

Цена 160 динара,  
за иностранство 4 евра

# ДОБРО ЈУТРО

YU ISSN 0351-1707  
[www.dobrojutro.co.rs](http://www.dobrojutro.co.rs)

ГОДИНА XLIX  
август 2020.  
Број 580



ГАРАНЦИЈСКИ ФОНД  
АП ВОЈВОДИНЕ

Пратите нас и на [www.dobrojutro.co.rs](http://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  
ISSN 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 БОРОВНИЦА И КУПИНА ИЗАШЛЕ  
ИЗ СЕНКЕ "ЦРВЕНОГ ЗЛАТА"****8 ЗАШТО ТРЕБА  
ИНВЕСТИРАТИ У ВОЂАРСТВО****11 ГРАДИМО СИСТЕМЕ ЗАШТИТЕ  
БЕЗ ЉУДСКЕ ПОСАДЕ****12 ПРОТИВГРАДНА ЗАШТИТА ЗА  
ДОБАР РОД И МИРАН САН****16 СМОКВА СЕ ОДОМАТИЛА  
У СРБИЈИ****18 ЗАШТО БРЕСКВИЦИ  
ЗАРАСТАЈУ У КОРОВ?****22 КАД ЈЕ ОРКАН ОДНЕО  
ЛЕМЕСКУ БАЊУ****24 ДОДОЛЕ ПРИЗИВАЈУ КИШУ,  
ИЛИЈА ПРЕТИ СУШОМ****26 ШУМА ВРАЋА СНАГУ  
И БИСТРИ УМ****29 СЛАТКА МАЛА ИЗ КАЋА****30 ЦИПОВКА ИЗ "ТОП ПЕКА"****32 САМО РЕТКИ ПОВРТАРИ ГАЈЕ  
ЧУВЕНИ ЛУК ПОГАЧАР****32 ПРАЗИЛУК ТОКОМ  
ЦЕЛЕ ГОДИНЕ****36 КРАЉИЦА ЗДРАВЕ ХРАНЕ  
И ДОБРЕ ЗАРАДЕ****40 НАЈБОЉА КРТОЛА  
НА НАШИМ ПЛАНИНАМА****44 МИСТИКА У ЧАШИ  
БОЖАНСКОГ ПИЋА****47 ГРОЖЂЕ  
НА ПРАГУ САЗРЕВАЊА****48 ВОДЕНИ ЕЛЕМЕНТИ ПРИВЛАЧЕ  
ДОБРУ ЕНЕРГИЈУ****50 ПАТКЕ ТРКАЧИЦЕ  
ПРАВИ "ОТРОВ" ЗА ПУЖЕВЕ****52 МАКУНАРКЕ У ИСКРАНИ И ЊИХОВ  
ЗНАЧАЈ ЗА ЗДРАВЉЕ ЉУДИ****56 ШТА НИСТЕ ЗНАЛИ О ГЉИВАМА ПУЗАМА****58 ВАРОВА СЕ НЕ СМЕ ПОТЦЕНИТИ****60 ОД НОВИНАРКЕ "ДНЕВНИКА"  
ДО "ЦИЦЕ ЧИСТУНИЦЕ"****62 КРАЉИЦЕ КОШНИЦА  
СЕ У ИЛИЋЕВУ КРУНИШУ****64 ЦВЕТ ЗА ЈЕДАН ДАН,  
ПОРУКА ЗА ЦЕО ЖИВОТ****66 КАКО НАПРАВИТИ  
ДОБРУ ШТАЛУ****И берба, и сетва, и заштита, и...***Пчелињак*

- Сунцокретов и ливадски мед су изврцани. Ако је уочена медљика, ваља прво њу санитирати.
- Пре почетка било каквог рада око кошница проверите појилице. Свежа, чиста вода предуслов је да пчеле остану здраве.
- Следеће је борба против варое.

*Виноград*

- У овом месецу виногради мењају боју, почиње шарак. У зависности од тога да ли су посађене сорте ранијег или каснијег зрења, лоза у ову фазу улази од почетка до краја месеца. Од почетка појаве шарка па до потпуног сазревања бобица потребно је да протекне од 20 до 50 дана.
- У овом периоду чокотима је преко потребна вода – где год је то могуће, винограде ваља заливати. Ипак, треба бити опрезан. Наиме, вишак влаге пред сазревање може врло негативно да се одрази на квалитет рода. Зато је правило да се чокоти, без обзира на интензитет суше, престану наводњавати отприлике 20 до 25 дана пре бербе.

*Зеленило*

- Уклањају се прецветали цветови баштенског цвећа - салвије, зевалице, драгољуб...
- Препоручује се окопавање леја јер се од заливања и летњих киша може створити покорица. Треба је разбити, да би се обезбедио доток ваздуха у земљиште.
- Мушкатле и петуније у жардињерама и висећим корпама траже свакодневно заливање и скидање увелих цветова.

*Лековито и зачинско биље*

- Време је за боквицу, брђанку, хајдучицу, хмељ, ким, клеку, купину, бели и црни слез, бунику, чемерику, мајчину душицу, верем траву, кантарион, смиље, брусницу, различак, велебиље, троскот, хајдучку траву, ситницу, милодух...
- С младих клипова кукуруза скида се изузетно лековита свила.

*Воћњак*

- Наставља се раније започета берба јагодастог воћа, као и заштита мрежама од штеточина, птица, а по потреби и од претераног осунчавања. Почиње садња јагода, беру се смокве и летње сорте јабука.
- У малињацима се режу изрођени ластари, износе из засада и обавезно спаљују. Нови, млади изданци повезују се да би се сачували од ломљења и правилно одрвенели.
- Почиње сакупљање лешника.

*Повртњак*

- Поврће се штити од болести и штеточина, беру се плодови и обавља сетва зимских врста. Ваде се лук и кромпир, а сеју спанаћ, роткве, ротквице, лук сребрењак, рукола и салата.
- Биљке из друге сетве треба заштитити од пламењаче.
- Посебну пажњу ваља посветити купусњачама, јер су у овом периоду изложене нападу гусеница и пужева.
- Спанаћ, посејан у августу, бере се већ током септембра. Треба га сејати на богатом земљишту, а ово поврће, ако нема времена за сложене агрохемијске анализе, може да послужи као индикатор плодности земљишта.

*Гљиве*

- За бераче су у августу најважније четири врсте - прави вргањ *Boletus edulis*, црни *B.aereus*, мрежаста *B.reticulatus*, или боров *B.pinophilus*. Такође, могу се сакупљати сунчанице, вилин клинчић (*Marasmius oreades*), који се може заменити с отровном брашњачом (*Clitocybe dealbata*) те ситном грлашицом (*Clitocybe rivulosa*).
- Укусне су и голубача (*Russula virescens*), али и љута млечница (*Lactarius piperatus*) која се у групама појављује у скоро свим шумама, а љути-на јој се може ублажити кувањем и мешањем с другим врстама.



Када се поведе прича о томе шта се највише исплати у пољопривреди, прва асоцијација просечног грађанина су малине. Годинама читамо наслове о малинама као најуноснијој воћки. Ипак, Србија није највећи произвођач малина на свету, али купина — јесте. Уз купину, све више пољопривредника одлучује се за

*Расћу њланџаже боровнице,  
која је све џраженија  
и њосџаје „нова малина“  
наших воћара, јер код  
нас досџева баш кад  
је на светџском  
џржишџу  
нема довољно*

## Наши адути за светску пијацу

врло тражену боровницу па ове две воћке полако излазе из сенке чувеног „црвеног злата“.

Стручњаци кажу да је боровница „нова малина“ за наше воћаре, јер код нас доспева за бербу баш кад је у свету нема довољно, доброг је квалитета и релативно повољнијих цена у односу на конкуренцију. Зато је све траженија на светском тржишту.

### Експанзија у Чилеу, Перуу, Пољској, Украјини и...

Према подацима Међународне организације за боровницу, ова биљка се у свету гаји на 135.338 хектара са којих се убере око 655.000 тона годишње. Око 90% светске производње остварује се у САД, Чилеу, Канади, Аргентини, Пољској, Немачкој, Шпанији, Мексику и Аустралији.

— Последњих година, производња високожбунасте боровнице

највећу експанзију доживљава у Чилеу, где заузима више од 16.000 ха. И Перу је земља у којој се драстично увећала производња боровнице и то у задњих пет година. Производне површине у овој земљи су са 2.424 ха у сезони 2015/16. године нарасле на 14.789 ха у 2020. години — каже др Александар Лепосавић, један од наших водећих стручњака за производњу и промет овог воћа. Истиче и да, кад је Европа у питању, и у Пољској и Украјини у последње време боровница заузима још значајније површине.

### Садња у канале, леје, јаме или саксије

Боровница има веома високе захтеве у погледу структуре и састава земљишта. То диже цену материјала и радне снаге за припрему целе површине засада па се углавном користе други начини: садња у канале (ровове), садња на лејама (банковима), садња у ископане јаме, али и саксијско гајење боровнице. За комерцијално и рентабилно гајење боровнице посебно је значајно обезбеђење услова за наводњавање и орошавање квалитетном водом.

### Остају старе сорте

За разлику од других воћних врста из групе јагодастог воћа, сортимент купине у Србији од 1951. године, када су интродуковане прве племените сорте, није се значајније мењао. Све до стварања и увођења у производњу сорте Чачанска бестрна, сорта Торнфри имала је најзначајније учешће у већини производних рејона. Поред ове две, гаје се и Блек сатен, Дирксен торнлес и Хал торнлес, као и Лох нес и Трипл краун.

Додаје да у нашем воћарству високожбунаста боровница тражи своје место од седамдесетих година прошлог века. У том периоду подигнути су мањи, углавном огледни, засади у околини Ужица (Јелова гора, Бела земља), Власинског језера, Књажевца и Пећи. Резултати су изостали из више разлога, али пре свега због непознавања биолошких карактеристика и технологије гајења високожбунасте боровнице.

...наша — трећа срећа  
— Веће интересовање за боровницу јавља се поново деведесе-

### Све, све, али вода?

На локалитетима који немају услове за наводњавање не треба подизати засаде боровнице, јер ће бити нерентабилни. Довољне количине, али и одговарајући квалитет воде која ће се користити за наводњавање од огромног је значаја при доношењу одлуке о заснивању засада. Квалитет воде мора бити такав да не доводи до смањивања производње, нити до кварења карактеристика земљишт на дуже стазе. Биљке боровнице посебно су осетљиве на pH воде, њену електропроводљивост, садржај јона хлора, бора, натријума. Због тога је потребно урадити анализе, којима се одређује да ли је вода погодна за наводњавање.

тих година прошлог века — подсећа др Лепосавић. — То је последица смањеног интересовања за малину и раста тражње боровнице на светском тржишту. У том периоду подижу се засади на неколико локалитета: Лучани, Вича, Осечина, Пецка и други.

Последњих година доживљавамо, као — трећу срећу, опет све веће интересовање произвођача јагодастог воћа у Србији за подизање засада високожбунасте боровнице. Први успешни кораци у том циљу направљени су у општини Ариље, када је на простору ове општине посађено 10 хектара ове воћне врсте. Тренутно се у Србији високожбунаста боровница гаји на око 2.500 хектара, с тенденцијом раста производње.

### И до 25 тона купине по хектару

— Гранична рентабилност у производњи купине постиже се приносима од 9 до 10 тона по хектару, при нормалном односу цена репроматеријала, трошкова радне снаге и откупа. У најпознатијим купиногорјима Србије (Западноморавско, Мачванско и Подрињско-колубарско) већи број произвођача убере 15 тона, а рекордери и преко 25 тона по хектару — истиче др Лепосавић. — Зато



Ипак, ни у гајењу овог воћа ствари не могу да иду глатко. Како истиче наш саговорник, проблеми нових произвођача боровнице су висока почетна улагања по јединици површине, високи захтеви ове културе у погледу одговарајућих услова за успешно гајење у земљишту или у саксијама, као и још неосвојене позиције на светском тржишту,

на коме се морају сresti с конкуренцијом из земаља које веће знање и традицију у производњи и преради ове врсте воћа.

### Светски рекорд у Ступчевићима

Први и најбољи комерцијално значајан засад високожбунасте

*Високи стџандарди  
гајења боровнице,  
без којих нема  
ни квалитџетџа,  
ни џриноса који  
обећџвају зараду,  
џраже и висока  
улаџања — и до  
60.000 евра  
џо хекџару  
воћњака*

боровнице у Србији подигао је Љубиша Милијановић у Ступчевићима код Ариља 2006. Године, у оквиру пројекта „Увођење плантажног гајења боровнице у општини Ариље у оквиру малих и средњих предузећа и предузетништва“ које је финансирала USAID-IRD. Пројекат је сачинио и водио наш саговорник, у то време дипломирани инжењер агрономије. У првој години засађено је 0,60 ха са сортама Нуи, Дјук, Блу-кроп, Река и Озаркблу, следеће године још 0,70 ха, а садашња површина засада износи 3,7 хектара.

— Захваљујући поштовању свих прописаних технолошких операција за припрему и заснивање засада, као и за његово касније одржавање, биљке су за кратко време достигле изузетну кондицију припремљеност. Просечни приноси у Милијановићевом засаду на нивоу су светских рекорда — истиче др Лепосавић.

То не би било могуће да није поштовао струку и науку на сваком кораку — од припреме земљишта и најквалитетнијих садница, до система за наводњавање и противградне мреже, а та стартна улагања често премашују 60 хиљада евра по хектару. Наш саговорник подвлачи да морају да се испуне апсолут-

## ТЕМА

но сви захтеви, да би се добио добар род и висок принос, и да би се исплатио воћарски труд.

-Уколико било која од побројаних ставки не би одговарала специфичним захтевима боровнице као воћне врсте, неуспех производње био би неминован. И дешавало се у прошлости, а дешава се и данас, да због лошијег садног материјала, неодговарајућег одабира парцеле и касније лоше припреме земљишта или, што је најчешћи случај, због недовољних количина или пак воде неодговарајућег квалитета, дође до пропадања великог броја биљака у тек подигнутим засадама – упозорава др Лепосавић.

### Купина брже враћа уложено

Купина је некако постављена у причи о воћу, мада стручњаци кажу да има сјајну перспективу. Последњих деценија смрзнута купина у различитим облицима (конфитура, роленд, блок) представља један од атрактивнијих извозних артикала српске привреде. Наша земља један је од највећих извозника купине у свету, потврђује др Александар Лепосавић. Каже да Србија на светском тржиште пласира преко 90% укупне годишње производње, претежно у смрзнутом стању и то на тржиште Европске уније, Енглеске, Америке и Јапана.

Ипак, ову производњу често прате врло крупни проблеми. Отежан је пласман у изразито родним годинама кад и пада цена, неретко и испод цене ко-

### Значајна помоћ државе

Држава субвенционисе подизање засада боровнице кроз повраћај средстава за садни материјал, за системе за наводњавање и противградне мреже. Висина повраћаја је на нивоу до 50% уложених средстава. И велики број локалних самоуправа издваја средства за развој пољопривреде, што је од значаја и за боровничаре. Ипак, за њено узгајање потребне су озбиљне припреме, уз савете и надзор стручњака.

штања, велика је осетљивост свежих плодова на неадекватан транспорт, а посебан проблем је подударане времена бербе купине са бербом шљива, јер се у истим рејонима гаје ове две воћне врсте. Јавља се и недостатак новца у време откупа и неблагоприятна исплата произвођачима, али и нерационално организовање откупа и продаје

### Интегрални програм заштите

-Доминантан начин производње и код боровнице и код купине јесте такозвани интегрални програм заштите. Средства и третмани који се користе у овом програму усаглашени су са захтевима тржишта на која се пласирају производи и сваке године се иновирају – каже др Александар Лепосавић. - Органска производња све је више заступљена, и у том погледу код боровнице је лакше контро-

лисати болести и штеточине у односу на купину. Такође, и принос не заостаје у већој мери у односу на интегрално или конвенционално произведену боровницу, а разлика у цени постоји, па се и произвођачи лакше одлучују за гајење по овом концепту. Код купине је другачија ситуација, принос код органске производње је углавном мањи, а разлика у цени не надомешћује изгубљену добит.

### Дјук задржава примат

У зависности од врсте садног материјала, први значајнији приноси плода високожбунастих сорти боровнице које се гаје код нас могу се очекивати у трећој и четвртој години гајења, каже др Лепосавић, а пуна родност постиже се од шесте до десете године. Основне критеријуме који се постављају при избору сорте, као што су време сазревања, дужина бербе, крупноћа, органолептичке и друге карактеристике плода, родност, отпорност према болестима и неповољним чиниоцима средине, испуњава Дјук и зато је водећа сорта у комерцијалним засадама у нашој земљи. Гаје се и неке старије сорте, као што су Блукроп, Нуи, Река, Патриот, Брижита Блу, Озаркблу, али и новије, као што су Дрејпер, Хјурон, Аурора, Либерти, Барбара Ен и друге.

на светском тржишту. Због свега тога последњих година долази до великих осцилација у производњи ове врсте воћа.

У прилог њеној производњи иде чињеница да купина ступа на род већ у другој години, да би већ у трећој дала пун род. Осим тога, уложена средства се знатно брже враћају у односу на већину других врста воћа, изузев кад су у питању малине и јагоде. Купина, каже др Лепосавић, рађа редовно и обилно, добро се прилагођава различитим условима гајења, а пошто касно цвета, позни пролећни мразеви јој не наносе штете, отпорнија је на болести и штеточине у односу на малину, добра је медоносна биљка, а плодови се беру и испоручују тржишту у летњем периоду (друга половина јула и августа), управо у периоду када пољопривредни произвођачи имају врло мало могућности да на други начин дођу до новца.

Ивана Радоичић

*Знање у традицији и прагању, чаролија у укусу и мирису Дунаба*

www.restoranbatapezo.rs  
+38162555311  
21000 НОВИ САД  
Камењар 5, број 21

Bata Pezo



*Лепота у оку, залотају и укусу...  
Бата Пежо*

**В**оћњаци у Србији заузимају око 183.600 хектара, односно 4,8 површине укупног пољопривредног земљишта, што је мало, с обзиром на повољне климатске и земљишне услове за гајење воћака. Међутим, удео воћарства у укупној пољопривредној производњи, а поготово у извозу, вишеструко је већи од учешћа у укупним обрадивим површинама и оно већ сада предњачи у структури нашег извоза аграрних производа.

Од извоза воћа девизни прилив државе у 2018. години био је око 618 милиона долара, 2017. око 680 милиона долара, 2016. око 625 милиона долара. Свеже воће се у просеку извозило са це-

години међу 12 водећих извозних производа налазе се четири воћне врсте - малина, јабука, вишња и бресква.

**Природа, традиција, знање, квалитет**

Србија би и ове године, иако климатске осцилације и екстремни нису ишли воћарима на руку, од извоза воћа могла да оствари девизни прилив од око 650 милиона долара. Очекује се род од 1,2 до 1,3 милиона тона воћа, као и да ће због смањене понуде воће бити тражено, а да ће му цене бити високе, највише у последњих десетак година.

Воћарство је веома важна грана пољопривредне производње у Србији, и то не само због

*Воћарство се показало као добар модел за подизање стандарда становништва, добар модел за решавање економских, социјалних и демографских проблема, покренуло је и друге гране привреде, запошљава 10 до 20 пута више радне снаге и доноси далеко већи профит*

Имамо све што се пожелети може за врхунске резултате у воћарству: погодне агроколошке услове за воћарску производњу, традицију, искуство и знање у гајењу воћа и производњи садног материјала, и одличан квалитет плодова. Воћарство се показало као добар модел повећања стандарда становништва и добар модел решавања економских, социјалних и демографских проблема. Поред тога, воћарство је покренуло и друге гране привреде. У воћарству се запошљава 10 до 20 пута више радне снаге и остварује далеко већи профит.

**Учили од најбољих**

За експанзију воћарства у Србији у претходној деценији заслужно је знање, удруживање у задруге и подстицајне мере републичких и покрајинских институција за увођење нових технологија, прилагођених климатским променама. По знање се ишло у најразвијеније воћарске регије Европе и шире, али се стицало и на стручним предавањима, саветовањима, огледним пољима и у воћњацима широм Србије. Сведоци смо и пројекта Министарства за регионални развој и рад јавних предузећа око финансирања старих и нових задруга, који је покренуо даљи развој воћарства у Србији. Овај пројекат с економске, социјалне и демографске стране видим у последње време као један од најбољих пројеката у развоју

**Драгоцени подстицаји државе**

Подстицаји од стране Покрајинског секретаријата за пољопривреду, водопривреду и шумарство АПВ за развој воћарства, а у последње време и од Републичког министарства за пољопривреду, шумарство и водопривреду су најбољи у региону. Захваљујући овим подстицајима државе, виде се и изванредни резултати у воћарству. Развоју воћарства у Србији допринело је и Министарство за регионални развој и рад јавних предузећа тако што је финансирало рад старих и нових земљорадничких задруга. Овај пројекат с економске, социјалне и демографске стране видим као један од најбољих у последње време у Србији.

пољопривреде Србије. Веома је важно да преко задруга улазе у нашу пољопривреду и у села нове технологије, поготову у радно интензивне гране пољопривреде, какво је воћарство, повртарство, пчеларство, хортикултура, лековито и ароматично биље, интензивно сточарство.

Зато један од основних правца развоја неразвијених подручја код нас треба да се огледа у повећању површина под интензивним воћним засадима и укупне воћарске производње, уз постизање квалитета плодова, који одговара захтевима и стандардима иностраних и домаћег тржишта. Тако би се повећали приходи произвођача воћа, смањили би се незапосленост и одлив становништва из руралних подручја. Увођењем радно интензивне производње брзо би се видели економски ефекти, а они би утицали и на решавање економских, социјалних, демографских и других проблема.

Изградња инфраструктуре, израда воћарске рејонизације, јачање капацитета знања извештајно-прогнозних и саветодавних служби, образовање произвођача, увођење интегралног и органског концепта производње, успостављање производње сертифициваног садног материјала - основни су предуслови за развој воћарства у неразвијеним деловима Србије. Изградња прерађивачких капацитета, складишних капацитета и дистрибутивних центара, добијање производа већег степена прераде, стварање робне марке и удруживање воћара у задруге и друге различите видове асоцијација омогућило би већу сигурност пласмана и конкурентност на тржишту воћа.

**Боровница и јабука у светском врху**

По увођењу савремених технологија издвајају се наши засади боровница, јабука, трешања, малина и јагода, где се по технологији, али и по приносу можемо поредити с најразвијенијим воћарским регијама света. Боров-

**Имамо све услове за највише домете**

ном од 0,89 долара по килограму, а припремљено и прерађено воће за 1,82 долара по килограму, што нас упућује на то да морамо ићи на производе веће финалне вредности. Међу 10 највреднијих извозних пољопривредних производа у 2017. години налазе се три воћне врсте: малина на 3. месту са вредношћу од 233,2 милиона долара, јабука на 4. месту са 122,4 милиона долара и смрзнута вишња на 8. месту с вредношћу од 59,2 милиона долара. Такође, и у 2018.



Србија би и ове године, иако климатске осцилације нису ишле воћарима на руку, од извоза воћа могла да оствари девизни прилив од око 650 милиона долара. Очекује се да ће због смањене понуде воће бити тражено, а да ће му цене бити високе, највише у последњих десетак година

значајног удела у укупној пољопривредној производњи и извозу. Природни услови у појединим регионима Србије не одговарају другим врстама биљне производње, али су зато поједине воћне врсте ту нашле оптимално место за постизање врхунских резултата по квалитету, приносу и приходу. По профитабилности се издвајају следеће воћне врсте: боровница, јабука, јагода, малина и трешња. Велику перспективу имају и следеће воћне врсте: вишња, а поготову крупноплодне сорте, кајсија, леска, орах и крушка, али и шљива, купина и бресква.



**Проф. др Зоран Кесеровић:**

ница је тренутно најисплативија биљна култура у Србији. По једном хектару ове воћне врсте, рачунајући земљиште и пратећу механизацију с противградним мрежама и фертиригацијом, потребно је уложити око 60.000 евра. У појединим годинма држава је давала повраћај око 50 одсто, али у последње две године ретко ко је добио новац. Инвестиција се враћа у трећој берби. Трошкови по килограму су око два евра, по хектару може да се оствари и до 18 тона, а продајна цена боровнице у последње три године код врхунских произвођача била је у просеку око 5,5 евра. Код произвођача боровнице с лошијом технологијом остварује се принос између 9 и 10 тона и с просечном ценом од 3,5 евра инвестиција се враћа у петој години, ако се не рачунају подстицаји од стране државе.

Друга воћна врста по оствареном профиту је јабука. Код ње је највише урађено на увођењу савремених технологија, подлога и сорти. Јабука је јако захтевна воћна врста што се тиче технологије, али је високо-акумулативна и захтева пуно људског рада – око 750 до 800 часова по хектару. Ако томе додамо и класирање јабуке, где где за 200 тона треба 1.500 часова рада, онда је јасно колико јабука ангажује радне снаге. Само од извоза јабуке Србија годишње зарађује преко 120 милиона долара. За подизање

засада јабуке с противградним мрежама и фертиригацијом потребно је издвојити од 40.000 до 45.000 евра, што зависи од броја садница по хектару. Покрајина и држава дају око 50 одсто. Инвестиција се отплаћује од 5. до 6. године. Произвођачи који немају хладњачу остварују профит од 8.000 до 12.000 евра, зависно од приноса, квалитета, сорте и цене. Овде је рачунат принос од 55 до 60 тона по хектару. Неке компаније остварују принос у просеку и 75 до 80 тона по хектару. Произвођачи који имају хладњаче и калибраторе с оваквим приносом могу остварити профит, зависно од сорте и цене, од 20.000 до 25.000 евра, некад чак и више.

### И јагода, малина и трешња брзо враћају уложено

Код јагоде у савременој технологији узгоја на гредицама и фолији инвестиција по хектару износи око 15.000 евра, повраћај око 50 одсто од субвенција државе и Покрајине, две године траје берба. Чиста зарада је од 7.000 до 12.000 евра по години, зависи од сезоне. Ова година била је рекордна по приносу и просечној цени. Ове године сорта јагоде Cleary на неким планта-

*Један од основних праваца развоја неразвијених подручја код нас је повећање површина под интентивним воћним засадама, уз остваривање квалитетних плодова који одговара захтевима и стандардима иностраних и домаће тржишта*

жама имала је принос и до 25 тона по хектару, а просечна цена је била око 1,5 евра. С оствареном производњом од 25.000кг/х 1,5 евра остварује се приход од 37.500 евра. Ако су трошкови 0,50 евра/кг, за 25.000 кг трошкови износе 12.500 евра, а добит је око 25.000 евра по хектару и – тако је ове године било код најбољих.

Код малине за заснивање засада с противградном мрежом потребно је издвојити око 30.382 евра по хектару. С приносом од 12 тона по хектару и с просечном ценом од 1,6 евра инвестиција се отплаћује у четвртој години, и то ако се не рачунају подстицаји државе.

Код трешње инвестиција у савремене засаде с противградним системом, фертиригацијом, савременим сортиментом на подлози Гизела 5 износи између 40 и 45.000 евра по хектару, а Покрајина и држава враћају произвођачу око 45 до 50 одсто уложеног. Повраћај уложених средстава је у петој или шестој години. Принос може да се оствари од 12 до 15 тона по хектару. Просечна цена у последње четири године за квалитетну трешњу је око 1,9 евра. Трошкови производње су око 55 одсто.

За све ове воћне врсте важно је да су посађене у одговарајућим агроколошким условима, како би се отклонила потенцијална штета од ниских зимских температура и пролећних мразева.



*Субвенцијама до 70 одсто инвестиције у противградне мреже, за које је за четири године дајто 1,68 милијарди динара, омогућена заштитна од града на преко 1.706 хектара воћњака, каже покрајински секретар за пољопривреду др Вук Радојевић*

## Градимо системе заштите без људске посаде

Вођаре који се све чешће одлучују за инвестирање у противградне мреже Покрајински секретаријат за пољопривреду, водопривреду и шумарство помаже субвенцијама. Реч је о конкурсној линији, намењеној набавци опреме и елемената за заштиту од временских непогода и подизање производних засада воћа, винове лозе и хмеља, којом Покрајинска влада субвенционисхе до 70 од-

сто инвестиције у противградне мреже. За ове четири године за ове намене дато је више од 1,68 милијарди динара, чиме је омогућено да противградном мрежом буде покривено преко 1.706 хектара, изјављује за „Добро јутро“ покрајински секретар др Вук Радојевић.

– Ресорни секретаријат подржава набавку противградних мрежа и кроз старт-ап програм Подршка младима у руралним

### Нове штете и нове ракете

И над војвођанским пољима су овог пролећа и лета наилазили градоносни фронтови, каже др Вук Радојевић, па је до половине јуна на територији Србије током 18 дана дејствовања утрошено укупно 4.889 противградних ракета, а у Војводини су с радарских центара „Фрушка гора“, „Самош“ и „Бајша“ испале 862 противградне ракете. Радарски центри у Војводини бране од градоносних облика укупну површину од 1.836.616 хектара, а процењује се да је страдало око 5.000 хектара. Тачне површине са штетама од града на пољопривредним културама утврђују специјалисти РХМЗ, али већ знамо да су веће забележене на територији Бачке Паланке, Сремске Митровице и Шида.



подручја, инвестиционим улагањима у физичку имовину пољопривредних газдинстава - каже др Радојевић. - Ту повраћај износи до 90 одсто инвестиције, а максималан износ бесповратних средстава по пријави је до 1,5 милиона динара. На та подстицајна средства могу да рачунају пољопривредници од 18 до 40 година.

### Пандемија није омела капиталну инвестицију

У Покрајинској влади потписан је уговор о набавци опреме за аутоматизоване противградне станице за Радарски центар Фрушка гора, вредан 583,5 милиона динара, којим ће се даљински аутоматизовати 118

лансирних станица. Ова инвестиција много значи за Војводину, каже покрајински секретар, говорећи о акутном проблему противградне заштите и заштите усева од невремена.

- Актуелна Покрајинска влада, и поред пандемије ковид-19 и ребаланса Покрајинског буџета, задржала је инвестициона улагања и када је реч о капиталном пројекту изградње првог аутоматског система

*Противградна мрежа исплаћива је само за воћњаке с конзумним воћем. Код врста кајсије, шљиве, вишње које су намењене преради, нема пошребе за овако скупој инвестицијом, савештује мр Владислав Принцип, власник „Аірола“, компаније која воћарима пружа комплетну услугу, од пројектовања до монтаже*



противградне заштите за Радарски центар „Фрушка гора“ – објашњава др Радојевић. – Реч је о адаптацији 118 постојећих лансирних станица, на којима ће бити постављена опрема за даљински систем заштите од града, без људске поставе. То ће нам

омогућити дејствовање у реалном времену, уз максималну поузданост, прецизност и безбедност у раду.

По потписивању уговора између Покрајинског секретаријата и „Трајал корпорације“ из Крушевца, са подизвођачем „Информатика“ Београд, у наредних неколико месеци урадиће се адаптација, односно аутоматско опремање 118 лансирних станица, набавити хардвер, софтвер, изградити систем веза и систем безбедности, уз претходне припремне грађевинске радове.

### На реду „Самош“ и „Бајша“

- План је да, у сарадњи са РХМЗ, реализујемо и пројекат

аутоматизације противградне заштите за радарске центре „Самош“ и „Бајша“ за 2021. годину. Тако ћемо на целој територији АП Војводине имати ефикасан систем заштите усева од града, заснован на аутоматизацији и даљинском дејствовању, с високом прецизношћу и добрим учинком противградне заштите.

Покрајински секретаријат за пољопривреду први Конкурс за доделу бесповратних средстава за подизање нивоа ефикасности противградне заштите у АПВ распис

### Помоћ и за осигурање усева

Поред противградне заштите, пољопривредницима је важно и да се на неки начин осигурају од штете, каже др Радојевић и додаје да Министарство пољопривреде, кроз Уредбу о расподели подстицаја у пољопривреди и руралном развоју, а у оквиру мера руралног развоја, издваја новац за управљање ризицима, за регрес за премију осигурања усева, плодова, вишегодишњих засада, расадника и животиња. За те намене Министарство је ове године издвојило 700 милиона динара. Премија осигурања субвенционисана се са 40 посто, односно до 45 посто када је реч о подручјима с отежаним условима рада у пољопривреди, и до 70 посто за подручја Моравичког, Златиборског и Колубарског управног округа.

сао је 2017. године. Тада је почео да помаже набавку противградних ракета и право на доделу бесповратних средстава оства-

## ДРЖАВА СУБВЕНЦИОНИШЕ ПОСТАВЉАЊЕ МРЕЖА

# Противградна заштита за добар род и миран сан

**Г**рад, обилне кише и јаки ветрови, па још и мраз кад му веме није - постали су редовни нежељени пратиоци пољопривредних произвођача у Србији, чији је главни проблем како да заштите свој род. Нема сумње да ће се тај тренд наставити и наредних година, јер се предвиђа све више температурних депресија и елементарних непогода. Мр Виолета Петровић Луковић, агроном из Крагујевца, каже да због тога противградне мреже више нису ћеф или хир, већ прека потреба пољопривредних произвођача у нашој земљи. Највећа препрека у заштити рода је још увек висока цена овог начина заштите.

Процењује се да је у Србији је тек 10 одсто воћњака под мрежама, као најефикаснијим начином заштите од града. Овај проценат је још увек далеко од европског, где је 90 одсто воћњака покривено мрежама. Али, стање се мења. - У последњих годину-две примећујемо да произвођачи који одлуче да подигну нови засад, одмах укалкулишу и трошкове за противградну мрежу. У зависности од културе, начина и густине садње, трошак за заштиту од града односи отприлике две трећине улагања у засад. Противградна мрежа на једном хектару може да кошта од минималних 8.000 па до 15.000 евра. То је велики

новац, али он покрива и велики ризик. Исте године град може да оштети младе саднице, или род који је тек стигао за брање - оцењује мр Виолета Петровић Луковић.

Противградна мрежа, међутим, не штити само од града, већ и од УВ зрачења и великих количина падавина.

- Они који имају трешње покривене противградном мрежом, ако јој додају и фолију против јаких киша, трпе мањи ризик да ће им род попуцати од кише. Брескве и нектарине у Србији

### Штете појеле извоз

Топола, са својих 36 села која су искључиво воћарска, сваке године трпи штету од града. Преклане је материјална штета од невремена у неколико наврата била већа од вредности извоза. Наиме, годишњи извоз воћа из овог краја је око 15 милиона, а штета је процењена на 20 милиона евра.

често страдају пред саму бербу, јер имају меку структуру. Шљиве и јабуке на, пример, ако их погоди град величине зрна кукуруза, остају оштећене и више нису прва класа, већ најчешће одлазе у прераду па им је и цена више-струко мања. Иста је ситуација и с ожеготинама када су високе температуре. Мрежа их штити од јаког сунца које може да оштети плод, правећи засену. Код нас се најчешће јабуке штите противградним мрежама. Међутим, и осталом воћу је потребна заштита - наводи Петровић Луковић.

### Држава враћа половину уложеног

Због високе цене многи произвођачи почну сами да постављају противградне мреже, па се, према речима наше саговорнице, негде „погубе“.

- Код противградне мреже најважније је да стубови буду добро постављени. Они који имају шпалирски систем гајења могу да искористе већ постојеће и у том случају им је потребна само мрежа, која је иначе субвенционисана са 50 одсто. Међутим, као и у сваком



послу, постављање противградних мрежа требало би у целости препустити професионалцима. Код нас је све више фирми које се тиме баве. С друге стране, држава субвенционисано поставља мрежа за половину износа. Реч је о дугорочној инвестицији, јер добро постављена мрежа може да траје и 20 година. У комбинацији с осигурањем, где локалне самоуправе покривају и до 75 одсто повраћајем, то је стопостотна заштита од било каквог ризика - истиче мр Петровић Луковић.

Новина од ове године је да се у структуру билне производње уписују и површине под противградним мрежама. Потребно је само уписати која билна производња је заштићена и у ком обиму у односу на укупну површину. То је знак да ће у већ блиској будућности

### Дрвени стубови бољи од бетонских

- Лети је бетон топлији, а зими хладнији од земљишта. Корен биљке који је у контакту са стубом тако трпи стрес. А у густој садњи на једном хектару око 10 одсто садница је у контакту са бетонским стубовима. Дрвени стубови су боље решење. Лакши су, не потањају и еластични су, а у Србији су у већини регија доступни. Дрвене стубове треба импрегнирати смолама на бази бакра. У његовим шупљинама не могу да презиме споре гљивица и ларве инсеката и нема значајне температурне разлике између дрвеног стуба и корена саднице - наводи мр Петровић-Луковић.

противградна мрежа бити значајан чинилац заштите од временских непогода. У одабиру мреже такође би требало консултовати стручњаке.

- Три параметра су битна када се упоређују цене мрежа - величина окаца, граматура и дужина фабричке га-

ранције произвођача. Величина окаца одређује степен заштите од града. Што је већа граматура, то су нити од којих је мрежа исплетена дебље и мрежа је јача и отпорнија је. Ако се мрежа инсталира на млад засад, свакако је исплативије поставити мрежу са дужом

рила је 21 локална самоуправа. За ракете је дато укупно око 29 милиона, док је учешће Покрајинског секретаријата износило преко 15 милиона динара.

- Имајући у виду чињеницу да нису све општине и градови у Војводини конкурисали, сматрали смо да би зарад адекватније заштите пољопривредних култура од града било делотворније да ракете обезбеђујемо кроз јавне набавке и да их уступимо на коришћење РХМЗ-у, у чијој је надлежности противградна заштита. Они ће их даље дистрибуирати према радарским центрима и противградним станицама.

У 2018. години Секретаријат је на овај начин РХМЗ-у обезбедио 530 противградних ракета, вред-

них 16.642.000 динара, у 2019. години 780 ракета за 24.913.200 динара, а у 2020. години 509 ракета за 16.644.300 динара. Тако је кроз аграрну политику на пољу улагања у јачање система противградне заштите у По-

крајини направљен крупан искорак. У четворогодишњем мандату актуелне покрајинске администрације за набавку 2.671 противградне ракете издвојено је 87.199.500 динара.

И. Р.



фабричком гаранцијом. Мреже које имају гаранцију 7 до 8 година у пракси трају и до 12 година. Ако је у питању млад засад, боље је поставити мрежу са гаранцијом од 15 година, која у пракси траје до 20 до 25 година - саветује Петровић-Луковић.

Ако се калкулише да се на млад засад постави јефтина мрежа, треба знати да ће животни век плантаже бити дужи од трајања мреже. После 10-так година, при евентуалној замени мреже, морају да се мењају и копче за спајање. Инвестиција није мала и у просеку вреди као једногодишњи принос у пуној берби. Али, треба знати да оштећења од града ове године чине штету на приносу и за наредну годину и то за око 50 посто.

Ради се о конструкцији састављеној од стубова, решеткасто распоређених по парцели, међусобно увезаних системом сајли, анкера, држача... Конструкција се на крају прекрива мрежама чија је основна функција да механички заштите засад од града. Мрежа се поставља на пола метра изнад максималног раста биљке. Најефикасније су се показале мреже које се кровно постављају и имају прорезе кроз које ледена маса пада на земљу у дрвореду.

### Стубови пре садње

Воћњак под мрежом, дакле, више није атракција која се види с пута, него уобичајена слика сваког воћарског

крајолика и потреба сваког озбиљног произвођача. А велике послове прате и домаћи пројектанти, произвођачи и дистрибутери опреме. Један од великих и кажу најбољих, јесте „Агрол“ д.о.о. из Темерина, недалеко од Новог Сада, који снабдева наше тржиште садним материјалом, противградним мрежама, машинама и опремом за савремене воћаре и виноградаре.

Када је реч о систему модерних противградних мрежа, „Агролово“ искуство ће још мало па прославити пунолетство. Његови стручњаци раде све – од пројекта до монтаже – и мрежама сваке године заштите од града 150 до 200 хектара воћњака у Србији и околним земљама. Мр Владислав Принцип, власник компаније каже да се у Србији највише „премрежавају“ јабукањаци, затим засади крушака, а последњих година и трешања и боровнице. Њихово искуство је показало да ваља прво поставити стубове и пратећу опрему за противградну мрежу, па тек онда садити воћке. Постављање овог система у родним засадима је корисно, али много теже.

- Противградна мрежа је исплатива за воћњаке с конзумним воћем – каже

Принцип. - Код индустријских врста, попут кајсије, шљиве, вишње и сличних, нема потребе за овако скупом инвестицијом.

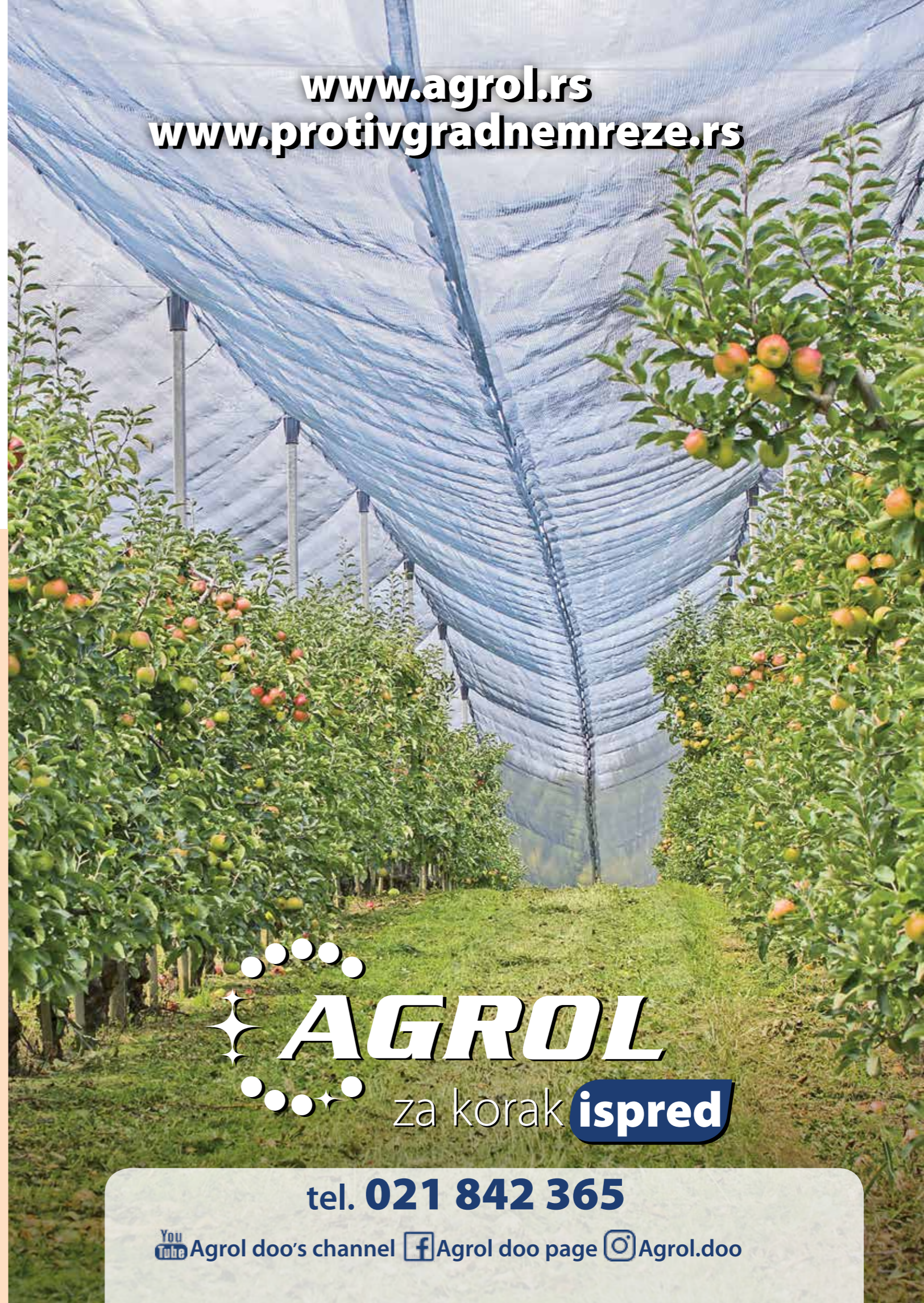
Као и у већини земаља у Европи, стубови су посебна прича. Прве противградне мреже постављене су у Аустрији пре 30-35 година, и тамо се тада, а и данас, користе искључиво дрвени стубови, јер дрвета има довољно. У другим земљама није тако. Нова технологија се из Аустрије преселила у Италију, али су тамо, због недостатка дрвета, мреже постављане на бетонске стубове. Препорука стручњака компаније „Агрол“ је да се, где год је то могуће, комбинују дрвени и бетонски стубови - да чеони буду од дрвета јер боље подносе ударце током разних агротехничких операција, а да унутрашњи могу бити бетонски.

- У свим професионалним и профитабилним воћњацима, без обзира на боју, поставља се мрежа с високим УВ стабилизаторима која јесте скупља, али једино таква пружа потпуну заштиту и од града, и од УВ зрачења – истиче наш саговорник.

Светлана Мујановић  
Биљана Ненковић



www.agrol.rs  
www.protivgradnemreze.rs



**AGROL**  
za korak **ispred**

tel. 021 842 365

YouTube Agrol doo's channel Facebook Agrol doo page Instagram Agrol.doo



**П**оследњих година, захваљујући смокви, Медитеран се преселио у наше крајеве. Да ли због тога што се променила клима, или зато што су се смокве прилагодиле континенталним условима, тек, све више сеоских авлија и приградских дворишта краси ова воћка с препознатљивим, прелепим листовима и мирисним плодовима. Ако се деси и да преухитри мраз и у пролеће крене „у невреме“, корен остаје виталан и, чим се температура усагласи с календаром, и она потеря. Не постоје лета и јесени када и у нашим крајевима нема зрелих смокава.

Претпоставља се да смоква (*Ficus carica*) потиче из Сирије и Палестине. Већ у старој Грчкој била је једна од главних намирница у прехрани, док су је у Риму сматрали светим воћем. Стари Грци веома су поштовали ово воће, па су тако законом забранили извоз најквалитетни-

прави посебна врста сира, намењена дојиљама које су остале без млека.

Уживање у свезим и сувим смоквама препоручује се онима који пате од повишеног холестерола јер ово воће обилује влакнима. Оно садржи више влакана од било којег другог воћа или поврћа, а нарочито обилује пектином, топивим влакном које може снизити ниво холестерола у крви. Само пет смокава у току дана осигурава више од 20 посто препоручене дневне количине влакана. Смоква је такође богат извор калцијума, гвожђа, магнезијума, витамина Б6 и калијума. Садржи и триптофан, једињење који подстиче добар сан и помаже да мозак правилно искористи глукозу, убрзавајући циркулацију. У 100 грама сирове смокве има 17,5 мг магнезијума, док га иста количина сувих плодова садржи три пута више. Овај минерал игра важну улогу у заштити организма од штетног утицаја стреса и прави је мелем за

## Смокве се могу сушити на више начина

Плодови се оперу и сваки зареже на пола, али само до петељке, а не до краја. Сложе се на тацну, с изрезаном страном окренутом према горе и изнесу на добро осунчано место. Ако је аутомобил паркиран на сунцу смокве се могу ставити у њега испред предњег стакла и обавезно прекрију кухињском крпом ради заштите од инсеката. Плодови на сунцу треба да одстоје два-три дана. Ако су на отвореном, на неком столу, увече се морају уносити и износити чим сване. Сушење је завршено када се из њих не цеди сок.

Поред сунца, смокве се могу сушити и у рерни, на веома једноставан начин. Загрејте рерну на 60 степени, смокве оперите и прережите на пола. Послажите их на тепсију с пресеченим делом окренути према горе. Ставите тепсију у рерну, али врата оставите мало отворена тако да пара може несметано да излази. Тиме ћете спречити да се плодови скувају уместо осуше. За време сушења, смокве ваља повремено окретати. Сушење би требало да траје од 15 до 36 сати, али ако не желите да рерна цело време буде укључена, можете их сушити у интервалима од по осам сати.

# Смоква се одомаћила у Србији

јих врста, а римска легенда каже да се вучица, која је хранила Ромула и Рема, одмарала испод смоквиног дрвета. У то време већ је постојало 29 врста смокве, а данас их има шест стотина.

### Обилна порција влакана и извор здравог шећера

Поред тога што је слатка, смоква је и лековита. Лековити су и плод, и лист. За то су знали и наши преци. У народној медицини смоква се користи против затвора, зубобоље, отекутина, тумора, кашља, брадавица, упале грла, чирева и гнојних апсцеса, а од листова се припрема чај. У неким земљама се од млечног сока младе смокве

нервни систем. Оне су такође и добар извор калијума, минерала који регулише крвни притисак. Током сезоне предност би ваљало дати свезим смоквама, које садрже 80 посто воде, и стога су мање калоричне.

Треба водити рачуна о томе да смокве имају висок садржај природног шећера - у сувим смоквама има преко 50 посто грожђаног шећера. Иако могу послужити као здрава замена за шећер, они који пате од повишеног дијабетеса или желе да смршају не би требало да их једу у већим количинама. За њима је ипак корисно посегнути код учења и других менталних напора јер мозгу осигуравају лако приступачне хранљиве материје,

### Ризница минерала

Смокве су воће које се у свезем облику не може наћи мимо сезоне и зато их ваља сачувати као зимницу у више облика. Један је и сушење, а све се могу употребити на више различитих начина. Без обзира на начин на који се користе, подједнако су богате гвожђем, калцијумом и калијумом и зато их вреди чувати све до следеће сезоне.

*Слајка дама Медитерана рађа и у нашим авлијама. Смоква је и лековита, а у народној медицини користи се против затвора, зубобоље, отекутина, шумора, кашља, брадавица, упале грла, чирева, гнојних апсцеса...*

те тако подстичу концентрацију и памћење. Каткад се на свезим смоквама може видети бели слој - реч је о паразитним гљивама које могу изазвати главобоље и болове у желуцу. Стога такве плодове пре јела ваља темељно опрати у врућој и испрати у хладној води, обрисати, па тек онда јести.

### Листови и против канцера

Иако се смоквини плодови не препоручују оболелим од шећерне болести, листови су им и те како од користи, јер имају антидијабетичко деловање. Они такође помажу у лечењу бронхитиса, брадавица, цирозе јетре, високог притиска, кожних проблема и чирева. Може се користити и свеж, или сакупљен и просушен сок од младих листова, и од њега припремати чај. Најчешће, чај се припрема од осушених и изломљених листова. Обично су довољне две кашичице које се прелију шољицом кипуће воде, прекрију и оставе 10 до 15 минута да се прохлади. Затим се процеди и свако јутро, за доручак, пије шоља чаја.

Научници верују да овај чај може да помогне у лечењу многих болести. Листови смокве делотворни су и против канцера. Такође, овај чај је добар за регулисање нивоа триглицерида, односно телесне масти. Триглицериди су веома битни за нормално функционисање великог броја органа, али ако се складиште у ткивима, могу да изазову озбиљне здравствене проблеме. Повишен ниво триглицерида значи и већу могућност да ће се јавити неко срчано обољење и гојазност. Такође, чај од листа смокве регулише крвни притисак и спречава појаву кардиоваскуларних болести. Једна шоља овог чаја дневно је довољна да спречи или чак и излечи проблеме респираторног система, као што је бронхитис.

Помоћу смоквиних листова може се чак спречити појава чира - потребно је само да се сажваће један лист свако јутро.

Ова навика би могла да помогне и у регулисању телесне тежине.

### Лек за вирусне брадавице

Смокве имају место и у савременој козметичи, ефикасне су у уклањању акни. Виљушком се направи паста од три свеже, зреле смокве и једне кашичице јогурта, нанесе се на лице, умасира и остави на кожи 15 до 20 минута да се осуши па се испере. Иста паста може се нанети на усне како би се „оздравиле“ испуцале и уклониле мртве ћелије с њих.

Од смокава се може направити ефикасан „лек“ против вирусних брадавица на стопалима. Прво се брадавице намоче у топлој води у којој је растворена морска со. Кад омекшају, лагано се протрљају каменом за пете како би се скинуо рожнати слој. Потом се на њих стављају облози од млечног сока који се добије кад се откине лист или плод смокве. Облози се оставе да делују преко ноћи. Поступак се понавља док ове болне промене не нестану.

Особе које муку муче с високим холестеролом могу да га скину смоквама. Четрдесет плодова сувих смокава сложи се у мало већу теглу, у коју се улије маслиново уље до врха. Потом се затвори и тако држи 40 дана. Смокве, које су упиле доста уља, једу се по једна пре сваког оброка. Оне неће бити ни мало укусне, али су јако корисне. Помажу и код проблема са желуцем, у лечењу хемороида, затвора, анемије и астме.

Против шума у ушима најбољи лек су опет биле смокве уз помоћ семенки горушице. Лек се припремао од 20г сменек горушице које се самеле у прах и помешају са 200г изгњечених незрелих смокава. Добијеном кашом се премаже комад газе и тави као облог на уво.

Бубрежни каменац је избациван помоћу куваних смокава. Шест свежих плодова се свакодневно кувало у 2дл воде и јело током једног месеца.

С. М.



## СРПСКИ ВОЋАРИ ДИЖУ РУКЕ ОД БРЕСКВЕ

**Б**рескве и нектарине омиљено су воће током летњих месеци, а наше старе сорте посебно су слатке и сочне, мирисне и ароматичне. Али, све их ређе налазимо на пијацама и у продавницама. У последњих десетак година створено је и регистровано скоро 1.000 нових сорти брескве, и то за регион којем и ми припадамо. Оне су црвене и крупне и заводљиве, али то није довољно да у њима уживамо. Те туђе брескве завршавају на полицама супермаркета у Србији, док наши бресквици нарастају у коров, јер произвођачи не могу да пронађу никакву рачуницу за њихово гајење.

Бресква се гаји на свим подручјима са умереном континенталном климом, па чак стиже и до делова света са суптропском климом. Данас постоје сорте које захтевају зимски одмор од 1.000 часова, али и оне којима он готово да и није потребан. То пружа могућност да се ово воће гаји на врло широком простору. Проф. др Владислав Огњанов с Пољопривредног факултета у Новом Саду каже да воћари у Србији бирају сорте које имају од 700 до 950 часова зимског одмора. Статистика говори да заузимају од 6.000 до 7.000 хектара, али реалност је другачија.

У суштини, реч је о знатно мањим површинама јер је све више запуштених воћњака. Примера ради, у Смедеревском региону, где је ова производња и најзаступљенија, половина засада под бресквама више се не обрађује. Иако је бресква веома дефицитарна воћна врста, њен пласман је изузетно отежан. Зашто?

### Зарађују само трговци

О томе прича и Драган Петровић из Малог Пожаревца који има засад брескве на четири хектара. За ову производњу Петровић се определио јер су воћњаци на идеалној надморској

*На полицама супермаркета у Србији су црвене, крупне и заводљиве туђе брескве*



висини. Засади су стари од пет до 19 година и досадашња пракса овог домаћина била је да воћњаке подмлађује. Али, то више не ради. Као разлог наводи велики раскорак између цена и улагања.

- Од 2014. године бележи се страховит пад цене брескве, а инпут, попут ђубрива и заштитних средстава, јако су скупи. Откупне цене данас су ниже него 2002. године када је килограм брескве коштао 70 еуро-центри. На квантаској пијаци и у радњама брескве продајем по 70 до 100 динара за килограм. Хладњачари прву класу плаћају 60 динара, што је произвођачка цена, а о заради у том случају не може ни да се размишља. Сем тога, због велике количине падавина и касних пролећних мразева овогодишњи род умањен је за 30 до 50 одсто. Као да то није довољно, па последњих година муку мучимо с трипсом, које раније није било, те на за-

штиту одлази још 500 евра по хектару. Наш рад, који је огроман, овде није урачунат. Због свега наведеног, од 2014. године бележимо нагли пад и промета и цена брескве, што указује на то да ова производња у Србији више нема перспективу - наглашава Петровић.

Овај произвођач до недавно је брескве и нектарине углавном продавао у Црној Гори. Сада је пласман на ово тржиште знатно отежан, те воће пласира на домаћем терену по нешто вишој цени у односу на извозну. Део количина продаје унапред уговореном купцу, а остало на пијаци. Драган узгаја осам сорти нектарина и бресака, од раних до касних, тако да пласман траје од јуна до 15. септембра. Овај домаћин има властиту хладњачу, ▶

# Зашто бресквици нарастају у корову?

## Ретко здрава и корисна воћка

Брескве су нискокалоричне и веома освежавајуће, имају диуретско дејство, прочишћавају организам и поспешују пробавни систем, захваљујући значајној количини пектина, односно растворљивих биљних влакана, која помажу раду органа за варење. Ова ароматична и сочна воћка цењена је због односа калијума и натријума 7:1, те је добра за све који имају проблеме с отицањем и малокрвношћу.

У плоду је до 90 одсто воде, 11 посто угљених хидрата и оскудне су мастима и протеинима. Од витамина бресква садржи највише бета-каротена и витамина Ц. Бета-каротен је црвено-наранџасти пигмент који се налази у воћу и поврћу, познат је још и као провитамин А, из којег се метаболизмом добија витамин А. Бресква од минерала обилује калијумом, фосфором, магнезијумом и калцијумом. Ретко је воће које садржи селен. Нектарина, за разлику од других сорти брескве, има мање витамина Ц, али више бета-каротена и већу калоријску вредност.

## Лековит и цвет, и лист, и коштица

Бресква је лековита у целости. Цвет брескве бере се од тренутка цветања до маја и користи се за чајеве, као и лист. Плод се убира од почетка јуна до септембра. Добро је знати да брескве могу сазрети и након брања и тада се у њиховом соку неће повећати количина шећера. Убране плодове брескве треба умотати у папирне салвете или ставити у папирну кесу. Тако ће задржати влагу. Сок од брескве препоручује се болесницима са срчаном аритмијом, смањеним лучењем желудачне киселине, осетљивим нервним системом. Једино се не препоручује дијабетичарима и особама алергичним на ово воће.

Све више се користи и уље, које се добија хладним цеђењем коштица. Показало се као добар лаксатив и средство које помаже снижавању холестерола. Помаже код лечења ексема и код масаже осетљиве и суве коже. Кинези и Јапанци коштице брескве сматрају изузетно значајним у лечењу кашља, упале слепог црева, крварења, повишеног крвног притиска.



капацитета три вагона, те воће чува у њој када му је цена неповољна.

- Нас произвођаче највише боли то што се јавности пласира информација да је наше воће скупо. Заправо, оно се у мало-продаји продаје и по три пута вишим ценама од оних по којима трговци откупљују од нас. И док се стиче утисак да ми, воћари, много зарађујемо, истина је да заправо пропадамо. У мом и околним селима сваке године између 10 и 15 произвођача одустаје од овог посла. Запуштених засада је све више. И ја полако смањујем површине, јер

сам у ситуацији да послујем без зараде, а то значи да наредне године нећу имати шта да уложим - каже Драган Петровић.

### Потребна је помоћ државе и науке

Професор Огњанов каже да не мора да буде тако, јер је бресква дефицитарна воћна

врста и претходних година пласирана је и на тржишта Западне Европе. Сем тога, БиХ, Хрватска, Аустрија готово да немају производњу овог воћа, док је руско тржиште неограничено ако се нуди квалитет који задовољава њихове стандарде. Наша производња је, према статистичким подацима, од 50.000 до



- Хладњачари нам прву класу плаћају 60 динара, што је произвођачка цена, а о заради не може ни да се размишља. Сем што, због велике количине падавина и касних пролећних мразева, овогодишњи рог умањен је за 30 до 50 одсто - каже Драган Петровић из Малој Пожаревца

### Једемо брескве које Италијани одбацују

Тржиште захтева да плодови брескве морају бити потпуно црвено обојени, транспортабилни, јер је пласман воћа у Европи премештен с пијаца у супермаркете и због глобализације воће путује с једног на други крај света. Брескве морају да издрже манипулативне процесе и извесно време проведу на рафовима док дођу до крајњег потрошача. Такав квалитет подразумева рано брање, чврстину, и транспортабилност па брескве више немају укус, мирис и арому коју очекују произвођачи и потрошачи. Зато је у Италији потрошња брескве пала за чак 70 одсто. На жалост, добар део тих плодова реекспортом је дошао у Србију па је пласман домаће брескве у последње две године знатно отежан. Не фаворизује наш производ, већ се примат даје оном расхлађеном, калибрираном и упакованом који долази из иностранства и - често се декларише као наша роба. То је тренутно један од већих проблема наших произвођача брескве, наглашава професор Огњанов.

70.000 тона годишње, а у складу с рејонизацијом су воћњаци који се налазе у смедеревском крају, на Фрушкој гори, у околини Гроцке и у Шумадији. Брескви погодују терени чија надморска висина је од 250 до 300 метара, јер на њима ретко долази до појаве касних мразева. Али, у задње време, када је све евидентнија промена климе, и то се променило.

- Држава би у овом тренутку морала да фаворизује непрофитабилне хладњаче, с циљем да од малих воћара направи униформну велику производњу, а опет, наука са своје стране треба да униформише сортимент и да га прилагоди и иностраним и домаћим захтевима. Када гово-

римо о домаћем тржишту, не треба да доживимо судбину Италијана и да престанемо да једемо брескву, већ треба гајити и пласирати наше старије сорте које су мекше, али их краси карактеристичан укус, мирис и арома, а које се продају у технолошкој зрелости - поручује проф. Огњанов и подсећа на то да се сортимент овог воћа дели на сорте брескве, нектарине и индустријске брескве и покрива временски период од четири месеца.

Најраније сорте у нашим условима сазревају почетком јуна, а најкасније се беру до 20. септембра. Бресква се може и чувати, али не баш потпуно успешно, јер деградација плодова у хладњачама почиње изнутра. Између кошнице и мезокарпа конзумних бресака постоји слој ваздуха, тако да губе на квалитету, јер ово воће код нас нико не чува у УЛО хладњачама. Али, како каже Огњанов, не постоји ни потреба за њиховим складиштењем, јер смо после 20. септембра већ засићени бресквама и тада се људи опредељују за друго воће, карактеристично за ту сезону.

### Прерада неискоришћена шанса

Још једна неискоришћена шанса Србије јесте прерада овог воћа. Код нас су прерадни капацитети резерва за нереализован пласман стоне брескве, што је погрешно.

- Не могу да верујем - каже професор Огњанов - да наши прерађивачи нису спознали велику могућност и перспективу. Компот од брескве је најскупљи производ од воћа на светској пијаци. У структури сортимента у Шпанији и Грчкој 50 одсто укупне производње овог воћа представљају индустријске брескве, од којих се прави компот. Руско тржиште је једно од највећих, те се у овој земљи поједе више од 70 одсто светске производње компота од бресака.

Нема ниједног светског хотела са пет звездица који за доручак

- Код нас су прерадни капацитети резерва за нереализован пласман стоне брескве, што је потпуно - каже проф. др Владислав Огњанов. - Не могу да верујем да наши прерађивачи нису спознали велику могућност и перспективу: компот од брескве је најскупљи производ од воћа на светској пијаци

не сервира овај компот који се прави од посебних индустријских сорти којих има много, а покривају период зрења од 10. јула до

15. септембра, објашњава Огњанов и додаје да никако не треба заборавити ни производњу сокова. Наглашава да класичан сортимент није погодан за њихову производњу, јер ове брескве имају црвенило око кошнице које замути кашу од жутог мезокарпа до те мере да не буде наранџасте боје. Пре безмало две деценије основна сорта за прераду била је „ветеран“ коју је красила предивна боја мезокарпа. Реч је о словеначкој сорти коју наши воћари настоје да врате у своје колекције. „Ветеран“ се спорадично може пронаћи у расадницима у Словенији, али се скоро уопште не гаји.

Јасна Бајшански





НЕКАДА ЈЕ РАВНИЦА БИЛА БАЊА ПУНА

# Када је оркан однео Лемешку бању

**В**ојводина је чувена по дремљивим, запуштеним и често напуштеним салашима, али и бањама, по којима би, кад је квалитет воде у питању, могла да иде раме уз раме уз неке чувене европске, попут Харкања. Данашње војвођанске бање углавном су резервисане за болеснике и реконвалесценте, а о славној бањској прошлости у неким банатским и бачким селима сведоче покоји напуштени базени и натрунули зидови, понека разгледница и сеоска легенда.

## Чонопља и Милетић - бледа успомена на неко боље време

Бивало је пре Другог светског рата и непосредно након њега бања и више, у околини Сомбора су радиле још две, јер је можда тадашња властела и буржоазија одлазила у Карлове Вари и Баден Баден, али су зато припадници средње класе, па и нижих слојева проналазили лека својој костобољи, али и забаву у бањама Чонопље и Светозар Милетићу, које су у време сада-



шње тек бледа успомена на неко боље време.

Тако избледели записници чонопљанског поглаварства сведоче о томе како је 1925. године издата дозвола Адаму Шталмајеру да на ливади на Сомборском путу подигне лековито купатило. Исте године у деловодник се уноси и извештај да је купатило подигнуто, те да се спас од реуме може пронаћи у шест великих цементних када. Топла вода црпела се из дубина тако што је коришћена пумпа коју је покренуо коњ крећући се у круг, баш као да је у питању паорска вршидба, а ову благодет нису користили само Чонопљанци, већ је бивало и света из Сомбора,

## Коришћење термалних извора у ортанизованом облику зајочело је још у другој половини 19 века

Светозар Милетића, Алекса Шантића, Пачира... Следећи, али и последњи пут чонопљански староставни „велнес“ спомиње се и деценију и по касније. Шта се дешавало после тога тешко је дешифровати, пошто не постоји ниједан валидан документ о судбини чонопљанских термалних извора, који су се протеклих деценија волшебном избрисали чак и из колективног памћења, с изузетком Драгана Косановића, чији је питеорески етно парк „Стари рибњак“ настао преко пута некадашње бање.

Још шездесетих година прошлог века су се на тој ливади крај тада постојећих рибњака могли видети остаци неке грађевине, али нама деци биле су најинтересантније бетонске каде у којима смо се играли. Била је ту и једна велика јама, очигледно ископана као базен, жут од исте такве млаке воде која је однекуд избијала - присећа се власник најновијег етно-туристичког бисера у сомборској околини. - Седамдесетих година, ако се не варам тачно 1972, прокопана су ова два канала како би се вода

одвела с рибњака, па су у склопу тих радова порушене и цементне каде, а сав шут искориштен за затрпавање рибњака... - једно је од ретких сведочења о постојању бање у Чонопљи.

## Лемешка бања лековита као Игало

Свега неколико километара на северозапад сместило се село Светозар Милетић, које његови жители, али и становници Сомбора и данас зову Лемеш, по старом називу „Немеш Милитич“. Житељи насеља потомака ситног хабзбуршког племства, по открићу подземне жиле којом куца водоток, квалитетом и лековитошћу истоветан оном у чувеној мађарској бањи Харкањ, решили су да искористе ову благодат. Коришћење термалних извора у организованом облику започело је још у другој половини 19 века, па се као Лемешка бања помиње први пут 1888. године, а деценијама након тога предузимљиви Лемешани формирали су акционарско друштво, како би изградиле право бањско лечилиште, па се у њихово име жупник Болто Агатић 1925. обраћа општини не би ли и она узела коју акцију и тиме допринела изградњи. Одговорено му је да би општина ипак хтела да пре такве одлуке прочешља постојеће рачуне, али се и увери у оправданост целог подухвата, односно у стварну лековитост термалних извора смештених на

потесу према Станишићу. Вода, али и блато њоме натапано, послато је на анализу у Краљевску хемијску лабораторију у Београд, из које је убрзо и стигла потврда да се лековитост извора топле воде може поредити с оном у Харкању, а блата са благотворним „парњаком“ у Игалу.

С оваквим ветром у леђа Лемешани су прионули на посао, па ангажујући сомборског зидарског предузимача Мију Штрангарића већ 1928. године по угледу на палићку Велику терасу подижу централну зграду, чији садашњи авегињски костур подсећа на славне дане, зида се циглом и отворени базен из којег данас класа трска и шаш, а цео комплекс од 20 хектара претвара се у праву ботаничку башту, арборетум. Бања располаже у то време са чак 14 бетонских када, делом за терапије лековитим блатом, рестораном и великом терасом, што је и получило ве-



## Припадници средње класе, па и нижих слојева проналазили лека својој костобољи, али и забаву у бањама Чонопље и Светозар Милетићу, које су у време садашње шек бледа успомена на неко боље време

ликим бројем посетилаца у наредним годинама и деценијама. За разлику од чонопљанске, ратна и поратна времена нису претерано нашкодила Лемешкој бањи, па цео комплекс и национализацију доживљава без неких већих ремехаја у раду. Хронике педесетих година прошлог века, када за купање у отвореном базену одрасли морају да издвоје 10, а деца упола мање динара. Болесници, а њих је дневно и преко 70, за благодат лечења реуматизма, ишијаса и других костобољних и кожних болести морају да издвоје 24 динара, не би ли се балнеотерапији препустили у бањским кадама.

Али, не лези враже, 16. августа 1961. године сеоска повесница нотира до тада незабележено олујно невреме, које тачно у пола четири поподне, за свега 12 минута разара не само бању већ и добар део села. Олуја је све бањске помоћне зграде разорила, главна зграда је оштећена до неупотребљивости, тераса нетрагом нестала... Наредних година ништа није урађено не би ли се бања обновила, а како је јењавало интересовање посетилаца са стране, копнила је и воља Лемешана да користе само спољни базен или да се делимично обновљени ресторан узима у повремену закуп.

М. Миљеновић



## Додоле призивају кишу, Илија прети сушом

Српски сељак поштује бога, али и обичаје, од којих су многи паганског порекла. У сталној борби за опстанак, разапет између страха од природних непогода и наде у добар род, он и у хришћанству које је пригрлио ствара неку врсту посебне религије, комбинујући обредне радње за плодност и родност с веровањем у хришћанске свеце. Тако су особине старословенских, али и других несловенских паганских богова, преузели хришћански свеци, па се и посебно празнују.

Летњи свеци играју посебну улогу у ритуалима заштите пољопривредних производа и добара. Међу њима највећу улогу игра Свети Илија Громовник, који је по важности заменио старословенског бога Перуна. Улогу коју Перун игра у Пантеону незнабожачких Словена, игра и пророк Илија у фолклористици хришћанских Словена, нарочито код оних који су остали највернији првобитним традицијама: код Руса, Срба и Бугара. У једном средњовековном документу забележено је како су над уговором, закљученом између Руса и Грка, некрштени Руси полагали заклетву пред Перуном, а крштени пред Светим Илијом. У Библији се Свети Илија јавља као господар свих природних елемената. Вода и ватра му се покоравају. Он јавља краљу Ахабу да за седам година неће бити ни росе ни кише, докле год он не каже. Он спушта с неба ватру, која сажиге жртву, најављује и враћа кишу осушеној земљи. Свети Илија не умире природном смрћу, већ је чудом однет на небо, уз помоћ вихора, јаког ветра. Код Срба Свети Илија је Громовник, празнује се 2. августа, и заузима врло велико место у народној епопеји. У народном предању, свет су надгледали Свети Петар и Свети Илија. Илија је добио у свој део облаке и гром, кажњава-

јући рђаве људе затварањем небеских извора. Свети Илија је светац грома, велики господар кише, ветрова и бура, али и суше. Народ верује да громовима гађа ђавола, а место удара грома означава се као оно на коме је ђаво боравио. На овај дан не ради се у пољу, како раднике светац не би казнио громом. У јужној Србији кажу да ће иструлити сви ораси и лешници ако грми и пада киша на овај дан. На Светог Илију не улази се у винограде. Верује се да тих дана ни орлови воду не пију, него пиште у ваздуху. Мед који се вади на Илиндан служи као лек, а многе мајке у Србији њиме намажу децу по образима да буду здрава.

Управо због сушних година и врелих летњих дана, наши преци прибегавали су разним ритуалима којима су обезбеђивали повољне временске услове. Међу њима су и додоле, паганска врста литија у којима учествују девојке које обилазе поља, певајући додолске песме. То су типичне обредне, ритуалне песме, извођене приликом великих летњих суша. Најчешће су се певале од Ђурђевдана до Петровдана, и то четврком. Тада су обично, младе девојке, маскиране у лишће и грање (као симбол бујања вегетације) обилазиле сеоске куће и плесале певајући додолске песме. Домаћин би тада додоле поливао водом, призивајући тиме кишу. Цео додолски ритуал потиче из предхришћанског времена и представља један од најстаријих традиција словенских народа. Зашто четвртак? Зато што је тај дан био посвећен словенском богу грома, Перуну. У неким словенским језицима четвртак се и зове перендан.

Све додолске песме имају припев "ој, додо, ој, додо ле" или "ој, додо ле, мој боже ле" и обавезно се завршавају речима да је киша стигла.



**Уторак, 4. август, Света Марија Магдалена - Блага Марија** - Марија Магдалена, заштитница је жена и, иако нема „црвено слово“ у црквеном календару, тога дана, као ни на Огњену Марију и Свету Петку, домаћице ништа не раде у кући, нити у пољу. По народном веровању, била је сестра Илије Громовника и веома је поштована у Срба, нарочито међу женама. Предање каже и да је Блага Марија сестра Светог Илије Громовника, па на овај дан нису неуобичајене временске непогоде, грмљавина и град јер то „брат и сестра разговарају“. Верује се да, ако на овај дан жене оду у цркву, помоле јој се и запале свећу, могу тражити испуњење једне жеље и светитељка их свакако неће одбити.

**Субота, 8. август, Преподобномученица Параскева – Света Петка** - Ова славна и код Срба веома поштована светитељка, верује се, српског порекла, заштитница је жена, која је помагала болесне и сиромашне. Иако није црвено слово, Света Петка Трнова је веома поштована у православној вери и нарочито код Срба. Због тога данас не ваља радити тешке кућне послове, али ни месити хлеб, прати веш или се бавити ручним радовима.

**Среда, 19. август, Преображење Господње** - Преображење Господње један је од осам великих Христових празника, када, према народном предању, зором почињу да се преображавају и гора и вода, најављујући скору јесен.

Понегде се постило и због дивљих звери, а тог дана су се јели рибе и ракови. На Преображење се у цркви обавезно освећује грождје или неко друго воће у местима где нема грождја, у знак захвалности Богу на да плодовима које нам земља даје. Некада се после Преображења, први пут у сезони јело грождје.

**Петак, 28. август, Успеније Пресвете Богородице - Велика Госпојина** - Време између две Госпојине назива се међудневница, а верује се да је тај период најбољи за бране плодова и лековитих трава. Тада жене беру међудневничке траве: кичицу, крљу (рицинус), хајдучку траву, папричицу или бобицу, угаслицу, коњски босиљак... Овим травама лече се разне болести. Такође, остављају се и „међудневничка јаја“ од живине као најбоља за јело и расплод.

ПРИРОДА КАО СМИСАО ЖИВОТА

**Б**оравак у шуми враћа снагу и јача имунитет. Бистри мисли и смањује стрес. Тако тврди Љубиша Симовић, инструктор преживљавања у природи, који већину пензионерских дана проводи у шумама Србије. У природи је нашао мир и најважније животне истине, које радо дели с пријатељима.

Живим у свету чула, зато је у мом животу све чулно. Ја не читам о шуми, ја је осећам. Не маштам о жубору потока, осећам га и уживам у његовом ритму. Не пишем песме о љубави, ја волим - каже нам Љубиша Симовић на почетку саге о шуми и наставља:

**Права мера човека**

„Да бисмо покушали да схватимо природу потребно је читавим бићем, интелектом и чулима уронити у њу и пливати у њој. То је начин да је сагледамо у правом светлу. Природа уздиже нашу свест на потпуно другачији начин, него било шта друго. Ако је разумемо, ставља нас на своје право место, пригушујући



*- Ја не читам о шуми, ја је осећам. Не маштам о жубору појока, осећам га и уживам у његовом ритму. Не пишем песме о љубави, ја волим - каже Љубиша Симовић, инструктор преживљавања у природи који већину пензионерских дана проводи у шумама Србије*

**Откривање истина и - нови приоритети**

Добробит боравка у природи гледам кроз то што сам упознао себе и потпуно другачије поставио приоритете. У природи одрастете и сазрите. Ако имаш времена и не знаш шта да радиш и чиме да се бавиш, бави се собом. Ту увек има посла. За неке људе ни један дан није добар, уколико се ствари не одвијају онако како они желе. Мени је сваки дан - добар дан, јер се осећам слободно. Нико и ништа ми не може одузети оно што поседујем. Не желим да свој живот сведем на то да било коме докажујем да сам био или да сам у праву. Не желим да се осећам повређеним, љутим, уплашеним или кривим. Једноставно, искочио сам из шаблона у коме сам се осећао спутан, сведен на посматрача свог живота, без жеље да га креирам. У шуми сам



је сваки пут другачија. У природи се сцене мењају као у сновима. У њој има осећај бесконачности. Време које протиче му ништа не значи и каже да има осећај да се оно може вратити. Престаје да стари или се подмлађује старећи. Природа подстиче духовност и тера на размислање.

- Материјално губи смисао и отварају се нека друга чула. Схватиш да је потпуно сулудо да материјално користиш као „штаку“, да би кроз живот ишао усправно. Када се „штака“ поломи, лако постајемо гмизавци, неспособни да нађемо себе. У природи сам се ослободио неповерења у своје способности. Схватио сам ▶

**Шумски ручак одличан**

Од укупног броја биљака на територији Европе, чак 62 одсто расте у Шумадији. Чини се да смо повлашћени по том питању. Питање је само колико смо спремни да то искористимо. Љубиша „у главу“ познаје преко 200 биљака и исто толико печурака, и од њих на лицу места спрема укусна јела. Ручак из шуме је безмесан, отклања стрес и на њега највише треба потрошити 100-200 динара, било за четворочлану породицу или групу од 50 људи.

-За ручак у шуми и с намирницама из шуме потребно вам је веома мало новца, тек за масноћу, со, неко јаје и још понеки зачин. А може и без тога, ако нисте претерано захтевни. Све остало је у природи. Признаћете да је примамљива цена, у односу на пар хиљада динара које свакодневно остављате у маркетима и месарама. За једну шумску чорбу довољни су млади листови липе, дивље купине, плућњак, коприва, зеље или медвеђи длан. За пљескавице потребне су вам коприве и понеко јаје. Ватру ложите од сувих опалих грана, на безбедном месту. Прво и једино правило које треба поштовати у природи је да никада, али никада не стављате у ручак биљку коју не познајете - каже Љубиша.

**Шума враћа снагу и бистри ум**



нашу таштину у складу с нашом улогом на земљиној лопти. Подсећа нас колико у ствари кратко трајемо као појединци и као врста.“

Шума је за Љубишу друга кућа. Скоро да нема дана када није у природи. Он се није фанатично одрекао људи и постао осамљени чудак. Напротив. У селима кроз које пролази упознао је много људи с којима је близак. Истовремено, покушава да оношумским пријатељима покаже све благодети које она пружа за физичко и ментално здравље.

Свакодневно на друштвеним мрежама објављује читаве албуме фотографија из шума и упознаје на стотине људи са богатством које нам је пред носом, позивајући их да се врате себи. Тврди да свако од нас може бар један дан у недељи да одвоји за шетњу кроз најближу шуму. И што је најважније, добро је осмотри и осети.

Најближи Горњем Милановцу је Рудник, те на овој планини проводи и највише времена. Познаје сваки њен кутак и сваког њеног „становника“.

*- За неке људе ниједан дан није добар, уколико се ствари не одвијају онако како они желе. Мени је сваки дан - добар дан, јер се осећам слободно*

једног дана размисљао како смо за једним столом седели мој син, снаја, моји унуци и ја. Садашњост, будућност и прошлост. Осећај је невероватан. Тада сам схватио смисао живота - објашњава Љубиша Симовић нове истине до којих је дошао у природи.

Природа је за Љубишу место за шетњу и уживање. Он каже да се по природи не путује. По њој се лута, скита, одлази и враћа се. База се. Природа је једино место по коме данас можете да прођете три пута истом стазом, и она



да више не морам да глумим оно што у ствари нисам. Тада сам почео да живим у складу са собом, слободно. Схватио сам да живот има много добрих страна, под условом да за све имамо меру. Научио сам да будем задовољан оним што имам и да ме не оптерећује оно што немам – спокојно закључује наш необични саговорник.

### Љубишино краљевство

Љубишино краљевство су ситна свакодневна задовољства која су за њега непроцењива.

Енергију црпи из менталне снаге која је настала из окружења, а то окружење је природа. Његова свакодневица су детаљи од којих врви обичан дан.

- Довољно је да уђем у шуму, закорачим на ливаду, подигнем камен у планинском потоку, ослушкујем хорова природе. Моју свакодневицу обогаћују и породица, разговори с пријатељима, читање... Волим да се дружим с људима који живе с природом. Увек ћете срести неког воденичара, људе који живе на селу и од села. Пуни су јед-

наставних мудрости и лакоће. Појешћете с њима обичан качмак, неколико шумских гљива на жару и водити дивне разговоре, који су километрима далеко од туробне свакодневице на бетону – каже Љубиша.

Природа је на неки начин била и Љубишин посао, јер је радни век провео као инструктор преживљавања у природи за војнике и полицајце. Данас, каже да је пензионер који ради оно што хоће.

Фото: Биљана Ненковић и Љубиша Симовић



## Добар супермаркет и одличан ресторан

За Љубишу шума је и добро снабдевен супермаркет и одличан ресторан. Тврди да се у њој може опстати уколико се упозна целокупан биљни и животињски свет. Уживање у природи, комбиновано са спремањем пужева у котлићу на ватри, спада за њега у лепе доживљаје. Још ако то све подели с пријатељима, доживљај је много бољи.

Шума обилује јестивим биљем и печуркама. Годинама сам их упознавао и проучавао, прочитао много стручних књига да бих био добро информисан. Реч је о храни која је километрима далеко од било каквог градског загађења.

Потоци су бистри с питком водом, а снег је зими чисто бео. Занимљиво је да већи део године можете да пронађете храну у шуми. У пролеће и лето су то сремуш, коприва, птичија јаја, пужеви, риба, багремов цвет. У шуми се налази море лековитог биља и бобица, можете видети слапове цвета дрењка. Виђао сам и необичне биљке, за које раније нисам знао да постоје. На пример, открио сам биљку мразовац, која својим прелепим цветовима неодољиво подсећа на шафран. Иначе је отровна и дозвољава нам само да уживамо у њеној лепоти – каже Љубиша.

## НА ГАЗДИНСТВУ НЕДЕЉКОВИХ У КАЋУ НОВЕ СОРТЕ БОСТАНА И НОВЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ

Последњих година међу произвођачима, али и конзументима лубеница у свету завладала је нова мода. Све више се траже селекције изузетно слатких, али малих лубеница, тешких свега два до два и по килограма. Овај тренд полако осваја и наше бостанције. Истина, за сада, колико је познато, на већим површинама гаје се само у Госпођинцима и Каћу, селима недалеко од Новог Сада. Није тешко разумети због чега ове мале лубенице крупним корацима грабе у будућност. Породице, које последњих година броје све мање чланова, тешко се носе с великим лубеницама, па често добар део укусног меса пропадне. Ове мале, али веома слатке, зато се поједу до последњег залогоја.



# Слатка мала из Каћа

На Пољопривредном газдинству Недељков у Каћу мини лубенице гаје се од пре неку годину. Прво у огледима, лане на малој површини, а ове вегетације посађена је на два јутра. Недељкови су се определили за „sweet pepita“, нови, и за сада једини хибрид ране мини лубенице с микросеменкама. Селекција, настала у Италији, намењена је само вичним бостанцијама.

Власница Пољопривредног газдинства је **Ведрана Недељков**, а у пословима јој помаже супруг, запослен у другој фирми. Обоје агрономи, вољни су да примењују нове технологије, савладавају изазове и газе препреке. Када смо их посетили, првог дана лета, лубенице су биле порасле до близу оптималне вличине.

Како смо сазнали од Ведране, припрема њиве на којој ће се гајити лубеница почиње још у јесен. Прати се плодоред, уради агрохемијска анализа и најчешће растури минерално ђубриво у којем је однос азота, фосфора и калијума 20:20:20, а затим дубоким орањем оно унесе у земљиште. У пролеће следи предсетвена припрема, којом се направи ситно-мрвичаста структура. У овом периоду не уносе се никаква хранива.

У односу на класичне лубенице, биљка пепите је много нежнија, сви делови су ситнији, вреже краће, па се у складу с тим и другачије се расађује, за хектар је потребно око шест хиљада

Четири до шест недеља пре почетка планиране садње, која је прилагођена берби, а њу диктира тржиште, почиње производња расада.

- Расад производимо у грејаном пластенику – истиче Ведрана.- Сејемо у контејнере, у сваки по једну семенку јер користимо најквалитетније семе које не може да „омане“. Да бисмо продужили време бербе, пепиту сејемо у неколико наврата, тако и расађујемо - прво је од средине априла, а последње је у трећој декади јуна. Важно је знати да од расађивања до бербе првог плода треба да прође осам до десет недеља.

Прихрана лубенице уопште, слободно се може рећи, мала је научна дисциплина. Биљкама у свакој фази развоја ваља дати други елемент. Недељкови у вегетацији сва хранива уносе преко система за заливање. После расађивања, а због бољег укоренавања, додају фосфор. Чим почне цветање, замењују га калцијумом, а када су плодови формирани, у систем се убацује калијум.

У односу на класичне лубенице, биљка пепите је много нежнија, сви делови су ситнији, вреже краће, па се у складу с тим и другачије се расађује, за хектар је потребно око шест хиљада

биљака – чули смо од Ведране.- Принос је нешто мањи од њених класичних, великих рођака, по врежи се убере најчешће 10 плодова од којих барем осам буду у првој класи, али с обзиром на густину, разлика је мања.

Рекло би се да је ова лубеница, због савреног укуса, у односу на остале, осетљивија на болести и штеточине. Међутим, чињенице показују, а произвођачи доказују, да је ситуација потпуно супротна. Штавише, ова лубеница поседује висок степен отпорности на болести а делом и на штеточине.

Сви пољопривредници, посебно повртари и воћари, добро знају да је производња лакши део пута до успеха. Пласман је онај тежи и горчи. За пласман ове лубенице за сада нема проблема. Напротив, и многоструко веће количине нашле би пут до потрошача.

За Недељкове тржиште су пијаци, првенствено новосадске, а ове године „слатка мала из Каћа“, како у шали зову своје лубенице, креће пут Београда, а отварају се и неки нови путеви. Као у свакој савременој производњи, сваки плод је обележен препознатљивом налепницом тако да, ко једном купи пепиту, враћа се на њихову тезгу.

С. М.

## У ПЕКАРИ ШАНДОРА КИШКАРОЉА У БАЧКОЈ ТОПОЛИ МЕСЕ ХЛЕБ НА ТРАДИЦИОНАЛАН НАЧИН



У пекари „Топ пек“ у Бачкој Тополи, која постоји већ девет година, Шандор Кишкарoљ из Бајше пече хлеб на старински начин, без било каквих адитива. Своје деликатесе продаје и у Суботици, а однедавно и у Новом Саду.

- Ватру у нашој зиданој пећи ложимо дрветом од сушене тополе – каже Шандор. - Правимо десетак врста хлеба, већином од интегралних зрна, једино немамо полубели хлеб јер га праве

### За сваку туру нова ватра

- Овакве пекаре постале су реткост због начина на који производимо хлеб. Највећи кривац је то што код нас нема много машина, имамо само једну месилицу, а све остало ради се ручно и, наравно, цело штос је у зиданој крушној пећи коју је тешко опслуживати. Уочи сваке туре палимо ватру, а када ватра од тополовог дрвета изгори, вадимо жар и ланеним цаком оперемо дно пећке да бисмо је расхладили. То је веома важно јер у току расхлађивања долази до испаравања, ваздух постаје влажан, а то је битно када се тесто убаци да се одмах не би стврдло, да се одмах не би формирала кора, да би хлеб могао да нарасте. Кад је печење готово, хлеб вадимо и онда опет палимо ватру и тако три пута у току јутра...

*Производе десетак врста хлеба без квасца и без адитива, већином од интегралних зрна, једино немају полубели хлеб јер га праве сви остали, а своје деликатесе продају и у Суботици и Новом Саду*

четири-пет кућа од наше, постојала је пекара у којој су у зиданој пећи пекли циповке, од белог брашна, без адитива, на традиционалан начин. Стари пекар радио је то мајсторски, али како су га године стигле, затворио је пекару, а до тада цело село је куповало код њега. И многи из околине...

Када је остао без посла, Шандору је пало на памет да бих могао да почне да пече хлеб. Убрзо му је пријатељ понудио могућност да закупи стару градску пекару у Бачкој Тополи. Тамо

# Циповка из „Топ пека“

сви остали. Сада печемо око 300 килограма хлеба дневно, а наш капацитет је око 500 килограма на дан, тако да желимо да отворимо још две продавнице у Новом Саду.

Осим пекаре, у Бачкој Тополи имају и један ресторан. Идеја је једноставна: када се заврши печење неколико тура хлеба, крушна пећ још неколико сати остаје фантастично загрејана. Ту, у глиненим посудама из Злакуса, кувају и пеку разне ђаконије као што су пасуљ, сарма, буткице или телетина испод сача.

- Све је почело из невоље, пре десетак година, кад сам остао без посла. У мојој родној Бајши,

је, по угледу на старог комшију из Бајше, саградио прву пећ, ону стару салашарску: доњи део био је од глине, а сам врх од блата.

За девет година бављења овим послом Кишкарoљ их је саградио

шест. Последња, шеста, и данас актуелна, и највећа је. Направљена је од шамота, хлеб се у њој пече на сушеној тополи и може да испече 120 килограма хлеба у једној тури.

Од тих дана смо ту, присећа се Шандор, полако растемо, учимо и трудимо се да се изборимо на суровом тржишту хлеба.

### Идеја, упорност и мало среће

Питамо нашег домаћина како је успео у пословном подухвату?

- Најбитнија је идеја, вели Кишкарoљ, ако имате добру идеју, морате бити упорни и истрајни, помало и храбри, а ако немате среће, ништа не можете успети. Само ако вам се све то



сложну екипу. Ако имате добре људе око себе, ништа није тешко! Целог живота радио сам за себе, никад за другога, увек сам био приватник. Увек је код нас било тешко наћи добру сировину, а највише ми смета нелојална конкуренција, кад неко у нашој бранши прича једно, а ради друго. Таква је прича о црном хлебу који се најчешће продаје у нашим пекарама: црни хлеб не треба да буде црн, јер црно брашно није црне боје. Ако вам продају црни хлеб црне боје, знајте да није прави, да је у њему нека вештачка боја. Наш црни хлеб прави се од брашна „тип 1100“ и тек је нешто тамнији од обичног.

### Бело брашно само у белом хлебу

Кишкарoљ каже да су му у почетку више куповали бели хлеб, али сада тек сваки десети. Половина грађана купује код њега црни, а преосталих 40 одсто иде на такозване специјалне хлебове, од спелте, хељде и ражи.

Када је у питању та врста специјалног леба, ни у њега у пекари „Топ пек“ не мешају бело брашно.

- Од белог брашна правимо бели хлеб, а од црног црни, и то тип 1100, довлачимо га издалека јер се у Војводини готово не користи. Полубели хлеб не производимо. Специјални хлеб од ражи правимо тако што мешамо 50 одсто раженог и 50 одсто црног, спелтин хлеб правимо с пола спелте и пола црног брашна, а када правимо хељдин, исти је проценат: 50 одсто хељдиног брашна и 50 одсто црног. У те хлебове не мешамо, дакле, бело брашно, нити било какве смесе, што се често ради, нема тајне наш саговорник.

Разговор за „Добро јутро“ Шандор Кишкарoљ завршава својом дефиницијом пословног успеха и личне среће:

- Пословни успех за мене је да радим оно што волим и, кад видим да су људи око мене, моји радници и сарадници, задовољни. Ипак, лична срећа је, наравно, у породици.

Александар Ђивуљскиј

склопи, можете бити успешан предузетник...

У „Топ-пек“ пекари чува се на десетине рецепата за добар домаћи хлеб, али нас овом приликом занима рецепт за пословни успех.

- Упорност је најбитнија, има тешких тренутака, а има и лепих... Кад дође нека тешкоћа, треба се изборити с њоме, нема стајања. Код нас се ради у три смене, зато је најважније имати

### Како векна остаје свежа

Наш хлеб правимо бесквасном технологијом, не користимо квасац, већ кисело тесто и због тога је процес прављења нашег хлеба дужи. Имамо машину капацитета 200 килограма, у којој правимо кисело тесто од брашна и воде, а потребне бактерије и квасне гљивице добијају се из ваздуха. Сваког дана то тесто обнављамо, колико потрошимо, толико морамо додати и стално то одржавамо мешајући...

Чекамо да тесто нарасте, чувамо га на одређеној температури између четири и пет сати. Ако користимо хељдино, ражено или спелтино интегрално брашно, онда је и процес дужи. Тада тесто чувамо у малим кошарама од 10 до 12 сати. У томе је тајна свежине нашег хлеба који може да се једе и 5-6 дана и да се лепо сече, а да се не мрви, не можете га притискати као сунђер...







## И УВОЗ, И ИЗВОЗ

Просечан извоз износи црног лука из Србије износи 16.068 тона и вреди око 3,8 милиона долара. Годишње се у нашу земљу увезе око 10.000 тона црног лука, и то углавном из Перуа.

**А**вгуст је месец лука. Први венци златножутог блага појавиће се испод тремова и на доврацима, где ће се још неко време у сенци спремати за дугу зиму. Лук је поврће које много више заслужује да се нађе у пословици „меша се у све као мирођија“. Јер, без мирођије се и може, али без црног лука многа јела су незамислива.

## Од старих сорти остао

*За повратак погачара пошребно је оилемењивањем створити квалитетне и ошорне сорте, што поједине семенске куће у Европи већ и раде, како би се враћиле аутохтоним сортама*

Гајење црног лука код нас има дугу историју. На жалост, када су у питању аутохтоне сорте, историја је све што је од њих остало. Најпознатији међу њима је погачар, али, изненадили бисте се кад бисте знали колико се сорти лука у 19. и почетком

20. века сејало у нашим повртњацима. Домаће врсте црног лука практично више не постоје. На пијацама и маркетима купујемо лук, произведен на нашим њивама, али од холандског семена.

Лук погачар може се наћи код ретких повртара, под условом да имају тек који килограм вишка за продају. Стара српска, аутохтона сорта која се називала и „барут погачар“ име је добила по изразито пљоснатом плоду. Погачар је познат и по томе што је веома отпоран на временске услове и

пољопривредних наука Ђорде Радић 1888. године пише да „лука гајимо врло много врста по нашијем повртњацима, које се по облику главице, по боји љуске и по укусу једна од друге разликују“. О погачару је писао овако:

*„Од њоснајших врста, сорте шийа погачар гајо се обични црвени и жути са жућким месом и чврстом главицом, луковицом, које када се добро просуше и на промаји обесе моју врло добро до самој новој лука да се одрже“.*

## само добар глас

болести. Као и данас, од значаја су биле сорте с квалитетном луковицом које се добро чувају. Пре свих такав је био погачар.

Писање историје ове сорте почиње крајем 19. века. У књизи „Повртарство – за школу и народ“, први српски доктор

Мадера од три килограма

Најкрупнија сорта у типу погачара била је мадејра. Име је добио по острву Мадери, где достиже масу од 2 до 3 килограма. Главна карактеристика коју су ондашњи стручњаци забеле-

## Заплањци не одустају од погачара

Некада се погачар масовно гајио у Србији. Најпознатије место где се сејала ова аутохтона сорта било је, а и данас је Заплањска Топоница, недалеко од Гаџиног Хана. Свако од 300 домаћинстава гаји ово поврће на више од сто хектара, али је тешко рећи колико је тачно хектара под погачаром.

За ово село кажу да, када би арпаџик бацили на бетон, опет би родио погачар. Толико су чувени по производњи, да у шали кажу да би, када би и засејали неко друго семе, изникао баш погачар.

Црни лук гаје на старински начин. Једне године прикупе семе звано барутана. Очисте га и оперу и затим засеју крајем лета. Од тог семена се добија арпаџик. То је мала главица лука, које се тек наредног пролећа ручно сади, да би се при крају лета добила главица црног лука.

Заплањци већ неколико година у августу кад је време да се вади лук организују манифестацију „Јужноморавски дани црног лука“, на којој се надмећу ко је произвео најбољи лук.



## БЛАГО ИЗ ПОВРТЊАКА

**Н**и љут ни слadak, ни црни ни бели лук, већ празилук. У августу се и бере и сеје, а вешти баштовани имају га у баштама током целе године. Сетвом у фебруару и расађивањем у марту и априлу, празилук се убира од јуна до краја августа. За зимску потрошњу сетва је у мају и јуну, садња од јула до почетка септембра, а за коришћење доспева у току зиме и рано у пролеће.

Празилук је двогодишња биљка из породице лукова, али, за разлику од већине врста из ове породице, не формира луковицу, те се у исхрани користи лажно стабло и део зелених листова. У плодореду долази на прво место, јер веома повољно реагује на ђубрење стајњаком, али тек после четири године може да се посади на место на којем су гајени други лукови. За успешно

## Празилук током целе године

гајење празилука потребно је плодно, структурно земљиште, повољних физичко – хемијских особина, неутралне pH реакције.

Празилук се конзумира током целе године јер се може брати од јесени до краја пролећа. Употребљава се у целисти, благог је укуса, и за разлику од осталих врста лука нема јак мирис и не изазива пецкање и сузење очију. Припрема се уз варива, а могуће га је користити и приликом припреме супа, умака, пита, као и за ароматизацију јела. Приликом чишћења сече се по средини и не оставља се у води јер може попримити горак укус.

Неправедно оптужен као „антиурбан“ поврће, празилук је, према речима нутрициониста, право благо

*Резултати више истраживања показују да редован унос празилука, посебно као свежег поврћа, подиже ниво шакозваној доброј холестерола, док лоше масноће просито „протерује“ из крви*

које би требало што чешће имати на трези. Одличан је „борац“ против масноћа и шећера у крви, повишеног

притиска, а захваљујући влакнима нормализује варење. Специфична комбинација састојака високе нутритивне вредности ово поврће чини веома важним делом добро избалансираних исхране.

Иако човек може имати пуно користи од овог поврћа, стручњаци упозоравају да би особе с обољењима бубрега и жучне кесе требало да га избегавају и уз дозволу лекара га обазриво користе у припреми салата и јела. За ово су криве супстанце познате као оксалати, које, када се у већим количинама уносе у организам кристалишу и могу изазвати проблеме који иначе често погађају такве „болеснике“, а постоји опасност и да блокирају усвајање калцијума.



Празилук садржи витамин Ц, минерале, сумпор и етерична уља. Поменути уља заслужна су за специфичан мирис, а благотворно делују на крв, јетру, бубреге, пробавне и дисајне органе. Највише минерала и витамина



жили јесте да се преко зиме може дуго чувати.

- Ова сорта гаји се из расада сетвом у марту и садњом у мају, а убире се крајем августа - написао је др Радић у свом уџбенику.

Од сорти за јесењу садњу Радић спомиње сорту Петровски бели, која доспева у априлу и мају. Очигледно је припадала групи слатких и одговарала би данашњем сребрњаку. Поред пљоснате мадејре др Ђорђе Радић помиње и округлу „црвену мадејру“. Наводи да је крупна, али да не може дуго да се чува. Од дугуљстих препоручује „нашу одличну белу ашламу, слатка (блажа) сорта за летњу и јесењу употребу са четири подврсте - са отвореном и угасито жутом (најдуже се држи) и са црвеном и руменом љуском“, али и сорту штазбуршки жути и румени, жутог односно руменог меса, благог укуса, сорта "Bellgrade" исте величине, као и ашлама, белог слатког меса.

Проф. др Бранка Лазић, с Пољопривредног факултета у Новом Саду у свом раду "Из историје пољопривреде" наводи да је у посебном додатку часописа

"Вртарски гласник" из 1894. године, штампан и каталог сорти једне ондашње семенске куће Борјановић. Без много појединости о овом илустрованом каталогу наведене су следеће сорте црног лука:

"Обични домаћи, претпостављам да је то иста сорта о којој пише Радић, бледорумене љуске и љутог укуса. Затим житавски жути, према Радићу, односно *Zittauer delve*, који је био врло крупан", навела је проф. др Лазић у својој Историји пољопривреде.

Данас ових сорти скоро да нема на домаћим њивама. Оне које су се задржале имају други облик и масу. Штета је што нема више сорти погачара, који је богат сувом материјом, љутог је укуса и дуго може да се чува. За његов повратак потребно је оплемењивањем створити квалитетне и отпорне сорте, што поједине семенске куће у Европи већ и раде како би се вратиле својим аутохтоним сортама.

Б. Н.



Црни лук треба извадити из земље почетком августа и оставити на сунцу пет-шест дана да се добро просуши, да зелени листови пожуте, а суви добију карактеристичну боју. Мање количине овог поврћа после вађења треба уплести у венац, а веће после сушења очистити од остатка листова, тако да на луковици остане врат дужине од три до четири центиметра. Добро просушен и очишћен лук уноси се у посебне просторије какве су таван, шупа, спајз... где је добра вентилација и где ће се и у току зиме добро чувати. Ситније луковице, чији је пречник мањи од три центиметра, ваља одмах издвојити и током октобра их посадити и произвести млади лук.

садржано је у листовима, стога их је препоручљиво конзумирати једнако као и стаблику. Природан је лек за кашаљ и помаже код бројних обољења дисајног тракта – кашља и искашљавања, астме, упале плућа и грлобоље. Осим тога, поспешује рад црева и пробавног система и побољшава апетит.

Пошто још увек није извађен и потрошен сав празилук посејан у пролеће, ваљало би с њим чешће припремати јела за које наше домаћице имају пуно проверених рецепата. Заједничко за све је да се припремају брзо и лако, да су јела укусна и хранљива.

Берба празилука се може обављати у различито време, а обично се бере касно у јесен. Сорте кратког „стабла“ су отпорније на зиму и биљке се могу чувати у башти, утрапљене, или на месту где су одрасле, готово читаве зиме.

Сорте дугог „стабла“ су мање отпорне на зиму и болести па их у јесен треба вадити и чувати у трапу, песку, или подруму.

Трапљење у башти или дворишту се обавља на следећи начин: Ашовом се отвара бразда и у њу полаже празилук, тако да штрчи само лишће. Приликом отварања следеће бразде, предходна се затрпава, и тако редом. Може се чувати у хладним подрумима, укопан у песак, у траповима и на отвореном. Сорте које су отпорне на хладноћу могу презимити на гредицама, али се препоручује да са обе стране ставите нарезане гране црногорике.



С. М.

# ZDRAVLJE IZ TEGLE s Mlađinog salaša

## MALTEKS

- ekstrap 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



Certification number 10402

**BEZ ADITIVA  
I KONZERVANSA**



Malteks možete kupiti pouzećem 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



## ТИКВИЦА, ТИКВА, БУНДЕВА

**Т**иквице су идеалне за справљање варива, за пуњење, поховање, пржење, печење. У исхрани се користе на различите начине и веома су цењене и тражене, посебно код дијеталних режима исхране. Имају велику биолошку и малу енергетску вредност, с високим садржајем вредних и заштитних материја, пре свега витамина и минерала. Због тога су често на трпези, припремљене на најразличитије начине. Беле бундеве и мускатне тикве такође су вечита инспирација кретивним домаћицама, а због нутритивних особина састојак су и сланим и слатким јелима.

У ДОО „Царска башта“ у Муљли код Зрењанина лепој причи о тиквама и тиквицама додају и податак да оне, уз правилну негу, одгајивачима доносе лепу зараду. „Царска башта“ око свог дистрибутивног центра окупља пољопривреднике кооперанте, али има и властиту производњу поврћа. Тиквице, основни артикал овог предузећа, тренутно су посађене на 1,2 хектара и површина под овим поврћем неће

бити смањивана ни у наредним годинама.

**Банкови, најлон и „кап по кап“ заливање**

– Код нас у „Царској башти“, ако тиквице добро одржавамо, знају да роде и 100 тона по хектару. Ми их гајимо на банкове и на најлону, уз заливање „кап по кап“. Неизоставна је редовна прихрана основним ђубривом, у количини од једне тоне по хектару, фолијарном прихраном и кроз систем за наводњавање. Од садње до прве бербе потребно је 40 дана, а плодови се могу убирати два месеца. Када говоримо о штеточинама, највеће проблеме стварају биљне ваши, а кишно време може проузроковати појаву пепелнице на листу. Све то се може решити. Бирамо сорте чији плодови не прелазе дужину 20 до 25 центиметара и тежину 150 до 200 грама, јер такве плодове потрошачи највише воле – објашњава **Тибор Молнар**.

Према његовим речима, препоручљиво је да се тиквице продају одмах након бербе, а купци

*Производња на једном хектару не сме да кошта више од 500 до 800 евра, а приход може да буде 10.000 до 15.000 евра по хектару – каже професор др Жарко Илин*

је у нормалним условима могу чувати седам дана без проблема, у фрижидеру и до две недеље.

– Исплативост производње тиквица, тикава и бундева изузетно је велика, пре свега због чињенице да су улагања по јединици површине релативно мала. Производња на једном хектару не сме да кошта више од 500 до 800 евра, што

зависи од тога да ли се користе биоразградиве или обичне фолије, као и колико се органских и минералних ђубрива употребљава. У зависности од фазе зрелости, времена бербе, сорте, приход може да буде 10.000 до 15.000 евра по хектару – каже

**професор др Жарко Илин** с Пољопривредног факултета у Новом Саду.

**Основа густих сокова и дечјих кашица**

Од произвођача смо чули да радо гаје ово поврће, па су зато тиквице у значајној мери заступљене у домаћој повртарској производњи, а проф. Илин каже да, када се смањују површине

под паприком, повећавају се под тиквицама, и обрнуто. Званична статистика о овом поврћу не води прецизну евиденцију, али се зна да се гаји на површинама од 500 до 1.500 хектара. Просек је 1.000 хектара. Сем тиквица, на нашим просторима производи се и бела бундева и мускатна тиква. Технологија производње тиквица разликује се од технологије производње тикава



у томе што се тиквица може узгајати током целе године.

Илин произвођачима поручује да је неопходно одржавати влажност земљишта на нивоу 80 до 85 одсто пољског водног капацитета или 20 масених процената, како би она била идеална, јер су ове биљке велики потрошачи воде. Због тога и плодови садрже око 90 одсто воде. Храна и вода се додају фертиригацијом, односно директно у зону корена.

У Војводини су се својевремено много гајиле тикве, за уговореног купаца и то за словеначки „Фруктал“. Распадом Југославије тржиште за белу лудају и мускатну тикву битно се смањило, ▶

*За белу бундеву не каже се случајно да је краљица здраве хране, ојевана је у њесми, зову је „српска банана“, заштитници је знак Банана и збој „Дана лудаје“ прославила је Кикинду*

# Краљица здраве хране и добре зараде

**Симбол плодности**

Тиква је једнодишња биљка, пореклом из Америке. Према њој су се Индијанци односили с великим поштовањем. Закопавали су је заједно с мртвима, како би им обезбедили храну на путовању у вечност. Ипак, афричко племе Догама испричало је најинтересантнију причу о лудајама. По њиховом предању, Врховни бог је тиквицу претворио у материцу, из које су се родила сва жива бића на Земљи. И у православним обичајима тиква је нашла своје место. Код нас је на трпези за Бадње вече печена лудаја, поред жита, ораха и сувих смокава, незаобилазна и симболична плодност.

Иначе, тикве спадају међу најстарије гајене врсте. У Европу су из Централне и Јужне Америке доспеле у 16. веку. Посебна врста тикве, позната под називом луфа, када се осуши, користи се као сунђер за купање.

**Од лудаје до флашице**

Када се цела тиква убере на њиви, плодови се сложе на тзв. дозревање 10 - 15 дана, па се након тога времена ручним отварањем, веома лако, без скоро икаквих помагала, семе вади и припрема за сушење. Ако се користе комбајни, њима се на њиви одмах вади семе, а плодови остају. Сушити се може на сунцу, што је економичније, или у сушарама на температури од 40 степени. Осушено семе најбоље је складиштити у папирној амбалажи или дрвеним сандуцима до момента цеђења. Процес цеђења обавља се пресама потискивањем, уље се прихвата у чистим посудама и отпрема на таложњење, а касније се пакује у флаше. Постоје и савремене линије за производњу уља, које имају филтере с таложницама, пумпама и пунилицама.



али се повећала тражња тиквица, и то не само за свежу потрошњу, већ и за хладну прераду, марирање, сушење и дехидрацију.

Бела бундева, мускатна тиква, тиква голица убирају се искључиво у пуној физиолошкој зрелости. У исхрани се користе на различите начине: куване, пржене, печене, у различитим колачима, праве се различите каше које су, како каже проф. др Жарко Илин, посебно интересантне у производњи хране за децу и често бивају база у производњи густих сокова.

### Продор на америчко тржиште

Посебно је занимљива мускатна тиква због већег садржаја суве материје у односу на беле бундеве, али превасходно због пријатног мускатног укуса и мириса. Ово поврће веома је цењено и тражено у САД, Канади, Немачкој, Холандији, Енглеској и другим земљама. Берба мускатне тикве обавља се крајем јула, затим крајем августа и на послетку почетком октобра. Принос јој је око три килограма по квадратном метру. Мирисом највише подсећа на лубенице и диње. Месо плода је дебело, сочно, слатко, лепе конзистенције, тамонаранцасте је боје и идеално је за прављење пита и колача.

Ова тиква богата је минералима и витаминима, што је карактерише као врло квалитетну и здраву намирницу. Мускатна тиква даје принос од 40 тона по хектару и изузетно је погодна за органски узгој. Ово су вероватно само неки од разлога због којих је од прошле године компанија "Монди Србија" у Врдилима код Краљева уговорила извоз 600 тона мускатне тикве за америчко тржиште. Ова компанија је, иначе, уз помоћ Ламехове глобалне трговинске мреже, добила до-

датне импULSE у развоју и напредује ка позицији водећег регионалног произвођача јагодичастих воћа и замрзнуте каше.

*Ако тиквице добро одржавамо, знају да роде и 100 тона по хектару – каже Тибор Молнар из "Царске башће" у Мужљи, која их производи и ошкуйљује*

За производњу ове тикве закључени су уговори с кооперантима. Обезбеђен им је семенски материјал и сва заштита на биљној бази – обавезној и једино допуштеној кад је у питању органска производња. Иначе, ти-



### Брашно од голице

Колико је тиква голица интересантна за прераду потврђује и податак да је 2012. године на такмичењу „Најбоља технолошка иновација“ тим "Брашњари" фирме „Pan Union Oil“ проглашен за победника такмичења, захваљујући иновативном производу, брашну од тикве голице. Оно се добија у процесу производње хладно цеђеног уља. Намењено је пекарској индустрији, као додаток пекарским производима. Брашно је високе нутритивне вредности, богато је органским и минералним материјама, специфичног – ароматичног, занимљивог и новог укуса, прашкасте конзистенције, зеленкасте боје. Брашно се посебно прилагођава у поступку млинске прераде, с параметрима процеса дефинисаним тако да се добије фини гранулометриски састав, као и да се избегне покретање непожељних процеса који би могли утицати на промену нутритивних или сензорних својстава полазне сировине.

ква, бундева и њихово семе, због несумњиве нутритивне вредности, у свету постају све траженији прехранбени артикли.

### Пекмез од мускатне тикве...

За белу бундеву каже се да је краљица здраве хране, опевана је у песми, зову је „српска банана“, заштитни је знак Баната и због „Дана лудаје“ прославила је Кикинду. **Никола Крнић** из ове севернобанатске вароши, дипломирани правник, наставио је да гаји овај симбол банатских њива баш као што је то чинио и његов отац. На једном катастарском јутру

узгаја неколико сорти лудаја и тикава. Незаобилазне су такозвана сточна лудаја, бела колачара, мускатне тикве, а уз њих место су нашле и оне украсне. Земљиште на Крнићевој њиви је песковито, те је због тога поставио систем за заливање кап по кап, кроз који и прихрањује тикве и бундеве.

Пре неколико година Никола је на „Данима лудаје“ приметио да се бундева не користи за до-



бијање готовог производа. Због тога је почео да прави пекмез од мускатне тикве. Одабир је пао баш на ову сорту јер она има више суве материје и шећера од беле бундеве.

Тражио сам на Интернету различите рецепте за пекмез. Искомбиновао сам неколико њих и сада мешам бундеву и наранџу, лимун, цимет и додајем још по нешто. Када је шећер у питању, реч је о размери 2:1, односно на два килограма лудаја додајем килограм шећера. Количина шећера зависи и од слаткоће саме лудаје, тако да је некада и мања. Потражња за овим пекмезом није претерано велика и

### И као украс имају купце

Ове године Никола Крнић из Кикинде повећао производњу украсних тикава.

– Семе сам куповао од НС семена и Семенарнекоп – каже – али у последње време користим немачко семе које сам добио од пријатеља. Украсне тикве посебно су лепе и имају изражене боје, симболишу јесен и људи их радо купују. Оно што произведем, продам не велико цвећарама које их користе за декорацију. Иначе, ове тикве не воле кишно време па, уколико има више падавина, врло рано почињу да се кваре. Ако је сушно, морају мало да се заливају, за разлику од сточних лудаја, из којих издвајам семенке и продајем их печене, за грицкање. Остатак ових лудаја разбацујем по њиви и на тај начин је ђубрим.

највише се прода на манифестацијама као сувенир – каже наш саговорник.

### ...и уље од семена Голице

Од Крнића смо чули да, иако Кикинда има „Дане лудаје“, ова врста бундева тешко се може наћи на њивама овдашњих паора. Више нема ни организоване производње, нити организованог откупа. А својевремено су пољопривредници тикву голицу сејали много, њено семе извозило се у Аустрију и Словенију. Гашењем задруге, производња је готово замрла. А да је било зараде, било је.

Почетком 90-их година прошлог века килограм семенки тикве голице откупљивао се по цени од два евра. Данас иста количина кошта мање од једног евра, али и даље код домаћих пољопривредника влада интересовање за производњу тикве голице и хладно цеђеног уља из њеног семена. Војвођански произвођачи нерафинисаних уља још 2007. године у Привредној комори Србије покренули су иницијативу да држава субвенционисе примарну производњу уљаних тикава и подстакне извоз њихових уља. Предложили су да се са 26 евроценти премира килограм откупљеног опраног влажног семена тикве, а да се са 250 евра премира хектар засејан тикавама, али само ако принос буде већи

од 700 килограма семена. Предложено је и да се са додатних 250 евра премира органска производња. Али, очито да је негде „пукла тиква“, јер су произвођачи остали без ових подстицаја.

У оптималним условима гајења, тиква голица може да роди око 70 тона „меса“ и до 1,8 тона семена по хектару. Берба се обавља ручно или специјализованим комбајнима. Може донети пристојну зараду и спада у најпрофитабилније пољопривредне културе.

Ј. Б.



**К**ромпир је основна храна у многим деловима света и интегрални део светских залиха хране. Четврти је по величини усева, након кукуруза, пшенице и пиринча. Есенцијални је усева у Европи, посебно Источној и Централној, где је производња по глави становника још увек највећа на свету. Међутим, највећи удео у брзом ширењу кромпира током неколико протеклих декада има Јужна и Источна Азија. Кина је 2014. године предводила ову експанзију и заједно с Индијом произвела 37% укупних количина кромпира на планети. Ова биљка расте на свим географским дужинама и при томе за-

хтева сасвим мало простора, односно земљишта, а може да се чува и до шест месеци без фрижидера.

Иако је гајење кромпира код нас релативно новијег датума, јер од његовог увођења у производњу прошло је тек нешто више од две стотине година, за релативно кратко време избио је у ред најважнијих пољопривредних култура. По веома интензивном гајењу убраја се у повртарске културе, што подразумева висока финансијска улагања и значајну употребу људског рада, без обзира на велике могућности увођења механизације. Међутим, веома велики трошкови гајења кром-

пира компензују се његовом високом репродуктивном способношћу, тако да се у односу на употребљено семе, може добити 5 до 15 пута већи род.

### Заштита поскупљује производњу

Кромпир је у Србију на почетку Првог српског устанка донео Доситеј Обрадовић. С некадашњих 70.000 хектара производња код нас је пала на просечно око 44.000ха, иако прилично варира и још опада, с којих убирамо око 600.000 тона. Један од произвођача, Јордан Марјановић из Навалина крај Лесковца, а гаји га на око два хектара, а предусев је увек пшеница.

Кромпир производим испод фолије и заливам туширањем. Посадио сам га у јануару, а вадим у последњој декади јуна. Почетком јула почео сам да вадим и кромпир произведен на отвореном пољу. Цео јуни био је изузетно кишовит, што је изазвало појаву пламењаче и пегавости листа. Нашу производњу у великој мери поскупљују заштитна средства која су јако скупа. Да бих смањила трошкове, семенски кромпир купујем само када морам јер је и његова цена висока – 120 динара за килограм – каже нам Јордан.

Наш врсни стручњак за повртарство проф. др Жарко Илин потврђује речи Јордана Марјановића кад каже да је највећи проблем у технологији производње појава вируса због вирусне дегенерације у семенској и производњи конзумног кромпира.

Све ово превазилази се пре свега ригорозном заштитом од лисних вашију. Међу проблеме убраја се и термодегенерација која се јавља услед високих температура ваздуха изнад 37 степени, јер су биолошки минимума за раст и развиће биљке знатно мањи. То се превазилази опти-

малном исхраном и обезбеђеношћу биљака довољном количином воде, односно, наводњавањем на нивоу од 70 одсто пољског водног капацитета, како суша и високе температуре ваздуха не би проузроковале абиотички стрес, црно-шупље срце и драстично смањење приноса које може да буде од пет па до више од 30 одсто - објашњава Илин.

### У равници род већи на уштрб квалитета

Производња овог поврћа најзаступљенија је у равничарским крајевима, између Дунава, Тисе ▶

# Најбоља кртола на нашим планинама

## „Месечар“ за органске повртњаке

„Месечар“ или плави кромпир, одомаћена је сортна популација кромпира, која се на овим просторима гајила још пре Првог светског рата, а данас је мало позната у Србији. За ову сорту у Србији постоји доста назива, а један од њих је и „планински кромпир“. Одлично је успевао и у равничарским и долинским пределима (Лесковачка котлина, Косовско-поморавска котлина, Нишка котлина, долина реке Ибра,

Тимока и Велике Мораве). Има велику биолошку, нутритивну, агрономску и економску вредност. Кртоле су издужене и светлољубичасте боје. Месо је бело. Одличан је за све врсте припремања хране: пржење, кување, печење и припремање пиреа. Укус је одличан, а посебно је интересантан када се пече, јер тада хоће и да пуца. Погодан је за органску производњу, јер је веома отпоран на патогене, као и за индустријску прераду. У том смислу, као репродуктивне, сваке године могу се остављати семенске кртоле за властиту органску биобашту. Уз оптималан узгој, од само једне кртоле

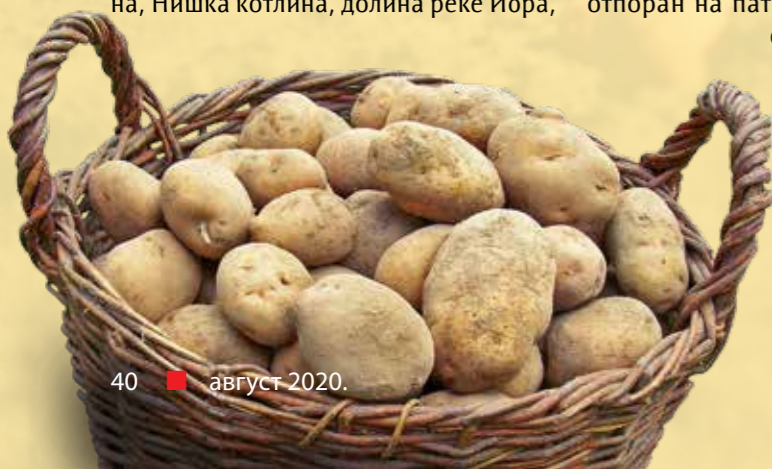
кромпира можете да добијете преко један килограм меркантилне продукције. Величина семенске кртоле не утиче на принос. Дакле, принос је исти без обзира дали је семенски кромпир величине шљиве или величине крушке, с тим да се крупан кромпир сече на два дела када се ставља у оцаке, на растојању од једне стопе. Иначе, ова стара сортна популација има веће нутритивне и биолошке вредности него данашње сорте. Изванредног је укуса и, што је још важније, неупоредиво је богатија минералима и нутритивним састојцима од нових хибридних сорти. Што се тиче приноса, у оптималним условима органске производње (пре свега адекватно ђубрење стајњаком), може да приноси око 10кг на 1 килограм посађеног.



Кромпир банатски бели



Плави кромпир





## Правилно чување до пролећа

Конзумни кромпир ваља и правилно чувати, како би се обезбедиле довољне количине овог поврћа до пролећа, односно, до првог младог кромпира. Како каже проф. др Жарко Илин, он се вади када достигне физиолошку зрелост, што је од прве декаде јула до прве половине октобра, а то зависи од сорте.

- Чим се кромпир извади, неопходно је обезбедити претхлађење, односно постепено снижавање температуре у летњим месецима са 35-37 на 18-20 степени, односно у септембру и октобру са 15-18 на 10-12 степени. Након 15 дана претхлађења, кромпир се третира природним препаратима против клијавости, смешта у складиште и чува се на температури од 4 до 7 степени и при релативно високој влажности ваздуха од 92 до 98 процената, како не би калирао. Важно је и да на хладњачу нема директног сунчевог зрачења, како би се кромпир успешно чувао у наредних 9-10 месеци. Семенски кромпир не сме се уопште третирати против клијавости, али се чува на температури 2-4 степена која спречава ову појаву - препоручује Илин.

и Саве, односно на простору Панонске низије, у Моравском региону за свежу потрошњу у домаћинству, али најбољи квалитет кромпир даје на већим надморским висинама од 300 до 600 метара, посебно изнад 600 метара, док се најбољи семенски али и меркантилни кромпир производи на надморским висинама изнад 900 метара. Пример су планина Јелица и околина Гуче.

У планинским пределима температура од 18 до 25 степени идеална је за развој надземног, а посебно подземног вегетативног дела биљке. Сем тога, на планинама има много више падавина, од 600 до 1.000 милиметара годишње. У фази вегетације то је 400 до 500 милиметара, што су и потребе кромпира за водом. Још једна предност ових региона, која је, на жалост, не-

скоришћена, јесте изостанак вектора преносиоца вируса, што значи да нема лисних вашију. Такође, не долази до појаве температурне деградације кромпира – истиче професор Илин и додаје да кромпир, произведен у планинским пределима, обично има суве материје 23 до 25 одсто, врло доброг је радмана, а то значи да се од три килограма сировог кромпира може направити килограм помфрита, чипса или неке друге прерађевине.

Кромпир, произведен у Панонском басену и Моравском региону, има неке друге предности. Пре свега, има могућности наводњавања, остварују се значајно већи приноси него у пла-

*Иако је тајење кромпира код нас релативно новијеј дашума, за крајко време избио је у ред најважнијих њољопривредних култура*

нинским пределима, али на уштрб квалитета. Садржај суве материје у кртолама је свега 18 до 20 одсто и, као такав, углавном је намењен за потрошњу у домаћинству као куван, пржен или печен.

Јордан Марјановић нам је рекао да су се многи произвођа-

## СТИГАО ИЗ БОЛИВИЈЕ И ПЕРУА

Познати ботаничар Дејвид Спунер објавио је на Универзитету у Висконсину занимљиву генетичку студију кромпира. Испитивањем на око 360 врста кромпира доказао је да све врсте које се данас узгајају, потичу од доместификације сорте *S. Bukasovii* са запада Боливије и југа Перуа. У Перуу има најмање око 3.000 разних врста домаћих кромпира. Многе од њих не могу бити узгајане ван регије ове земље, јер захтевају посебне агроколошке и климатске услове. Први писани подаци о кромпиру датирају из 1553. године. Иначе, кромпир је у Европу ушао јануара 1565. Године, када су житељи града Куспа из луке Каљао послали на поклон краљу Шпаније Филипу II кожно торбу пуну кромпира, запечаћену печатом вицекраља Перуа. Занимљиво је да се код нас данас од кромпира припрема 250 врста јела и више од 750 најразличитијих производа.

њена, као што је то био случај прошле и претпрошле године, малопродајне цене су на нивоу 50-60 евроценти за килограм, односно изнад 40 евроценти у велепродаји. Просечне цене, када је понуда кромпира, веће су зс 20 до 30 евроценти, што и даље обезбеђује висок профит по јединици површине у односу на било коју ратарску производњу.

У зависности од садног материјала разликују се и улагања. Уколико се сеје семенски кромпир из властите производње, што с агрономског становишта није препоручљиво, заснивање производње на једном хектару кошта 3.500 евра. Уколико се сваке године користи квалитетан садни материјал, улагање по јединици површине је од минимум 4.000 до 5.500 евра, уколико се користи елита семена. Остварени принос је већи од 40 тона, у новцу то је 10.000 до 12.000 евра по хектару при интензивној технологији производње - каже Илин.

## Српски кромпир из холандског семена

Сорте кромпира могу се поделити на више начина, а најчешће по боји pokožице и дужини

вегетације (рачунато од ницања биљака до технолошке и физиолошке зрелости). Тако имамо црвене, беле и жуте сорте кромпира, па врло ране, ране, средње ране, средње касне и касне. Ране сорте намењене су за свежу потрошњу (технолошка зрелост), а касне за чување и индустријску прераду (физиолошка зрелост).

Када су у питању старе аутохтоне сорте кромпира, готово да смо биолошки и репродуктивни материјал неповратно изгубили. Наша земља пре више од деценије угасила је производњу семенског материјала у центру у Гучи, па је интензивно почео увоз, понајвише из Холандије и Немачке. Сваке године на саднице овог поврћа из иностранства потрошимо око шест милиона евра. Чувени „ивањички“ кромпир одавно више није ивањички, као што можемо да кажемо и да „српски кромпир није више српски“, јер више од 90 посто „домаћег“ кромпира настало је, на жалост, из холандског семена!

Разни „непривредни“ утицаји и монополисти, као и погрешни потези некадашњег менаџмента центра и тадашњег Министарства за науку и технолошки развој, учинили су да тај Центар у Гучи изгуби трку с приватним сектором. Приватни сектор, руководећи се личним интересима, који често не подлежу и општим интересима и добробити заједнице, форсирао је увоз иностраног сортимената и сада, Србија сваке године увезе више од 6.000 тона семенског кромпира. Сада се у приватном сектору ради мала производња, мини-кртола, али то је мала замена за увоз. Покушава се и с оживљавањем старих сорти, међу којима је и „месечар“. То је некад било прво слово „азбуке“ кромпира, био је био добро адаптиран, отпоран и са добрим приносима.

Пишу:

**Проф. др Владан Пешић и Јасна Бајшански**



**А**нанас, банана, диња, манго, ружа, љубичица, купина, дуван, кафа, чоколада, бибер, рибизла, кошена трава, зелена јабука, ванила, артичока, петролеј... само су неке у подугачком низу и палети арома које се приликом конзумације вина могу препознати и осетити у том божанском пићу. Ароме јесу једна од основних карактеристика вина, доприносе његовој јединствености и мистичности и представљају елемент који је неизоставан приликом оцењивања и описивања вина. И уживања у њему, наравно!

Онима који нису закорачили у чудесан свет вина може звучати невероватно да се побројане и многе друге ароме могу наћи у том магичном пићу, и сасвим оправдано је у том случају поставити питање одакле оне потичу и да ли се нешто додаје вину. Одговор је врло једноставан. Грожђе, као воће, у себи има низ хемијских једињења, које више или мање миришу: отуда и подела на ароматичне и неароматичне сорте. У сваком случају, све сорте садрже разна хемијска једињења која или прелазе у истом облику у току ферментације у вино, или се у том процесу хемијских реакција стварају нека нова.

Од зелене јабуке, до дизела и катрана

– Када се помену ароме, врло често ће се чути да у вину можемо осетити примарне и секундарне ароме – каже мастер инжењер агрономије и енолог Љубица Радан. – Примарне потичу из самог грожђа. На то какве ће бити, поред сорте, утиче и тероар, односно, порекло у смислу поднебља у ком је само грожђе узгајано – да ли је топлији или хладнији регион, да ли је

земљиште хладно или топлије, као и састав тла и низ других фактора, који фактички креирају ароме у грожђу и на тај начин настају такозване примарне ароме. Током ферментације део њих пређе у вино, али се истовремено у том хемијском процесу одвијају реакције које за последицу имају настанак нових арома. Њих зовемо секундарним аромама. Арома које се најче-

### Банане у шардонеу?

Оснивач и предавач на Винској академији Србије Љубица Радан истиче да се током бројних курсева о познавању вина сусреће с различитим реакцијама полазника на појам арома. У сећању јој је посебно остао лекар који је одбијао да прихвати да се у шардонеу осети банана, све док се сам није уверио у то.

– Мислим да и дан-данас он помиње банане у шардонеу, то је њему било фасцинантно откриће – присећа се Љубица Радан тог случаја. – Та арома се јавља чак и код наших шардонеа. Он у то није веровао, мислио је да се додаје та арома у вино. Ту су улогу одиграли клонови, повољна година, селекционисани квасци. У бити, природа је та која уз помоћ људског фактора све одради.

шће јављају као примарне и секундарне, пре свега су воћне ароме. Зелена јабука, цитруско воће, бобичасто или шумско воће, малине, купине... то су све примарне ароме. Разне цветне, зачинске ароме, стварају се током хемијских реакција, као што су ликориш, анис, црни бибер.

По речима наше саговорнице, постоји подела арома и на површне и травнате, земљане, карамел, дрвене, микробиолошке... Како каже, ароме поврћа могу се поделити на суве, конзервисане, свеже. Међу конзервисаним могу се осетити

мирис црних и зелених маслина, артичоке, од свежих еукалиптус, кошена трава. Битно је нагласити, напомиње она, да је реч о низу хемијских једињења, од којих потичу ароме у вину, и да се ништа не додаје вину, већ све настаје на природан начин.

– Ароме настају и након одлежавања вина, које траје минимум годину и по или две, и тада говоримо о такозваним терцијарним аромама или букеу – објашњава Љубица Радан. – Израз буке, ако неко описује вино, никад неће употребити за вина која су млада. Након одлежавања, у вину можемо да осетимо зрелије воће: суве смокве, суве шљиве, које се и у младим винима могу јавити. Дизел је веома интересантна терцијарна арома која се јавља код ризлинга. То је нешто што ризлинг чини веома карактеристичним. Неко би рекао да је то непријатан мирис, али ко је пробао такав ризлинг, зна да је то нешто феноменално. И када га осетите поред низа других арома, то вино чини незаборавним. Катран је још једна од терцијарних арома. Звучи непримамљиво и одбојно, а настаје хемијским реакцијама и током одлежавања. Терцијарне ароме осете се често код слатких вина, попут сувих кајсија, меда и другог кандираних воћа.

Жива ствар док се не попије

Љубица наглашава да је вино жива ствар и да се, док год се не попије, у њему одигравају хемиј-

## Мистика у чаши божанског пића

*– Вино не треба стриктно схватити као математичку. Оно је врсна уметност.*

*Низ фактора утиче на њега и никад се не зна каква ће година бити. Треба га прихватити као живу ствар која се стално мења*

*– каже енолог Љубица Радан*

### Совињон блан – воћни аранжман

Совињон блан је врло популаран код нас зато што је ароматична сорта, има интересантне интензивне ароме траве, чак и вреже парадајза. Љубица Радан додаје да се често у њему осети арома маракује.

– Тропско воће је прилично доминантно у совињону, у зависности од тога где се гаји – каже Љубица Радан. – Совињон с наших простора најчешће има травнате ароме и арому зове, односно, цветне ароме су му интензивне и доминантне. Совињон који долази с Новог Зеланда има много интензивније ароме тропског воћа и маракује. Манго у совињону блан може да се појави у централној Србији, ако је мало топлија година и уз одређене селекционисане квасце. Неће такав бити ако долази из хладног региона, за то је потребно више сунца да би се развило, као и мало другачији тероар. Код шардонеа постоји низ арома: од зелених јабука и цитруса у хладнијим регионима, до тропских – ананаса, манга, ако долази из топлијих.



ске реакције које стварају ароме. Да ли су позитивне или негативне, зависи од бројних фатора. У винама има и лоших арома, подсећа Радан, па су она подложна кварењу. Плесан, сирће, мокри картон, кисели купус, мушкатле - непријатни су мириси који се јављају у вину услед негативних фактора. Важно је, генерално, знати како поступати с вином током сазревања и одлежавања да се то не би догодило.

- Да би се практично донекле могло схватити колико је вино комплексно пиће и „жива“ ствар, може се направити мали експеримент – објашњава наша саговорница. – Отвори ли се флаша вина, у први мах се осете прелепе воћне ароме, а после пола сата оно се мења. Ароме ће бити много мање интензивне, неће бити свеже, утицај температуре оставиће трага на укусу. Треба имати на уму да се, све док се вино не попије, могу очекивати интересантне промене, и то је оно што вино чини увек мистичним, занимљивим, недокучивим.

Када се говори о ароматама, посебно поглавље представљају ароме дрвета. Код црвених вина могу се препознати мирис дима, карамеле, разних орашастих плодова, чоколаде, дувана. То су углавном ароме које потичу из храста, јер се он највише користи за одлежавање вина.

### Храст и нежан и груб љубавник

- Храст је показао највећи афинитет према вину и обрнуто, имају добру синергију, и стварају се у том споју прелепе ароме - каже Љубица. - Вино притом задржава своје „ја“ сортне ароме, али добија и лепе ароме од дрвета, попут ваниле, каранфилића. Много зависи од тога који храст је у питању, колико је нагорео, да ли је барикиран или не. То је потпуно друга врста ароме. То би се могло назвати додатком вину, јер вино практично излажемо утицају дрвета и тако га оплемењујемо. Разлог због кога она одлежавају у бу-

рету, у суштини јесте оплемењавање вина.

Већина белих вина и розеа не воли храст, а посебно барик који је нагорело дрво и има јаче, интензивније ароме. Барик не прија белом вину и розеу, зато што они имају лепе, воћне, свеже, деликатне ароме које се, када се изложе интензивнијим ароматама, губе, остају у сенци тих јаким и тако нестаје суштина вина.

Међу белим сортама постоје изузеци када је реч о одлежавању. Од сорти које воле дрво, Љубица наводи шардоне. За њега каже да му прија дрво, од барика до обичног храста. Совињон блан такође воли дрво, али је он деликатнији и нежнији од шардонеа, па треба бити пажљив с њим.

Црвено вино, сматра се, одлежавањем достиже зрелост. Тек одлежавањем у храсту добија потпуни карактер. Она су моћнија у односу на бела и розе, вапе за буретом и једноставно воле храст или барикирану бурет.

За мерло се може рећи да је више воћна сорта, има арому малина, чак се и вишња јавља, а у неким случајевима осети се и јагода. Код каберне совинјона осети се тамније бобичасто воће, као што су купине, боровнице, црне рибизле. Код тих вина осете се и неке ноте дрвета, уз претходне воћне као доминантне.

### Пино као најнежнија млада

- Шираз или сирах је сорта која је код нас све популарнија, а карактеристична је пред тог црног бобичастог воћа, и по зачинској ароми: црном бибери, која зна да пецка у носу - открива тајне шираза Љубица. - Пецкање се осети и код каберне совинјона, али не у тој мери. Бибери се појављује код каберне који није сазрео.

Пино ноар је црна, најнежнија сорта и јако захтевна и у винограду и у винарији. Има танку покожицу и мало бојених материја и танина, што се огледа у самом вину. Пино никад неће имати тамну боју, већ прозирну црвену боју или рубин. Код њега се среће јагода, малина, нежније бобичасте воће. Ако пино одлежава, треба бити опрезан, или краће га држати у барику и у бурету, с мање нагоревања, да се не покрију те деликатне fine ароме.

У оплемењивачком процесу створени су клонови појединих сорти. међу којима има више или мање мирисних, што је код траминца доста изражено. И код совинјона, објашњава Љубица, неки клон може бити више или мање ароматичан. Најчешће се дешава да произвођачи посаде два или три клона и онда их комбинују, како би добили што комплексније ароме и интересантније вино.

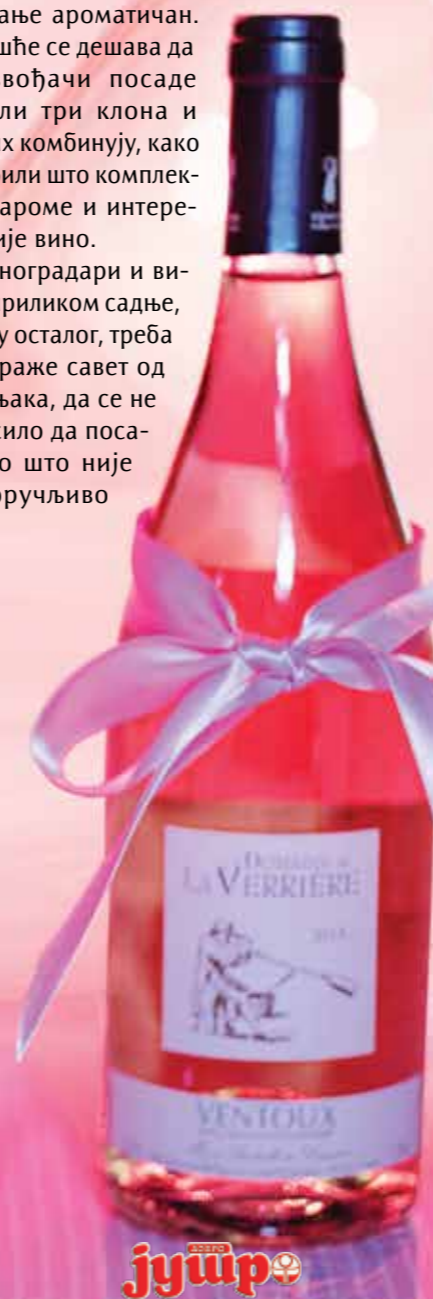
- Виноградари и винари приликом садње, између осталог, треба да затраже савет од стручњака, да се не би десило да посаде оно што није препоручљиво

за одређени тероар - каже Љубица Радан. - Тероар може доста да утиче на арому, у шта сам се уверила на примеру грашца, познатијег код нас под именом ризлинг. Велика ароматска разлика у вину појавила се у зависности од тога где је грозђе узгајано. Лес прија клону СК-54, створеном у Институту за виноградарство Пољопривредног факултета, али на земљишту пуном гајњаче добијају се мало ароматичнија вина, међутим, с тањим телом. И без обављених анализа, недвосмислено је да је од великог значаја и утицај дотока хранљивих материја, топлине земљишта, осунчаности терена - није само земљиште пресудан фактор.

Да би се све то што вино у себи носи осетило, потребни су пре свега воља и љубав, каже наша саговорница. То су, по њеном мишљењу, добре стартне позиције за онога кога то интересује. Млади дегустатори често се жале да не могу да препознају ниједну од арома и прихвате начин на који се све то постављено. Решење је у тренирању носа и мозга да брзо повезују називе с мирисима, а у томе је од велике користи добра продавница с разним воћем и поврћем. Од користи су и кутије с ароматама које олакшавају тај тренинг, а уједно омогућавају додир с ароматама које нису честе, као што су мошус, глог и друге.

- Вино не треба стриктно схватити као математику. Оно је врста уметности. Низ фатора утиче на њега и никад се не зна каква ће година бити. Треба га прихватити као живу ствар која се стално мења. И увек се у њему може уживати, али оно задржава дозу мистичности. Ароме се, једноставно речено, уче, тако што се обраћа пажња на мирисе око себе, пре свега природне, јер све што у природи има од мириса, може се наћи и у вину - закључује Љубица Радан.

Зорица Милосављевић



## ГРОЖЂЕ НА ПРАГУ САЗРЕВАЊА



# Бобице шара „шарак“

Улазак грозђа у фазу зрења обично наступа почетком августа и траје до краја месеца, у зависности од тога која је сорта у питању. Манифестује се променом боје покожице, одакле вероватно потиче и назив „шарак“. Међутим, промена боје није једини показатељ почетка зрења. Бобице почињу да мекшају и у њима се нагло повећава садржај шећера, а смањују киселине. На покожици се губитком хлорофила, и преласком у боју карактеристичну за сорту, формира воштана превлака која се зове пепељак. У тој фази стварају се и специфичне мирисне материје, карактеристичне за сваку сорту.

Од појаве шарка до потпуног сазревања бобица потребно је да прође између 20 и 50 дана, на шта у првом реду утичу сортне особине грозђа, али и температуре. Међу сортама постоји велика разлика у дужини сазревања. Она се некада разликује и у склопу једне сорте, на шта може да утиче више фактора.

Паралелно са бобицом сазрева и семенка. Она притом губи зелену боју и прелази у боју карактеристичну за сорту. Најчешће прелази у тамноцрвену до мрку боју.

Оптимална температура за развој винове лозе је од 25 до 35 степени Целзијуса. Изнад тога вегетација је успорена, а на око 50 степени уз ниску влажност ваздуха потпуно престаје. Температуре изнад 35, а посебно више од 40 степени, изазивају последице сличне онима које настају под дејством

мразева. Лишће се коврца, губи боју и опада. Оштећења се јављају и на бобицама, које се услед губитка воде смежурају и убрзо осуше. Да би се последице високих температура ублажиле, земљиште треба окопавати или фрезирати, како би се сачувала земљина влага, као и правовремено уклањати сувишне ластаре, како би се смањила транспирациона површина, а тиме и непотребни губитак воде.

У овој фази зна и да дође до напада сиве трулежи - гљиве *Botrytis cinerea*. Она оштећује покожицу, а у подручјима где има падавина, ако нападне бобицу, због велике влаге долази до трулења грозђа, што оставља трага на квалитету грозђа и вина.

Август је месец када на пијачне тезге и трпезе у домаћинствима стижу стоне сорте грозђа. Оне се беру у време када достигну максимум особина које потрошачи највише цене, што се постиже бербом у више наврата. Бербана не сме бити превише рана, јер незрело грозђе има мање шећера, кисело је и непријатног укуса.

Поред стоних сорти, у августу се могу брати и неке винске сорте, попут шардонеа и совинјона. Из године у годину мењају се климатски фактори, а последица је раније сазревавање неких сорти. За производњу пенушавих вина грозђе се иначе мора раније брати, због високих киселина. Да ли ће се брати половином августа или касније - зависи од године.

З. М.





**П**остоји много начина да дворишту додате више стила и лепоте, али мало који ће то боље учинити од елемента воде. Довољно је да направите умирујуће језерце, било које величине, водени зид, чесму са слаповима и двориште ће засијати новом енергијом. Водени елемент сам по себи је вредност, а у крајњој линији може повећати и вредност саме куће. Питање је само шта изабрати. То зависи од величине дворишта и укупног амбијента.

За фонтане кажу да имају формалан, стилизован изглед. Пристају само у изузетно великим двориштима, јер само у том случају долазе до изражаја. Међутим, фонтане с воденим млазевима, пенушавим гејзирима и водоскоцима изузетно су ефектне. Могу се уклапати у језерца и базене. Оне дају динамичну ноту дворишту, а осветљене изгледају још боље.

#### Рибњак, поточић, па и - водопад

Уколико је фонтана презахтевно или прескупо решење, рибњак или поток с неправилним обликом може да буде одлична замена. Потребно је само да се допуни камењем по ивицама и, ко жели, малим водопадом.

Мањи водени елементи, стилизовани као чиније или велике саксије, намењени су оскудним двориштима. Детаљ бистре воде занимљив је у малим вртovima - каже Магдалена Ненковић, пејзажни архитекта.

Равна водена површина у дворишту даје осећај елганције, префињености и мира. У њој ће се огледати околина. Реч је о базену, као воденом елементу. Када се размишља о облику, избор је једноставан - геометријски или неправилан. Овај други може да подсећа и на језерце.

Када се размишља о воденим елементима, треба водити рачуна о месту поставља-

*Фонтане пристају само изузетно великим двориштима, али с воденим млазевима, пенушавим гејзирима и водоскоцима су изузетно ефектне*

## Водени елементи привлаче добру енергију

#### Склад човека и природе

Древне цивилизације поклањале су велики значај води у пејзажу. У старом Египту канали за наводњавање украшавани су љиљанима. Инке у Перуу градиле су златне и сребрне водене базене и канале. Кинези и Јапанци, нешто касније, усавршили су водене баште и њихови вртови су одличан пример склада човека и природе. У III веку н.е. усвојени су основни елементи источњачког врта, који је подразумевао језеро, острвце и мост. Јапански вртови обавезно имају неки од водених елемената. Током ренесансе, посебно у Италији, фонтане се украшавају не само зеленилом и цвећем, већ и скулптурама. Водене баште врхунац популарности доживљавају за време Луја XIV. Он је саградио чувени врт у Версају с укупно 1.440 фонтана. Романтизам, пак, доноси у баште водене форме природних облика, типичне за енглески сеоски пејзаж.

*Довољно је да направите умирујуће језерце било које величине, водени зид, чесму са слаповима и двориште ће добити нову енергију свежом енергијом*

ња. Најважније је да не сметају пролазима и да нису на путу пешачке стазе, те да око њих буде довољно простора, не само да би се пролазило, већ да би уживање у погледу било максимално. Пожељна је употреба природних материјала као што су стене, камен или речни облук. Посебну драг даће биљке и рибе. Последњих деценија популарни су кои- шарани, који бојама и живахношћу дају посебну драг - додаје Ненковић.

#### Водени стубови, нити, паравани

Водени елемент може бити једноставан и јефтин. На пример, обична бетонска статуа или стуб, који има отвор за избицавање воде, даће одличан ефекат. Ток воде може бити спор и умирујући или брз.

-Већини људи водени елемент се као идеја свиђа, али мало њих се усуди да то реализује. Истина је да су лаки за одржавање, а корист је вишеструка. Вода ће привући птице у ваше двориште и смањите број инсеката у дворишту, које ће деловати у најмању руку узбудљиво - саветује пејзажни архитекта Магдалена Ненковић.

Ко нема простора за фонтану или базен, решење је водени зид. Реч је о воденим параванима који дају треперави ефекат сливања воде низ вертикалну површину стакла, камена или неког другог материјала. Друго решење су водене нити које су идеалне на местима где је потребно уштедети партерни простор. Вода се слива из специјалних млазница у нитима које се пресијавају и дају утисак треперења воде, попут кише.

Историјски посматрано, фонтане су биле луксуз и у њима је уживао само мали број привилегованих. Данас су оне достижне, као и све остале водене форме. За коју ћете се одлучити, зависи искључиво од величине и стила врта, као и од ваших жеља.

Текст и фото: Б. Н.



**М**ноги пољопривредници муку муче с пужевима у баштама. Најбоља помоћ могу да им буду скоро све домаће патке, јер су пужеви њихова природна храна. Боље је имати патке које се лагано и елегантно крећу, него оне које се „вуку“ стомаком по земљи. Идеалне су, дакле, усправно ходајуће тркачице. Оне својим лаким и од тла уздигнутим телом на култивисаним површинама не изазивају готово никакву штету, а њихов кљун са сигурношћу покупи сваког пужа. Патке скоро никада неће оштетити поврће, а домаћину ће остати само да покупи пужеве празне кућице.

Мали пужеви с кућицама жртве су патака, јер су они за њих драгоцен извор беланчевина и минерала. Али, потребно је и патке сачувати од њихових природних непријатеља. Ноћу им је потребно сигурно преноћиште, како не би постале плен својих непријатеља - лисица, куна и творова. У појединим европским земљама за патке се одлучују власници простора за камповање. Такви простори су углавном

на ливадама, које су природно станиште пужева.

Понекад је добро имати комбинацију патка – гуска, јер, гуске одржавају ниво траве, док су патке у томе делимично успешне. Ако сте набавили патке с фарме у којој нису имале додира с пужевима, требаће им неколико дана да открију нову послатицу. Једина тешкоћа је што пужеви воле влагу, па су најактивнији ноћу, од 21 сат па до поноћи.

Искуснији тврде да је индијска патка тркачица прави избор за пужеве голаће. Разликује се од своје фамилије, јер хода усправно као пингвин. Спада у украсне расе, те се може набавити само од пасионираних одгајивача. Добра је носиља и још бољи чистач пужева, мишева и инсеката.

Пужеви су глобалан проблем, који је у неким државама довео и до рентириња индијске патке. Како је својевремено изјавио Милован Вуксановић, професор заштите биља у Пољопривредној школи „Љубо Мићић“ у Пожеги, патка може да поједе до сто пужева дневно, а њено рентириње кошта 25 евра недељно.

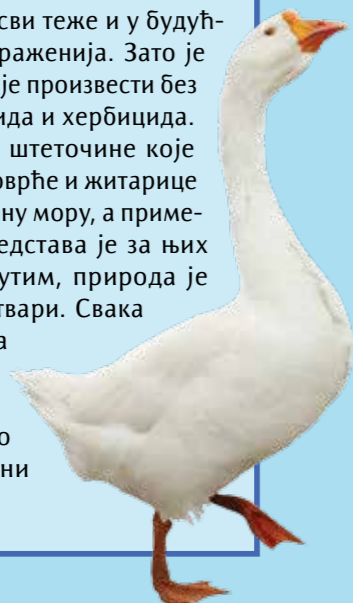
*Пужеви су глобалан проблем, који је у неким државама довео и до рентириња индијске патке: патка може да поједе до сто пужева дневно, а њено рентириње кошта 25 евра недељно*



## Патке тркачице прави „отров“ за пужеве

### Природа има лек за сваку штеточину

Здравом храни сви теже и у будућности биће све траженија. Зато је добро знати како је произвести без употребе пестицида и хербицида. За произвођаче, штеточине које нападају воће, поврће и житарице представљају ноћну мору, а примена хемијских средстава је за њих лакши пут. Међутим, природа је уредила многе ствари. Свака од штеточина има свог природног непријатеља. Потребно је само да буду у близини живи и здрави.



### Ружичасти чворак долетео из Индије

Овог пролећа у чачанском крају приметили су неуобичајене птице за наше поднебље. Јато од педесетак ружичастих чворака појавило се у близини села Прислоница и још неколико места у моравској долини. Препознају се по жуто-ружичастом телу с црним рубним перјем. Зоран Рајичић из Друштва љубитеља птица и природе „Сове на опрезу“ каже да је то нова, 235. врста птица, у овом крају.

Ружичасти чворак зиму проводи у Индији, а гнезди се у деловима источне Европе, између Црног мора и Каспијског мора,

као и у централној Азији, на подручју Блиског истока и Мале Азије. У овом пољопривредном крају очигледно су први пут открили идеално место за своје пребивалиште. Шуме у околини Чачка су изузетно погодне и занимљиве.

Страх од нове птице певачице убрзо је заменило сазнање да је ова птица, као и свака друга, користан члан природног ланца у природи. Основна храна ружичастих чворака су скакавци и мољци. Једу трешње, дуд и остало бобичасто воће, али нису толика претња као обичан чворак.



Фото: Зоран Рајичић

Ова гостујућа птица селица на сву срећу није велика претња грождју, те је пољопривредници прижељкују у свом крају.

– Не угрожавају усеве, већ су веома корисни, јер једу скакавце и инсекте и због тога су важан

фактор у сузбијању њихове најезде. Њихово присуство у Србији је кратко трајно и не у толиком броју да би на било који начин пореметили биодиверзитет. С друге стране, у нашим крајевима ружичасти чворци готово да немају природног непријатеља – каже Зоран Рајичић.

Ружичасти чворак је само нови члан, који се придружио „јату“ наших малих помоћника у башти. На нама је да га, заједно с врапцима, гускама и паткама, поштујемо и не угрожавамо.



### Врапци као чистачи наших башта

О томе колико су врапци важни на овој планети најбоље би могао да послужи пример из Кине. Еколошке катастрофе честе су у историји човечанства, али се ретко која може упоредити с оном која је започела 1958. године у Кини.

Мао Цедунг проценио је да су врапци штеточине, који једу превише житарица. Сматрао је како ће истребљење несрећних врабаца значити више хране за народ. О томе колико је важан прехранбени ланац и улога сваке карике у њему, Кинези су сазнали на тежи начин.

Током следеће три године 45 милиона људи умрло је од глади. Нема података колико је било врабаца у Кини 1958. године, ни колико их је тачно убијено. Али се зна да је помор био страшан. Толико велики да су следеће године имали нови проблем – огроман пораст броја инсеката на пољима, првенствено скакаваца, који су јели све што им се нашло на путу, пре свега житарице и пиринач. Род у већини руралних делова земље драматично се смањило и завладала је велика глад.

Врапци не једу само зрнелу. Они су природни непријатељи инсеката. Ова поучна прича науч је свима који врапце сматрају бескорисним и досадним птићима. Они су пре свега мали борбени „чистачи“ наших башта. Једу и лисне ваши, ларве инсеката, лове лептире, паукове. Лове и смрдигубе, те нас не чуди најезда ових инсеката у последњих неколико година. Не једу врапци само наша зрна, већ и семе корова.

Текст и фото: Б. Н.



# Пљескавице и ћуфте, а без холестерола

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.

**М**ало је оних који не теже здравој исхрани, али због начина живота пре се свраћа у прву пекару или на хамбургер и пљескавицу, него што се код куће припремају оброци по рецептима нутрициониста. Тек кад се појави здравствени проблем, тражи се помоћ стручњака, читају савети лекара и кувари о здравој храни и одлучује о промени дотадашњих навика. Појединима се никад не упали црвена лампица за узбуну - да мењају прехранбене навике, али не оспоравају - да здравље улази на уста и да је исхрана важна за опште стање организма.

- Лоше навике у исхрани могу неповољно да утичу на здравље - каже на почетку разговора за ревију Добро јутро др сци мед. **Бранислава Теофиловић**, нутриционисткиња. Завршила је студије фармације на Медицинском факултету у Новом Саду, где је и докторирала и постала једна од најмлађих доктора наука, а од пре две године ради на Катедри за фармацију новосадског Медицинског факултета. Аутор је више десетина публикација и стручних радова из области фармакологије и нутриционизма. Заступник је балансиране исхране, и то примењује и саветује онима који затраже помоћ.

- Неуредан прехранбени стил живота, подвргавање брзим и ригорозним дијетама, без уноса довољно нутријентата, пушење, седентаран начин живота, неспавањост, као и стрес, представљају главне факторе ризика за настанак многих незаразних болести савременог доба. Услед повећања телесне масе и недовољне физичке активности долази до пове-

ћања масти у телу, која води развоју кардиоваскуларних и ендокриних болести. Постоји б група намирница (житарице, поврће, воће, млечни производи, месо и јаја) које су неопходне за нормално и несметано функционисање организма, те их треба свакодневно уносити. Исхрана утиче 80 одсто на здравље и физички изглед, а остало чине наследни фактори и вежбање. Како би тело било здраво, важно је створити добре навике, држати се правилног режима исхране и бавити се спортом - каже наша саговорница.

## Препуне минерала и витамина

Нас овог пута занимају махунарке и њихов значај за здравље људи. Веома су распрострањене у свету, али су подељена мишљења о томе колико су корисне за човеково здравље. Неко каже да су идеалне за вегетаријанску исхрану, док други тврде да надимају, тешко се варе...

- Махунарке представљају важне животне намирнице, високе хранљиве вредности,

веома богате сложеним угљеним хидратима и влакнима. Од влакана садрже како растворљива, која бубре у води и претварају се у желатинозну масу, тако и нерастворљива, која повећавају запремину цревног садржаја, чиме се убрзава пролазак хране кроз црева. Имају низак садржај натријума, те њихова конзумација не доводи до повишења крвног притиска, а такође представљају добар извор минерала и витамина. Садрже гвожђе, цинк, фосфор, калијум и калцијум, као и витамине Б групе. Окарактерисане су као намирнице с ниским садржајем масти и без холестерола. Махунарке се споро варе, полако прелазе у крв и доприносе дугом осећају ситости. Варење махунарки може бити окарактерисано као тешко, али се то може спречити или бар смањити потапањем пасуља у воду пре кувања или дужим кувањем. Махунарке, поготово пасуљ, имају висок садржај протеина (100г пасуља садржи преко 20г протеина) те апсолутно представљају добар избор у исхрани вегетаријанаца, и идеалну замену за намирнице анималног порекла. Од пасуља се могу правити пљескавице, ћуфте, као и разна друга јела.

*Исхрана утиче 80 одсто на здравље и физички изглед, а остало чине наследни фактори и вежбање. Како би било здраво, важно је створити добре навике, држати се правилног режима исхране и бавити се спортом - каже нутриционисткиња др Бранислава Теофиловић*

шак, боб, сочиво, соја, леблебија, боранија, па чак и кикирики и бадем. Неки извори наводе да су махунарке породица биљака с око 19.500 врста. Поједине су код нас веома популарне?

- Махунарке су веома стара породица која обухвата много врста биљака. На нашем подручју су и даље најпопуларније традиционалне махунарке, као што су пасуљ, грашак и боранија. Неки, мада у мањем броју, свакодневно кори-

сте и соју. Соја је сјајна намирница, с оптималним садржајем аминокиселина, али треба бити опрезан код њене конзумације јер садржи фитоестрогене. То су супстанце које се везују за естрогенске рецепторе и укључују се у њихов метаболизам. Такође, у данашње време леблебије постају све присутније у јеловницима. Хумус је постао веома популаран, не само зато што је веома укусан, већ и зато што обилује протеинима, витаминима, минералима и влакнима. Али, не треба заборавити да садржи и велику количину угљених хидрата, те да је доста калоричан. Хумус се најчешће комбинује с хлебом, али је због калоријске вредности боље га комбиновати са свежим поврћем: паприком, целером или шаргарепом.

Говори се да је за здраву исхрану битна комбинација намирница. Чини се да је недовољно познато да је, на пример, комбинација пиринча и пасуља веома добра за варење. Где се у свакодневној исхрани грешти? ▶

## Оброк без телефона и телевизора

Оброке треба организовати на око три сата, како би се обезбедио нормалан рад хормона и ензима који учествују у варењу хране. Између оброка треба пити што више течности у виду негазиране воде, чајева и разблажених цеђених сокова. У току дана треба попити око 2-3л течности (у зависности од телесне масе, пола и година живота) која је неопходна за нормално функционисање бубрега и срца. Треба добро жвакати храну за време оброка, што обезбеђује лакше варење, смањује надутост и појаву гасова. Не треба јести на брзину и у журби, нити гледати у телевизор или телефон током оброка. Између оброка не треба узимати храну, тј. не треба грицкати током целог дана.



## Соја и леблебије све популарније

У групу ове врсте намирница спадају све врсте пасуља (бели, црвени, црни, тетовац...), гра-



- Комбинација намирница од великог је значаја за правилну исхрану и добро варење. Неадекватан избор намирница може довести до споријег варења хране, дужег задржавања хране у дигестивном тракту, таложена масти у масне депое, као и до надимања и осећаја тежине у стомаку. С друге стране, правилна комбинација намирница има много бенефита, као што је побољшање варења, смањење масних наслага, а такође и могућност задовољавања свих нутријентних потребних организму.

Доста често се помиње комбинација намирница код особа који не једу месо и јаја, односно намирнице које су комплетни протеини. Управо је овде веома важна комбинација хране, како би се обезбедио оптималан унос нутријентна и задовољно унос свих есенцијалних аминокиселина.

Тако вегетаријанци могу, на пример, да комбинују пасуљ и пиринач и кикирики путер с интегралним хлебом и на тај начин задовоље протеински унос. Комбинација махунарки и житарица обезбеђује потпуни састав беланчевина који је неопходан за нормално функционисање организма.

### Дијабетес под контролом

**Верује се да одређена врста исхране може деловати превентивно на дијабетес, или да бавремен може да пролонгира почетак ове болести. Каква је улога махунарки у лечењу дијабетеса, а нарочито у превенцији ове болести?**

- Махунарке садрже, како је већ поменуто, растворљива и нерастворљива влакна. Растворљива влакна задржавају



угљене хидрате, што доводи до споријег варења хране и апсорпције глукозе, чиме се смањује ризик за настанак дијабетеса. Превенцији дијабетеса доприноси свеобхватно здраво понашање према себи и конзумацији намирница. Храна може повољно утицати на „лечење“ дијабетеса у смислу побољшања општег стања организма и лабораторијских налаза, као и смањења дозе лекова, али се свакако исхраном више може утцати на спречавање настанка хроничних незаразних болести. Влакна дефинитивно представљају храну за нашу цревну флору која је, посредно или непосредно, повезана са спречавањем многих болести.

Један од узрочника настанка дијабетеса је и гојазност. Дијетна влакна обезбеђују осећај ситости и помажу у превенцији како затвора, тако и у одржавању нормалне телесне тежине. Свакодневним уносом дијетних влакана у дужем временском периоду, смањује се степен искористивости хране, те позитивно утиче у лечењу гојазности, а такође се смањује ризик за настанак дијабетеса.

**Поједина истраживања у свету потврдила су претпоставку да су махунарке одлично природно средство за разбијање холестерола. Да ли је, на пример, пасуљ користан у превенцији лошег холестерола?**

- Растворљива влакна, задржавајући угљене хидрате, везују се за холестерол у гастроинтестиналном тракту и самим тим смањују ризик од настанка кардиоваскуларних болести. Утичу на регулацију липидног статуса, односно, могу повећати добар холестерол и смањити лош и укупан холестерол. Дуготрајним уносом растворљивих влакана долази до смањења холестерола и триглицерида у крви.

### Предупредити карцином дебелог црева

**Махунарке, као обиман извор влакана, по неким тврдњама, пружају заштиту од канцера дебелог црева. Једна од њих наводи да влакна убрзавају пролазак унете хране кроз дебело црево, а што брже пролази кроз пробавни тракт, то је краће излагање ткива потенцијалним карциногенима. Потенцијално опасне материје потичу од инсектицида, месних прерађевина, конзервиране хране...?**

- Конзумација конзервиране и прерађене хране свакако представља један од узрочника настанка многих обољења, међу којима је и карцином дебелог црева. Намирнице које садрже влакна протективно делују на спречавање настанка карцинома дебелог црева, као и на очување нормалне цревне флоре. Цревна флора садржи мноштво добрих бактерија које штите наш организам, те их треба неговати и хранити. Храна која штети добрим бактеријама јесу кондиторски производи, прости шећери и пекарски производи, а храна која до-



приноси њиховом очувању јесу интегралне житарице, махунарке, воће и поврће. Све поменуте намирнице које утичу протективно на цревну флору садрже растворљива или нерастворљива влакна или, пак, обе врсте. Нерастворљива влакна, које се налазе у махунаркама, повећавају тежину фецеса (столице), тако да он путује брже кроз дебело црево. Ова влакна доводе до дужег осећаја ситости, те помажу у одржавању оптималне телесне тежине. Приликом конзумације нерастворљивих дијетних влакана треба пити доста теч-

ности, како не би дошло до надимања и дијареје, а и до отежаног преузимања минерала из црева.

**Да ли делите мишљење оних који препоручују да се у редовној исхрани махунарке нађу на трпези бар три пута недељно?**

- Наведене су многе користи конзумације махунарки, тако да сам свакако става да се не избаце из редовне употребе, уз оптималну заступљеност у исхрани. Колико пута недељно би требало да се једу зависи од одређености појединца према врсти намирница (да ли једе само биљне намирнице или и намирнице анималног порекла), степену ухрањености, као и здравственом стању, односно периоду живота у ком се налази (трудницама махунарке могу да стварају осећај надутости, а дољије могу имати гасове, као и бебе које сицају). Сходно томе, саветује се конзумација махунарки једном до три пута недељно, односно, искључују се трудницама, дојиљама и особама осетљивим на ову врсту намирница.

Пасуљ и грашак не морају увек бити спремљени на традиционалан начин са запрашком, могу бити веома здрави, а укусни ако се мало другачије припремају, објашњава др Теофиловић.

Весна Савић

### Детокс за здравље и витку линију

Након буђења треба очистити организам од токсина неким напитком за детоксикацију. Најбољи начин чишћења организма је природна детоксикација, односно уношење природних антиоксиданаса.

- Детокс који садржи антиоксидансе неопходан је да би се избацили отрови и слободни радикали из организма. Слободни радикали могу настати ендогеним (инфламација, исхемичне повреде) или езогеним путем (дим цигарета, загађивачи из ваздуха, радијација, пестициди, индустријски агенси, соларијум). За детокс се може конзумирати глина за хуману употребу, зеолит, природни сок од ароније, лимуна, поморанце и грејпфрута или зелени чај, потом чај од нане, камилице, ђумбира

и коприве. Након детокса треба доручковати. Доручак треба да буде у првих сат времена након буђења, како би се обезбедио адекватан рад хормона у организму. Прва ужина треба да следи три сата након доручка. Ужина треба да обезбеди довољан унос витамина и минерала, што се најбоље постиже једењем воћа. Прва ужина треба да следи три сата након доручка. Ужина треба да обезбеди довољан унос витамина и минерала, што се најбоље постиже једењем воћа, док другу ужину треба конзумирати у виду неког лакшег obroка. Вечера треба да буде лагана, како се дигестивни тракт не би оптерећивао пред спавање - објашњава др Бранислава Теофиловић.





Приликом шетње шумом љубитељи природе могу приметити бројне бусенове гљива који расту при бази дрвета а понекад се могу пронаћи на тлу у широком кругу око неког стабла. У већини случајева су у питању колоније гљива које се у народу називају пузе или медањаче (род *Armillaria*). Оно што већина људи не зна, а познато је сваком гљивару је чињеница да је то дрво осуђено на полагању смрт јер је нападнуто паразитом који га споро али сигурно убија.

**Једна од пуза, отккривена у шумама Орегона, најстарији је (2.400 година), али и највећи (8,8 километара квадранних) живи организам на нашој планети**

### Фантастични облици живота

Представник рода је *Armillaria mellea* – пуза или медањача а род се састоји од четрдесетак врста распрострањених широм света. Изазивачи су беле трулежи на дрвећу али су поред паразитског развиле и сапробски начин живота тако да су познате по томе што дрво домаћина прво заразе, ослабе, затим убију и разложе.

### Нападају, много не бирају

Род *Armillaria* има космополитски ареал и сачињен је од око 40 врста. У Европи, дуго времена се веровало да је род *Armillaria* сачињен од једне врсте *Armillaria mellea*. Са развитком молекуларних метода је установљено да је овај род заправо комплекс врста, и сачињен је од морфолошки сличних врста:

**Дрво у чијој основи расту колоније ових гљива осуђено је на полагању смрт, јер је реч о паразиту који га иако, али сигурно убија**

1. *Armillaria mellea*
2. *Armillaria borealis* Marxm. & Korhonen
3. *Armillaria cepistipes* Velen.
4. *Armillaria ostoyae* (Romagn.) Herink
5. *Armillaria gallica* Marxm. & Romagn.

Овај род напада преко 600 различитих врста листопадног и четинарског дрвећа, а може



Пише:  
Момчило  
Даљев

# Тихе убице дрвећа

*Armillaria* је род гљива у оквиру фамилије *Physalacriaceae* и одликује се следећим основним карактеристикама:

- Паразитски начин живота,
- Плодна тела израстају у густим букетима,
- Шешир влажан и лепљив на додир (у влажним условима),
- Листићи незнатно или благо силазни,
- Дршка тврда и влакнаста,
- Месо жилаво,
- Прстен, када га има, је мембранозан,
- Шире се по супстрату специјалним израштајима који се називају ризоморфи
- Условно су јестиве гљиве након јаке термичке обраде и
- Отисак спора им је беле боје.

У Србији је заступљено 5 врста из овог рода и то:



#### Пуза, медањача

Најпознатија врста је обична пуза или медањача (лат. *Armillaria mellea*) која се лако распознаје по свом шеширу који је окер-маслинасте боје обима до 15 цм и прекривен љуспицама. Прстен је присутан на дршци и високо постаљен. Листићи су јој беличасти са карактеристичним браон флекама. Напада искључиво листопадно дрвеће.

Фото: Стеван Балубан



#### Гомољаста пуза

Шешир јој је обима до 10 цм, у различитим нијансама браон боје, прекривен љуспицама које су гушће при средини. Најважнија карактеристика ове гљиве (*Armillaria gallica*) су задебљана, батињаста дршка и чињеница да се често пружа по тлу у широком луку око нападнутог дрвета. Беличаст прстен је нежан и веома се брзо изгуби. Напада лишћаре.



#### Смеђа пуза

Шешир ове гљиве (*Armillaria ostoyae*) је до 12 цм, у окер и браон нијансама и светлијим ивицама. Љуспице тамније и временом отпаду. Дршка је у боји шешира са белим прстеном који има назубљену жуто браон ивицу, испод прстена је прекривена беличастим крпичама. Напада првенствено четинарско а ређе листопадно дрвеће.



#### Грмача

Шешир јој је обима до 6 цм, окер наранџасте до браон боје, прекривен ситним љуспама које су гушће у средини. Једина је пуза (*Desarmillaria tabescens*) која нема прстен. Паразитира на листопадном дрвећу.



#### Жуто-смеђа пуза

Шешир (*Armillaria cepistipes*) јој је до 10 цм, окер боје са љуспама које су позициониране при средини. Ивица проводњена и прекривена стријама. Дршка јој је у основи задебљана, браонкаста, прстен беличаст и несталан. Испод прстена је прекривена беличастим влакнима. Листићи су јој испрва беличасти, касније су прекривени црвенкастим флекама. Паразитира на лишћарима.

Поред тога што спадају у опасне паразите, пузе су носиоци неколико фантастичних својстава:

- Најстарији живи организам на Платети је гљива пуза (*Armillaria ostoyae*) и њена процењена старост је преко 2.400 година
- Поједине врсте су познате по својим биолуминисцентним својствима (особини да светле у мраку) као део стратегије размножавања. Та појава се назива *Fox fire*.
- Иста та јединка врсте *Armillaria ostoyae* је уједно и највећи живи организам на планети. У шумама Орегона је забележена јединка која се простира на 8,8 км<sup>2</sup>. Гљива *Armillaria ostoyae* расте и шири се првенствено под земљом уз помоћ ризоморфи, где лежи скривен највећи део организма, а плодоноси у јесен. Претпоставља се да је слаба конкуренција у погледу коришћења земљишта и хранљивих материја омогућила је да ова гљива достигне толику величину и да покрива територију већу него било који други живи организам.

нападати воћњаке и недрвенасте биљке. Такође се јавља на пањевима и мртвом дрвећу. Агресивност инфекције ових гљива варира између врста и зависи од екологије, врсте домаћина, здравља и година домаћина, географске дистрибуције и микроклиматских услова (температура, влажност). *A. mellea* преферира листопадно дрвеће, ка којима се често изазива агресивне инфекције као примарни паразит. *A. ostoyae* напада четинаре и листопадно дрвеће али је најопаснија по младе четинаре до 8 година старости. Остале три врсте се јављају углавном као сапрофити или паразити већ ослабљеног дрвећа.

Род *Armillaria* важи за једног од најопаснијих фитопатогена у шуми и ван шуме. Генерално може опстајати у земљишту и на дрвеним остацима као сапротроф и извршити промену у паразитски стил живота када је погодан домаћин под неком врстом стреса (влага, суша, загађење, болест).

На подручјима, где је услед непогода или несавесне сече дошло до оштећења већих секција шума, учесталост инфекција *Armillaria* расте. Ризоморфи су једна од карактеристичних структура које формирају гљиве из овог рода. Ризоморфи су агрегациони, коренасти канали од хифа, које знатно поспешују инвазију, пренос на домаћине и пренос хранљивих материја. Ризоморфи садрже меланин који помаже у апсорпцији металних јона, и штити мицелијум

од УВ зрачења и стреса услед превелике влаге. Оне убијају дрво тако што се њихова мицелија рашири између коре дрвета и ксилема (камбијум) и прекине ток хранљивих сокова од листова дрвета према корену и лучи



отровне супстанце. Ако је читав камбијум колонизиран, дрво ће убрзо увенути. Ова гљива такође може изазвати трулеж корена, што угрожава механички интегритет стабла и оно може пасти.

### Јестиве након прокувавања

Све гљиве из овог рода су међусобно веома сличне, па је њихово међусобно распознавање небитно са становишта јестивости.

Пузе су јестиве гљиве, али тек након прокувавања у кључалој води до 15 минута. Након прокувавања се вода одлива и гљиве су тек тада спремне за припрему. Чак и тако обрађене, пузе могу бити тешке за стомак и варење, па се не препоручује обилна конзумација. Јестиви су само шеширићи који након барења постану слузави што често одбије људе од даљње употребе ове гљиве која заправо спада у веома укусне.

**П**очетак нове пчеларске сезоне, а то је крај лета и улазак у јесењи период, поред уобичајених полова на пчелињаку, подразумева интензивирање борбе против варое. Јер, само заједнице ослобођене овог паразита могу имати шансе за стабилно и успешно презимљавање. Само такве могу дати високе приносе наредне године. У ово време у пчелињем друштву не би смело да буде више од пет процената јединки варое у односу на број пчела у кошници.

Колика је вароа опасност за пчеле можда најбоље илуструју подаци да, ако је на радилици једна вароа, њена маса је за око 10 процената смањена у односу на нормалну, а животни век јој је око 20 уместо 35 до 40 дана. Ако су на једној радилици две варое, што се може видети, њен живот обично не траје ни читаву седмицу.

То практично значи да ако је једно друштво зазимљено с око

20.000 пчела, а остало је око пет процената варое, да их има у кошници око хиљаду. По презимљавању, на пролеће маја и јуна у пчелињем друштву биће од 50.000 до 60.000 пчела, број вароа ће се месечно удвостручити и достићи бројку од преко двадесет хиљада. Тако се долази до веома критичног односа који може да угрози и рану багремову пашу, али и да се догоди наизглед нелогична ситуација: да по повратку са багема, када се на готово свакој грани може очекивати рој и када су све заједнице у максимуму, такво друштво вароа једноставно уништи. Лако је одредити каква ће бити судбина друштва са два процента варое – исто као и у претходном примеру, само месец дана касније.

Средстава заштите од варое је на нашем тржишту много, што

*У ово време у пчелињем друштву не би смело да буде више од пет процената јединки варое у односу на број пчела у кошници*

**Пише: проф. Дејан Крецуљ**

домаћих произвођача, што из све интензивнијег увоза. По препорукама Европске уније, којих се све више придржавају и наши пчелари, у борби против варое треба користити органске киселине и етерична уља биљака, међу којима је најзначајнији тимол. То је природни састојак лековитих и медоносних биљака кога одликује јак и пријатан мирис, одличних антисептичких особина, па се вековима користи у народној и званичној медицини.

Искуства наших пчелара о деловању ове материје на вароу велика су и везана за присуство мајчине душице на теренима где су пчелари. Према тврдњама једног београдског пчелара, стационарни део пчелињака који се налази у околини Зајечара, у брдима где ове биљке има много, третира само једном годишње против варое у новембру, док селећи део пчелињака, и после вишеструког третирања, опет има варое.

– Очигледно је да од избора биљака, од којих пчеле уносе полен и нектар, доста зависи и колико ће варое бити у друштву. И селидбе доприносе да друштва буду под стресом и изложена варои приликом велике концентрације заражених кошница, као на багрему или сунцокрету – каже овај пчелар и додаје да је у време цветања мајчине душице досипао њен чај у шећерни сируп, који је у малим количинама давао пчелама. Резултати су били добри, јер се показало да на тај начин друштва остају јака и у доброј кондицији са само два органска третирања годишње, од којих се једно спроводи у јесен, када нема легла.

Мајчина душица, бабина душа, буковица, врсковина, дивљи босиљак, душичина или тамјаника, дуговечна је зељаста биљка, свега педаљ висока. Збијено и густо бусење састоји се од полеглих, врло танких, свега око

## Здравље од паше зависи

Познати пчелар из Босне каже да су у периоду од 2001. до 2003. забележена масовна страдања од варое у Босанској Крајини, од Бањалуке до Бихаћа. Бихаћка регија је 2002. године остала без скоро 60% пчелињих друштава. Али, на подручјима где има мајчине душице у изобиљу, није било губитака.

Ето искустава из праксе, и не само код нас, јер слична имају и пчелари Француске, Италије, Сједињених Држава. Пчелиња паша је од изузетног значаја за развој друштава, приносе, али и, што многи превиђају, за здравствено стање пчела. Што се каже – здравље на уста улази, зар не?

један милиметар разгранатих, испреплетених, на доњој половини дрвенастих, црвено-мрких изданака и врежа, из којих се дижу многобројни усправни огранци, обрасли ситним, јајастим или дугуљастим листићима и округлостим цвастима. Листићи су малени, дуги тек пола до једног и по милиметра, и широ-

ки до 6 милиметара, по ободу цели, тачкасти од многобројних жлездастих длака пуних етарског уља на краткој дршци. Цветићи су дугачки око пола центиметра, двоуснати, длакави, имају кратку дршку и удружени су у густе округласте цвасте при врху стабљичица.

Мајчину душицу треба брати око подне, кад нема више росе. Не сме се набијати у вреће, већ се мора пажљиво стављати у корпе. Чим се обере, мора се што пре осушити у танком слоју на јакој промаји у хладу. Лековити састојци налазе се једино и искључиво у листу и цвету, док их у стабљикама уопште нема. То су врло непостојана једињења, поготову етарско уље, смештено у микроскопски ситним брадавичастим жлездовитим длакама које су тако ломљиве да и најмањим додиром опадају, прскају и из њих се излива та драгоцену течност.

# Вароа се не сме потценити

*Само заједнице ослобођене овог паразита могу имати шансе за стабилно и успешно презимљавање и за добру нову сезону*

## И мирис, и лек

Најпростији начин употребе мајчине душице је у облику чаја, који се припрема тако што се пуна супена кашика само попари једном чашом, два децилитра, кључале воде, одмах поклопи и остави да стоји два сата.

Мајчина душица улази у састав многих лековитих препарата који се израђују било у апотекама, било у фармацеутској индустрији. Екстрахује се нарочитим поступком, па се тај екстракт даје или сам или у смеси с другим лековима сличног фармакодинамског дејства. Такође је и изврстан, пријатан и безопасан конзерванс, јер врло активним мирисним етарским уљем спречава врење, захваљујући тимолу и карвакролу, фенолским једињењима од којих потичу лековитост, антисептичка моћ и својствен мирис мајчине душице.





**О**сам година је прошло од како је Наташа Кнежић, тражећи неке податке на интернету, наишла на рецепт за прављење домаћег сапуна. У то време радила је као новинар у „Дневнику“ и чинило јој се да је прављење домаћих сапуна само хоби. Међутим, није било лако носити се са два посла и уз то гајити троје деце, те је лагано хоби преузимао примат. Родило се и име „Цица чистуница“, а с њим и бројни други природни производи.

- Мотив за прављење природних сапуна била су ми и деца, јер сам хтела да знам чиме их купам. Трудила сам се да им купујем те приордне сапуне, јер су здравији, а онда сам почела да их правим. Текст на који сам наишла објашњавао је поступак корак по корак, и тако сам почела. Потом сам наставила да истражујем и тако почела да правим креме, дезодорансе. Све оно што може да се купи од комерцијалних производа, може да се направи и од природних састојака – прича Наташа Кнежић и додаје како се природној козметици све више окрећу жене, чак и оне које себи могу да приуште далеко скупљу козметику.

У време када је то почињала, близанци су имали по две, а старија девојчица шест година. И као што је хтела да им обезбеди здраву и безбедну храну, тако је одлучила да им припреми и природну козметику. Тада јој је већ било тешко да ради оба посла, а схватила је да јој прављење природне козметике даје могућности које није могла ни да замисли.

- Распитала сам се и видела да Град Нови Сад даје субвенције за отварање фирме. Дала сам отказ, престала да

радим као новинар и конкурисала. Онда сам отворила радионицу, а од Министарства привреде добила сам и Сертификат старог заната. Сада правим седам-осам различитих врста сапуна, на бази уља, и то маслиновог, кокоса, палминог уља, етарских уља. Правим креме за лице и тело, путере за тело, лосион за сунчање од уља сланице, који има природни заштитни фактор. Правим и серуме, антисептик за руке, магнезијум уље, тонике за лице с хидролатима – набраја наша саговорница.

Објашњава да прави све што је потребно за негу и користи биљна, етарска уља, а избегава мирисна уља. Не прави велике количине, и крема која се купи код ње, никада није старија од неколико дана.

- Пре две године сам, заједно с још једном женом, основала Удружење „Арс натура“ за негу старих и уметничких заната, па сада радим преко тог удружења, а „Цица чистуница“ је назив мог брэнда. Преко Удружења организујем и радионице за израду природне козметике – додаје Кнежићева.

Када прави сапуне, раствара соду и воду, одмери уља, остави да се то охлади на собну температуру, а уља да имају 33 до 34 степена Целзијуса, све то мути 15 до 20 минута и излива у калупе у којима смеша стоји два дана.

- Ако се ради хладан поступак, када се исече сапун, треба да одстоји три до четири недеље, и после тога је зрео и безбедан за употребу, а и не лепи се и није гњечав. Када се ради топли поступак, сапун је спреман за дан-два. Поступак је компликованији, али је сапун раније безбедан за употребу – објашњава Кнежићева.

Производи су увек свежи, јер прави мале серије, а не користи никакве конзервансе и адитиве, нити вештачке додатке.

- Комерцијални сапуни су спој детерџената, а домаћи су природни, негују и не исушују кожу. Крема се за десетак секунди нађе у крвотоку и зато је боље да у њој нема вештачких додатака. Магнезијум уље које правим наноси се на танке делове коже, потколеницу и унутрашњу страну лакта, а њиме могу и да се масирају листови

због грчева. Обогаћујем га лавандом, која смирује, рузмарином који подстиче циркулацију и ментом која пријатно хлади – објашњава Наташа Кнежић.

Каже да јој некада и муштерије доносе биље. Тако добија домаћу непростану лаванду из башта, а смиље јој стиже из Далмације. Каже да од тих састојака прави уља, мацерат, тако што биљке потапа у маслиново уље и остави их на сунцу четири недеље. Уље од смиља иде у антирид, а најављује да ће ускоро од смиља имати и уље које се користи за скидање флека на кожи, ублажава симптоме псоријазе, зацељује ране, а добро је и као антирид.

Препарати за дезинфекцију одлични су и за децу када иду у школу, а у њих иду уље чајевца и еукалиптус, те имају јако антибактеријско и антивирусно дејство, уз лимун који освежава. Сиро-

вине које користи веома су скупе, тако да јој добро дођу дотације које добија на конкурсима преко Удружења. Субвенције користи за куповину сировина, амбалаже, или за гориво када треба да путује да би одржала радионицу. Свака дотација јој значи доста.

- Од овог посла може да се живи, али не луксузно, већ да буде додаток кућним, породичним примањима. Поред тога, производе шаљем и брзом поштом, а учествујем и на свим базарима који се организују углавном у Новом Саду, али и у другим градовима Војводине – каже.

Осим зараде, важно јој је да у овом послу нема класичног радног времена и што може да се посвети деци и породици. Каже да воли рано да устане, па док се деца не пробуде и не крене ужурбани дан, има времена да ради

### Стигла и до Кине

Наташине производи су по целом свету, јер их муштерије купују и носе са собом. До сада је „Цица чистуница“ стигла до Аустралије, Кине, Тајланда, Аустрије, Италије, Енглеске, Хрватске и многих других земаља.

свој посао. Када се спрема за базаре, припреме трају некада и данима и ноћима.

- Зарада ми је то што могу да проведим доста времена са децом, која сада имају 10 и 14 година – закључује некадашња цењена новинарка, данас призната произвођачица природне козметике и препарата за хигијену од биља.

Љубица Петровић

## Од новинарке „Дневника“ до „Цице чистунице“

### Други пут у „Добром јутру“

Занимљиво је да се Наташа Кнежић, тада Максимовић, појавила у часопису „Добро јутро“ када је имала три године. Тада је често у маркетиншке сврхе коришћена њена фотографија како једе паштету, те се с том рекламом појавила и на задњој страни наших новина. Многи старији читаоци се и сећају лепе девојчице с коврцама, окружене паштетима.



*Справљање сапуна и козметике од искључиво чистих природних, биљних сировина био је најпре само хоби Наташе Кнежић, а затим се одважила да напусти првобитну новинарску професију и посвети се занату и – својој деци*



### Уље за сунчање и сапун за акне

- Једну врсту сапуна правим с активним угљем и имам муштерију која је редовно узимала тај сапун за третман акни и бубуљица. Њој се лице скроз очистило, а каже да није користила никакав други препарат. Лепо је када знате да сте некоме помогли и да неки производ има ефекат. На уље за сунчање исто имам добре реакције муштерија и неки кажу да уопште нису изгорели, а они који су поцрвенели, одмах су потамнели и нису добили опекотине – поверила нам се Наташа.



**П**роизводња пчелињих матица захтева висок степен стручности и знања, те се мало произвођача у Србији усуђује да гаји матице за тржиште. Ретки међу њима су браћа Иван и Бобан Васиљевић из села Илићево код Крагујевца. Због бизниса с матицама, као и због производње меда у сопственом пчелињаку, напустили су послове у граду.

Васиљевићи имају једну од највећих оплодних станица, не само у Србији, него и у Европи, са 1.200 оплодњака. Томе су посвећени двадесетак годи-

на и прво што ће вам рећи јесте да ово није лак посао и да производња матица захтева велико знање.

### Добра матица траје три године

- Производња матица почиње када се пчеле и природно роје, а то је у Србији и на Балкану у периоду багремове паше. Битно је да се квалитетно обаве припреме и стручни радови. То подразумева висок квалитет одгоја матичњака, односно жирева, где матице долазе да се излегу и иду на спаривање. Поента је да се спаре са што већим бројем трутова, како би биле што квалитетније и како би што дуже трајале и очувале стање друштва у будућим кошницама - каже Иван Васиљевић.

Посао у оплодишту почиње већ у априлу, а производња у мају. Циклус се обнавља сваке недеље, како би се до краја августа завршила целокупна припрема матица за тржиште.

Једна добра матица траје у просеку три године, и то у стандардним кошницама. После треће године мора да се замени, евентуално после друге. То кажем

обзира на то што производимо матице и што често чујемо причу да сваке године треба да се матица мења. Не! Већ треба трећину матица заменити прве године, другу трећину друге године, а остатак треће године. То је довољно да би пчелињак могао да пружи максимум што се тиче матице. Матице у пчеларству користе пчелари за обнављање пчелињих заједница. Она је душа и краљица кошнице и од њеног квалитета зависе приноси меда и квалитет пчелињих производа. Оне стварају јака друштва да бисте имали добар принос - објашњава Иван, који је и сертификовани предавач у СПОС-у.

Васиљевићи одгајају аутохтону крањску расу пчела или сивку, која се показала као одлична. Процес производње од јајета до спарене матице траје 28 дана. Цена једне матице код нас је 1.100 динара, иако се у неким земљама цене крећу од 30 до 80 евра. Иванов брат Бобан Васиљевић потврђује да је то веома прецизан и напоран посао.

- Недељно произведемо 350 матица на почетку сезоне - каже. - Онда тај број опада до 100 матица у августу. Матица излети из кошнице у природу, пусти феромон и на стотине трутова из других кошница, из околине, осете је и полете ка њој. Што је више „момака“,

бољи је квалитет, јер је већи избор. Од свих које оду, врати се 70 одсто матица. Остале нестану. Углавном их поједу птице. Оне које се врате у кошницу, полагају јаја.

Посао није нимало лак. И поред заштитне одеће, сваки од њих претрпи убој пчеле стотинак пута дневно. Док се матица развија, сваки корак мора да се ради тачно у сат, с пуно пажње и знања, да би све протекло како треба. Васиљевићи се надају да ће неко од потомака наставити посао. Иван има ћерку која завршава стоматологију, док Бобан има супругу, ћерку и сина основца и сви су већ увелико савладали тајне пчелињака.

### Креатор свог живота

- Осим оплодне станице, имамо и око 200 кошница. Правимо и мед, поленов прах, млеч. Али основна нам је преокупација производња матица. То је наш породични посао на који смо поносни. Брат, снајка и ја смо 24 сата ангажовани око тога. Имамо седам линија матица. То значи седам потпуно различитих фамилија које нису у сродству. Од матице зависи принос меда, мирноћа пчела, друштво. Она мора да носи велику коли-

чину јаја, да зна да зазими кошницу када дође септембар, да уђе с максималном резервом хране и на пролеће да крене с убрзаним развојем друштва. Зато су битне њене генетске особине - прича Иван Васиљевић.

Велико знање браће Васиљевић сачињено је од искуства које су стицали 30 година. Најпре им је то био хоби, а сада сви живе од пчела. Врхунцем своје пчеларске каријере сматрају највећу индивидуалну оплодну станицу у Европи. Међутим, Ивану је пчеларству донело још нешто.

- Иако имам посла и више од 12 сати дневно, више нисам под стресом, као кад сам радио у фирми. Од када сам ушао у свет пчела, бирам људе с којима ћу да се дружим. Не бојим се да кажем да нећу своје време да трошим на негативне особе. Сам сам креатор свог живота. Понекад он није лак, али за све сам сам одговоран и други ми не кроје судбину, каже Иван. Ваљда зато и разговори с Васиљевићима протичу у чудном миру и лакоћи. И дуго трају.

Текст и фото: Б. Н.



Кавези за матице



Иван и Бобан Васиљевић

### Велика извозна шанса

Васиљевићи верују да је мед с ових простора врло квалитетан и земље Западне Европе га користе за миксовање, да би побољшале квалитет свог меда. Ту виде велику извозну шансу за Србију. Међутим, додају обојица, они који се одлуче за овај посао морају да имају највиши степен знања и стручности у пчеларству.

# Краљице кошница се у Илићеву крунишу

*Иван и Бобан Васиљевић из села Илићево код Крагујевца имају једну од највећих оплодних станица, не само у Србији него и у Европи, са 1.200 оплодњака у којима већ двадесет година производе пчелиње матице*

### Будућност земље и породице

- Једна од перспектива наше земље је повратак људи на село. Уз домаћинско газдовање могуће је остварити лепу будућност на породичним огњиштима. То показује и наш пример - каже Иван Васиљевић. - Радио сам у салону намештаја и решио сам да тадашњи живот заменим за нешто здравије и интересантније. Тако сам се вратио на село и почео озбиљно да се бавим пчелама. Касније ми се придружио и брат Бобан, који је радио као лимар у фабрици „21. октобар“. Волимо село. Нисмо далеко од града и живимо у здоровој и мирној средини.

### Матице с педигреом

Матице се развијају у оплодњацима. То су посебни дрвени сандуци. Ливаде у домаћинству Васиљевића су их пуне.

- Свако оплодиште има осам одељења с по једном матицом, која се обележава посебним фломастером. Одатле се обележена матица стави у посебан кавез. Уз њу се стави и шест живих пчела, које је чувају, хране и греју док путује у свој нови дом и тако може да издржи недељу дана. Матица мора да има целу селекцију линије. Гледа се на пет година од бабе матице, преко ћерке, па унуке и надаље - објашњава Бобан Васиљевић.





Прекрасни цвети хибискуса траје само један дан, али увеле већ сушрадан замењују други, и тако све до јозне јесени

## Цвет за један дан, порука за цео живот

Најраспрострањенија врста цвећа на Платеји је хибискус из фамилије слезова – *Malvaceae*, који има преко 200 варијетета. Многи од нас га имају у двориштима, а да то и не знају. Ова биљка има занимљиву историју и богату симболику. Препознаје се под именом кинески слез или јапанска ружа, а код нас је познатији као – сиријска ружа.

Хибискус се у Србији најчешће сади поред оградe. Најзаступљенији су дворишни грмови, начичкани стотинама цветова. Богато цветање прати исто тако богата историја.

Ограда која живи 50 година

Хибискус води порекло са простора данашње Индије и Кине. У Европу је стигао 1731. године са биолозима – истраживачима из Азије, који су га донели на Стари континент. У тропским и суптропским крајевима расте у дивљини, док се на европском тлу негује као украсна биљка. Власници ове изузетно декоративне биљке знају да њен цвет траје само један дан.

Код нас је најчешће гајена врста *Hibiscus syriacus* или сиријска ружа. Реч је о баштенском листопадном жбуну, који расте

**Carpe diem** међу цвећем

Хибискус се назива и „цветом једног сата“, те је пандан латинске пословице *Carpe diem* која у преводу значи – ухвати дан. Верује се да вам, када вам неко поклати хибискус, тиме поручује да искористите прилику, односно да уживате у сваком тренутку живота. Истина је да цвет хибискуса траје само један дан, али увеле већ сутрадан замењују други. И тако све до позне јесени.

и до 5 метара висине и цвета од јуна па до првих хладних дана, због чега је веома захвалан и цењен за уређење башта. Код нас је ова биљка у двориштима препознатљива по љубичастој боји цвета, али постоје и светлорозе и бели варијетети. Пчелама даје доста цветног праха и нешто меда.

Зашто је добро имати сиријску ружу?

Сиријска ружа не захтева пре-терану негу. Погодна је за појединачну и групну садњу, а нарочито за живе ограде, па се често виђа поред сеоских путева у низу. Предност је што расте ве-

**Рођака белог слеза**

Сиријска ружа блиска је рођака белом и црном слезу, грандафилу, памуку, хибискусу за чај и хибискусу којим се ките Хавајке и Тахићанке. Препознају је и по имену ослеж. Од 2007. године уврштена је у Регистар медоносних биљка за побољшање пчелиње паше.

њем. Цветови су крупни, звонасти, разнобојни, усамљени у пазуху листова. Цвета од јула до септембра. Размножава се семеном, резницама и калемљењем.

Једна врста хибискуса, називана канаф, користи се за про-

изводњу папира. На Карибима се *Hibiscus sabdariffa* користи као поврће и за производњу чајева и џема. У Мексику га користе за производњу јамајчанске воде, популарног пића специфичне боје и укуса. У Египту и Судану распрострањена је каркада, чај добијен од хибискусових латица. Користи се и у козметичкој индустрији, а у прошлости неки народи његово цвеће поклањали су боговима.

Жути цвет хибискуса налази се на државној застави Хаваја. Венчић од хибискуса поклања се државним званичницима и туристима у знак добродошлице. На јапанском језику назив хибискус значи – нежан. А за Кинезе хибискус или кинеска ружа има различита значења. Неки га повезују са богатством и славом, а неки његов нежан цвет повезују с младошћу.

У Јужној Кореји, хибискус је национални симбол и виђа се на државним амблемима и обележјима. Код њих цвет ове биљке значи бесмртност. За венчања вечну љубав, а у рату – непобедивост ратника. У Малезији, хибискус је такође национални цвет. Представља живот и храброст, па се налази и на њиховој националној валути.

Текст и фото: Б. Н.

ома брзо, те не треба много чекати да достигне своју форму. Током године може да удвостручи висину. Одговара му светло или полусеновито место и хумусно, добро дренирано земљиште. Лако подноси сушу, али га пред цветање треба обилно заливати. Отпоран је на ниске температуре, а орезује се крајем зиме и почетком пролећа. У пејзажној хортикултури баштенски хибискус користи се за формације или живе ограде. Животни век му је око 50 година.

Хибискусов цвет нема мирис. Али, тај недостатак надокнађује обилатим и раскошним цвета-



Када вам неко поклати хибискус, тиме вам поручује да искористите прилику, односно, да уживате у сваком тренутку живота



Sano

КАКО НАПРАВИТИ ДОБРУ ШТАЛУ

# Чврсти темељи за добар посао

Сваки добар посао креће од чврстих темеља. Када је у питању пројектовање смештаја за домаће животиње, овај принцип треба схватити и буквално – изглед, величина и карактеристике фарме умногоме помажу бављењу узгојем. Колективно искуство фармера широм света, као и Сано партнера у 35 земаља, довело је до сазнања, а о она до конкретних бројки и мерљивих резултата, све у зависности од тога која животиња вам је примарна у узгоју.

Само пројектовање фарме захтева време, одговарајући облик и величину фарме и захтевна улагања, али свака

унапред промишљена одлука касније у много помаже бављењу сточарством.

Особине објекта у којем краве воде свој животни век играју важну улогу. Здраве и задовољне краве доносе профит. Али, квалитетан објекат значи и да ће власник, фармер и радник бити задовољни у штала која је комотна за аутоматизован рад, проверена, светла и чиста. Тако штала постаје простор пријатан за рад.

Ако причамо о фармама за слободно држање млечних крива, треба повести рачуна о запремини објекта, температури, влази у објекту, осветљеношћу,

струјању ваздуха, као и о лежиштима и облику пода. Такође, важно је утврдити потребе за водом, начине прикупљања и одлагања стајњака, а у ову рачуницу ваља укључити даље управљање стајњаком и биогаз постројење.

Кренимо од почетка. Запремина објекта треба да је око 40 кубика по животињи, с прозорима који покривају барем 5% површине основе. Другим речима, омогућено је око 80 лукса осветљености у зони животиња током дана. Нагиб крова исто тако игра велику улогу у правилном проветравању штале. Препорука је да због тога кров

буде нагиба 18° - 25°, јер се тиме омогућује најбоље струјање ваздуха.

Добра продуктивност крива одржава се од -7 до +25 степена Целзијуса, с оптималном влагом од 60 до 80%. Потребно је осигурати довољну висину и капацитет ваздуха, па се препоручује да висина бочних стубова буде 4 до 4,20 метара. До висине од око 1,5 метара може се извести монолитни зид (АБ, опека, панели), а остатак може чинити монтажни систем. Објекат је, дакле, лаке и прозрачне структуре, а у зимским условима предвиђен је систем завеса које штите од неповољних спољних услова.

Природна вентилација се постиже пре свега добром оријентацијом објекта – управно на главну ружу ветрова, а додатно постављањем вентилатора који се инсталирају на око 3,6 м висине дуж штале под углом од 20° према доле.

Одабрати подлоге одговарајуће мекоће и карактеристика с обзиром на категорију животиња и систем држања. Краве више воле дубока лежишта и висока производња има управо овакве услове, али је почетно улагање због тога веће. Појилице треба сместити у близини хранидбеног стола (унутар

15м) и на изласку из измузјшта, с могућношћу лаког чишћења, и не треба да се дозволи смрзавање воде.

Прикупљање стајњака најчешће се решава постављањем аутоматских стругача, механизацијом са стругачем или решеткастим подом, а постоје разне опције за складиштење.

Добро изграђена и опремљена штала омогућиће здравље и квалитетан узгој стоке, која ће, управо захваљујући томе, давати више млека, а фармери ће, радећи у повољном окружењу, боље и ефикасније радити, на опште задовољство.

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

