацовића одлучили да напусте родни Љубиш и преселе се у Ужице, ни сањали нису да ће једног дана на њихову немалу ливаду на обронцима Златибора долазити људи из целе Србије и иностранства, како би се одмарали и уживали у благодетима природе и домаће хране коју ће им приуштити њихов унук. Наш домаћин Александар, после година проведених за воланом на путевима широм света, пре 15 година одлучио је да се повуче на дедовину у Љубишу и и од простране ливаде направи место за добродошлицу

туристима који су се све више окретали нетакнутој природи. Најпре је направио једну кућицу са четири стола како би случајни пролазници могли да седну и попију кафу и поједу домаћи колач. Његова супруга Милена за туристе је почела да прави пите и кува купус у земљаном лонцу. Тако је све почело.

Дацовићи су убрзо направили ресторан и брану на Чиготском потоку који протиче кроз имање, из којег се лети водом пуни базен. Обновљена је и стара воденица. Она сада меље пшеницу, хељду, кукуруз, од чијег се брашна за госте праве домаћи хлеб и проја.

- Око 70 одсто наших гостију су породице с малом децом. За њих је центар Златибора, који је од нас удаљен 20 километара, сувише урбанизован.



А деци је потребан простор, чист ваздух, здрава храна и вода. Пролеће, лето и јесен резервисани су за разбрибригу на дечијим игралиштима, а зима за санкање. Гости су смештени у вајате – прича наш домаћин – који су стари 100 до 120 година које сам куповао по околини и преносио их на своје имање и заједно с мајстором репарирао. Спољашњост им је аутентична, а унутрашњост опремљена тако да задовољи све захтеве туриста, прича Александар Дацовић и наглашава да свака кућица има своју причу.

Прва брвнара коју је овај домаћин купио била је крај Титове виле. Она је током Другог светског рата била бугарска болница. Пет година након њеног постављања Александра је посетила једна жена из Београда која му је испричала да је та кућа била викендица њене породице која је некада у Ужицу имала млин, те се убрајала у богате породице тога краја.

У Етно селу Бошкова вода сезона траје целе године, а гости су им били и наши кошаркаши на челу са Дрганом Кићановићем. Како кажу, славни спортисти нису захтевни. Посебно воле домаћу храну, карактеристичну за овај крај, коју припрема Милена. Укућани кажу да је она стуб. Сама спреми храну за 150 људи, а кува оно што је кувала својој породици пре почетка овог посла. Каже да је доста савета за припрему хране добила и од гостију.

-Ресторански јеловник подразумева свега неколико традиционалних јела овога краја – пастрмку, телетину испод сача, телећу чорбу, роштиљ, различите пите, суво месо, сир, кајмак и домаће колаче. Идеја нам је била да понудимо оно што људи овде једу – прича Милена.

Јасна Бајшански

Стопића пећину први истражио Јован Цвијић

Између села Рожанства и Трнавe, на североисточној страни планине Златибор, налази се Стопића пећина. Од туристичког центра Златибор удаљена је свега 19 километара, а изнад ње пролази пут Златибор – Сирогојно. Од њега уређена стаза води све до пећине која је име добила по засеоку Стопићи. Први писани подаци о њој налазе се у Записнику Српског геолошког друштва из 1901. године, а прва спелеолошка истраживања урадио је наш велики истраживач и творац научне спелеологије, Јован Цвијић.



Ризик вредан дивљења и подршке

Када је почео да се бави узгојем лаванде на једнохектарској парцели код Буковца, Новосађанин Бранко Швоња (28) није могао да замисли колика ће атракција бити та његова њива, како љубитељима фотографије, тако и медијима. Све то скупа, заједно с потражњом за сировином и контактима са иностранством, допринело је развоју његовог бизниса, те је од ове године узео још 11 хектара у аренду - један додатни код Буковца и десет на уласку у Руменку, за шта је наручио 105.000 садница из Европске уније, односно Румуније и Хрватске. А недавно је основао и фирму „Naturalgarden d.o.o“.

- За прву њиву набављао сам саднице у Србији, а сада сам све увезао из Европске уније јер добијам сертификат да је све органског порекла, која је сорта, како је све третирано и пасош - објашњава Бранко Швоња, додајући да сву ту документацију не добија за саднице које купи у нашој земљи. - Овде може само да се добије потврда да је реч о биљци лаванде и да је она здравствено исправна. Такође, од ЕУ добијам и осигурање да ми, уколико ми се не прими више од четири одсто садница, набављач све надокнађује.

Још један недостатак наше државе по питању узгоја лаванде је тај да узгајивачи не могу да конкуришу за субвенције за набавку садница, због чега је нашем саговорнику изузетно криво.

- Боли ме што нема субвенција за саднице, а изашле су субвенције за кошнице и на слици за тај конкурс стоје сунцокрет и лаванда. Форсирају слике лаванде за производњу меда, а не рачунају да би и њу неко гајио. Ипак, сад ћу први пут конкурисати за субвенције за машине, од којих ми је најбитнији култиватор, како бих између редова сузбијао коров и тако одржавао њиве. Моји производи су органски и не смем да користим хемију. Такође, и берач лаванде ми је битан, мада је скуп, али се дугорочно исплати, више него да улажем у људе, ипак је и поузданији - прича Бранко, надајући се да ће добити новац за машинерију.



Знакови поред пута одвели га до лаванде

Љубав према лаванди као да је генетски пренета, будући да Бранко Швоња преко мајке вуче корене из Далмације која је препознатљива по узгоју лаванде и смиља. Истражујући о том лековитом биљу, одлучио је њиме да се и бави, али у складу с нашом континенталном климом. Завршио је Економски факултет, а онда стечено знање спојио с љубављу према природи.

- Фрушка гора је нешто највредније у нашем граду, осим Дунава. То национално благо нам је на десет минута и од малена сам тамо одлазио, возио бицикл и трчао. Такав сам рођен, нисам бирао. Онда сам повезао посао с природом и тако почео да радим са лековитим биљем. Не знам како сам дошао до лаванде, али сам пратио знакове поред пута - присећа се млади узгајивач.

у процесу израде, као и сајт његове фирме, на којој ће све бити пласирано уз препознатљиви лого и дизајн.

- Плаћам услужну производњу људима који производе по стандардима и тргују даље, а ја им дам сировину и рецептуру - наводи наш саговорник. - Не могу да контактирам и договарам посао с неком фирмом ако немам већ готов производ. Ипак, успевао сам да имам доста потражње од иностраних фирми, зато сам се и одлучио на овај корак да се проширим. Да ли је то био паметан потез, видећемо након неколико сезона.

Бављење лавандом има велики потенцијал, судећи по проценама Бранка Швоње. Како каже, познаје доста младих људи који су такође заинтересовани њоме да се баве.

- Имам доста вршњака који би желели да узгајају лаванду, али то није тек тако могуће кад немамо подршку државе - указује Новосађанин, пионир међу узгајивачима. - Доста се распитују за искуства и контакте, а желимо и да направимо неку кооперацију, да се удружимо, како бисмо стекли више знања. Радује ме што су млади заинтересовани, ово је нова генерација која може да допринесе да Србија буде препозната на тржишту по лаванди. Имамо потенцијал и било би ми драго када би то неко препознао.

Л. Р.

Сађење лаванде одвија се крајем маја и по процени овог младог узгајивача, требаће му четири дана да посади свих 105.000 садница и то уз помоћ позајмљене машине која се користи за сејање паприке и парадајза. А онда преостаје да се сачека средина јула и сви временски (не)услови у међувремену, како би се кренуло с косидбом и оквирним прерачунавањем да ли ће се ризик ширења исплатити.

- Ако буде доста кише, онда ћемо имати проблем и приход ће нам бити мањи. Кад има мање сунца, цвет не буде модроплаве боје, самим тим има и мање уља у себи, па не може ни да се користи као цвет прве класе - каже Швоња.

Примарни Бранков производ је супернатурал мед, односно додаток исхрани у виду мешавине лековитог биља и меда. Осим тога, од лаванде прави и уља, врећице, свеће и чајеве, што је све



Бурад у којима вино племенито стари



Деда Зорана Ђорђевића био је први пинтер у фамилији, негде половином прошлог века. Истим занатом бавио се и Зоранов отац, а и његов син Милан научио је да прави првокласну храстову бурад. Данас бачварска радионица Ђорђевића у Врању има највеће референце у овој реткој бранши и овде се за наручивање барик буради, у којима одлежавају вино и квалитетне ракије, чека на ред и по годину дана. Од Ђорђевића преписујемо рецепт – како успети у Србији.

– Бачварска радионица „Varique“ породична је фирма са седам запослених – овако ову малу, али успешну пословну екипу представља најмлађи Ђорђевић, Милан. – Годишњи капацитет наше фирме је око 800 барик буради, највећим делом од 225 литара запремине. Наравно, производимо и барик бурад од 300 и 500 литара, која се све више траже, али ове веће димензије мало ређе радимо, јер је код њих слабије искоришћење сировине, па и о томе морамо да водимо рачуна. Барик програм од нас наручују врхунске дестилерије и винарије које се производњом пића баве професионално, мада нам се данас све чешће обраћају и људи који нашу бурад купују због хобија...

– У мојој причи било је пресудно да треба бити храбар, јер треба почети нешто ново што до тада још ниси радио – каже Зоран. – Опремање винарија је веома захтеван посао. Пре свега, за почетак треба доста новца да би се човек снабдео довољном количином сировине. Нама храстовина стиже у облику целих балвана које ту, испред радионице, цепамо у дуге. Тако конструкција влакана остаје неоштећена, а дуга првокласна. Оне сазревају на отвореном простору најмање три године. Временски услови, стална промена температуре, ветар, летње и зимске падавине одстрањују контаминате и сувишни танин из дрвета

Српски храст јача карактер вина

За израду барик буради у којима одлежавају вина најбољи је китњак медунац, који расте на надморској висини од 400 до 600 метара. Приликом израде бурета, у његовој унутрашњости пале се дашчице од истог дрвета и то нагоревање управо бурету и даје „барик“ својства, посебну арому... Овај српски храст наглашава ноте бадема, ораха и ваниле, открива воћне ароме, а поред тога што даје јак карактер вину и ракији, успоставља равнотежу између разних арома, појачава угодне, дуге, слатке, глицеринске, елегантне, а истовремено и оне благе, накнадне.

Храстовина зри три године

Ови вредни Врањанци редовни су излагачи

Бачварска радионица Ђорђевића у Врању има највеће референце у овој рејској бранши и овде се за наручивање барик буради, у којима одлежавају вино и квалитетне ракије, чека на ред и по јодину дана



и тек су тада, после три године, хростове дуге спремне да од њих направимо првокласну бурад.

Добитна комбинација

- Занимљиво је да и тек засађеном винограду треба бар три године за први озбиљнији род - наставља Зоран Ђорђевић. - Тако највише волим да ми се винар обрати наручиоцем за барик бурад у тренутку док заснива виноград. Тако се дрво и виноград заједно, током три године, припремају за тренутак када ће се спојити у врхунски квалитет. Пошто могу да гарантујем квалитет својих производа, добитна комбинација је добро вино у мојим бурадима.

И млађи Ђорђевић посвећен је очувању, али и унапређењу породичне традиције.

- Јако је битно да ми, који наслеђујемо овај стари посао, одржимо квалитет који је деценијама био мерило успеха и који се преносио са генерације на генерацију - истиче Милан. - Најбитније је бити коректан и са добављачима и с купцима, да сви буду задовољни: и радници у фирми и, наравно, крајњи купац, да се ради по старим правилима и искуству, али и да се примењују нова технолошка решења. Значи, најбитније је да се одржава и унапређује квалитет, да сви који ће овај посао и наследити не посустају у квалитету.

Наше бачве боље од француских

Слушамо од наших домаћина о томе шта је у њиховом послу најтеже, а шта, опет, најлепше.

Кажу да је најтеже набавити праву сировину, тај чувени храст китњак јер га нема пуно. То су стабла која расту 150 или 180 година, па се посеку и онда треба толико година да се сачекају нова... Треба издржати и те три године док се хростове дуге суше и припремају у природним условима за почетак производње.

Најсрећнији смо када чујемо да су наши винари добили златне медаље на међународним смотрама у Лондону или Бечу за вино које је одлежало у нашим барик бурадима. Што се тиче квалитета наших буради и оних из иностранства, ту не постоји никаква разлика јер се и неке италијанске фирме снабдевају српским храстом па је квалитет буради потпуно исти! Истовремено, у нашим бурадима одлежава пуно домаћих вина, чији успеси на светској сцени потврђују квалитет српског храста и

стручност наших радника. Уз све то поређење, наша бурад имају изразито повољнију цену од француских или америчких бачви за одлежавање вина - каже Зоран.

Пуно складиште најважније

Бити бачвар данас значи имати драгоцен занат у рукама, а вредан је и зато што је пинтера у Србији све мање. Сваки посао има предности и недостатке, а овај је, и поред напредовања технологије, остао тежак и захтеван. Према сазнању Зорана Ђорђевића, на југу Србије има још два-три пинтер мајстора, а и у Војводини отприлике толико. За остатак Србије нема податак, али верује да их ни ту нема више.

На крају, питамо наше домаћине шта је за њих пословни успех.

- За мене је највећа ствар да нам је складиште пуно квалитетног и осушеног репроматеријала, хростових дуга, тако да можемо да одговоримо све већим захтевима купаца, јер се посла не бојимо... Не бисмо волели да због мањкања хростовине одбијемо неку муштерију која тражи да јој направимо, рецимо, 150 или 200 буради - каже Зоран.

После три године сазревања хростове дуге су спремне да од њих направимо првокласну бурад



Александар Бивуљскиј

Уколико трагате за одговором на питање зашто су вишње добре за здравље, одговор ћете наћи у њеним тамноцрвеним плодовима, који могу преко целе године да се нађу у јеловнику.

Латинског назива *Prunus cerasus*, вишња потиче из Мале Азије. Обожавали су је Персијанци и Римљани. У Грчку је пренета још пре Нове ере. Према будистичкој легенди, дрво вишње понудило је своје плодове Будиној мајци, да буде здрава и сита током трудноће. Потом су се с њом упознали Британци и проширили је по свету.

старења, регулише срчани ритам и природни циклус сна. Потврђено је да особе које у току дана пију две чаше сока од вишње имају здравији и дужи сан.

Подови вишње могу да замене и најпопуларнији лек - аспирин. Научници су израчунали да чаша сока мења једну таблету. Њено благотворно дејство на зглобове и кости објашњава се тиме што смањује количину мокраћне киселине, главног кривца за болести коштаног система. Због високе концентрације гвожђа и магнезијума вишње освежавају и окрепљују организам. Садрже висок ниво влакана, што

Према броју родних стабала је на трећем месту, одмах иза шљиве и јабуке

- До сада се облачинска вишња највише произвођила путем изданака. Она има изузетне органолептичке особине које подразумевају изузетну арому, укус, растворљиве суве материје којих накупи много. Плодови су јој ситни, од 2,7 до 2,8 грама, али је изузетно повољна за замрзавање. У наредном периоду облачинска вишња биће једна од водећих сорти баш због својих добрих особина. У структури извоза од 2012.

Расте број родних стабала

Попут осталог воћа, сиромашна је мастима и калоријама, а богата витаминима и минералима, попут витамина Ц, Б и калијума. Могу се јести свеже, куване, конзервиране, а захваљујући методи брзог дубоког замрзавања, у њима се ужива целе године, без бојазни да ће се хранљива вредност битно смањити.

Нутриционисти кажу да су вишње потпуно безбедне за конзумирање у неограниченим количинама, чак и за дијабетичаре, јер плодови имају низак ниво шећера. Садрже 19 пута више бета-каротена, односно провитамина А, од боровнице. Овај провитамин делује као антиоксиданс, подстиче имунитет, има повољан утицај на кожу и очи, пружа заштиту од УВ-зрачења. Вишње се могу назвати и „можданом храном“, делују против упалних процеса, умањују болове спортиста након напорних тренинга.

Захваљујући биљном пигменту антоцијанину, вишње су природни антиоксиданс, користан у превенцији срчаних болести, анемије и канцера. Један су од ретких природних извора мелатонина, хормона епифизе, односно пинеалне жлезде који између осталог, успорава процес

Моју се јести свеже, куване, конзервиране, а захваљујући методи брзог дубоког замрзавања, у њима се ужива целе године, без бојазни да ће се хранљива вредност битно умањити

погодује здравом функционисању органа за варење.

Када се сагледају све благодети овог воћа, јасно је зашто је она у структури воћарске производње у Србији међу водећим врстама. Према броју родних стабала је на трећем месту, одмах иза шљиве и јабуке. Карактеристично је да у производњи доминира индустријска, ситноплодна облачинска вишња. Облачинска вишња заузима око 90 одсто засада овог коштичавог воћа и по томе је водећа у Србији. Настала је месту Облацина код Прокупља и управо због тога су Прокупље, Мерошина, Лесковац, Књажевац, а у последње време и Шабац, препознатљиви по производњи овог воћа. У великој мери заступљена је и у Војводини, где се у последњих неколико година подижу велике плантаже.

године замрзнута вишња налази се међу 10 водећих извозних производа. Овај тренд ће се наставити и због тога се подижу нови засади. Мана ове сорте је појава тзв. изданака, а овај проблем може се решити третирањем неким селективним хербицидима, а ако се калемим на магриву, изданака нема и технологија производње је лакша - објашњава проф. др Зоран Кесеровић с Пољопривредног факултета у Новом Саду.

Међу приоритете у развоју ове производње код нас професор Кесеровић убраја калемљење на регеративне подлоге, хитно увођење механизоване бербе, удруживање, интегрални и органски концепт производње и стандардизовање технологије ▶



Исплати се улагање у механизацију

Добро је да су се у Србији појавили савремени тресачи, и произвођачи који их имају или поседују комбајн биће конкурентни, тврди Кесеровић. Према његовим речима, највећи проблеми јављају се баш у области Мерошине, Прокупља и Лесковца јер примарни произвођачи не воде довољно рачуна о технологијама и не могу да сниже трошкове производње, пошто вишње беру ручно, а то је јако скупо. За килограм се берачу издваја 18 до 19 динара и, уколико је откупна цена као прошлогодишња 30 динара, они су нерентабилни. Један тресач дневно у просеку уради око 900 стабала и убере око 15,5 тона вишње. Један радник дневно може да убере 100 до 140 килограма.

Професор Кесеровић овим произвођачима поручује да се удружују и да набаве савремене тресаче и сниже трошкове производње, али и да више поштују технологију производње.

у Србији

Жилогриз скраћује век стабала

Произвођаче облачинске вишње на подручју Нишавског, Пиротског и Топличког округа мучи и штеточина жилогриз, која у великој мери смањује животни век засада. Неретко се дешава да савремене плантаже, које су у пуној снази, због жилогриза буду десетковане. Некада је облачинска вишња у експлоатацији била од 18 до 22 године, а сада јој је животни век од 12 до 15 година.

- Присуство жилогриза (*Capnodis tenebrionis* и *Perotis lugubris*) региструје се појавом листова испод круне и у тој фази га треба третирати Dimilinom. Да би се смањило присуство жилогриза, треба водити рачуна о технологији производње. Земљиште мора да буде добро припремљено и да се сади само квалитетан садни материјал. До појаве ове штеточине долази и тамо где се не води рачуна о наводњавању - упозорава проф. др Зоран Кесеровић.

Ничу нови засади

У последњој деценији вишња се сади и у општини Јагодина, која је раније била искључиво ратарски и повртарски крај. **Мирослав Цвијетић**, инжењер агрономије и самостални сарадник у Скупштини града Јагодине, каже да се у последњих неколико година све више ратара одлучује и за воћарство, нарочито вишње.

- Последњих година цене су мање-више стабилне, па пољопривредници одвајају неку од својих парцела за вишње. Обновљају старе, али има доста и нових засада. Једино што смо могли као општина да урадимо јесте да покушамо да их заштитимо од града. Од 2004. године Јагодина сваком стрелцу на 24 000 динара, колико добијају од републике за сезону, додају још толико из локалног буџета и плус 50 литара нафте. Циљ нам је да помогнемо да ови људи сачувају род - каже Цвијетић.

Један од произвођача, **Синиша Алексић** из Старог Села код Јагодине, има парцелу од 1,3 хектара, са које убере око 13 тона вишње.

- Цена варира сваке године и то је једина слабост. Свако има своје мишљење, али ја сам задовољан - каже Синиша.

Момчило Тодоровић из истог села има око 700 стабала вишње на површини од 80 ари. Његов вишњар је млад, тек у петој години. Очекује од 6 до 7 килограма по стаблу. Одговарала би му цена од 80 динара по килограму.

- У сваком случају, с ове парцеле већа је зарада од вишања него од пшенице или кукуруза - каже Момчило.

Међутим, ове године очекује се мањи принос, те се произвођачи надају вишој откупној цени. **Дејан Тонић**, директор ПСС у Прокупљу, изјавио је да се процењује да је заметање плодова било од 50 до 70 процената. Ову сезону бербе и откупа хладњачари и извозници, у овом делу Србије, дочекују с истим или незнатно увећаним смештајним и прерадним капацитетима. На руку воћарима иде то што, упркос пандемији, извоз замрзнутог воћа није стајао.



производње. Један од таквих примера је и Земљорадничка задруга „Бешка“ из истоименог места која је пре две године подигла је засад облачинске вишње на 12 хектара, а јесенас на још 10. На овај корак менаџмент се одлучио у намери да са нископрофитног ратарства пређе у потенцијално акумулативније воћарство, иако носи и веће ризике, како би задрузи и задругарима отворио нове путеве. Према речима **Драгана Лончара**, директора ове задруге, за облачинском вишњом претходних година владала је велика тражња на страним тржиштима. То је био један од фактора у доношењу одлуке да се направи овај заокрет у примарној производњи. Пословни партнери, од којих ова задруга набавља вештачка ђубрива и механизацију, власници су и хладњаче и заинтересовани су за размену производа.

- Ова производња у приличној мери је механизована и може се одрадити са скромним бројем радника, што је јако важно јер је евидентан недостатак радне снаге. За убирање плодова имамо машину са специфичним ваљцима с трепљама који пролазе кроз ред и на тај начин отресају плодове, не дрмајући стабло. Њена укупна вредност је 90.000 евра, купили смо је пре две године захваљујући средствима из пројекта „500 задруга у 500 села“. Трудиле смо се да о свему водимо рачуна, тако да смо саднице купили на новосадском Пољопривредном факултету, а професори ове високошколске установе наши су саветодавци. Подршку нам дају колеге из „Матијевић аграра“, који у овој производњи имају вишегодишње искуство, а долазе нам и стручњаци из саветодавних служби. Покушавамо да цео посао држимо на највишем нивоу - каже Лончар.

Драган Пауновић, координатор за пољопривреду Регионал-

не привредне коморе Ниш, каже да се на подручју Нишавског, Топличког и Питорског округа, између 3.500 и 4.000 хектара налази под засадима облачинске вишње. Највише их је у Топличком региону, приближно 2.500 хектара. Према Пауновићевим речима, када се у обзир узму овогодишњи агроколошки услови за коштичаво воће, може се рећи да је род облачинске вишње у југоистичном делу Србије задовољавајући. Висину приноса одређује друга проблематика, а то је организација бербе јер је евидентан недостатак радне снаге. Због тога ће у првом плану бити машинска берба, али



овим начином рада примарни произвођачи овог краја још увек нису сасвим овладали. Сада у ове сврхе кристе тзв. вучне тресаче.

- Откупна цена облачинске вишње резултат је понуде и потражње на тржишту. У последње четири године доста смо, када говорим о територији коју покрива РПК Ниш, нарушили квалитет производа, због лошег квалитета бербе. Проблем се може јавити и због истовременог сазревања вишње у целој Србији, што раније није био случај. У решавање овог проблема мора да се укључи наука, пре свега производњом клонова, како



берба не би била истовремена јер наши прерадни капацитети, у које није довољно улагано, а неки су чак и ван система, не могу цео род да прихвате одједном - каже Драган Пауновић и додаје да се често дешава да се велике количине из овог разлога пребаце у другу класу, што утиче на цену.

- Облачинска вишња није сорта, она је популација која има доста генотипова - каже др Кесеровић. - Није довољно урађено на клонској селекцији, како би се издвојили генотипови који у исто време цветају и сазревају. У Осиеку, у Хрватској створили су два генотипа који су признати као сорте.

Мислим да у наредном периоду и ми морамо радити на клонској селекцији ове веома значајне воћне врсте, која у структури извозних производа има веома важну улогу.

Србија је на седмом месту у свету по производњи вишања, а на трећем према вредности извоза овог воћа, одмах иза САД и Мађарске. Светско тржиште вишања је мало и годишње вреди око 130 милиона евра.

Србија годишње произведе око 80.000 тона вишања, вредности око 12 милиона евра.

Агростручњаци наглашавају да је гајење вишања веома издашно и да се улагања крећу у интервалу од 5.000 до 7.000 евра по хектару. Узгојни период вишања траје три године, а повраћај инвестираног при стабилним тржишним условима постиже се већ у другој или трећој години производње, односно петој или шестој години после садње. Производња воћа у свету сматра успешном уколико се по хектару оствари нето добит већа од 2.000 евра.

Биљана Ненковић
Јасна Бајшански



ГАРАНЦИЈСКИ ФОНД
АП ВОЈВОДИНЕ

COVID 19

Кредити / Гаранције

КОНКУРС ЗА ФИНАНСИЈСКУ ПОДРШКУ ПРИВРЕДНИМ СУБЈЕКТИМА
ЗА ОДРЖАВАЊЕ ЛИКВИДНОСТИ

(КОНКУРС ЗА ОБРТНА СРЕДСТВА) УСЛЕД ПАНДЕМИЈЕ COVID – 19

Гаранцијски фонд АПВ Хајдук Вељкова 11, 21000 Нови Сад
(Мастер центар Новосадског Сајма)
Тел:+381 21 489 37 00



Србија годишње потроши око девет милиона долара на увоз лешника, углавном из Турске, иако се зна да имамо повољне земљишне и климатске услове за гајење ове културе. Овај податак није остао без одјека, те је у последњих неколико година у Шумадији све више засада лешника. Осим нових, постоје и засади стари и по неколико деценија, које су домаћини обновили. Кажу-успешно.

За хектар леске потребно је уложити 5.000 до 8.000 евра, рачунајући набавку садница, копање бунара и наводњавање, али мора проћи седам до девет година до пуног рода

Леска цвета зими

Леска је средоземна култура и необична воћна врста јер, за разлику од других врста које цветају у пролеће, она цвета зими, и то од децембра до марта. Корен јој расте и развија се врло плитко, у слоју од око 30 центиметара. Ресе су мушки цветови, а женски су једва видљиви и имају изразито црвене тучкове. Животни век леске је од 70 до 100 година, а плод доноси од 50 до 70 година.

„План Б“ за воћаре из града

Ивица Благојевић из Сипића већ девет година гаји лешнике. Тада је, наиме, купио два хектара земље под потпуно запуштеним жбунастим лешником.

- За жбунасти лешник кажу да може да траје и читав век. Овај стари засад купио сам са жељом да га оживим и успео сам у томе. Код жбунастог лешника специфично је што увек можете да га подмлађујете, јер се остављају

Шумадија, кажу стручњаци, има одговарајућу климу, терен и земљиште за гајење лешника, али још увек је недовољно површина под овом културом. Занимљиво је да је нове засаде формирало више људи из града, него оних који живе на селу. Они у лешнику траже такозвани план Б, који би им обезбедио прилив новца, уколико изгубе радно место или им пропадну послови у граду. Један од разлога који наводе јесте тај да око лешника

Лешник - богатство

У селу Сипић код Раче Крагујевачке на укупно седам хектара простиру се стабла лешника, стара око 40 година. Ово село могло би у догледно време да постане познато по производњи лешника, захваљујући такозваном Зеленом плану, програму за развој пољопривреде некадашње СФРЈ из прошлог века.

младари који излазе из корена и та грана мења ону, која је већ истрошена - каже Благојевић.

И остали засади у Сипићу броје деценије. Углавном су старији од 30 година и мало ко је до пре неку годину и знао да у селу постоје такве парцеле, осим мештана, који доскора нису на њих обрађали пажњу

нема свакодневног ангажовања и да плодови не морају одмах на тржиште.

Без журбе до сигурног купца

- Лешник је захвалан, јер не мора одмах да се продаје, већ могу да га пласирам и зими. У Србији се производи тек пет одсто од домаће потражње, па се надам да пласман неће бити проблем ни у будућности. Углавном га траже фирме које праве торте и колаче. Што се цене тиче, њу нам одређују углавном Турци, јер су они и највећи произвођачи лешника. Креће се око 600 динара, мада се пре неколико година продавао килограм и за 2.000 динара. Ми у селима имамо све више земље која се не обрађује, али опет из свега би требало да стане и држава, како би дала младим људима ветар у леђа да крену да се баве овим послом - размишља Ивица Благојевић.



Виолета Петровић-Луковић



На седм хектара у селу Сийић код Раче Крагујевачке стабла лешника старија су око 40 година, а власници их сада обнављају, рачунајући на то да ће рађати још неколико деценија



ЗА ЧИТАВ ВЕК

Пеђа Церовић, генерални директор компаније „Агрисер“ у Сомбору, који је својевремено одржао предавање у Церовцу код Крагујевца на тему гајења лешника, каже да су потребе за овим плодовима велике и тврди да не постоји могућност засићења тржишта.

- Лешник није толико раширен на глобалном нивоу. Једини лимитирајући фактор је у томе што је потребно одређено време да дође у фазу пуног рода. Након пет година долази у први комерцијални род, који може да се

пласира, а од седме до девете године улази у пун род - објашњава Церовић.

За хектар под леском новог засада потребно је у просеку од 5.000 до 8.000 евра улагања. У ту суму урачуната је набавка садница, копање бунара тамо где га нема и наводњавања парцеле. Ако се ревитализује стари засад, сума је незнатно мања. Стручњаци наводе да без одговарајућих агротехничких мера успех није сигуран.



Завршава се летња резидба

Виолета Петровић Луковић, стручни сарадник у Пољопривредној стручној служби у Крагујевцу, говори о практичним стварима. Каже да летња резидба има две фазе. Прва се обавља крајем маја, а друга крајем јуна или почетком јула.

- При резидби леске треба обратити пажњу на цветне пупољке који се формирају на периферији и врховима круне, јер су то најбоље осветљени делови. Неопходно је проређивати круну, а нарочито њен унутрашњи део. Резидба подразумева проређивање летораста и уклањање оних који се налазе у унутрашњости, да би се добило максимално осветљење, јер светлост утиче на брже формирање цветних пупољака. Осветљене гранчице дају два до три пута већи принос - наводи Виолета.

Лешник успева на песковитом и растреситом земљишту са доста хумуса. Од маја па до краја вегетације треба обезбедити бар 600 литара воде по стаблу. ▶

Вода и прихрана о истом трошку

Леска може да се наводњавања на више начина. У пракси се примењује напашање у чиније, заливање у бразде, вештачка киша, као и подземни и надземни систем кап по кап. Стручњаци истичу да је најповољније наводњавање системом кап по кап. Утрошак воде је мањи,

а ефикасност већа. Посебна предност овог начина наводњавања јесте могућност исхране биљака применом водотопивих минералних ђубрива. Важна предност овог начина наводњавања је у томе што се остале агротехничке мере могу примењивати истовремено.



- Лешник не воли збијена и тешка земљишта, а пре садње препоручује се подривање. Такође, не препоручују се парцеле с високим подземним водама које гуше садницу. Киселост земљишта требало би да буде изнад 5,5pX вредности. Не захтева никакву заштиту, али морају да се примењују агротехничке мере, које се односе за одржавање земљишта и резивање жбунова. У засаду мора да има 4 до 5 сорти, јер у различито време цветају мушки и женски цветови. То време мора да се усклади како би дошло до опрашивања и доброг рода – саветује наша саговорница.

Како се оживљавају стари засади

Најбоље приносе даје контролисани жбун са 6 до 8 изданака. Максималну родност достиже од

12. до 14. године. Правилним начином резидбе може се успешно оживети и засад стар неколико деценија.

- После 12. године све основне гране жбуна скраћују се на 50 центиметара од површине земље, а родне гране се остављају. Када родност опадне и када је вегетативни прираст 5 до 15 центиметара, приступа се ригорозној резидби, при чему се уклања од 30 до 50 старих стабала и замењују се младим. При резидби посебно треба водити рачуна о површини пресека стабала и њиховом зарашћивању. Велике пресеке треба обавезно дезинфиковати и залити калемарским воском, а дезинфекцију треба обавити препаратима на бази бакра - каже Виолета Петровић Луковић.

У Србији ничу и нови засади лешника. Према подацима Министарства пољопривреде, регистро-

вано је преко 1.200 хектара под леском, а годишњи принос премашује 5.000 тона. У Шумадији је под леском само 30 хектара.

- Леску бије глас да је лака за гајење, те је и то један од разлога због којег се пољопривредници одлучују да је саде. Међутим, како и свака друга култура, и она тражи пажњу. Пре свега, воду - каже Данко Петровић, дипломирани инжењер воћарства и виноградарства из Крагујевца.

Наводњавање је, додаје, посебно битно приликом садње и у првим годинама гајења. Неопходно је и током плодношења, ако произвођач жели стабилне и високе приносе.

- Посебно је важно у време пораста лисне масе и пораста плода и језгра. Наводњавање током јуна утиче на бољи пораст и величину плодова, а током августа на тежину језгра. Правилним распоредом и довољном количином воде принос леске може да се повећа и за 50 одсто - сведочи Петровић.

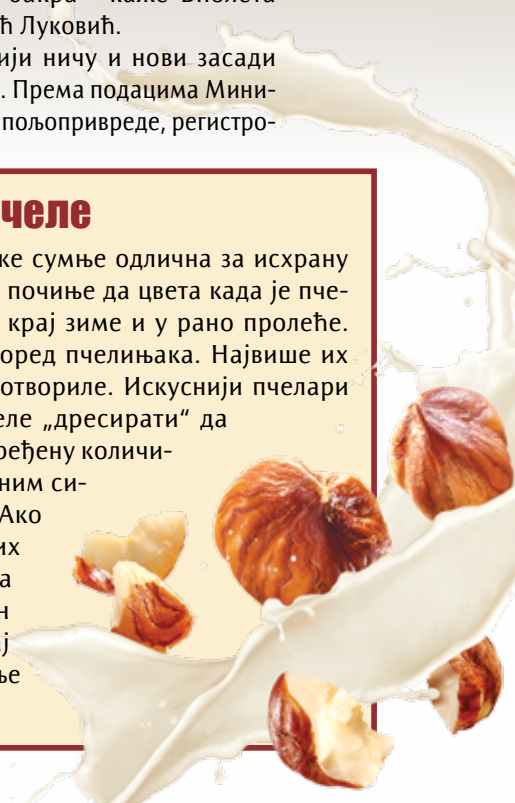
Берба лешника обавља се од краја јула до почетка октобра, у зависности од сорте и региона у којем се гаји. Плодови су зрели када промене боју и када лако испадају из омотача. Сасвим зрели плодови жутосмеђе су боје. Прерано обрани плодови губе на квалитету, а језгра су смежурана и жилава. Приликом бербе плодови имају око 30 до 35 процената воде, па се суше на температури до 40 степени, док се садржај воде не спусти до уобичајених 10 посто.

Биљана Ненковић



Мамац за пчеле

Леска није медоносна, али је без сваке сумње одлична за исхрану пчела због цветног праха. Наиме, леска почиње да цвета када је пчелама најпотребнији свеж полен - пред крај зиме и у рано пролеће. Зато је добро имати засаде лешника поред пчелињака. Највише их привлаче млађе ресе које се још нису отвориле. Искуснији пчелари знају, те и саветују да је потребно пчеле „дресирати“ да слећу на леску. Потребно је сакупити одређену количину лескиног полена, намазати га шећерним сирупом и оставити у близини пчелињака. Ако тада у околини кошница не буде других медоносних биљака, оне ће слетати на „мамац“. Тако ће се навићи на лескин полен и кренути у потрагу за њим. Овај полен драгоцен је за развој и напредовање пчелињих друштава у рано пролеће.



ZDRAVLJE IZ TEGLE

s Mlađinog salaša

MALTEKS



Certification number 10402

**BEZ ADITIVA
I KONZERVANSA**

- ekstrat zdravog zrna ječma
- sto posto prirodan izvor vitamina i minerala
- izbalansirana smeša ugljenih hidrata
- izvanredna zamena belom šećeru
- jednako blagotvoran za decu i stare, za trudnice i sportiste, za zdrave i bolesne



Malteks možete kupiti pouzecom po fabričkoj ceni. Pozovite Mlađin salaš u Begeču, tel. 381 21 – 299 91 97, - 27 00 739, - 27 00 740, mobil. 381 62 430 635 i 381 63 502 790, telefon/ faks: 381 21 – 299 87 39, e – mail: malteksrs@gmail.com

Када се ливаде и пољане претпланинских брда зажуте почетком јула, значи да је процветало ивањско цвеће, али и да је сунце у пуном сјају. Осим што ово цвеће мирише божанствено, а неке од легенди кажу да је то стога што је на њега легла трудна Богородица, па мирише на мед, оно је и лековито. У њему су спојене лепота и лековите моћи.

Народна књижевност познаје ивањске песме, као обредне, којима се прославља летња дугодневица. Песме су у суштини прате паганске обичаје, па се за Ивањдан, 7. јула, често пале ватре, котрља точак и плету венци који симболишу сунце у пуном сјају.

На Ивањдан сунце сија најјачом снагом, отварају се небо и земља, проговарају биљке. Верује се да је Ивањдан толико велики празник да се сунце три пута заустави тог дана. Симболизују га венчићи од иванове, односно јованове траве, које су ливаде и ободи шума препуни почетком јула. Сматра се и девојачким празником, јер су многобројна веровања везана за њихову будућност.

Свети Јован Претеча, у народу познатији као Ивањдан, кога Српска православна црква празнује 7. јула, био је познат и као травар, јер је живео скромно и хранио се оним што је налазио у природи. Због тога се у знак поштовања према његовом скромном животу излази на ливаде, беру травке и цвеће и плету се венчићи.

Венчић као чувар од сваког зла

Традиција налаже да се на Ивањдан беру биљке и црвеним концем уплићу у венчиће уз песму. Осим ивањског цвећа, беру се бела и жута хајдучица, звончићи, смиље, кантарион, различак, трава ива, подубица, пуцавац. Први венчић који се уплете носи се на глави, а остали венчићи плету се за кућу и каче изнад улазних врата, да заштите укућане својом енергијом.

По народном предању, први биљобери и добри познаваоци биља биле су виле, девојке златне косе, обучене у дуге беле хаљине. Волеле су да плешу на ливади у ноћи пуног месеца, с косама уплетеним у ливадско цвеће.

За Ивањдан кажу и да је девојачки празник јер све младе жене претходно вече у многим крајевима наше земље пале ивањске ватре, беру цвеће и траве, певају и плету венце и разилазе се тек у рану зору. Венци од ивањског цвећа подсећају

Лековита и мирисна лепота ивањског цвећа

младе на то да размишљају о венчању. Девојке у неким крајевима стављају и црвену ружу у венчић. А, у Грузи палиле су некада предвече живу ватру или крес и целу ноћ су играле и певале с венчићима на глави. Разилазиле су се тек у рану зору, а свака је носила угарак из ватре. Кад стигне кући, исплетен венац би стављала на врх капије. Слично се радило и у чачанским селима.

Власи и Срби у Тимочкој крајини, чим сване Ивањдан, одлазе на ливаду и заривају главу у росну траву да би обезбедили добро здравље током целе године. Сеоске врачаре на овај дан беру разно биље. Убраних травки мора бити тачно 77 и још једна, али само пола неке биљке. Она служи бајалицама за лечење непознате болести, оне која нема име.

Лек за јетру и бубреге

Народна традиција ставила је ову лепу и мирисну биљку и у службу здравља, па се тако безмало вековима од ње праве и лековити чајеви за јетру, бубреге и против кожних обољења, али и код неких других болести.

Постоје три врсте ове биљке и њихова лековитост је различита.

Све три врсте ивањског цвећа имају слично дејство на организам, а ако расту на истом станишту, употребљавају се на исти начин.

Право ивањско цвеће (*galium verum*) чешће расте у вишим пределима, усправна је биљка, висока од 30 до 60cm и цветови јој миришу на мед.

Бело ивањско цвеће (*galium molugo*) има беле цветове и благ опори мирис меда, а може да се пронађе поред путева и на благим падинама. За разлику од жутог ивањског цвећа, стабљика

ове биљке је више хоризонтално постављена.

Броћика (*galium aparine*) расте на њивама, ливадама и поред плотова. Многи се према њој понашају као према коровској биљци, не знајући да је врло

Ивањско
цвеће познато
је и по именима
броћац, иван-цвети,
иванова трава,
сиришће, сиришћица,
жушо ивањско цвеће,
јосин просширач, јосина
стеља и јованова шравица



лековита. Захваљујући повећим бодљама којима је обрасла, ова биљка „пење“ се и качи за длаке животиња и зато се у народу зове прилепац.

Све три врсте имају велику лековиту моћ, а посебно се препоручују код обољења лимфних жлезда. Користи се и у виду облога, посебно код рана, поткожних

чирева и митесера, а верује се да има благотворно дејство код свих облика карцинома коже. Опуста кожу лица те се умивањем млаким чајем ове биљке постижу одлични резултати.

Ивањско цвеће има снажно дејство код обољења штитасте жлезде, посебно уколико се ради о хипотиреози. Свакодневним пијењем овог чаја смањује се и најтежи облик струме. Нашла је примену и код карцинома грла, језика и гласних жица, где се употребљава за пијење и испирање грла.

У лековите сврхе користе се само цветови који се беру у јулу када цветају.

Традиција коришћења ивањског цвећа за чишћење и јачање јетре, вероватно потиче из Средњег века, када се веровало да биљке изгледом подсећају на орган који лече, а биљке за јетру и жуч беле су или наранџасте боје. Када се користи за чишћење јетре, ивањско цвеће меша се са травом ивом и маслачком.

Ивањско цвеће благотворно утиче и на урогенитални тракт. Најбоље резултате даје када се помеша у једнакој мери са златницом. Дневно се пије литар чаја, подељен у три једнаке дозе.

Народна медицина ивањско цвеће цени и као средство за заустављање обилних менструалних или крварења из хемороида, и тада се комбинује с русоначом и хајдучицом.

Француска традиционална медицина поштује ову биљку и посебно је препоручује епилептичарима, али модерна фитотерапија не користи ивањско цвеће у ту сврху.

Ивањско цвеће често се и успешно употребљава у лечењу кожних болести, посебно псоријаза. У том случају на оболела места стављају се облоге од свеже биљке. Од велике користи је ако се уз ове облоге пије и чај од дивље биљке дан-и-ноћ.

Ивањско цвеће вековима се користило за сирење млека. Ова традиција сачувана је и данас у неким деловима Грчке.

Љубица Петровић

Дан братимљења и кумстава

Свети Јован Претеча или Крститељ познат је и као Биљобер или Травар јер је живео скромно, хранећи се биљем, бубама, скакавцима и медом дивљих пчела, а одевао у хаљину од кострети (козије длаке). Свети Јован се још зове Игритељ, јер се верује да се сунце, када се тог јутра рађа, игра на небу. Заштитник је кумства и побратимства, а кумовао је и Исусу Христу, крстећи га у реци Јордан.

У народу постоји обичај да се људи на Ивањдан братиме и куме "по Богу и светој Јовану" стога што се Јован Крститељ, који је рођен на тај дан по старом рачунању времена, сматра узором карактерности и поштења.

Кајсија заузима око 5.800 хектара наших воћњака, што Србију позиционира на осмо место у Европи по површинама под овом воћном врстом. Међутим, с приносом од око седам тона по хектару падамо на тринаесто место, а производња кајсије нам из године у годину доживљава велике осцилације. Зашто?

Варирање производње условљено је већим бројем фактора.

Како продужити век стаблима и...

Поред брескве, кајсија је једна од најосетљивијих воћних врста на ниске температуре, на зимске и пролећне мразеве у цветању и прецветавању. Упркос тој чињеници, видимо доста засада кајсије у равничарским деловима Војводине, што је ризично и неоправдано. Ипак, кајсија се највише гаји у Подунављу и околини Чачка. Посматрано по општина-

Кајсија је једна од најосетљивијих воћних врста на зимске и пролећне мразеве у цветању и прецветавању. Упркос тој чињеници, видимо доста засада кајсије у равничарским деловима Војводине, што је ризично и неоправдано

Садимо је где јој место није

Најчешће је реч о утицају ниских зимских температура и позних пролећних мразева, о појави изненадног сушења кајсије због напада мониције и бактерија, изостанку наводњавања, погрешном избору сортимената и неповољним агроколошким условима за производњу кајсије. Ако додамо и сушење стабала услед апopleксије, која демотивише воћаре у опредељењу за гајење ове воћне врсте, долазимо до одговора на питање зашто је кајсија дефицитарна воћна врста у Србији.



**Проф. др
Зоран
Кесеровић**



ма, далеко највеће површине под кајсијама налазе се у Гроцкој, затим у Чачку, Смедереву, Зрењанину и Суботици. Добро је што у последње време ничу нове плантаже на Фрушкој гори и поред Дунава, јер су то рејони погодни за производњу кајсије.

Унапређење производње кајсије требало би да почива на ограничавању производње кајсије у одговарајућим агроколошким условима, на коришћењу безвирусног садног материјала, комбиновању сорти у засадима, као и на интензивнијој техноло-

Ако сте на пијачним тезгама приметили плодове тамнобордо, па чак и црне боје, који вас подсећају на кајсије, шљиве или гигантске џенарике, знајте да се ради о новој врсти воћа. Код нас је зову једноставно црна кајсија и намењена је љубитељима слатког и сочног воћа. Још увек се „стидљиво“ сади и гаји у Србији. Углавном су то појединачни примерци који могу да се набаве у расадницима, али свакако завређују нашу пажњу.

Црну кајсију у свету препознају под именом black apricot, purple apricot, black velvet. Ово воће латинског назива *Prunus dasycarpa* има благо рошаву кору, па се стиче утисак да по себи има длачице. Унутрашњост јој је интензивне жуто-наранџасто-црвене боје. Веома је укусна. Највише подсећа на укус

кајсије, али има и примеса ароме шљиве.

Цвета касније и избегава пролећне мразеве

Ово воће је заправо хибрид две трећине кајсије и једне трећине шљиве. Коштице су јој као код ринглова или џенарике, а помало подсећају и на коштице шљиве. Зналци тврде да је троструко слађа од јагоде, а укус јој је још израженији у колачима и тортама.

Црна кајсија потиче из Азије, одакле иначе потичу кајсије. У Кини се узгаја преко 4.000 година. Познато је да сада великих плантажа црне кајсије има једино у Калифорнији. Богата је витамином А и гвожђем, али садржи и

витаине Б групе, витамин Ц, калцијум, фосфор и калијум...

Једни је хвале и одушевљени су новим воћем, а други су скептици, који тврде да су природне врсте воћа далеко укусније. Ако се занемаре ове ситне расправе, не треба заборавити да је црна кајсија право откровење на нашим просторима.

У расадницима на нашим просторима продаје се спорадично. Што се гајења тиче, доспева касније него обична кајсија. Цвета око 15 дана касније него уобичајене сорте кајсија, али то јој је предност, јер углавном избегне позне пролећне мразеве.

Период развоја плода је сличан обичној кајсији, али због каснијег цветања,

АТРАКТИВНА ПРИНОВА ИЗ КИНЕ СТИГЛА

И шљива и кајсија,



гији гајења која подразумева обавезну примену наводњавања, зелене резидбе и заштите од измрзавања.

...отклонити ризике у производњи

Ове године имали смо прилику да анализирамо утицај великих температурних осцилација на крају зиме и на почетку пролећа на кајсију. Високе температуре у јануару и фебруару, а поготово у другој декади марта, утицале су на бржи развој генеративних пупољака код воћних врста које раније цветају. Кајсија се налазила у фенофазама цветања и прецветавања које су најосетљивије на мразеве. Страдале су воћке у равници, али, пошто се радило о фронталном хладном таласу, измрзле су и кајсије на већим надморским висинама, иако су те штете мање.

У воћњацима на Римским шанчевима, на пример, све сорте су измрзле: НС-4, Новосадска родна, Новосадска касноцветна, СК-3 Буда. Једино је код НС-6 и СК-1 констатовано око 10 одсто здравих пупољака. На другом локалитету, на већој надморској висини у Малој Ремети, највећу отпорност показале су сорте

Буда (измрзло само 6,25 одсто) и селекција СК-1 (14,28 %). Аурора је измрзла 20,58%, НС-4 28,57% и Новосадска родна 48%. Ови подаци говоре о томе да је, поред избора локалитета, за производњу кајсије веома важан избор сортимента. У засадима кајсије најбоље су комбинације раноцветних с касноцветним сортама. У Ремети су раноцветне сорте Буда и СК-1 имале крупније плодиће, отпорније на ниске температуре, док је Новосадска родна била у најосетљивијој фенофази прецветавања и највише је страдала. На свим локалитетима у Војводини, иначе, по отпорности су се издвојиле сорте СК-1 и Роксана.

КОСА ПАЛМЕТА



Да би отклонили ризике и да би имали већу и квалитетнију производњу кајсије, приликом подизања нових засада воћари треба да се држе следећих правила:

- Засаде кајсије подизати у одговарајућим агроеколошким условима, никако на надморским висинама испод 170м. Фрушкогорски и Подунавски регион су се показали као најбољи региони.
- У засаду треба да буде најмање четири сорте, и то бирати комбинацију раноцветних и позноцветних сорти.
- Увести наводњавање с фертиригацијом као обавезну агротехничку меру.
- Подизати интензивне засаде на вегетативним подлогама и с противградним мрежама, или употребљавати саднице с интерподлогама - стенлеј, чачанска лепотица, белошљива и црни трн.
- Редовно ђубрење, поготову калијумом.
- Мора се спроводити добра заштита против болести и штеточина.
- Зелена резидба за продужење цветања.
- Користити сертификовани садни материјал.

ПРЕКО КАЛИФОРНИЈЕ

а од обе вреднија

касније и дозрева. Плод је просечне тежине 160 грама. Саднице које се могу набавити из расадника углавном су двогодишње, накалемљене на неку подлогу која пружа добру основу, углавном ценарике.

Орезивањем јој сваки власник сам одређује висину и ширину. Прве плодове даје у трећој години.

Нови рудник витамина

Иако потиче с азијског континента, култивисана је у Сједињеним Америчким Државама, где је регистровано више различитих сорти, а и даље се ради на селекционисању. Ова воћка још увек није испробана код нас на



већим површинама, јер не постоји пласман плодова на велико, те је њена перспектива у овом тренутку веома дискутабилна. Међутим, за гајење у двориштима и окућницама је препоручљива, јер је пријатног укуса и читав род ће се појести.

За разлику од уобичајених плодова кајсија или шљива које се користе за спремање пекмеза или за печење ра-

кије, мала је вероватноћа да би се неко одлучио да на тај начин прерађује црну кајсију, јер је још увек неистражен њен потенцијал прераде. Љубитељи аутохтоних сорти тврде да је наше старо воће најбоље и да не треба доносити у наше поднебље баш сваку нову врсту. Преовлађује ипак мишљење да је црна кајсија прави рудник витамина и да нема ништа лоше у томе да се проба нешто ново.

Једно је сигурно: онима који воле сочно и слатко воће плодови црне кајсије ће се свидети. Ако им прија непцима и имају своје двориште, велика је вероватноћа да ће засадити барем једно стабло, ретко и свакако атрактивног воћа.

Биљана Ненковић



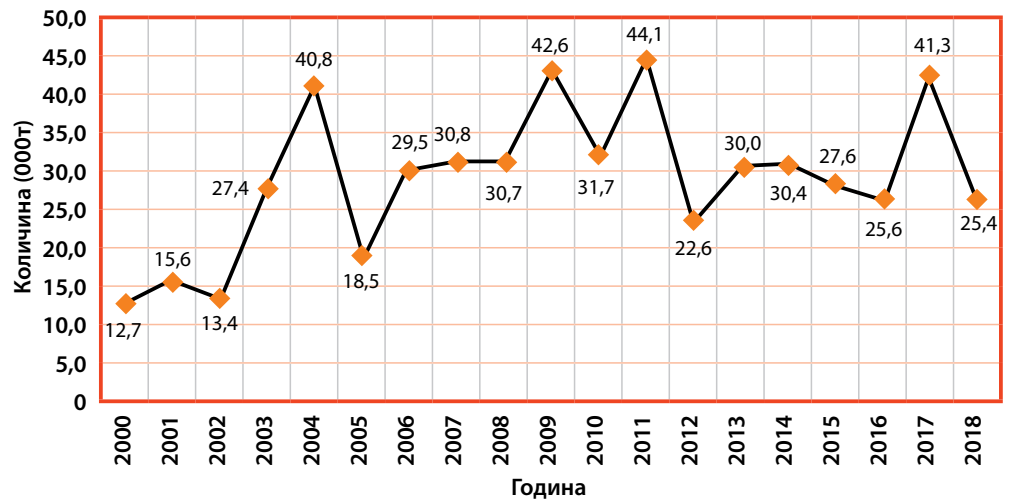
Још без праве подлоге

За кајсију још није изабрана права подлога. Најчешће се користе генеративне подлоге, и то углавном сејанци џанарике (*Prunus cerasifera* L.). Међутим, она није најбоље решење, јер су воћке, калемљене на њој, бујне, у јесен касније завршавају вегетацију, а у пролеће раније почиње кретање сокова и зато врло често страдају од мразева. Кајсија на џанарики доста страда од апоплексије и плодови су ситнији.

Ови недостаци се у последње време веома успешно отклањају посредницима, тј. неким сортама шљива (пожегача, стенлеј, чачанска лепотица, крупна зелена ренклода итд). Истраживања су показала да различите сорте дају различите резултате на појединим посредницима. Прво се на џанарики при земљи калеме наведене сорте шљива, а онда се на 100 до 120цм од земље калеме сорте кајсије. Ово је сада у неким расадницима најчешћи начин производње садница кајсије, познат као калемљење на високо или у круни. Према досадашњим истраживањима, као најбоља генеративна подлога за кајсију показала се белошљива, посебно за песковита земљишта. За производњу

сејанаца најбоље је користити семе с типова белошљиве који имају крупне плодове, код којих се месо лако одваја од коштице и који сазревају крајем јула. Кајсија, калемљена на овој подлози, далеко мање страда од апоплексије, обилније рађа, а плодови су крупнији и квалитетнији него на осталим подлогама. Посебно су добри резултати ако се кајсија калеме на 80 до 100цм од земље. Поред ових генеративних подлога, користи се и домаћа кајсија ситног плода (зерделија) за песковита земљишта, и бадем за топлије крајеве и сувља земљишта, а на плодним земљиштима и виноградар-

Произведене количине кајсије у Србији 2000-2018 (000т)



Нове џланџаже шреба џодизаџи у одговарајућим аџроеколошким условима, никако на надморским висинама исџод 170 метара. Фрушка џора и Подунавље џозказали су се као најбољи региони за џроизводњу кајсије



ска бресква. У последње време чине се покушаји да се црни трн искористи као посредник за производњу садница кајсије за густе засаде. Од вегетативних подлога за калемљење кајсије долазе у обзир Рубира и Торинел, од средње бујних Истхара, Вавит и Франко. Торинел и Истхара показале су се као изузетно добре у нашим условима за густе засаде, односно, за интензивније производње кајсије.

Три резидбе за добар род

Док се код других воћних врста резидба изводи у периоду мировања воћака, код кајсије она се изводи у периоду вегетације. Ране које се стварају приликом резидбе у периоду вегетације лакше зарастају и мање су подложне нападима разних патогена, него ако се та резидба обави у току зиме. Често су подељена мишљења међу стручњацима и произвођачима да ли

РЕДУКОВАНА ВАЗА КОД КАЈСИЈЕ





кајсију орезивати или не. Утврђено је да, уколико се изврши правилна резидба кајсије, уз редовну примену осталих агротехничких мера (заштита, исхрана, наводњавање), може се знатно утицати на повећање родности и рентабилности гајења кајсије. Предлаже се резидба кајсије у три наврата.

ТРОСОВИНСКО ВРАТИЛО



Пролећна резидба.

Изводи се у периоду кретања вегетације до почетка цветања. Овом резидбом избацују се скелетне гране које се укрштају, загушују круну, поломљене и које сметају при обради механизацијом. Количина одбачених грана не би требало да буде преко 15%. Циљ ове резидбе јесте подмлађивање родне површине круне и просветљавање круне. Уколико су одстрањиване дебље гране, пресеке треба дезинфиковати и премазати калем воском.

Летња резидба.

Изводи се крајем маја или у првој декади јуна, што зависи од кретања вегетације у тој години, климатских прилика, сорте и подлоге. Овом резидбом обавља се прекраћивање избилих младара за трећину или половину. На тако прекраћеним младарима са стране избије неколико мешовитих превремених младара. Овом летњом резидбом добија се

већи број цветних пупољака у круни, њихова већа отпорност на ниске температуре у току зиме и одлагање фенофазе цветања за 3–7 дана. На стаблима где је урађена оваква резидба интервал цветања је знатно дужи, тако да се ризик од измрзавања свих цветова смањује. Младари који су нескраћени, развијају се у дужину и на њима се формира знатно мањи број цветних пупољака, а нешто већи број на другој зони мешовите родне гранчице.

Резидба после бербе.

Изводи се обично у другој половини јула и првој половини августа. С овом резидбом не треба каснити, како би ране зарасле пре завршетка вегетације. У току ове резидбе одстрањују се поломљене и осушене гране, било да је сушење изазвано услед напада патогена или механичких повреда. Све одстрањене гране треба изнети из засада и спалити.

Треба напоменути да после сваке резидбе, како би се спречиле инфекције на резидбом створеним ранама, кајсије треба заштитити неким од препарата за гљивичне болести.

Петроваче чекају да их покупимо

Пите и дарови

Ко је имао срећу да одрасте на селу, зна да је пита од јабука петровача, која се традиционално прави на велики празник, била посебна. Био је обичај да у припреми пите учествују и деца, па су мајке овај обичај сматрале једним од најлепших. У Банату је важило да се за Петровдан разносе јабуке петроваче по комшилуку и да се дарују деца.

Аутохтона сорта јабука петровка или петровача прва је сорта јабуке која у сезони дозрева. Најранија је летња јабука домаћег порекла и стиже за брање око Петровдана, 12. јула, те је по овом празнику и добила име. Петровача у овом месецу „просипа“ плодове испод крошње и довољно је само да је покупимо.

Петровача је права домаћа сорта јабуке, која многе од нас враћа у најраније детињство. Раније се налазила готово у сваком сеоском воћњаку, а данас постоји тек понеко стабло у јабучарским крајевима или забаченим селима, где је успела да опстане. Реч је о средње бујној сорти с разгранатом крошњом. Има ситан до средње крупан плод округластог облика, који мирише на здраво и свеже воће. Покожица јој је танка, јаркожуте или црвенкасте боје.

Нису лепе, ал' су изузетне

У основи је светложута са светлоцрвенкастим шарамима и по томе може да се препозна. Веома је отпорна на готово све болести. Стабо петроваче препознаћете по светлосмеђим гранама, а летораста су јој кестењасте и маљави. У питању је раноцветна сорта. Сазрева од почетка до средине јула, око Петровдана, када се и бере. Пошто је рана сорта, највише се

користи у свежем стању и то су прве јабуке које на овим просторима једемо - каже Данко Петровић, саветодавац за воћарство у ПССС Крагујевац.

Петровача је отпорна сорта на болести, а пошто се гаји појединачно, скоро никад се и не прска хемијским средствима, те се може сврстати у ред еколошког воћа. На пијацама се углавном продаје у малим количинама. Тек понеки домаћин успут убере са стабла из свог дворишта покоју јабуку и стави је на тезгу, да би имао бољу понуду. С друге стране, све је мање купаца који знају да су то баш петроваче.

Ове јабуке нису као с фотографија, а савремено потрошачко друштво више уважава естетику паковања, него вредност. Плод петроваче је ситан, тежине од 40 до 50 грама. У основи је округ-

*Петровача је
права домаћа
аутохтона
сортиа слајко-
киселкастих
јлодова, с
мирисом који
буди сећања
на давнину и
на ишћу од
јабука*

глаго-конусног облика, али има доста неправилних и неуједначених плодова, па због тога не привлачи пажњу. Видећете их у котарицама које су баке донеле да их продају. Често прођу незапажено, а то нису заслужиле. Јер, месо петроваче је бело, сочно, крто, слатко и изузетно пријатног мириса - додаје Петровић.

Расту и из изданака

Искуства из праксе показују да може да се размножава и изданицима. Према оцени стручњака, заслужује пажњу као једна од најранијих сорти, а са друге стране потребно ју је сачувати у оплемењивачке сврхе. Њени плодови лако опадају са стабла, па се углавном купе испод крошње и једу. Такви су најзрелији и најсочнији.

Постоји црвена и бела петровача, разликују се незнатно по величини плода, а више по боји покожице. Бела петровача је изузетно ретка код нас. Плод јој је зеленкасте боје, али како зри, поприма жуту нијансу. Кожица је тврда, а месо крхко. Укус је винасто-сладак и пријатно освежавајући.

- Квалитет плодова у целини заостаје од просечног, али се петровача цени због тога што најраније стиже. И, што је најважније, наша стара сорта - каже Данко Петровић.

Биљана Ненковић

Чувати старе сорте

Старе сорте нестају вртоглавом брзином. Само у прошлом веку у свету је нестало чак 75 одсто старих сорти, а годишње нестане око један посто. Тек последњих неколико година у Србији се интензивно ради на очувању и популаризацији старих сорти воћа, поврћа и житарица, које су изузетно значајне, пре свега зато што су одраз нашег националног идентитета. С друге стране, веома су отпорне, опстају и у екстремним условима услед климатских промена и веома здраве јер су по правилу имуне на штеточине и болести.

ОБАВЉА СЕ ЧЕТВРТО ИЛИ ПЕТО ПРАШЕЊЕ, А ИЗМЕЂУ РЕДОВА ПЕТА ПЛИТКА ОБРАДА ЗЕМЉИШТА

Лето винограду поред сунца доноси и мукотрпан рад. У ово време у виноградима су актуелни зелени радови

У већини винограда, винова лоза је у фази пораста бобица и затварања грозда. У овој фази развоја винове лозе наставља се редовна заштита од пламењаче, пепелнице и сиве плесни, а то су и три најзначајније болести винове лозе.

Заштита винове лозе у јулу односи се углавном на пламењачу и пепелницу, али и сиву плесан која се сузбија пре затварања грозда. Затварање грозда је врло критична фаза у заштити винове лозе, јер су младе бобице врло осетљиве на пепелницу, али и пламењачу. То је критичан период када због остатка цветова који остану унутар грозда долази до развоја сиве плесни. Зато је пре затварања грозда

Почиње сезона зелених радова у виноградима

добро обавити једну заштиту против трулежи. Што се тиче друге две болести (пламењаче и пепелнице) и оне у овом периоду знају причинити велике штете, посебно пепелница која је ове године у многим виноградима направила велике штете на младим бобицама и ластарима винове лозе. Правило је да се заштита винове лозе пре потпуног затварања грозда обавља препаратима системичног деловања и на трулеж.

Поред заштите винове лозе најчешће грешке су неодговарајућа и неблаговремена прихрана винове лозе,

У току јула и августа потребно је одржавати земљиште у винограду рас-

треситом због могућности појаве великих температура и могућности губитка влаге из отворених пукотина испаравањем.

Лачење подразумева уклањање сувишних заосталих неродних ластара до основе чокота кондира или лука.

Закидање заперака је поступак где се уклањају руком млади избојци из пазуха листова главног ластара и ово се ради два до три пута у току вегетације. Заламање врхова је обавезна мера где се ластари заламају или прекраћују на висини од 10 до 14 листова или на висини последње жице. Ове мере су обавезне, и њима се утиче на повећање приноса и квалитета грозђа.

Проређивање гроздова

Надаље, ако је чокот преоптерећен родом, у исто време (на горњем делу петељке) можемо (маказама) обавити и проређивање гроздова, да бисмо повећали крупноћу остављених гроздова и бобица, то јест постигли лепши изглед грозда и потпуније дозревање. Веома је важно нагласити да прво уклањамо ситне и слабо развијене гроздове који неће дати задовољавајући квалитет, а уколико је број гроздова на чокоту и даље превелик, уклањамо и поједине добро развијене гроздове. На младици се најчешће оставља само по један грозд.

Ширење цикада, штеточине у виноградима која прави велике штете и њихово адекватно сузбијање треба обавити пре-



ма препорукама струке. Ове мере су мало отежавајуће код виноградаря у чијем реонима има доста напуштених винограда и где се не спроводи адекватна заштита.

1 Како одабрајти чашу

До скоро су чаше код нас биле равне од подебелог стакла. И онда је Џорџ Ридл, из десетог колена аустријских произвођача чаша, 1986. године промовисао линију кристалних чаша Винум, од којих су поједине биле намењене одређеним винским соршмама, и тада је дејустација вина добила нову димензију.

Различити облик чаша за различите сорше и лаику је у два корака доказивао колико је ширина чаше и испаравајуће површине вина

као и усмеравање струја винске ароме бићна за боље ујознавање са вином. То наравно не значи да морате набавити различите облике чаша за сваку соршу коју пробате, али захваљујући Ридлу схватили смо колико је права чаша добра за вино и колико је вино воли.

У ствари, најважније да одаберете своју омиљену чашу и да схватите да су се стекли добри услови да пробате и осетите вино које пијете.

2 Које је праве температуре

Оптимальна температура вина је онај језичак на вати који од просечној води до оној сјајној укуса у устима. А уколико је вино лоше температуре, и добро може да поквари или може да учини да пропустите врхунски ваљомет укуса. И ево правила, бело вино се служи на

температури од 6,5 до око 14 степени Целзијуса, с тим што свежија вина шире ниже температуре, док баркирана иду на више температуре. Црвена вина иду најбоље од 15 до 21 степена Целзијуса, где ипоно и друга лакша вина често пријају да буду мало хладнији.

Пут до савршеног гутљаја

3 Колико пућа заврнути вагичеј у амур

Ако погледамо и пићамо искусне рећи ће да је можда седам срећан број, но оно што је важније је свакако да се пошудите да се ово вршење обавља у центру плућној зашварача како се он не би окрњио или поломио. Нека врхунска вина имају дуљачке амуре у које може да се заврне чашава дужина ошварача, док у неке то баш и не иде.

Свакако, немојте да претерујете. Засеците алуфолују при самом врху или нешто ниже, испод претиба. Сомелијери најчешће засецају то „ниже“, што је из времена кад су се кайице правиле од олова. Данас то није случај, дизајниране су за одсецање самог врха кайице.

4 Да ли вам треба декантер?

Шта ствари добијамо декантирањем – умањујемо блај, али неирјашан мирис сумјора, покварених јаја или куваној лука. Само да знате да ове ароме уишће нису резултат сумјорисања вина, већ мале мане вина настале уишцајем квасаца. Каже се да је пошредно време за декантирање од 30 до 45 минућа, а уколико немање декантер сребрна кашика или ланчић замочен у вино моју да помоћу. На овај начин – де-

кантирањем и вина слабијеј квалитетта можемо одшраниши лош призвук неке хемје.

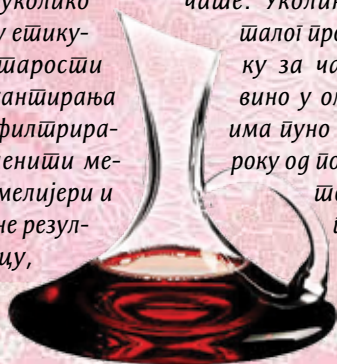
И још једна тајна, уколико декантирање архивску ешикушу, свака деценија старости захтева барем сат декантирања више. Уколико имате филтрирано вино можење применити мешоду мућкања, које сомелијери и не воле, али даје одличне резултате. Ошворите боцу,

Пре нешто се преуштите уживању у вину, желимо да вас поосетимо како да та послужите.

Постоје нека правила, што нису неки измишљени ритуали већ пошуйци који су ошробани и шу су са разлоом.

Правилно сервирано вино је изразник за сва чула... па кренимо редом

одлијте ошрилике једну чашу, зачејте је и промућкајте. Чим мехурићи прештану можење сипати у чаше. Уколико у флаши поштоји шалој пошудите та кроз цедиљку за чај и завршите добро вино у омиљној чашу. Уколико има поно шанина ошудите се у року од пола сата. Све што можење убрзати и уколико повремено дунете ва-здух у чашу.



Неко ужива у храни, музици, њиву, соку, књизи, док је за неке од нас њошњено уживање чаша вина. Биши хедониста не њодразумева томилу њара за флашу звучној имена збој иштицања некаквој друшњвеној сшајсуса, већ уживање у сваком њушљају одабраној вина, залајаја и друшња

Ниши су сва вина за чување, ниши има њошребе сва чуваши!

Уколико има-ше вина која желише и које шреба чуваши за неко касније време, ѡправила су

крајка и једносшавна - во-дише рачуна о шемперишур-ри, ѡложају флаше и вла-жности у ѡросшорији.

Идеално би било да има-ше укојан вински ѡдрум на ѡример ѡри обали реке, али што нико не очекује, као шшто не очекује ни да та градише ѡо свим ѡроисси-ма за неколико ѡосебних флаша којима заслађујеште недељне ручкове или их ошвараште у ѡосебним ѡри-ликама. Довољан је мали шшајз, без радијашора, са ѡолицом на којој ћеште ѡо-ређашти флаше водоравно, не усшравно. Флаше које ћеште ѡошшати у наредних ѡола године моју да одлеже и сшојећки без ризика да ћеште им умањшши квали-шешти. Ишак ако имаште неко ѡосебно сшаро и скушо ви-но, ако је из неке далеке бербе, и као штакво је врло осешшљиво онда је решење да уложише у једну винску вишшрину коју ћа аушшо-машшски ѡодесишти идеалне услове за чување и живошш штаквој вина. Посебно је ва-жно да та не ѡомераште. Уколико та ѡомерише, осшавише та да се „одмо-ри“ неколико дана ѡре нешо шшто одлучише да та ошшво-рише.

За нешу и чување белих вина најѡвољнија је шем-периштура од 10 до 12° Ц, док је за црвена она нешшо виша, 15° Ц.

5 Зналац у сшјању

Увек се ѡишшамо колико и како да ѡунонимо чашу вина. Прво би шре-бало да ѡрипремише чаше и салвешу. Права доза ѡуњења је између 1,5 и 1,8 децилитра. Да бисше знали колико је што ѡре свеша одмерише воду у шшој количини и ѡошледајше докле је чаша ѡуњена. То је узор на основу којеј може изшледашти као да сше одувек сшјали вино у чаше и да сше ѡрави зналац. Уколико још окре-неште ешшкешу ѡрема ѡосшима и ѡошравише кружни ѡокреш, рошширајући флашу од себе усшех је зашараншван.

И за крај, ѡишшање које увек осшјаје заједно са неѡошјеним вином – да ли ће ошшворено вино ѡривући мушшце, шреба ли та ѡросушши у сливник или та некако сачуваши за друшу ѡри-лику?

Многа вина неће ѡреживешти ноћ уколико осшшану ошшворена. Ишак и за њих ѡосшоје че-ѡови, тумени или ѡлушшани, неки коју ѡраве мале вакууме... Оно шшто је бишшо јешше сма-њшши ѡовршину испаравања, чуваши црвена вина од сунца и ѡовишене шемперишуре, не дозволишши налте осцилације у шемперишур-ри, шшто у ѡракти значи не држашти та близу шшо-решта или фрижидера. И да знаште јака вина можеше држашти ошшворена до два дана на собној шемперишур-ри.

За винограде и производњу вина породицу Јојић веже дуга породична традиција. Како каже извршна директорка винарије „Мачков подрум“ Ђурђица Јојић, све је почело с римским императором Пробусом.

Шалу на страну, фрушкогорско виногорје има заиста дугу и богату традицију. У винском Срему подразумевало се да свака домаћинска кућа има винограде и вино, те је то био случај и с нашом породицом. Ми смо, истражујући порекло породице, наишли на запис у црквеним књигама да су се наши преци још у 19. веку бавили гајењем грожђа и производњом вина – каже Ђурђица. - Мачков подрум има око 30 хектара винограда, на 2 шира локалитета.

А све је добило нови ток за породицу Јојић почетком двехиљадитих, када је сазрела идеја да се поново озбиљније позабаве винарством.

- Ја сам у то време живела и радила у Италији и доста смо сарађивали са стручњацима из северне

Италије. Италија је већ неколико година светски лидер у винском свету, не само по произведеној количини вина, већ и по иновативним решењима у технологији. Ми смо посећивали престижне сајмове у Милану, Болоњи, доста смо обилазили винарије и винограде, учили. Међу првима у Србији применили смо неке

методе које су данас стандардна пракса. Трудиле смо се од почетка да очувамо традиционалне вредности, али на један модеран начин, користећи све уштеде и побољшања које омогућавају модерне техника и технологија.

Данас се све више тражи „нешто друго“, аутохтоно, необично, што истанчана винопијска непцанису осетила. И то је прилика за мале винарије да свету понуде своје комбинације старих сорти.

- Можемо слободно рећи да смо једни од родоначелника тог

Португизер је део традиције нашег поднебља, те је отац одлучио да га ипак засадимо

тренда у Србији – каже Ђурђица. - Када смо бирали сорте за садњу, највише недоумица имали смо око португизера. Имали смо велику жељу да га садимо, велику непознаницу у погледу начина неге ове сорте (јер скоро да није било оних који су имали искуства с овом сортом, данас га практично

Вино представља стил живота

Ми смо, истражујући порекло породице, наишли на запис у црквеним књигама да су се наши преци још у 19. веку бавили гајењем грожђа и производњом вина

више нема код нас), и песимистична предвиђања стручњака и околине по питању успеха вина од ове сорте. Португизер је некад био најзаступљенија црвена сорта на Фрушкој гори. Опевао га је и Ђорђе Балашевић у својој песми „Ал’ се некад добро јело“. Он је део традиције нашег поднебља, те је отац одлучио да га ипак засадимо. Испоставило се да је слава нашег португизера на неки начин претекла славу саме винарије. Данас га, поред нас, има свега још пар винарија, а испоставило се да португизер као и друге локалне сорте, има велики потенцијал. Свугде у свету људи су се заситили интернационалних, општепознатих сорти, сви желе нешто другачије, специфично, ново. Поред тога, аутохтоне сорте су значајне јер представљају наше нематеријално културно наслеђе, окосница су наше традиције.





Разговарати о послу а не дотаћи се подршке државе, просто је немогуће.

Подршка државе је широк појам. Постоје одређени програми финансијске подршке за произвођаче вина, по различитим основама. По мени најзначајнија подршка државе изостаје, а то је – промоција домаћих вина! – истиче наша саговорница. - Идеално би било када би постојале националне и међународне кампање у којима би се људи информисали и подстицали да пију вина, и то домаћа. Нема боље подршке од оне која доводи до ширења тржишта, стварања нових конзумента, тј. потрошача. Када више људи пије домаће вино, више га купују, винари више продају и самим тим могу више да зараде. Када би, на пример, све државне

институције на својим дешавањима служиле искључиво домаћа вина, то би била снажна порука која би учврстила статус домаће винске индустрије.

И када бисмо дан желели да завршимо чашом вина, довољно је да пажљиво одаберемо између белог, црвеног и розеа баш оно које нам у том тренутку највише прија. Винари су ту да одговоре на сваки захтев купаца, а наша саговорница уме да одабере и препоручи оно најбоље.

У топлим данима више пријају лаганија вина – бела, розе, лаганије црвено као што је португизер. Волим да се опустим уз совињон блан или розе Фрајлу, увече и уз траминац мирисави или португизер. Од наших белих вина и шардоне је такође доста цењен. – каже Ђурђица.

Драгана Хинић

Лоше вино може да се препозна

Један наш познати енолог рекао је да од доброг и здравог грожђа може настати и добро и лоше вино, али да од лошег грожђа никад не може бити добро вино. Модерни концепти и искусан технологод могу да „замаскирају“ вино ако грожђе није здраво, но искусни познаваоци вина то умеју да препознају.

Шпицнаме као име фирме

У нашем крају свака породица има свој надимак или „шпицнаме“. Оно је чак и значајније од формалног презимена – каже Ђурђица Јојић. - Јојићи имају надимак Мачкови. Моја бака је, на пример, у Иригу била позната као Ђуђа Мачкова, оца знају као Бату Мачка. Кад смо отварали винарију, просто нам је било нормално да је назовемо „Мачков подрум“. А уз то је упечатљиво и лако памтљиво.

VINOBRADI I VINARIJA
МАЧКОВ ПОДРУМ
IRIG, FRUŠKA GORA

Дани младог португизера

Винарија „Мачков подрум“ сваке године организује Дане младог португизера, раније за Новосађане, а сад за суграђане, Ирижане.

Ми смо десет година прослављали ову својеврсну винску нову годину у Новом Саду, и захвални смо Новосађанима на невероватној подршци. За то време је и наш Ириг стасавао и осетили смо да је сазрео тренутак да пређемо тамо где вино и настаје. Има ли логичнијег места за обележавање Дана младог португизера, од Винске улице у Иригу? – прича Ђурђица. - Он је фрушкогорска престоница и, отварајући прву бурад с младим португизером баш у Иригу, поручујемо да се у потпуности враћамо коренима, традицији, и надамо се да ће нам се велики број посетилаца у томе придружити. Уосталом, Ириг је свега 20 километара удаљен од Новог Сада, те

то није велика препрека за оне који воле наш португизер сватовац, који је иначе једино право младо вино у Србији.





МАЛА БАНКА ГЕНА И
НА САЛАСУ ТРУЖИНСКИХ

ФАБРИКА ЗДРАВЕ ХРАНЕ
КРАЈ БАЧКЕ ТОПОЛЕ

Говече од којег човек

Подолско говече је једина животиња јести, поштујући вегетацију тако да се због тога с правом може рећи да одржава у затвореном простору па је и зими, напољу. Женке пре тељења очисте снег животиње из стада легну у круг око телета сисања теле стаје на ноге и придружује се дица, уз поштовање хијерархије. Понекад ми понешто да науче о поштовању и односу према

може да учи

која на пашњаку бира коју ће траву трава умножава. За ову животињу се пашњак. Подолац не воли да борави када пада снег, чак и на -20 степени, и на том простору се отеле, а остале како би га загрејале. Већ после првог мајци и стаду које функционише као поросе чини да би и људи од ових животиња могли другима, каже Саболч Тружински.



Ако не у мемо да ценимо вредности из наше прошлости, онда немамо шта да тражимо у будућности. Ова крилатица водила је Саболча Тружинског из околине Бачке Тополе кроз живот и разне послове којима се бавио, а породични салаш у срцу Бачке увек му је голицао машту да на њему направи нешто несвакидашње у пољопривреди. Пре више деценија одлука је пала на органску производњу у којој, како каже овај пољопривредник, свака година доноси нове изазове које треба савладати.

Носећи у срцу слике непрегледних житних поља, Тружински је одлучио да производња житарица буде његово опредељење. Али, не житарица које сви добро

Чувари аутохтоних сорти и раса

познајемо, већ сорти пшенице које је природа сама створила. Пир једнозрнац гајио се 12.000 до 10.000 година пре Нове ере, пир двозрнац 10.000, а спелта 9.000 година п.н.е.

Ове године окопавали пшеницу

- За аутохтоне врсте пшенице определио сам се јер сматрам да су најједноставније за узгајање. Оне су најмање захтевне за производњу и најотпорније су на болести. С' друге стране, принос је много мањи, али је квалитет

неупоредиво бољи у односу на савремене житарице. Најстарији је пир једнозрнац, од којег потичу све пшенице које човек познаје, следи пир двозрнац и на крају спелта. Од спелте и пира двозрнца правимо брашно и тестенине. Пир једнозрнац гајим само да бих сачувао генетски



На салашу слободно и здраво њасе стадо од стошину њодолских њоведа, - чије месо орџанизовано куџују Новосађани, а домаћин каже да њовеђава јаџо кокошака, џусака и морки и да ће већ до јесени да њпроизводи орџанска јаја

Пројекат суфинансирају Покрајински секретаријат за културу, јавно информисање и односе са верским заједницама АП Војводине, и локална самоуправа општине Инђија.

Ставови изнети у текстовима нужно не изражавају ставове Покрајинског секретаријата за културу, јавно информисање и односе са верским заједницама АП Војводине и локалне самоуправе општине Инђија који су доделили средства за суфинансирање пројекта.



материјал. Он јако мало роди и нема никакву економску исплативост. Од њега се у Немачкој и Мађарској праве само пишкоте за бебе које су јако скупе - почиње своју причу наш домаћин.

Мало семена пира једнозрнаца Тружински је добио од Банке гена из Будимпеште. Шест година га је умножавао и сада производи мале количине. На 15 хектара узгаја спелту, на истој површини је пир двозрнац.

- Технологија производње аутохтоних житарица није захтевна, али више труда треба уложити у припрему земљишта да би остало што мање траве на њиви. Вегетација ових усева дужа је у односу на друга жита и због тога боље подносе осцилације времена, пре свега сушу. Сетва почиње у новембру и није ограничена само на овај месец, а почетак жетве је крајем јула и завршава се последњих дана августа - објашњава Саболч.

Ова година се од других разликује по томе што је наш домаћин морао да, како каже, окопава пшеницу. Техника је затајила и тада се приступило ручном послу. Иако аутохтоне врсте жита, према његовим речима, саме себе чисте од траве, када коров прерасте усева, не преостаје ништа друго него да се плевни, како би се касније могла обавити жетва комбајном.

Значај државне помоћи

Подолско говече је аутохтона раса и Саболч Тружински за чување генетских ресурса од државе добија подстицаје од 15.000 до 30.000 динара по грлу. Каже да је важно што последњих година овај новац стиже редовно, те сваки произвођач има ослонац за планирање и развој.

- Такође, можемо добити подстицаје за плодна грала и за животиње из органске производње. На жалост, моја грла нису довољно квалитетна па не могу да конкуришем на више места, иако ми закон то дозвољава. За ово сам ја крив јер не могу све да постигнем и самим тим, да тако кажем, испадам из игре. Покрајински секретаријат за пољопривреду много помаже органске произвођаче кроз конкурсе за набавку пољопривредних машина, за сертификавање производње и сваке године за ове и друге намене има све више новца. Нас у Бачкој, у великој мери је помогла мађарска Фондација „Просперитати“ која има конкурсе где је улог пољопривредника свега 20 одсто, а остало су бесповратна средства - прича наш домаћин.

Јесен је била сушна, а ни пролеће није обилвало падавинама, па су радници, имали пуне руке посла, јер ни у 21. веку не постоји механизација којом овај проблем може да се реши.

Цело зрно у брашну и тесту

Када се с једног хектара пожњу две тоне спелте, значи да је

Спелта, пир двозрнац и пир једнозрнац, које је природа сама створила, једноставнији су за узгајање од савремених пшеница

година била јако родна. За пир двозрнац просек је 1,5 до 1,6 тона по хектару. Знајући да од саме производње ових житарица не може остварити велику зарату, Тружински је од почетка почео да их меље, правећи брашно. Оно је морало додатно да се преради да би домаћице могле да га користе у припреми хлеба, пецива и других јела. То значи да се прво ради груба мељава, одузму се мекиње, оне се прераде и опет врате у брашно.

То је брашно од целог зрна, а када се из њега одвоје мекиње и гриз, остаје бело брашно. Од 100 килограма спелте добије се свега 25 килограма најквалитетнијег гриза и 40 килограма једнако квалитетног белог брашна. Наш домаћин напомиње да је с прошлгодишњим пиром двозрцем велики проблем имао код љуштења зрна. Некада су у ветрењачама и воденицама постојале тзв.





љуштилице. У савременим технологијама управо овај поступак је проблематичан.

Када су Тружински савладали производњу брашна од спелте и пира, родила се идеја да се производњом тестенина додатно заради. Али, од идеје до њене реализације прошло је три године. У међувремену, радили су на овом послу с једним искусним технологом хране. Сада ово домаћинство производи неколико врста тестенине, а од брашна пира двозрнца желе да започну производњу кекса, пре свега беби пишкота за децу. На савладавање ове технологије потрошили су скоро три године и, како каже Саболч, још увек нису добили континуирани квалитет, што потврђује чињеницу да се код сваког новог корака јављају огромни изазови. Палету својих производа коју чине резанци за супу, шпагете и разне врсте других тестенина од белог спелтиног брашна и брашна добијеног од целог зрна, Тружински продају продавницама здраве хране од Суботице до Београда, под брендом „Старе вредности за нови почетак“.

Подолско говече заштитни знак салаша

Осим аутохтоних жита, ова петочлана породица узгаја соју, јечам, бели кукуруз, сунцокрет и детелину. И ове културе су из органске производње и служе за исхрану стоке. Ово еколошко пољопривредно газдинство, осим биљне, има и сточарску производњу и препознатљиво је по подолском говечету. Првобитни разлог за узгој подолца био је стајњак који они производе, пошто је један од услова ове производње захтев да стајњак буде од аутохтоне расе. Наиме, Саболч Тружински укључио се и у биодинамичку производњу, која је виши степен органске производње и подразумева поштовање закона биодиверзитета. На фарми ништа не може да се произведе конвенционално, а узгој животиња мора бити везан за биљну органску производњу.



Практично, то значи да се биљкама мора дати органски стајњак, а животињама органска храна. Ово домаћинство, у које је улагало више генерација, сада поседује 64 хектара земље коју дели тако да на њој производи храну за стоку и житарице за људску исхрану.

Иако Саболч није заљубљеник у сточарство, ове животиње брзо су га опчиниле способношћу да живе у хармонији с природом. Сећа се да је стадо набавио пре више од 20 година с некада при-

мерног имања „Халас Јожеф“ из Аде које је на својој фарми „1. мај“ имало аутохтоне расе различитих домаћих животиња. Купио је четири краве, а нешто касније и бика. Сада Саболчево стадо броји око 100 грла. Некада их је било више али, како каже наш домаћин, боји се да ће стадо још смањивати јер не може да пронађе раднике који су посвећени животињама.

Рандман меса код Подолског говечета је испод 50 одсто, и наш домаћин месо продаје с кућног прага породицама из Новог Сада које се удруже и купе полутку. Најчешће је то пет муштерија и свака купи пакет тежине 20 килограма који чине, кости, бифтек, рамстек, бут, масноћа и ребра. Месо је исечено у шницле и коцке, а има и млевеног. Килограм оваквог пакета је 700 динара. Ово месо апсолутно спада у здраву храну јер животиње никада не једу концентрат за исхрану стоке и због тога је телету потребно две године да достигне тежину од 380 килограма.

На питање како усклађује трошкове примарне производње и прераде са зарадом, наш домаћин кроз шалу каже да су за то потребне вештине једног мађионичара. Ипак, планови за период који следи постоје. Тружински планира да смањи обим говедарства, а да повећава јато кокошака, гусака и морки и да већ до јесени производи органска јаја. Пола у шали, а пола у збиљи каже да је о томе размишљао због његове омиљене посластице – добош торте. Да би она била савршеног укуса, потребна су изузетно квалитетна јаја и исто такво брашно и маслац. А то се може добити само из органске производње. Можда ће добош торта некада бити послужена и туристима који буду долазили да виде ову фарму јер наш домаћин планира да конкурише за средства намењена развоју руралног туризма и преуреди постојећи простор за пријем гостију. Већ му је дао име – Сала за лепо расположење.

Јасна Бајшански

Хлеб месе три дана

Једном недељно ово домаћинство прави хлеб, и то од брашна пира. Хлеб је бесквасан, а једна векна тешка је 400 грама. Обично месе око 300 хлебова који се наручују унапред. Како каже, људи су некада хлебу прилазили с поштовањем, гледајући у њему сву муку, труд и бригу човека да хлеба има довољно. За то постоји разлог јер мешање хлеба од старих жита траје три дана. Код наших домаћина припрема теста почиње петком увече, а хлеб се пече у недељу у поноћ.

Знање у традицији и прагању, чаролија у укусу и мирису Дунава

www.restoranbatapezo.rs

+38162555311

21000 НОВИ САД

Камењар 5, број 21

BataPezo



Лепота у оку, залотају и укусу...

Бата Пежо

Пухаре представљају полифилетску (полифилетски - гљиве различитог порекла) групу гљива, чија је основна карактеристика да споре чувају унутар плодног тела округластог облика које, када споре sazру, пуца, а споре се тада расејавају ветром. До пуцања заштитне опне може доћи старењем, кишним капима или било којим физичким контактом.

Већина пухара су сврстане у родове *Calvatia*, *Bovista* и *Lycoperdon*.

Плодно тело пухара састоји се од глебе, обавијене омотачем који се назива перидијум. Поједине врсте имају неку врсту дршке која се назива субглеба. Глеба заправо представља месо гљиве које је изворно беле боје а, како гљива стари а споре sazревају, оно постаје смеђе и претвара се у прах.

Изразита карактеристика свих пухара је то што немају шешир с листићима који носе споре. Уместо тога, споре се производе интерно, у сфероидном плодном телу званом гастеротецијум (гастероид - 'налик стомаку', басидиокарп). Како споре sazревају, формирају масу која се зове глеба, у центру плодног тела, а она је често карактеристичне боје и текстуре. Басидиокарп остаје затворен до пуштања спора из базидије. На крају се створи отвор, или се осуши, постане крхак и одвоји се, а споре бивају истиснуте ветром или неком другом механичком силом.

Пухаре понекад имају дршке које подупиру глебу. Ниједна дршка није јестива јер су жилаве и дрвенасте. Код јестивих пухара јестива је само глеба која је снежнобеле боје. Чим месо поч-



Пише:
Момчило
Даљев

не да тамни, таква пухара није добра за исхрану.

Све пухаре су, уз неке друге гљиве, раније сврставане у групу гастероидних гљива због специфичног изгледа, али је развојем науке утврђено да су полифилетског порекла и да су међусобно, понекад, прилично удаљене.

Велика пухара као



Врећаста пухара

Плодно тело ове пухаре (*Lycoperdon excipuliforme*) крушкастог је облика, висине до 20цм и ширине до 10цм и дршка јој се јасно разликује од главе. Перидијум је прекривен ситним, несталним шиљчићима. Плодоноси по ободима шума.



Распуцала пухара

Крупна пухара (*Calvatia utriformis*) карактеристичног је изгледа. Плодно тело јој је округласто и лежи на дршци која се сужава, пречника до 15цм. Перидијум је беличаст, касније смеђе боје, пирамидално испуцао. Плодоноси по ливадама и пашњацима.



Крушкаста пухара

Плодно тело крушкасте пухаре (*Lycoperdon pyriforme*) крушкастог је облика, висине до 6цм, а ширине до 4цм. Егзоперидијум је прекривен ситним гранулама или шиљчићима. Расте на пањевима и трулом дрвећу, често у густим групама.



Најежена пухара

Плодно тело најезене пухаре (*Lycoperdon echinatum*) крушкастог је облика, висине до 5цм. Перидијум је смеђе боје и прекривен карактеристичним пирамидалним израслинама које подсећају на нежне бодљивце. Расте у шумама, углавном испод букве. Нејестива врста.



Голема пухара

Највећа од свих пухара (*Calvatia gigantea*). Може да досегне величину фудбалске лопте. Плодно тело је округласто и у основи помало смежурано, пречника до 40цм и више. Плодоноси по сумским чистинама, баштама, ливадама и пашњацима. Укусна и веома цењена јестива гљива. Њен прах се користи и као мелем за зацељивање рана.



Све пухаре су се развиле еволуцијом од листићавих гљива, то јест еволуцијом су се развиле тако да су изгубиле листиће и затвориле их у заштитни омотач, како би оствариле еволутивну предност.

Гастероидне гљиве обухватају пухаре, стршке, звездаче и друге облике који производе споре унутар плодносног тела. Гастероидне врсте чине око 8,4% агарикомицета (листићавих гљива) и више пута су се развиле из гљива с листићима, вргањевки

Пухарица

Плодно тело ове пухаре до 8cm је висине и састоји се од округласте главе на дршци, перидијум је прекривен купастим испупчењима. Расте углавном по шумама. Њој веома слична је ливадска пухара *Lycoperdon pratense* која је нешто мања. Веома честа и широко распрострањена врста.

Нису отровне, али неке споре су алергени

Иако пухаре спадају већином у јестиве гљиве, ипак могу да изазову синдром тровања који се назива ликопердоза. Ликопердоза настаје удисањем спора гљива из рода *Lycoperdon* (*L. perlatum*, *L. pyriforme*). Када споре доспу до слузнице, могу изазвати ирита-

ције, бронхоспазам (сужење дисајних путева), ларингоспазам (нагло затварање гркљана услед грчења мишића), алергијски ринитис (упала носне слузнице и повећано лучење секрета) и бронхијалну астму код особа склонијих алергијама на ове споре.

или коралки, које стварају споре на површини плодног тела. Агарикоидне гљиве имају сложени механизам активног пражњења спора, који се током еволуције код гастероидних врста изгубио.

Код гастероидних гљива споре се ослобађају пасивно. Шире их ветар, киша и животиње. Глеба је најчешће ограђена са два зида, унутрашњим који обично формира врећу са спорама, и спољним, са структурама сличним саћу као код рода *Phallus*, мреже као код рода *Clathrus* или се налази у малим структурама, тзв. перидиолама

Најпознатија јестива гљива из ове групе је велика пухара (лат. *Calvatia gigantea*) која може да нарасте до величине фудбалске лопте. Још неке од познатих јестивих пухара су крушкаста пухара (лат. *Lycoperdon pyriforme*) и пухарица (лат. *Lycoperdon perlatum*).

Могућа је замена с отровним кромпирачама (лат. *Scleroderma*) чија је глеба чврста и љубичасто-црне боје, и која се касније претвори у црни прах. Почетницима се саветује да обрате пажњу како не би заменили пухаре с младим и неразвијеним пупавкама (лат. *Amanita*). Пупавке, док су младе и у форми јајета, изгледом подсећају на пухаре. Таква грешка може имати трагичне последице.

фудбалска лопта

Основне карактеристике пухара су:

- плодно тело им је састављено од сунђерасте масе (глеба)
- глеба је обавијена спољашњим омотачем (перидијум)
- споре им се разносе ветром и смеђе су боје
- углавном су лоптастог или крушкастог облика

код гљива „птичијих гнезда“. Хименијум са спорама везаним за базидије види се само у раним фазама развоја плодних тела. Базидије се распадају и споре у већини родова формирају прашкасту масу која је често испреплетена с концима капилицула (лат. *capillitium*) и другим стерилним структурама. Стерилно ткиво испод глебе назива се субглеба. Зрела плодна тела често се значајно разликују од незрелих.

Настанак гастероидних гљива у процесу еволуције назива се гастеромицетација. Овај процес сматра се иреверзибилним (неповратним) и појављивао се више пута кроз еволуцију у различитим групама гљива. Дакле, гастероидне гљиве нису природна таксономска група, већ полифилетска група гљива, са сличним морфолошким особинама, настала из различитих линија.

Месо пухаре веома је нежно, зато на то треба обратити пажњу код њеног спремања. Најбоље је да се похује - тако је најукуснија. Може се и пржити у добро загрејаном уљу, али то треба да буде веома кратко. Пухара се може и динстати или, тачније, да се спреми са сосом с маслацем. Можете отопити маслац и разредити сга бујоном и зачинима, па печурке додајте на крају.

По жељи, пухару можете конзумирати благо печену. Можете је ставити на ражњиће само њу или у комбинацији с месом. Не постоји много начина да се спреме пухаре, али зато су међу најукуснијим печуркама.

Кулинарски су најиздашније голема и распуцала пухара. Остале врсте превише су ситне да би биле кулинарски значајне, иако се традиционално користе у исхрани.

Фото: Стеван Балубан



Оловаста пухара

Плодно тело ове гљиве (*Bovista plumbea*) расте до 4cm у пречнику, округласто је па помало спљоштено на крају и распукло при врху. Нема дршку нити било какву базу којој је причвршћена за супстрат. Егзоперидијум је кредаст, бео и крт, веома лако пуца. Плодоноси по ливадама и пашњацима. Честа је врста. Њој слична је Бовиста нигресценс која је нешто крупнија, до 6cm у пречнику, и плодоноси на истим теренима



Sano

„За добру свињу нема лоших помија“, узречица је која о начину исхране свиња не говори похвално. Међутим, за власника фарме, коме је циљ добро здравље, меснатост и кратак рок това, итекако треба да буде важно шта прасад једе, колико ће да уложи у тов и да ли ће у коначном циљу постићи добру цену за њих. И за то постоји врло практично решење

Циљ у квалитетној исхрани може да обједини више фактора: бољу конверзију хране, већи



Сано лабораторија

За добру свињу... треба добра анализа

прираст, краћи одгој, бољу меснатост, мање губитака, већу финансијску добит. Међутим, то се не постиже само избором доброг премикса и силажом. Хранљива вредност житарица (кукуруза, јечма, пшенице) доста осцилира, а зависи од плодности тла, ђубрива, сортимената, густоће склопа, климе, болести, начина прераде и чувања.

Међутим, чак и ако сте набавили одговарајућу храну, то не значи да је њен састав задовољавајући за раст и развој животиње. Постоје велика одступања у хранљивим вредностима житарица и протеинских сировина. Лабораторијске анализе житарица и њихове варијабилности показују да садржај хранљивих састојака у узорцима кукуруза,

јечма и пшенице драматично варира. Примера ради, протеина у кукурузу може да буде од 5,34 до 11,4%, масти од 0,98 до 4,84%, влакана од 1,1 до 4.66%.

Просек није довољно добар избор

До сада се приликом израчунавања смеса и оброка за поједине врсте животиња и њихове категорије углавном придржавало просечних вредности садржаја хранљиве вредности сировина које се користе у разним програмима за израчунавање исхране или су се користили подаци из одређених таблица. У САНО се углавном користи програм Хубримин. Али, ако имате у виду претходне чињенице из лабораторијских анализа, стичете утисак да просечне вредности нису задовољавајуће, јер су разлике минималних и максималних вредности превелике.

Шта се у стварности догађа с хранљивим вредностима смеса, када не радимо лабораторијске анализе сировина? У ситуацији у којој су вредности на миниму-





му, храна је сиромашнија енергијом, а посебно протеином, лизином и сировим влакнима. Тада у тову можемо да очекујемо мали прираст с проблемима у варењу и здравственој ситуацији. Такође, када су вредности изнад норматива енергије, сирових протеина и лизина – могући су проблеми с варењем, што опет није добро.

Фармер ће из најбоље намере да узме у обзир најбољи сценарио, тј. идеју да је добио прецизан састав крмних смеша и оброка и да се нада најбољим резултатима, али је сва вероватноћа да до тога неће доћи. Потребна је већа прецизност израчунавања хранљиве вредности исхране, и зато је САНО у својој лабораторији уврстио и анализу житарица, као важан чинилац.

Двоструке уштеде, а бољи резултати

Осим нутритивних вредности, важан фактор је и финансијска оправданост коришћења квали-

тетних сировина уз коришћење лабораторијских анализа у тову свиња.

Уштеда у смеси у првом делу това до 70кг употребом података који се добију анализом и прилагођавањем исхране очитује се у скраћењу броја дана за тов, а затим и конкретним новчаним уштедама, које могу да износе до неколико хиљада евра на фармама до 1.000 товљеника.

У САНО лабораторији у Поповачи анализирају се биљне протеинске компоненте: семе уљане репице, погача уљане репице, сачма уљане репице, сојина сачма, сојина погача, термички третирана сојина сачма, сачма ољуштеног зрна соје, пуномасна соја, сунцокретова сачма, сунцокретова погача, семенке лана, кукурузни глутен. Такође, на листи за анализу су и cereals –



житарице (немлене и млене): јечам, кукуруз, пшеница, зоб, раж, тритикале, као и крмне смеси, готове и допунске.

Процедура узимања узорка са фарме и слања у лабораторију је једноставна, начин анализе је модернизован и убрзан. Резултати су спремни у најкраћем року и могуће је одмах након тога да се храна на фарми измени и побољша, тако да наставак това буде веома успешан.





Како додати младу матицу

Пише: проф.
Дејан Кречуљ

Узгој матица врло је важан посао, од којег зависи будућност читаве пчелиње заједнице. Међутим, приликом смене старе матице, невештим додавањем младе, читав труд може бити узалудан, ако она не буде примљена. Зато, ево неких искустава и идеја како то што успешније учинити.

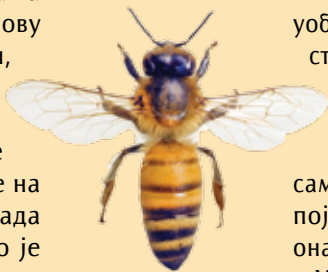
Пре свега, треба се уверити у то да је кошница у коју желимо да додамо матицу стварно обезматичена, и наравно, без неоплођене матице. Постоје и други услови на које треба обратити пажњу. Приликом медобрања друштво лакше прихвата матицу. У време обилног уноса заједница буја и изводи младе матице, па



је овакво окружење пчелама савим природно за прихватање додате матице. Зато, ако нема стварног природног уноса нектара, треба га симулирати прихраном.

Дати пчелама времена да се привикну

Такође, треба дати пчелама времена да се привикну на нову матицу. Ако смо нестрпљиви, оне ће се од „улеза“ заштитити укрупчавањем. Свако прекомерно узнемиравање може да испровоцира пчеле на одбрамбено понашање, а тада је губитак неминован. Зато је



Благовременом заменом старих матица младим обезбеђујемо снажне пчелиње заједнице, отпорне на болести и доприносимо да се приноси на пчелињаку знатно повећају

можда важно запамтити искуство и савет једног дугогодишњег пчелара који се труди да пар дана после додавања матица отпутује на годишњи одмор, а када се врати, проверава квалитет легла младих, примљених матица. На тај начин постиже обострану корист: и он се одмори и пчеле се одморе од њега и његовог завиривања у кошницу.

Како додати младу матицу? Постоји читава лепеза разних успешних начина, од којих се многи могу наћи у литератури: од обичне кутије од шибица и комада новинске хартије до једноставних Батлерових кавеза. Овде ћемо поменути неке, у нашим крајевима не тако уобичајене.

Међу европским пчеларима, на малим пчелињацима, уобичајено је да се после проналажења старе матице, од друштва формира мала заједница са свега пет рамова: три рама пчела и легла свих узраста и два рама хране. Таква заједница односи се пар метара даље од основног друштва и ту стоји 24 сата. За то време све старе пчеле

враћају се у основно друштво, а у новом остају само младе. Тада се млада матица даје директно међу популацију врло младих пчела које ће брзо бити спремне да је прихвате.

Примери из Француске, Аустрије, Америке

У неким крајевима Француске уобичајено је да се матица једноставно пусти кроз лето у кошницу. Она ту улази или слободна или се транспортни кавез делом у коме је чеп од погаче само завуче у лето, па када пчеле поједу чеп, ослободе матицу и она мирно уђе у кошницу.

У Аустралији, неки пчелари најчешће мењају матице једноставним увођењем матичњака у врх медишног наставка. Током обилног медобрања и с практично мирном пчелом, ова метода ће узроковати да стара матица буде смењена новом на начин који у свему одговара природној тихој смени.

Један од често практикованих начина у нашим крајевима је и да се матица пре додавања благо намаже медом. Амерички пчелари користе Scrive методу, која се спроводи тако што се нова матица у тренутку увођења премаже матичним млечом. Ова метода се показала такође ефикасна за увођење неоплођене матице.

Увођење у кесици од хартије даје изванредне резултате. По-

ребно је ставити 35 до 50 пчела у кесицу величине 20x15cm и жустро потрести тридесетак секунди. Овако направљено микро-друштво зујаће као обезматичено друштво. Сада се може ставити матица међу њих, затворити врећица и уметнути између два рама. Пчеле ће за неколико сати прогристи папир, ослободити себе и матицу.

Транспортни кавез

Такође је могуће користити транспортни кавез за увођење матица. У том случају, треба пустити пчеле пратиље и кавез зачепити са стране погачом, фиксирати га између два плодишна рама пошто су избушене мале рупе (1 или 2mm) на чепу од погаче. Пчеле ће хтети да помогну матици да се ослободи, грицајући погачу. Кавез се може извадити када се увери да је успело прихватање.

Многи пчелари уводе матице директно, без било које заштитне мере, ако полагање није престало. Ово такође може да се уради и с неоплођеним матицама: оне се дају незаштићене директно у вештачки рој, начињен три сата раније.

За матице које су провеле неколико дана у транспортном кавезу поступак је другачији. Мада овај метод није савршен, њихово прихватање је најбоље после ослобађања у плодишту и смештања у други кавез, кавез – поклапач, од жичане мреже приближних мера 10x8cm и дубине 1,5cm.

Сличан начин додавања је и са замреженим кавезом, поклапачем, у који се пушта матица, а који прелази ивицу рама. Слободни део се испуњава погачом, тако да је пчелама потребно два до три дана да поједу сву храну и тада ослободе матицу.

Ово су, за сада, само неке идеје које није тешко применити. Благовременом заменом старих матица младим обезбеђујемо снажне пчелиње заједнице, отпорне на болести и доприносимо да се приноси на пчелињаку знатно повећају, што све чини да пчеларење буде заиста задовољство.





Сукуленти, красуле, кактуси биљке су које нас асоцирају на жарка подручја, али уживају и код нас. Могу да буду изузетан украс у баштама током лета, без обзира на то да ли су им листови сјајни и сочни или прешће бодљикави. Њихова највећа предност је у томе што могу да постоје без воде и добро подносе јако сунце, а лета у Србији све чешће су шројска.

Синоним за сукуленте је - сочно. Реч је о групи биљака чије је лишће испуњено соковима и хранљивим материјама које током живота складиште. Управо таква структура листова омогућава им да издрже тешке климатске услове у најразличитијим земљама широм света. Лист има сјајан и кожаст изглед. Тексту-

нетрес, под силу жив, тресет, уховник, ушна, вазда жив и жедњак. Карактеришу је дебели меснати листови, пуни воде, и цветови звездастог облика.

Чуваркућа расте од Марока до Ирана, на Пиринејима, Алпима, Карпатима, Балкану, Турској, Кавказу. На нашем подручју виђамо је у неколико десетина варијетета и

СУКУЛЕНТИ, КРАСУЛЕ, КАКТУСИ

БОДЉИКАВИ, БЛИСТАВИ,

ра лишћа им помаже и штити их од прекомерног губитка влаге. Сукуленти могу влагу да апсорбују из росе и магле, те ни одлазак узгајивача на годишњи одмор неће угрозити њихов опстанак. Најпознатији представник сукулентата код нас су чуваркуће, а потом кактуси, затим следе красуле и седуми који су такође отпорни на врућа лета...

Отпорност чуваркуће најбоље описује њено латинско име *Sempervivum*, у преводу - увек жива. То је вишегодишња биљка позната и под називима цмилић, можек,

боја. У бројним домаћинствима видећете је на крововима кућа, али има и оних који расту у баштама, од бледозелених до розе и бордо листова. У ову врсту цвећа спадају и агава, алоја, красула, ешеверија и друге сличне биљке. Већина њих добро подноси зиму и можете их слободно оставити на отвореном. Већ у пролеће оживеће и цело лето даваће блиставозелене листове.

Узгајање кактуса намењено је људима који имају доста обавеза, а ипак желе да њихов простор краси биљка која не захтева велику пажњу

и негу. Биљке које имају само стабљику без лишћа, прекривену бодљама или длачицама, називамо заједничким именом кактуси. Лицилиндричног облика. Сви на себи имају бодље, мање или веће, али поједини и прелепе цветове.

Уколико желите да имате цвет, најбоље решење је да купите кактус који је већ у цвату, јер су потребне године неге и пажње, да би се то поново догодило. Кактуси су веома једноставни за одржавање. Једино што им треба јесте доста светлости. На једноставној прозорској дасци може се сложити веома лепа збирка кактуса. Згодни су за садњу у малим

и лепоти. Није честа у баштама и на балконима и баш због тога је изазов покушати нешто ново. Вишегодишња је биљка, која подсећа на кактус. Обилује меснатим листовима отпорним на сушу, а воду скупља и чува у листовима, попут сукулентата. На свету постоји око 400 познатих врста рода *Aloe* и треба знати да нису све лековите, зато овога пута причамо само о њој као украсној биљци.

Њено природно станиште су пустиње, где царују сунце и сув ваздух, али прилагодљива је. Успешно расте и на обали мора, у планин-

зими више одговара предсобље или затворена тераса, од соба које се греју, али зато лети слободно је изнесите напоље да буја.

Алоја, коју виђамо код нас, живи у просеку 12 година. Искуства у гајењу ове биљке на нашем поднебљу су скромна, јер не постоји много одгајивача. Ипак су довољна, јер она заиста није презахтевна. Једино о чему треба водити рачуна је да између два заливања земља треба да је добро просушена. У супротном, биљка ће иструлити. Испробајте гајење алое вере. Није компликовано, занимљиво је и екзотично гледати је како блиста.

Према веровањима источњачких учитеља, постоје биљке које доносе више новца укућанима, привлаче енергију богатства и благостања. Верује се да присуство биљке новца у просторији позитивно утиче на посао, а у неким азијским земљама се чак преносе с колена на колена. Фенг шуи стручњаци објашњавају да скоро свака лепа, зелена, вибрантна биљка може бити биљка новца. Међутим, једна од најпозна-

зелени украси лета

посудама, које се прелепо уклапају у модерни стамбени простор.

Ако сте се одлучили да ваш дом краси кактус, најбоље је да га ставите на најосунчаније место. С времена на време, окрените их, како бисте били сигурни да сваки део стабљике добије довољну количину светлости. Зими је кактусе најбоље држати у просторији која се не греје, на температури од 10 до 12 степени и заливати их свега једанпут за две недеље. Принципи је да се ни лети ни зими ни сукуленти, ни кактуси не заливају по листовима, већ само по земљи. У летњем периоду кактуси могу красити ваш врт или балкон, а у зимском, прозорска окна.

Када се говори о алое вере, мноштво је прва асоцијација алтернативна медицина и њен учинак. Али ова биљка даје задовољство и када се гаји. Њена тајна је у мистичности

ским подручјима, па и у саксијама, у стакленицима и на крају и у нашим двориштима и кућама, где влада умерена континентална клима. Достиже зрелост у четвртој години. Може да расте у висину од 60 до 90 центиметара. Биљке треба држати на осунчаној јужној или источној страни. Величина биљке и пропорционална количини светлости коју има на располагању. Млађим биљкама више одговара засењена, а када ојачају, више воле сунце.

Има веома плитак корен и зато је треба садити у шире и плиће саксије. На дно посуде прво се стави слој камена, затим песак и на крају земљу. Правило је да отприлике четвртина саксије мора бити испуњена дренажним делом. Водите рачуна зими. Њено лишће је пуно воде, чак 95 одсто, па не би смела да буде тамо где је температура нижа од 5 степени. Зато јој

тијих биљака које по веровању доносе новац је красула. Код нас је препознају и као јапанско дрво, долар дрво, парац...

Дрво новца потиче из Јужне Африке. Назив је добило по листовима овалног облика који подсећају на кованице. Спада у сукулентне биљке и може достићи висину до 3 метра. Цвета током зиме, па све до пролећа, ситним белим цветовима, а лети у двориштима прави је украс. Не захтева велику саксију, али уколико јој обезбедимо већу саксију, уз додатну прихрану красула ће брже напредовати. Зими је треба склопити у заштићени простор.

Биљана
Ненковић

STAMBENO JE PITANJE, **GALENS** Invest JE ODGOVOR!



AVENIJA
Garden Residence



PASENT
H O M E



Hajduk Veljkova 11
Master centar, V sprat
21000, Novi Sad
www.galens.rs
021 427 716
064 649 58 80
office.invest@galens.rs



KEJ
Garden Residence

