

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



ГОДИНА LI
децембар 2022.
Број 608

Цена 180 динара,
за иностранство 4 евра

ДОБРО јутро



 **ГАРАНЦИЈСКИ ФОНД**
АП ВОЈВОДИНЕ

 **GALENS** Invest



Цена по књизи
299 РСД
+ трошкови ПТТ
и стиже вам
на вашу адресу

20 џепних књига из серијала „Мој воћњак“,
„Мој повртњак“, „Мој виноград“ и „Моје цвеће“

У СЛЕДЕЋЕМ БРОЈУ ПОКЛОН СТОНИ КАЛЕНДАР

**Адреса редакције:**

"Добро јутро", Бул. ослобођења 81,
21000 Нови Сад, тел: 069/115 4004
fb: @magazin.dobrojutro
dobrojutro.redakcija@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,
Жељко Дулановић, Јасна Бајшански,
Светлана Мујановић, Јелена Лукић**

Лектор и новинар: **Ивана Радоичић**

Ликовно-графички уредник:
Раде Гардиновачки

Новинар и секретар редакције:
Снежана Мушикић, тел: 021/528-171
musikisnezana@gmail.com

Штампа: "Комазец" д.о.о. - Инђија

Рукописи и фотографије се не враћају
Редакција не сноси одговорност за истинитост
информација објављених у огласима

ЦИП - Каталогизација у публикацији
Библиотека Матице српске, Нови Сад
ИССН 0351-1707

ЦОБИСС.СР-ИД 15950850
YU ISSN 0351-1707

У складу с члановима 4 и 46 Закона
о јавном информисању, ревија "Добро јутро"
уписана је у регистар јавних гласила под
регистарским
бројем НВ000289

Извор фотографија: PIXABAY,
Shutterstock.com, Adobe.stock.com,
Unsplash, Flickr, Freepik

Пројекат суфинансира Град
Нови Сад, ставови изнети у
подржаном медијском про-
јекту нужно не изражавају
ставове органа који је доде-
лио средства.

Пројекат суфинансира Покрајински секретари-
јат за културу, јавно информисање и односе са
верским заједницама АП Војводине. Ставови
изнети у текстовима нужно не изражавају ста-
вови Покрајинског секретаријата за културу,
јавно информисање и односе са верским зајед-
ницама АП Војводине који је доделио средства
за суфинансирање пројекта.

Поштовани читаоци,

уколико се још нисте претплатили
на ревију „Добро јутро“, позивамо вас
да нам се прикључите и постанете
део наше породице. Позовите нас
на број

069/11 54 004

или нам пишите на мејл
dobrojutro.redakcija@gmail.com

СРБИЈА: Полугодишња 1.080,
годишња 2.160,
примерак 180 динара.
ИНОСТРАНСТВО: Примерак 4 евра

Електронско издање:**1.080 динара годишње**

*Позивамо вас да нам остављате мишљања,
шү смо да вам помоћемо и пронађемо најбољи
одговор струке и праксе*

dobrojutro.redakcija@gmail.com

4. **ВЕЛИКА ШАНСА ВОЂАРСТВА СРБИЈЕ**
10. **ШАНСА ДА ПРОТЕРАТЕ ЕРВИНИЈУ ИЗ ВОЂАКА**
12. **ЈАГОДАСТО ВОЂЕ - ДИВЉЕ ИЛИ ГАЈЕНО?**
16. **КУПИНА У "ЗИМСКОЈ БУНДИ"**
18. **ДАЈТЕ МИ ДВЕ ГОДИНЕ ДА РЕШИМ ПРОБЛЕМ САДНОГ МАТЕРИЈАЛА**
20. **НОВОГОДИШЊА ЈЕЛКА - ПЛАСТИЧНА ИЛИ ПРИРОДНА?**
22. **БОСИЉЧИЋИ ОЖИВЉАВАЈУ ПОРОДИЧНУ ТРАДИЦИЈУ**
24. **ТИКВИЦЕ, ТИКВЕ, БУНДЕВЕ**
26. **ЗЕЛЕНИ ПЛОДОВИ ВРЕДНИ КАО ЗРЕЛИ**
28. **ПЛАСТЕНИЦИ "РАДЕ" И ЗИМИ**
30. **"НАШЕ ЧУДО" НА БЕЛИ ЛУК МИРИШЕ**
32. **ПЛАСТЕНИК НЕ СМЕ ДА БУДЕ ЗИМОВНИК ЗА ШТЕТОЧИНЕ**
34. **БАТАТ СЕ ОДОМАЋИО У СУБОТИЦИ**
35. **УНИКАТНЕ ЛАМПЕ ОД ОБИЧНИХ ТИКАВА**
36. **ЗАЧИНСКО БИЉЕ ИЗ САКСИЈЕ**
40. **ЗИМСКИ ЈАСМИН**
42. **БИОМЛЕКО ОД ОРГАНСКИХ ЖИТА**
44. **КРЕМ МЕД, ПА ЈОШ С ЛЕШНИКОМ**
46. **ВИНАРИЈА ИЗ НОВОГ БЕЧЕЈА ВРАЋА КРОКАНУ СТАРУ СЛАВУ**
48. **НОВОГОДИШЊИ УКРАСИ КОЈИ ОКУПЉАЈУ ПОРОДИЦУ**
50. **ЗАДРУГЕ СУ ТРАДИЦИЈА И БУДУЋНОСТ СРБИЈЕ**
51. **ТРАДИЦИОНАЛНО САВЕТОВАЊЕ ВОЂАРА**
52. **КОЛИКО ДАЛЕКО ЛЕТЕ ПЧЕЛЕ?**
54. **ЗЛАТКО ЈОВАНОВИЋ, УЧИТЕЉ ЖИВОТА У ПРИРОДИ**
58. **ПРЕДСТАВЉАМО НАЈЧЕШЋЕ ВРСТЕ ШАМПИЊОНА (2)**
60. **ПИХТИЈЕ НЕКАД И САД**
62. **БОЖИЋНА ЗВЕЗДА У ЛЕГЕНДИ И У ЖИВОТУ**
64. **НЕОБИЧАН ЗАНАТ ПРЕДУЗИМЉИВЕ НОВОСАЂАНКЕ**
66. **ИЗ ЦРЕПАЈЕ СТИЖУ СЛАТКИШИ ОД БУНДЕВЕ**

Време и за паоре да се мало одморе

У децембру природа спава. Ако се време придржава календара, снега има и у нижим пределима. Ипак, најсигурнији пратилац децембарских дана је ветар који уме да завири у сваки капут, шубару, чизму, да поквари фризуру пластовима сена, испремешта опале листове...

Воћњак

- Завршава се зимско орање.
- Воћке које су посађене током јесени, сада се загрћу земљом, како би се корен сачувао од оштећења.
- Воћари који нису стигли да ураде такозвано плаво прскање, требало би да своје засаде заштите неким од инсектоfungицида на бази бакра и минералног уља. Обиласком воћњака прво се морају из крошњи укло-

нити све поломљене и суве гране, да би препарат могао да равномерно покрије све здраве.

- У неограђеним воћњацима дебела и рамене гране ваљало би премазати неким репелентом - „кунилентом“, „маском“ и сличним, да би мирисом одбили зечева и јеленску дивљач.
- Не треба заборавити на ускладиштене плодове. Њих треба чешће пребирати, избацивати труле и смежу-

ране, да се евентуална зараза не би пренела и на здраве.

Повртњак

- У овом месецу се најчешће завршава бербас касних сорти купусњача, које су преостале у пољу. Сада почињу и припреме за рад у пластеницима за рану производњу поврћа.
- Поједине биљке коренасог поврћа - першун, паштрнак и целер - треба добро загрнути да се заштите од измрзавања.
- Лепих децембарских дана требало би прегледати и пребрати поврће које је ускладиштено у траповима и по-

друмима, избацити труло, а сумњиво одвојити на мању гомилу да се прво потроши.

Зеленило

- Сада је идеално време за узимљавање дрвених резница. Оне се од делова једногодишњих или двогодишњих изданака режу и трапе. Ту остају до пролећа, када се саде на стално место у башти.
- Собне биљке се поново заливају тек када се земља просуши.

Пчелињак

- За време зимовања највећи непријатељ пчела је влага. Она расхлађује пчеле, разводњава мед и слаби дру-

штва. Ваљало би да сваки пчелар у приправности има дрвени угаљ или суву со које ће „упити“ влагу.

- Како се приближава најхладнији део зиме, кошнице треба механички заштитити од ветра, кише и ниских температура. Сваки пчелар већ има проверени систем како то ради.

Виноград

- У виноградима се „бацају“ стајњак и минерална ђубрива, поправљају наслони, огрће млада лоза, са старијих чокота се благо, жичаном четком струже стара испуцала кора да се истерају сви уљези који су испод ње пронашли топло место за зимовање.

- Виноградари који су пропустили да засад заштите средствима на бази бакра, првих лепих децембарских дана без ветра, могу да надокнаде пропуштено.

Гљиве

- Све док не свану ледени дани, гљивари се из бербе неће вратити празних цегера. Најчешће се беру буковаче.
- Сакупљају се и буков труд и кресива губа.

Лековито и зачинско биље

- Беру се листови чуваркуће и користе свежи или исцеђени.
- Сакупља се полупаразитска биљка имела.



Пише: Проф.
др Зоран
Кесеровић

Велика шанса воћарства Србије

Ова воћна врста је недовољно засиуљена у Србији, иако има велике шансе у извозу, пошто је на европско тржиште, а да бисмо га освојили, морамо имати добар квалитет и њаковање



Порастећи тенденције у свету, поготово у Америци и Италији, а у последње време и код нас, имао сам потребу да напишем афирмативни текст о гајењу ораха. Ова воћна врста је недовољно заступљена у Србији, иако има велике шансе у извозу, поготово на европско тржиште. Жеља ми је да укажем на најважније аспекте у технологији производње ораха, почев од избора локалитета, преко припреме земљишта, растојања за садњу, избора сорти и подлога, формирања узгојног облика, резидбе, ђубрења, одржавања засада у воћњаку, до бербе, како бих упознао потенцијалне произвођаче на које све факторе треба да обрате пажњу, како не би у старту или

касније направили грешке, које доста коштају, а у појединим случајевима се и тешко отклањају.

У последње време све је веће интересовање код нас за подизање засада ораха. Иако је у Србији доста рађено на селекцији ораха и технологији производње, мора се направити велики заокрет и у технологији производње, и у структури сортимента ораха. Имао сам прилику да обиђем најсавремене засаде ораха у Италији, а у последње време и у Србији, али сам видео и засаде где су направљене велике грешке приликом избора садног материјала, који су морали бити искрчени.

У производњи ораха код нас присутне су јако велике осцилације из

године у годину. Највећи род био је 2009. године с укупно 27.554 тоне, а најмањи 2021. године са само 7.645 тона, а просечна производња у последњих 5 година била је 9.296,8 тона. Из ових података види се да је у Србији дошло до пада производње ораха у односу на 2000. годину за 100 одсто. Водеће земље у свету у производњи ораха су Турска, Италија и САД, а у Европи Италија и Шпанија.

На мраз најотпорнија сорта Шампион

Интензитет фотосинтезе ораха повећава се до 28 °C, а на преко 40 °C се фотосинтеза зауставља и на плодовима и младарима се јављају ожеготине. Орах најбоље успева у вино-

Желим да укажем на најважније аспекте у технологији производње ораха - почев од избора локалитета, преко припреме земљишта, растојања за садњу, избора сорти и подлога, формирања узгојног облика, резидбе, ђубрења, одржавања засада, до бербе - како бих упознао потенцијалне произвођаче на које све факторе треба да обрате пажњу, како не би у старту или касније направили грешке које доста коштају и тешко се отклањају

градарској зони. За почетак вегетације потребна је знатно већа сума температура, него већини других воћних врста континенталне зоне.

Корен ораха у периоду мировања ретко трпи оштећења од мрза, јер дебље жиле издрже и до -10 °C и ниже. Вегетативни пупољци издрже од -20 до -32 °C, у зависности од сорте и припрем-

ности за зимско мировање. При температурама од -25 до -27 измрзавају мушки цветни пупољци и делом вегетативни, а при -28 до -29 °C летораста. Године 2012. температуре од -28 до -30 °C утицале су на измрзавање сржи код свих сорти ораха у равничарском делу Војводине, осим код сорте Шампион.

Позни пролећни мразеви наносе најчешће и највеће штете ораку. Млади плодићи ораха могу да издрже само до -1 °C, кренули младари издрже до -2 °C, а отворени мушки цветови до -3 °C. При избору сорти за гајење у неком региону треба бирати оне с касним почетком вегетације. Сорте са дугом вегетацијом (француске сорте) могу stradати и од првих јесењих мразева, али и од ниских зимских температура, јер неприпремљене улазе у мировање.

Орах је хелиофилна биљка, има природно разведену и ретку круну, како би се светлост боље користила.

Благо нагиби и северне експозиције

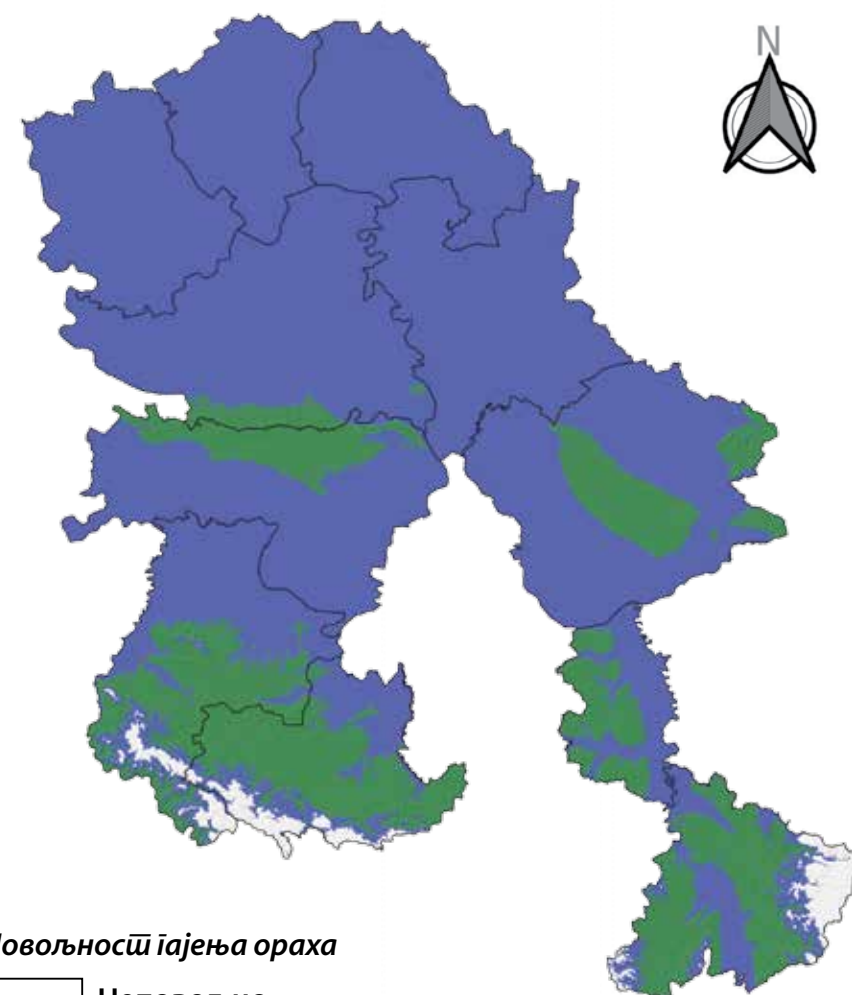
Орах успева на земљиштима различите структуре, али су најпогоднија дубока, плодна земљишта са добрим водним и ваздушним режимом, као што су черноземи и алувијални наноси. Орах успева на земљиштима са рН вредношћу од 4,5 па све до 9, али је најпогоднија рН између 7 и 7,5. За раст и развој ораха довољно плодно земљиште треба да садржи преко 3% хумуса, 250 до 300 ррт лако усвојивог калијума, од 80 до 100 ррт лако усвојивог фосфора и 6 до 8 ррт лако усвојивог гвожђа.

За узгој ораха најпогоднији су благи нагиби, а то могу бити и северне експозиције због мањих температурних колебања и каснијег почетка вегетације. Затворени терени, тј. мразишта, нису погодни за гајење ораха. Велике водене површине одбијају светлост на воћке, температура колебања су мања, а и релативна влажност ваздуха је већа, што углавном (осим већег напада гљивичних обољења) има позитивно дејство на воћке.

Привредно значајне сорте

Јупитер је чешка сорта ораха која се одликује краћом вегетацијом. Средње је бујна и родна. Формира пуно реса. Дobar је опрашивач за многе сорте. Плод је средње крупан (12 г), овалног облика. Љуска је глатка, а рандман око 50%. Језгро је нешто тамније боје. Може се гајити у континенталним условима. Недостатак ове сорте је тамна боја језгра. Може да се користи као опрашивач. ▶

Карта повољности гајења ораха за територију пројектног подручја Северна и део Западне и Централне Србије



Повољност гајења ораха

- Неповољно
- Делимично повољно
- Повољно

0 20 40 60 80 100км

Повољност округа пројектног подручја за гајење ораха

ОКРУЗИ	Повољност гајења (м Н.В.)				
	Неповољно	Делимично	Повољно	Делимично	Неповољно
Севернобачки -79-141 м		79-141			
Севернобанатски - 54-109 м		54-109			
Западнобачки -71-121 м		71-121			
Јужнобачки - 51-540 м		51-120	120-540		
Средњобанатски - 47-123 м		47-123			
Јужнобанатски -53-625 м		53-120	120-500	500-625	
Сремски - 61-529 м		61-120	120-529		
Мачвански - 63-1269 м		63-150	150-450	450-650	650-1269
Колубарски - 35-1336 м		35-150	150-450	450-650	650-1336
Подунавски - 41-289 м		41-130	130-289		
Поморавски - 88-1292 м		88-150	150-450	450-650	650-1292



Шејново је позната бугарска сорта. Одликује се средњим почетком вегетације, а врло касно је завршава. Стабло је средње бујно и врло родно, због великог коефицијента гранања. Маса плода је око 12 г. Рандман језгра је око 54 %. Љуска је танка, а језгра се лако вади из љуске. Мана ове сорте је касни завршетак вегетације и нешто тамнија језгра. Добре је родности и има добар рандман. У старим засадима у Србији је водећа сорта ораха.

Расна је селекција Пољопривредног факултета у Новом Саду. Вегетацију започиње истовремено са сортом Јупитер, а завршава неколико дана раније. Средње је бујности и високе родности. Рано ступа у плодношење. Цвета скоро хомогамо. Због касног почетка вегетације, избегава пролећне мразеве. Има крупне плодове (око 14 г), мало купасте. Рандман језгре је око 52%. Може се гајити у свим воћарским рејонима и у континенталним климатским условима. Поред сорте Шејново у старим засадима показала се као најбоља селекција. Има танак ендокарп и језгру нешто светлију од Шејнова, која се лако вади из ендокарпа.

Шампион је сорта Пољопривредног факултета у Новом Саду. Одликује се краћом вегетацијом која започиње 2 до 3 дана након сорте Шејново, а завршава је 10 до 15 дана раније. Средње је бујности и врло родна. Веома је отпорна на зимске мразеве. Цвета протандрично. Плод је изузетно лепог облика, просечне масе преко 14 г. Језгро је лепе, светле боје. Рандман је врло висок (око 58 %). Препоручује се за гајење у виноградарској и медитеранској зони, мада се због кратке вегетације може гајити и на подручју континенталне климе. Шампион је сорта која је показала највећу отпорност на ниске зимске тем-

пературе, али је јако осетљива на пегавост листова.

Срем је сорта Пољопривредног факултета у Новом Саду. Вегетацију започиње 2 до 3 дана пре сорте Шејново, а завршава скоро истовремено. Стабло је средње бујно до бујно. Плод је врло крупан (14 до 15 г), лепог изгледа. Љуска је глатка и врло танка. Рандман језгра је око 57 %, а језгро светле боје. Препоручује се за гајење у виноградарској зони.

Тиса је сорта Пољопривредног факултета у Новом Саду (аутори Д. Словић, С. Церовић и Б. Голошин). Вегетацију започиње и завршава приближно кад и Шејново. У цвасти има и до 20

Технолошка карта подизања и одржавања савременог засада ораха

Агротехничке и помотехничке мере	Препоруке
Припрема земљишта	Дубоко орање или риголовање од 70 до 90 цм
Агромелиоративно ђубрење	Пре орања разбацивање стајњака и минералних материја. Потребна количина се одређује на основу анализе земљишта.
Растојање	7-8 x 4-5 метара
Наводњавање	Обавезно са фертиригацијом. Најбоље да буду по две латерале које се стављају по земљи у пројекцији круне.
Узгојни облик	Пирамидални или Побољшана пирамида
Ђубрење у пуној родности	Чисто азота 120-140 кг, калијума 120-140 кг и фосфора 60- 80 кг.
Одржавање међуредног и простора у реду	Мулчирање између редова и у реду третирање хербицидима
Заштита од болести и штеточина	6-8 пута с обавезном фолијарном прихраном.

цветова, од којих остане 7 до 8 плодова. У већини година цвета хомогамо. Плод је врло крупан (око 15 г), округлог облика, језгро не испуњава нај-

боље љуску, али је љуска танка, па је рандман доста висок (51%). Језгро није довољно светло. Препоручује се за гајење у виноградарској зони.

Сава је селекција Пољопривредног факултета у Новом Саду. Стабло је средње бујно. Вегетацију започиње неколико дана пре сорте Шејново, а завршава око 10 дана раније. Велике је потенцијалне родности, јер је родност латералних пупољака преко 80 %. Рађа редовно, чак и у годинама када страда од пролећних мразева. Плод је округлог облика, масе око 12 г. Љуска је танка. Језгро је светло и лако се вади из љуске. Рандман је око 53 %.

Касни родни је селекција Пољопривредног факултета у Новом Саду. Стабло је средње бујно. Вегетацију започиње врло касно, око 15 дана после сорте Шејново, а завршава око 10 дана раније. Избегава позне пролећне мразеве. Родни су јој и латерални пупољци. Цвета скоро хомогамо. Плодови су средње крупни (око 12 г), мало купасте. Језгро је лепе светле боје. Рандман језгра је нешто нижи (46%) што јој је једина мана.

Овчар је селекција Института за воћарство у Чачку. Стабло је средње бујно. Вегетацију започиње средње рано. Цвета протандрично. Плод је крупан, просечне масе 13,6 г, а рандман језгре је

*У производњи ораха код нас
присушне су јако велике осцилације
из јодине у јодину*

Предности гајења ораха у односу на остале воћне врсте су многобројне:

- Успева у лошијим агоеколошким условима,
- Отпорнији је на важније проузроковаче болести и штеточина,
- Плодови су транспортабилнији и лако се чувају,
- Дрво је квалитетније за прераду,
- Засади су дуговечнији и преко 40 година,
- Дефицитарна је воћна врста,
- Коришћење плодова у кондиторској индустрији и за производњу уља.



Lara (Лара)

Створена је у Француској. Средње је бујности и са латералном родношћу. Средње је раног времена сазревања, нешто пре Чендлера. Високе је родности. Плодови су 11 до 14 грама. Плодови у ендокарпу нису тако атрактивни као код Чендлера, мало су тамнији, што се односи и на боју језгра. Предност у односу на Чендлер је већа отпорност на ниске зимске температуре. Погодан је за густе засаде ораха. Добри опрашивачи су Franquette и Fernette.



Chandler (Чендлер)

Створен у САД. Средње је бујности и има латералну родност. Плодови су масе 13 до 15 грама. Средњег времена сазревања. Плодови су у ендокарпу јако атрактивни, има јако танку љуску и језгра се лако ваде из преграда и врло су светла, врхунског квалитета. Погодан је за подизање густих и средње густих засада. Добри опрашивачи за Chandler су Franquette и Fernette.



Tulare

Створена је у САД. Средње је до високе бујности, али је погодан за густе засаде ораха. Има латералну родност. Изузетно је високе родности. Има средње крупне плодове. Дobar је за производњу уља. Дobar опрашивач за Tulare је Franquette.



Howard

Створен у САД. Средње бујности и има латералну родност. Средњег времена сазревања. Изузетно високе родности. Плодови су 13 до 15 г, изузетно високог квалитета. Добри опрашивачи за Howard су Franquette и Fernette.



Fernor

Створен у Француској. Средње је бујности, с латералном родношћу. Има позно цветање, што је јако добро. Средње касног времена сазревања. Високе је родности. Плодови су 10 до 13 г. Језгро је одличног квалитета, светле боје. Ендокарп је мало дебљи у односу на Чендлер, али се лако вади из преграда. Дobar је опрашивач за Чендлер и Лару.



око 48 %. Језгро је светле боје и лако се вади из љуске.

Geisenheim 139 је немачка селекција. Плод је средње крупан (12 до 13 г), лепог облика, светле и доста глатке љуске. Рандман језгра је доста низак (48%). Реса веома касно, па је добар опрашивач за касне сорте.

Geisenheim 251 је немачка селекција. Реса доста дуго, тако да је погодан опрашивач за све предложене водеће сорте. Има средње крупне плодове (13 г). Рандман језгра је доста низак (45%).

Неопходна промена сортимента

Од свих наведених сорти, у старим засадима највише су заступљене Расна и Шејново. По мом мишљењу, мора се направити заокрет и у наредном периоду треба подизати засаде са сортама које имају латералну родност, а то су: Chandler, Tulare, Lara и Howard, а као опрашивачи да се користе Fernor, Fernette и Franquette.

Од свих подлога најбоље су се показале сејанци обичног ораха, посебно у условима континенталне климе, који

имају најбољи афинитет с орахом. Калемљени орах пророди у другој, најкасније у трећој години и добро рађа. Сејанци црног ораха (*Juglans nigra*) најчешће нису довољно развијени (немају довољну дебљину) да би се могли калемити. Између сорти ораха и црног ораха као подлоге често се јавља тзв. касна инкомпатибилност. Калемљене на црном и на манџуријском ораху, сорте ораха слабије рађају него калемљене на сејанце обичног ораха. Парадокс је изузетно бујна подлога, бујнија и од родитељских парова (*Juglans hindsii* x *Juglans regia*). Ова подлога је отпорна на трулеж врата корена и нематодне.

Савремени интензивни засади

У Србији се до скорог орах гајио на растојању 8 до 12 метара између редова и у реду. Међутим, у савременим интензивним засадима између редова користи се размак од 7 до 8 метара, а у реду 4 до 5 метара.

Ако се испоштују све ове мере, уз сортимент који је предложен може се у 6. години у ендокарпу очекивати око 1.200 до 1.300 кг. Цена у ендокарпу је негде око 5 евра. По мојој процени, у 4. или 5. години може се очекивати да приход покрије трошкове производње ■



HOTEL
JAHORINA
MOUNTAIN RESORT & SPA
★★★★★

PRODAJA EKSKLUZIVNIH APARTMANA NA SAMOJ SKI STAZI



@hotel_jahorina



@Jahorinahotel

+381 66 033 222

+387 66 033 222

www.hotel-jahorina.com





Пише: Светлана Мујановић

Прилика да протерате ервинију из воћњака

Једна од најзначајнијих љивних мера заштите од ервиније је употреба здраве сертифициране садној материјала, без обзира да ли је у питању окућница или велики, плантажни воћњак

Да ли сте у вегетацији, док сте обилазили или штитили воћке, на стаблима јабуке, крушке, дуње, мушмуле, запазили леторасте с врховима повијенима ка земљи, тамним листовима и недозрелим, али поцрнелим плодовима? Ваљало би да сада, када су сви плодови обрани и листови опали, поново темељно прегледате свако стабло.

Ако су на њему остали црни плодови, ако врхови ластара и даље гледају према земљишту, бактерија *Erwinia amylovora*, која проузрокује болест познату под именом бактериозна пламењача, уселила се у ваш воћњак. Сада је право време да је, без пуно мукe и као за њу лош домаћин, избаците из воћњака. Али, пре него што кренете у овај посао, ваљало би да боље упознате паразита.

Заражава све надземне делове јабуччастих воћака

Бактериозна пламењача јабучастог воћа представља најраспрострањенију и једну од економски најштетнијих болести јабуке, крушке, дуње и мушмуле. Бактерија *Erwinia amylovora* паразитира све надземне делове јабуччастих воћака, на којима проузрокује симп-

томе типа пламењаче, отуда и одомаћен назив болести. Заражава цвет, плод, лист, граници, скелетне гране па чак и дебло.

Најзначајнији, а уједно и најтипичнији симптом заразе јесу повијени младици, који на врху одају слику "пастирског штапа". Када су инфекције јаче, на скелетним гранама и на деблу формирају се рак ране те

бактерија може у потпуности уништити воћку.

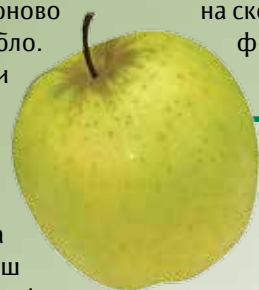
Јабучасте воћне врсте на ову бактерију су најосетљивије у фази цветања. Ако временски услови погодују развоју бактерије, може доћи до масовне инфекције цветова, а током временских непогода, праћених олујним ветром и градом, могу настати повреде и ране, кроз које бактерија несметано продира у ткиво и зараза се шири. Најбоља превентива је гајење отпорних сорти јабуке и крушке. Међутим, све водеће сорте и подлоге ових воћних врста осетљиве су према овој бактерији.

Мало је отпорних сорти

Сорти јабука које су толерантне и отпорне на бактерију ервинију је мало. Највише је осетљивих, које су уједно и изузетно квалитетне. Тако у веома осетљиве сорте јабуке убрајају се Ајдаред, Јонаголд, Јонатан, Гала, Глостер, Пинк лејди, Бреборн, Фуџи и подлоге М 9 и М 26. Умерено отпорне сорте јабуке су: Златни делишес, Грени Смит и подлога ММ 106. У отпорне сорте јабуке спадају: Црвени делишес, Прима и Подлога М 7.

Међу сорте крушка осетљиве на ервинију убрајају се Красанка, Виљамовка, Калуђерка, Бутира, Санта Марија, Абата Фетел, Боскова Бочица, Кармен, Турандот и подлоге Дуња М А и Б 29. Средње осетљиве сорте крушке су Јунска лепотица, Јулска шарена и Кошија рана. Једина отпорна (толерантна) сорта крушке која се гаји на значајним површинама у нашој земљи је Киферов сејанац. Крушка, калемљена на подлогу дивља значајно је мање осетљива у поређењу с оном калемљеном на дуњи.

Сорте дуње, Лесковачка и Врањска веома су осетљиве према *E. amylovora*, док су мање осетљиве Асеница, Хемус и Тријумф. Међу дуњама, које се гаје у нашим агроколошким условима, нема сорте отпорне на ову бактерију.



Јабучасте воћке најосетљивије у фази цветања, а зима је најбољи период да се из воћњака уклоне извори инфекције

Једна од најзначајнијих превентивних мера у заштити од ервиније је употреба здравог сертифицираног садног материјала, без обзира на то да ли је у питању окућница или велики, плантажни воћњак. Приликом избора парцела за нови воћњак треба избегавати земљишта лошег механичког састава и слабо оцедна. Уколико не постоји други избор, па се мора користити парцела на забареном земљишту, прво ваља поставити систем за одводњавање, дренажу парцеле. Такође, ваља пазити да се редови воћњака не поклапају с правцем дувања најчешћих ветрова, јер се бактерија тада лакше шири, услед повреда после јаких удара ветра. Уколико се у близини налазе воћке спонтане флоре - дивља крушка и глог, пожељно их је уклонити, јер могу бити извор инфекције.

Све што се одреже ваља спалити

Ово су превентивне мере за неке будуће засаде. А шта урадити с воћкама које су већ посађене и ступиле на род? Да ли њих искрити? Никако, јер заражене воћке се могу излечити, само ваља бити упоран, јер лечење траје и више година.



Не користити системе за заливање

У овом периоду никако не треба користити системе за наводњавање орошавањем, како се не би повећавала релативна влажност ваздуха и влажење биљака, и тиме створили повољни услови за ширење болести на друге гране и воћке. Ваља избегавати и касну обраду земљишта која подстиче развој нових зељастих младара. Они су, наиме, изузетно осетљиви према бактериозној пламењачи.

Пре ђубрења засада обавезно урадити анализу земљишта на основне параметре плодности и ђубрива применити по препоруци стручњака. Азотна се морају уносити у редукованим (смањеним) количинама, да би се избегла претерана бујност и интензиван пораст младара и самим тим смањила осетљивост воћака. Фосфорна и калијумова ђубрива, унесена у оптималном року, подижу отпорност воћака на бактерију ервинију.

Затим, следи механичко протеривање ервиније из засада. У обилазак воћ-

њака треба понети оштре и кратке и дугачке маказе, велики пластични џак за сакупљање одрезаних, заражених делова, оштар нож, пасту направљену од неког фунгицида на бази бакра и теглу са 70-процентним етил-алкохолом или 10-процентним натријум-хипохлоритом.

Прво се уклањају већ инфицирани органи воћака и све што се одреже одмах се ставља у џак, сакупља се да би се касније спалило. Тање гране треба резати на 30 цм испод прелаза здравог у оболело ткиво, дакле, у здрави

део, а дебље резати на 50 цм испод зараженог ткива. Мале резове није потребно премазивати пастом али, када се одреже дебља грана, то се не сме пропустити. Ово је важно да се бактерија не пресели на следеће гране на воћки, као и на суседна, здрава стабла. Са стабала се беру и заостали, црни плодови који су такође пуни бактерија, и убацују се у џак. Ако се наиђе на рак-ране из којих капље смола, оне се издубе ножем, очисте се тако да се зађе у здрава ткива, и рана премаже бакарном пастом. Пре сваког новог реза ваља маказе или нож дезинфиковати алкохолом или варикином. У случају да су воћке јако заражене, морају се искрити, јер код таквих никаква санација не помаже.

Када се све то уради, ако је било чак и мало резова, воћке би још једном ваљало опрскати неким од фунгицида на бази бакра ■



Сви уживамо у малинама, купинама, јагодама и боровницама из радњи и са пијаца. Ипак, многи жале за оним дивљим, шумским врстама, нарочито кад је јагода у питању. У чему су разлике?

И дивље и питоме врсте јагодастог воћа које расте у нашој земљи имају исте основне карактеристике и нутритивне вредности. Ипак, потрошачи се, уколико имају могућност избора, пре

Плодови јагодастог воћа поседују јединствена хранљива и лековита својства, због чега се смањрају еликсиром здравља и дуговечне радне и физичке способности човека. Висока лековита вредност овог воћа је производ специфичног хемијског састава, а нарочито високог садржаја витамина, минералних материја, појединих микроелемената (посебно Са, Mg, Fe)



Јагодасто воће -

одлучују за куповину дивљих јагода, купина, боровница у односу на гајене. Сматрају да је шумско воће „здравије“, јер није изложено заштитним третманима ни вештачким хранливицима. Ово може бити оправдано само уколико се гајено воће неконтролисано производи и не води се рачуна о примени хемијских средстава. Ипак, најважнији разлог жеље купаца за плодовима дивљег воћа је њихов специфичан мирис и арома, које гајено углавном не поседује или су ове особине код њега мање изражене. Мирис и арома дивље јагоде и малине је оно чега се многи купци са чежњом сећају и веома често и жале за њим, јер се ово воће све теже може набавити на пијацама, док су купине и дивље боровнице, на срећу, доступније већем броју потрошача.

Без обзира на све, треба још једном подвући да је сво јагодасто воће, и дивље, и гајено, подједнако квалитетно, под условом да је дивље набрано у подручјима у којима нема загађивача, а гајено произведено уз поштовање прописаних мера неге и заштите.

Еликсир здравља и дуговечности

Коришћење јагодастог воћа у свакодневној исхрани у нашој земљи је до скоро било на веома ниском нивоу и требало је доста времена да свест о бројним благодетима коришћења малине, купине, боровнице и јагоде про-



Пише:
др Александар
Лепосавић



мени навике наших потрошача. У свету се од јагодастог воћа прави сијасет производа, а на сваком од паковања посебно је истакнут здравствени аспект његовог коришћења, јер плодови јагодастог воћа поседују јединствена хранљива и лековита својства, због чега се сматрају еликсиром здравља и дуговечне радне и физичке способности човека. Висока лековита вредност јагодастог воћа је производ специфичног хемијског састава, а нарочито високог садржаја витамина, минералних материја, појединих микроелемената (посебно Са, Mg, Fe).

У медицинској науци и пракси утврђено је да минералне супстанце и органске киселине из плода малине, купине и боровнице регулишу рН крви, побољшавају крвну слику и утичу на снижење крвног притиска, витамини

јачају отпорност организма, пектини доприносе заштити од атеросклерозе и инфаркта, целулоза помаже варењу хране... Свежи плодови овог воћа су, због високог садржаја шећера и поволног односа између шећера и киселина, изванредна храна за анемичну децу и старе и изнемогле особе, а такође су и добро лаксативно средство. Последњих година, медицински стручњаци посебно указују на делотворан утицај елагинске киселине из семена малине и купине на заустављање деобе малигних ћелија.

Када је у питању боровница, плод овог воћа потпомаже сензибилност мрежњаче и побољшава оштрину вида, испољава значајно диуретичко својство и позитивно делује на сузбијање неспецифичних пролива, као и тегоба у вези са жучном кесом. Такође, спречава

инфекције мокраћних канала, не дозвољавајући бактеријама да приону уз уринарни тракт, помаже у лечењу лоше циркулације у ногама и варикозних вена ногу, штити капиларе и смањује агрегацију крвних плочица, и на тај начин спречава стварање крвних угрушака и атеросклерозу, јача и регенирише мишиће.

Берба дивљих плодова тешка, некад и опасна

Берачи плодова дивљих врста јагодастог воћа треба да знају да то није

Наша малина изнад светских стандарда

Основна предност култивисаног јагодастог воћа је у томе што је далеко приносније и приступачније већем броју људи у дужем временском периоду. Више пута је помињан мирис и ароматичност дивљих плодова и то је основна замерка купаца на плодове култивисаних врста, односно, у највећем броју случајева жале се на одсуство мириса и укуса код њих. То нужно не мора да буде тако, јер се у нашој земљи гаје сорте које су на светској тржници управо препознате по тим особинама. Најпознатија је малина код које се сорте које се код нас највише гаје, а то су Виламет и Микер, издвајају у односу на све друге код нас и у свету и за то постоје научно и стручно верификована истраживања. А, она се односе на квалитативне и квантитативне параметре садржаја биоактивних компоненти у плодовима гајеног јагодастог воћа, које је у највећем броју далеко изнад светских стандарда. Услов је да се воће гаји у одговарајућим агроколошким условима и по прописаним процедурама.

Дивље или гајено?

Последњих година медицински стручњаци посебно указују на делотворан утицај елагинске киселине из семена малине и купине на заустављање деобе малигних ћелија

нимало лак посао и да га прате бројне опасности. Посебну пажњу приликом бербе дивље јагоде и боровнице берачи треба да обрате на змије и гмизавце, а приликом бербе купине веома често се дешавају повреде руку и различитих делова тела од бодљи којих су препуни надземни прирасти овог воћа. С обзиром на то да је дивља купина инвазивна врста и да међу првима насељава запуштене њиве и шумске крчевине, на којима на већим површинама надземни прирасти постижу огромне димензије, препорука берачима је да не улазе превише у дубину купинака, јер ће им требати велики напор да изађу. Надземни прирасти малине су сјајни и глатки и немају бодље, али често расту на неприступачним деловима шума, те не треба превише ризиковати због убирања мањих количина укусних плодова. ▶





Убирање плодова самоникле боровнице на планинама Голија, Јавор, Тара, Копаоник, Власина... у већини случајева се обавља на противправни начин, уз примену такозваног „чешљања“, технике којом се механички оштећује стабло и биљна маса боровнице. Све је то узрок што на неким локалитетима долази до сушења жбунова и угрожавања природне популације боровнице. Сушењем боровнице долази до деградације станишта, огољености планинских падина, почетка ерозије и других бројних проблема.

Берба зрелих плодова директно руком, или уз примену помоћних алатки које не оштећују жбун, је најбољи начин. Тако је штетни механички утицај током бербе готово елиминисан, али сваки берач би морао да зна када је сакупљање дозвољено, а када не, и који су неопходни услови да би се добила дозвола за убирание самоникле боровнице, као и других шумских плодова који подлежу посебном режиму контроле.

Треба поменути и да се чешљањем боровнице утиче и на квалитет плодова јер се у моменту убирания плодови налазе у више фаза зрелости па се пребирање зрелих и зелених плодова, као и њихово одвајање од лишћа и гранича најчешће обавља испирањем у води. Испирање боровнице ради се у неколико вода, због чега се она мора сушити, а све ово доводи до драстичног



мењања састава и погоршања квалитета плода.

Шуме добро рађају, али нема добрих берача

На питање има ли у природи уопште малина и купина, да ли су то неке дивље, старе сорте или само подивљали, некад култивисани малињаци и купињаци, одговор је врло једноставан. Никако се не може говорити о „подивљалим“ сортама. У питању су дивље врсте. Код нас постоји безброј екотипова дивље малине, купине, боровнице и јагоде које се одликују различитом крупноћом плода. Поједине имају мање или више сласти и ароме и због тога се неке више допадају боровнице са Власине, некеме јагоде са Голије, купине свуда има, али је различитог квалитета,

а за малину смо рекли да је најређа и да слабије плононоси.

Када су у питању запуштени малињаци и купињаци, разлог престанка њиховог одржавања је углавном у економској рачуници или масовнијој појави болести и штеточина, када произвођачи једноставно престану да их одржавају. Они и даље плоносе, али у значајно мањој мери. Плодови из таквих засада су употребљиви за јело и не постоји опасност по здравље онога ко их користи.

Изузев за дивљу боровницу и купину, за које постоје откупна места, може се рећи да не постоји организовано тржиште за дивљу јагоду и малину, због чега се продаја малих количина убраних плодова ове две врсте организује на пијацама или по наруџби, за познате купце. Без обзира на то, плодови свих врста дивљег јагодастог воћа се релативно брзо продају и то по солидним ценама, због чега постоји велико интересовање за бербу. Са друге стране, чињеница је и да је са годинама све мање искусних берача шумског воћа који могу остварити задовољавајући учинак па је на тржишту наше земље све мање дивље јагоде, малине, купине и боровнице. На срећу, код нас има изузетно квалитетних плодова култивисаних врста јагодастог воћа. Оно што, без обзира на економску кризу, треба непрестано радити, је да спроводимо позитивну кампању и да утичемо на повећање потрошње на домаћем тржишту. Поред бројних користи од тога за здравље појединца и нације, на тај начин бисмо у великој мери смањили и велику извозну зависност

Србија природно станиште дивљих врста

Као ретко која земља у свету, Србија је природно станиште свих дивљих врста јагодастог воћа. Скоро да не постоји област у нашој земљи у којој се не може убрати дивља јагода и купина, док се малина и боровница углавном налазе на ивицама шума и у склопу ретког растиња у брдско-планинском подручју. Дивља купина је најраспрострањенија и веома често је индикатор запуштености одређеног подручја, док остале врсте за успевање траже специфичне услове. Иако се може наћи у шумским биоценозама, најмање плононоси дивља малина и њени ароматични плодови су најређе на јеловницима код нас, док се поједине врсте, као што је дивља боровница, у Србији на годишњем нивоу откупе у количини од 1.000 тона. Томе треба додати и количине које се прераде у домаћој радиности, а од дивљег јагодастог воћа се прави велики број производа. Многи од нас се са сетом присете мириса и укуса слатког од дивљих јагода или мириса и ароме сока направљеног од дивље малине. С обзиром на то да су више присутне и приступачније на тржишту, дивља купина и боровница се прерађују у различите врсте сокова, слатка, мармеладе, воћне јогурте, алкохолна пића и друге производе.



MAGNESIUM
WELLNESS & SPA

HOTEL
ZLATIBOR
MOUNTAIN RESORT & SPA
★★★★★

VIŠE OD SPA

Voda obogaćena magnezijumom, kalcijumom, kalijumom i velikim brojem ostalih minerala teče našim bazenima i kupatilima na preko 4.000m² prelepo dizajniranog, banjskog vrta. Voda, koja u kombinaciji sa idealnom dozom gvožđa, predstavlja svojevrsan lek i pozitivno utiče na većinu modernih tegoba izazvanih dugim radom i stresom.

Vratite svom telu ono što zaslužuje. Uz najsavremenije tretmane, masaže, razne saune i temperaturne sobe, revitalizujte svoje telo i umirite svoj duh. Izbalansirajte prirodu, tradiciju i savremene trendove brige o telu u našem „Magnesium Spa & Fitness centru“.



hotel_zlatibor www.hotelzlatibor-resort.com Hotel Zlatibor



Пише: Светлана Мујановић

Купина у „зимској бунди“

За заштити кућине обично се користе кукурузни остаци - шаша, моју и здраве гранчице, остале од прошлогодње резидбе, круйна слама, стабљике сунцокрећа, само је важно да покривач буде органски

Познато је да су дрвенасте воћке отпорне на ниске зимске температуре и ретко измрзавају чак и када зима закорачи дубоко у минус. Код жбунастих врста то је нешто другачије. Оне су прилично осетљиве на зиму, поготово голомразицу. Међу њима по осетљивости предњачи купина, али, не и сваке године, и не подједнако у сваком воћњаку.

Наиме, отпорност на зимске мразеве код свих воћака у многоме зависи од примењених агротехничких мера у вегетацији, и од тренутног кондиционог и здравственог стања током зиме. Надземни органи дрвенстих воћака издржавају температуру и до -35 степени, док корен страда већ на -9 степени. А надземни делови купине страдају већ на -18 степени.

Ако се на надземном делу свих воћака посматрају појединачни органи, види се да су на ниске зимске температуре најосетљивији цветни пупољци, следе лисни, па дрвени. А, ако се анализира само прираст, запажа се да тање и ситније гранчице и изданци пре страдају од голомразице, односно, ниских температура без снега, од оних дебљих.

За отпорност воћака и успешно превазилажење критичних ниских температура од велике важности је да оне

што раније заврше вегетацију. У воћкама добро припремљеним за зимско мировање, органске материје из листова су још пре зиме, пре него што су они отпали, „мигрирале“ у гранчице, гране, дебло па корен. У нашим климатским условима листови опадају у време кратког дана, а у том делу године средње дневне температуре су испод 15 сте-



пени. Веома је важно да вода у ткивима што пре пређе из такозваног слободног у везано стање, а са снижавањем температуре почиње и постепено каљење воћака. Каљење у ствари почиње чим воћке престану да расту и оне се постепено уводе у зимско мировање и постају спремне за предстојеће ниске температуре.

Али, где су равни терени и поред река, овај редослед природа уме да побрка, да продужи лепе јесење дане и поремети „биолошки сат“ купине, и да

после такозваног Михољског лета, на пречац пошаље зиму. Па тако, посебно у годинама са slabим снежним покривачем, у току зиме, и поред каљења, у таквим засадима купина може да измрзне. Због тога је ваља утоплити, односно покрити, или, како то воћари у шали кажу, „обући“.

Покрива се касно у јесен, а у зависности од региона и од спољашњих температура, то је од краја октобра до средине децембра месеца. Пре него што се утопли, купину ваља припремити за зимски сан. Ластари се прво одвоје од наслона, жбунови се орежу, они који остају опрскају се неким од фунгицида на бази бакра и, када се просуше, полегну по земљи у правцу редова, испод се поставе мамци за мишеве и тек тада може да почне утопљавање.

За покривање купине обично се користе кукурузни остаци - шаша. Могу и здраве гранчице остале од прошлогодње резидбе, крупна слама, стабљике сунцокрета... Ваља пазити да покривач буде органски. Није препоручљиво да се користи најлон јер испод њега ластари могу да се „упаре“ и започне процес труљења. Покрива се у правцу реда, никада попречно. Овако утопљена купина је заштићена од измрзавања и у пролеће, чим се покривач уклони, сви изданци крећу истовремено ■

RUJ

MOUNTAIN RESIDENCE & SPA

planina · život · priroda

INFORMACIJE O PRODAJI APARTMANA:



+381 64 89 55 705



ruj@galens.rs

ZLATIBOR

Vila Jezero, lokal 11
Miladina Pećinara bb
Zlatibor

+381 64 649 5899

office.zlatibor@galens.rs

NOVI SAD

Pupinova Palata 11. sprat
Narodnih heroja 3
21000 Novi Sad

+381 21 427 716
+381 64 895 57 05
+381 64 649 58 95

office.invest@galens.rs

BEOGRAD

Tošin Bunar 272
Novi Beograd
11000 Beograd

+381 11 71 29 552
+381 64 82 15 190
+381 64 89 55 699

office.bg@galens.rs

ZVORNIK

Svetog Save 67, Zvornik
Republika Srpska

+387 66 033 222

office.jahorina@galens.rs



@RujZlatibor

www.ruj.rs



@ruj_zlatibor





Текст и фото: Зорица Драгојевић

Дајте ми две године да решим проблем садног материјала

Дајте ми две године да решим проблем квалитетног сертификованог садног материјала који годинама мучи малинаре у Србији. За то нису потребни велики новци, само јака воља и знање. А од тога зависи судбина производње и извоза „црвеног злата“, по којем нас препознају у свету, које је једна од битних извозних ставки у државном буџету и у развоју Србије, и које је још увек и - наша шанса. Поразна је чињеница да смо у малинарству, које је још увек, не само наш искорак, него и наша шанса, најмање урадили на увођењу савремених технологија.

них служби из свих крајева Србије, а чули присутни посленици Министарства, Коморе, Задружног савеза Србије...

Увозне саднице са раком корена

Реакцију професора Кесеровића изазвало је питање Владимира Пантовића, произвођача малине из Рашке, који се пожалио на квалитет увозних сертификованих садница. Посветио се малини и имао је, каже, квалитетан засад, али је желео врхунску технологију и врхунске резултате па је поставио противградне мреже, инсталирао систем надовњавања, и у то уложио сву своју имовину.

Поразна је чињеница да смо у малинарству, од које јуно очекујемо, најмање урадили на увођењу савремених технологија, истиче проф. др Зоран Кесеровић

динара и да зарадим до два милиона динара, ја нисам имао ниједно зрно. Не бих имао ни данас, да стицајем околности нисам упознао доктора Рајковића, биохемичара који је био светло на крају тунела и дао ми препарате којима сам успео да излечим рак корена.

Губици су и даље велики, јер је ове године рачунао на пет до седам тона а можда ће имати тону и по, објашњава Пантовић који праве резултате лечења малињака очекује следеће године. Ако се рак врати, његов засад је изгубљен. Предстоји му пауза од више година или да багери изваде комплетну земљу у којој је био засад. И опет нисте сигурни у саднице које купите. Каже да су га многи звали из целе Србије са сличним проблемом.

Болна тачка српског малинарства

„Свесни смо тога да је потребно унапредити њену производњу да би малина опстала и остала наше „црвено злато“. И нема никакве дилеме да ће малина играти велику улогу у економском развоју Србије у будућности. И не само то, већ и у демографском и социјалном развоју. Млади људи остају на селу захваљујући тој производњи - рекао је, између осталог, професор Кесеровић.

Додао је да сви говоре о проблему града и ниских температура, а то се решава технологијом производње која је прилагођена климатским променама. Да ли је могуће да нема више од један одсто засада малине с противградним мрежама или мрежама за засењавање? Колико засада имамо у систему надовњавања, можда 3 до 4 одсто, што је

јасно мало. Нове технологије омогућиће да не гледате у небо у страху од невремена, а морамо имати и квалитетан садни материјал, а онда решити питање односа произвођача и откупљивача. То је платформа коју би држава требало да разматра, а ми да је представимо - објаснио је др Кесеровић, осврнувши се и на посебно тешко питање обезбеђења врхунског садног материјала какав наши малинари заслужују и с правом очекују.

- То је болна тачка српског малинарства. Стално сам се питао зашто није урађена селекција клонова „виламета“ и „микера“, а сада мислим да бих могао да се посветим таквом подухвату. Имам добру сарадњу с Холандијом, која је чист пример и где постоји предосновни садни материјал који се чува у Грин хаусу. Базни материјал, какав је наш садни материјал био до 2005-2006. године када је искрчен због Phytophthora, боље да је такав и остао него да узимамо саднице из производних засада, што се сада дешава - рекао је др Кесеровић.

Нагласио је да за државу то не би био велики издатак, а да би добробит и добит била много већа.

- Није проблем за државу да издвоји средства, не треба много, две-три године да изаберемо клонове, да створимо предосновни садни материјал, да имамо базни материјал, сертификован материјал. Много је важно имати квалитетан садни материјал и битно је да се уради селекција „виламета“ и „микера“. У наредном периоду, што се тиче подстицаја, дао бих предност подизању засада с противградним мрежама, са засењавањем, дао бих предност производњи квалитетног садног материјала. У Србији нема сертификованог садног материјала што се малине тиче, и то бих решио за две године. То је врло важна карика за напредак малинарства - изричит је проф. др Зоран Кесеровић.



Ову изјаву професора новосадског Пољопривредног факултета др Зорана Кесеровића чули смо на недавном великом скупу малинара у Агро клубу Министарства пољопривреде, на којем је најављена платформа за спас малинарства Србије. Божо Јоковић, директор Задруге „Агро еко воће“ из Ариља који је сазвао малинаре, поставио је алармантно питање - да ли ћемо изгубити малину као водећи извозни производ с изузетном позицијом на тржишту Европе и света? Подржали су га представници малинарских удружења, задруга и пољопривредних саветодав-

- Купио сам сертификоване увозне саднице, прегледане у једном од наших института, али су оне имале рак корена и више од пола засада је умрло у старту - пожалио се Пантовић. - Продавац садног материјала ме је обештетио новим садницама, али то мало може да помогне. Када рак једном уђе у малињак, земља је уништена за најмање пет до седам година. Ту је најмањи проблем новац. Лако бих прешао преко тога и купио нови садни материјал. Проблем је и што у следећој години, уместо да сам убрао 2,5 до 3 тоне малине које сам могао тада да продам по седамсто до осамсто

Малина
Мој вољњак

цена по комаду
299 РСД
+ трошкови ПТТ и стиже вам на вашу адресу

КАКО ДА ФОРМИРАТЕ УЗГОЈНИ ОБЛИК



Пред вама је свих 20 цепних књига из серијала „Мој вољњак“, „Мој повртњак“, „Мој виноград“ и „Моје цвеће“. Књиге у формату 16x12cm у пуном колору на 64 стране, лаке за коришћење и увек при руци.

Уводна књига ће вас упознати како да кренете и почнете да формирате свој засад, припремите земљиште, одаберете воћну или повртарску врсту, лозу... Ту су и Јабука, Вишња, Трешња, Крушка, Боровница, Јагода, Малина, Леска, Шљива, Кајсија, Ружа Парадајз, Паприка, Кромпир, Краставац, Грашак, Пасуљ, Лукови и Виноград.

Можете поручити путем телефона



0691 154004

КАКО ДА ПРИПРЕМИТЕ ЗЕМЉИШТЕ



ГДЕ И КАКО ДА ПОСАДИТЕ



КАКО ДА ОДАБЕРЕТЕ СОРТЕ



или на мејл dobrojutro.redakcija@gmail.com



Пише: Јелена Лукић



Плава смрча



Смрча



Права јела

Мирис четинара и дашак природе

Украшена новогодишња јелка саставни је део сваког дома током божићних и новогодишњих празника којој се, свакако, највише радују деца. Последњих година многи се одлучују за вештачку јелку, и то из практичних разлога. Не морају да је купују сваке године, лако се склопи и остави за следећи празник. Међутим, мирис природне јелке пластична не може да надомести. Атмосфера коју пружа природна јелка нема алтернативу.

Осим пријатног мириса током новогодишњих празника, јелка уноси делић природе у ваш дом, а када прођу празници, можете је посадити у дворишту, чиме се помаже здрављу планете и развија еколошка свест.

Смрча, јела или Панчићева оморика

Као новогодишња јелка најчешће се користи смрча (*Picea abies*), европска или права јела (*Abies alba*) и Панчићева оморика, каже власник расадника „Норка“ у Ђуприји Новица Јањић, који неколико деценија узгаја биљке.

Највише се продаје смрча јер је јефтинија за производњу. Лако се гаји, али мора да се чува седам до осам година да би достигла висину од 1,20 до 1,50

Мирис природне јелке и атмосферу коју она ствара у вашем дому, пластична не може да надомести, а после празника можете је посадити у двориште или у саксију, чиме се помаже здрављу планете и развија еколошка свест

м и тек тада се продаје. Саднице се ваде и продају са бусеном. Јелка може у кући да буде до 15 дана с повременим орошавањем помоћу флашице с пумпицом. Већ преко тога, пошто не трпи топлу собу, ризикујемо да биљка страда. Не погодују јој високе температуре и сув ваздух и тада почињу да опадају иглице. Након празника, јелку треба изнети, али не одмах напоље, где је хладно, већ у неку просторију која се не греје, као што је ходник или гаража. После неколико дана адаптације, износи се напоље и може одмах да се посади, чак иако има снега - каже Новица Јањић.

Овај искусни расадничар истиче да јелка може у саксији да се чува неколико година, али мора да се адекватно негује.

Својевремено сам једну јелку користио пет до шест година, али после две или три године мора да се пресади у мало већу саксију, с новим супстратом

јер један супстрат има хранљиве материје за око две године. Наравно, мора и редовно да се залива. Порасте од 10 до 15 цм, а после пет година 30 до 40 цм годишње. Уколико неко не може да чува јелку, најбоље је да је посади негде испред зграде или у парку или да је поклони некоме ко може да је засади и негује - каже Јањић.

Продаја почиње половином децембра

Током узгајања јелке у расаднику, земља мора да буде без корова, фризира се, окопава и залива се.

- Купујем саднице из шумске секције и веома је битно да шумске саднице буду квалитетне. Прво се чува у клијалишту три године, а након тога се износи на зелену површину, сади се и наставља се заливање. За осам година има око 300 заливања и око 50 до 60 окопавања. Када достигне висину до 1,50 м, износи се на пијаци. Тренутна

цена за јелке те висине је од 1.200 до 1.500 динара - објашњава Јањић.

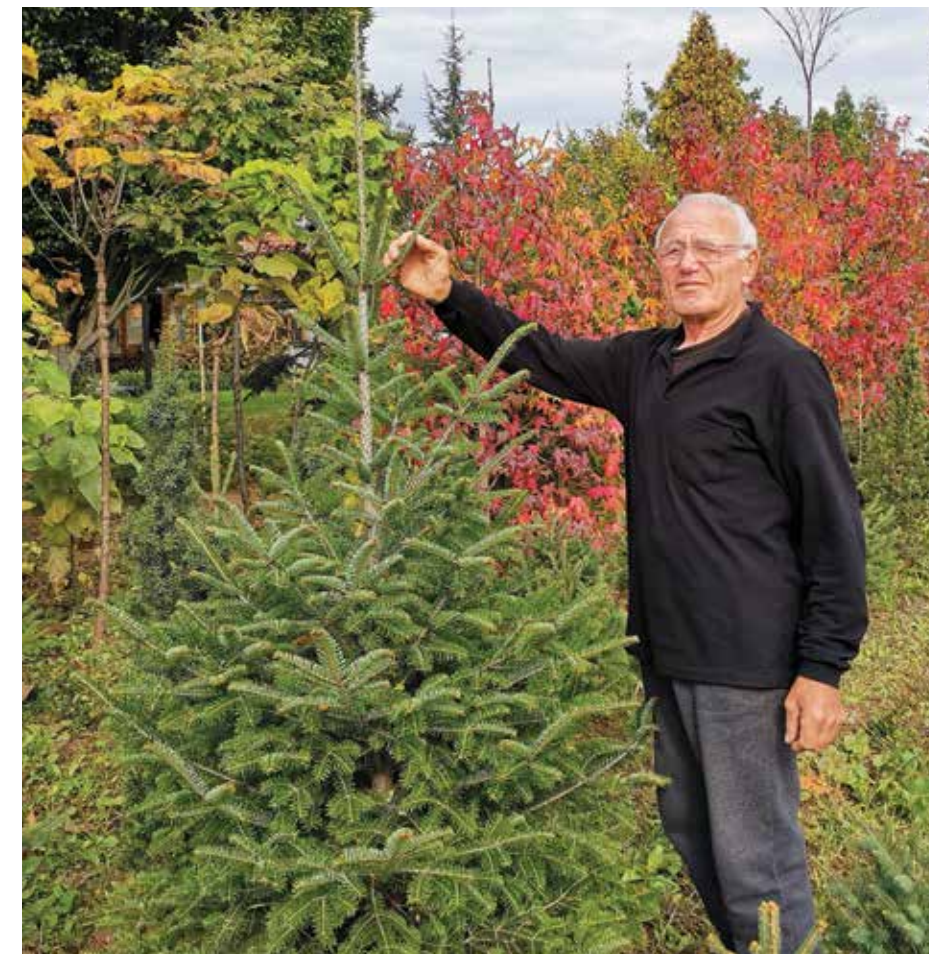
Некада су се природне јелке много више куповале него данас, јер није било пластичних.

Људи су тада желели да унесу делић природе у собу, а данас смо се сви навикли на пластику, иако природну јелку ништа не може да замени. Када се јелка испрска водом, можете да осетите мирис четинара у соби, што вештачка јелка не може да пружи. Иако је пластична јелка економичнија ипак, на дужи стазе, она је већи загађивач околине - сматра Јањић.

Продаја новогодишњих јелки обично почиње око 15. децембра.

Последњих година обично продам по 50 комада, пред Нову годину, али продајем и преко целе године људима који их саде у дворишту куће или вилендице. Раније се више продавало, али се задњих десетак година смањила потражња - каже Јањић.

Иако вероватно имате пластичну јелку, можда бисте могли ове године да у свој дом унесете дашак природе и мирис четинара, породично окитите једну природну јелку и уживате у чаролији новогодишњих празника ■



Новица Јањић поред праве јеле

Срећне божићне и
новогодишње празнике!

СВИМ СВОЈИМ КЛИЈЕНТИМА ЖЕЛИ



ГАРАНЦИЈСКИ ФОНД
АП ВОЈВОДИНЕ

Пише: Зорица Драгојевић

Када би се вратили у прошлост, негде око Првог српског устанка, срели бисмо Босиљчића претке, како долазе из околине кршног Невесиња у плодну Западну Србију. Можда бисмо их застали како се у Горјанима код Ужица друже с тадашњим српским великашима, а деценију и по касније како пеку ракију по којој су постали препознатљиви у тадашњој Европи.

Далеке 1820. године, кад су неке државе тек настајале, Босиљчићи су имали дестилерију и огромно имање, тада су засадили прву шљиву пожегачу на овим просторима. Сада, два века касније, њихови потомци вратили су се на место одакле је потекло преко двадесет породица. Обновили су имање, обновили шљивике и кренули да ураде оно у чему их је Други светски рат омео: да својим ракијама освоје свет. Један од њих, Милан, познати српски глумац, фолклораш и

- Моји преци су дошли из Невесиња у Горјане, ту су се населили и посадили су прве шљиве пожегаче, а већ далеке 1820. Аврам и Јоксим Босиљчић пеку ракију за продају. У то време настајала је Америка, а моји су негде, у неком селу у Србији пеку ракију - с поносом за наше чипаоце говори познати глумац, Милан Босиљчић

љубитељ свега традиционалног, причао је о ракијама за „Добро јутро“.

Повратак коренима

- Као глумац и као фолклораш обичао сам пола света, видео много тога.

Морам да нагласим да се у свету људи поносе својом традицијом, а код нас је то у запећку и често се питам зашто је то тако. Због тога сам одлучио да се вратим коренима, да се вратим традицији Босиљчића, да обновим

Ракијом из Горјана

све то и покажем свету какве квалитете имамо - прича Милан, уз карактеристичан осмех на лицу.

Задовољан је оним што је дестилерија, чији је он представник и гласноговорник, на самом свом новом почетку постигла.

- Моји преци дошли су из Невесиња у Горјане, ту су се населили и посадили прве шљиве пожегаче, а већ од далеке 1820. Аврам и Јоксим Босиљчић пеку ракију за продају. У то време настајала је Америка, а моји су негде у неком селу у Србији пеку ракију. Како да не будем поносан на тако нешто. Осим производње ракије, моја породица се бавила и хуманитарним радом, били су препознатљиви у свету - поносан је млади глумац на своје претке.

Додаје да има поузданих доказа да су се тадашњи Босиљчићи дружили с краљевском породицом.

- Постоје записи да су се моји преци дружили с краљем Александром. Били су традиционалисти и због тога су и страдали. Прво су нам Немци уништили 1943. засаде шљива, а потом су нас комунисти 1946. прогласили народним непријатељима па су нам



Помоћ комшијама да обнове шљивике

- Наш породични циљ је да обновимо своја имања, и не само своја. Мој рођак је подстакао све комшије које имају земљу, а не знају шта ће с њом, да им финансира куповину садница, да посаде шљиве и да им обезбеди пласман. Велики број људи се пријављује. Враћамо живот у српско село - задовољан је Милан Босиљчић. Најављује да ће дестилерија у будућности од сваке продате флаше ракије одвојити по евро за аутистичну децу, чиме се хуманост и добротинство ове породице настављају.



освајају свет

одузели имовину. Мој отац, који је био познати кореограф и глумац, дуго се, као и сви његови, борио да им се та имовина врати, и не само имовина, већ и име - објашњава Босиљчић.

Ракија вреднија од вискија

Као и у свакој доброј причи, у свакој породици појави се неко коме је жеља да то породично имање обнови, да се крене оданде где се стало. Код Босиљчића је то бизнисмен Радомир Реј Босиљчић, који у Америци има 18 рудника мермера, травертина, пешчара и у САД обрађеним каменом снабдева 320 компанија.

- Мој рођак, брат Радомир Босиљчић је 2000. године одлучио је да се врати у Горјане и да на имању наших предака из Невесиња обнови дестилерију. Направио је замак, за који су многи мислили да је наследство од предака, али није. Он је грађен од 2003. до 2005. године, уз помоћ 36 каменорезаца - каже наш саговорник.

Тај замак је спомен породици, оно што ће остати. Ту је и дестилерија - а што се шљивика и дестилерије тиче, само су желели да се врате традицији.

- Прве шљиве засадили смо 2000. године, а прва производња, те наше ракије, кренула је 2006. Одлучили смо, с обзиром на то да имамо могућност да чекамо дуги низ година да ракија сазри, да не продајемо ракију која није најмање пет година стара. Желели смо да имамо врхунски бренд, видљив у свету, да нас по томе препознају. Не знам зашто би ракија била јефтинија од вискија, када је процес у самој дестилерији много скупљи - пита се Милан.

На обновљеном имању Босиљчића заиста се рађа нови бренд. Од самог начина производње, преко укуса, до паковања, ова ракија заслужује да је свет види.

Стабала 10.000, литара 50.000

- Наша ракија је стара 5, 10 и 15 година, јер желимо да имамо врхунски бренд. Морали смо да се потрудимо и око шљивика. Имамо преко 10 хиљада стабала, па скупимо преко триста тона шљива из наших шљивика. Када печемо ракију, одвајамо опну, вадино коштицу, остане само мермелада, најфинији део шљиве, од које правимо ракију екселенцију. Надам се да ће ове годи-

не бити 50 хиљада литара ракије произведено и остављено у храстову бурад на старење.

Након одлежавања, за сваку следећу количину користи се ново буре. Да би добили врхунски квалитет, технолози Костадин Михаиловић, један од најбољих у Србији, направио је за сваку ракију посебну купажу.

- Код нас се обавља пет дестилација, не као код класичних казана где се прво прави мека ракија, па друга љута. Користимо три врсте шљиве. Претежно је чачанска родна, пожегача и мали проценат стенлејке. Купаже које се праве нису исте. Ракија од пет година је од три купаже, и то је 70 процената чачанска родна, двадесет посто је стенлеј и десет посто пожегача. Ракија, стара десет година, исто је начињена од 70 процената чачанске родне, двадесет посто пожегаче и десет посто стенлеја. Ракија која стоји 15 година је од две добре шљиве, и то су чачанска родна и пожегача.

И не мисле Босиљчићи само на себе и своју добробит. Како би помогли мештанима и оживели село, Радомир подстиче и помаже комшије да саде шљиве ■



Пише: проф. др Жарко Илин

Богатство укуса, боја, облика

Тикве су плоовито поврће, узгајају се углавном због сочних плоова који се убирају у различитој фази зрелости. Спадају у групу дикотиледоних повртарских врста, што значи да приликом клијања и ницања износе два крупна котиледона листића. Производе се на отвореном пољу и у свим типовима заштићеног простора, почев од ниских, полувисоких и високих пластичних тунела, па све до пластеника и стакленика, и са додатним загревањем, код нас је то обично без загревања. *Cucurbita maxima*, односно бела бундева, и *Cucurbita moschata* или мускатна тиква, производе се директном сетвом семена на стално место или преко расада, и то искључиво на отвореном пољу. Ове две врсте, за разлику од тиквице - *Cucurbita pepo L.*, убирају се у фази пуне физиолошке зрелости.

Од великог броја тикава у свету још је једна изузетно економски значајна, мада се не користи у исхрани. То је



Пише:
Проф. др
Жарко Илин

Lagenaria siceraria или тиква судовњача. Производи се у баштама или на породичним комерцијалним газдинствима, служи за производњу семена и за калемљење пре свега лубенице и диње, јер је добра подлога с врло добро развијеним кореновим системом, отпорним на

Сетва, окопавање

Ако се производи директном сетвом семена, сетва је на растојање од 150 цм између редова и 60 цм у реду, са 2 до 3 семенке у кућице. Када никне, оставе се по две биљке. Ако се производе преко расада, опет ће међуредно растојање бити 150 цм, 60 цм у реду, али се сади само једна биљка у фази два до четири добро развијена листа. Ако се производи директном сетвом, дубина сејања је 3 до 6 цм. У оба случаја неопходно је планирати 3 до 5 кг семена по хектару.

Од редовних мера неге на настираном земљишту се ради само једна међуредна обрада или једно-два окопавања, а на ненастираном обавезно 3 до 4 међуредне обраде и после сваке друге међуредне обраде по једно окопавање, чак и огртање биљака.

проузроковаче болести које се врло често јављају у производњи бостана.

Пуњене, барене, печене - увек драгоцене

Највећи економски значај имају тиквица, бела бундева, и мускатна тиква, пријатног мускатног укуса, односно, мириса и ароме. Конзумне врсте - тиквице, беле бундеве и мускатне, високе су биолошке и хранљиве вредности. Тиквица се у исхрани користи на најразличитије начине: као пуњена, грилована, као вариво, као додаток супама, чорбама. С друге стране, бела бундева и мускатна тиква користе се углавном за справљање колача или као тикве печенке - за печење и прављење различите дечије хране, кашица.

Прецизно ђубрење за врхунске приносе

Тикве имају и велике захтеве према органској материји и хранливима. Тако на слабије плодним земљиштима - алувијалним или песковитим - захтевају чак 60 до 80 тона стајњака по хектару. На земљиштима са 2,5 до 3,5 % хумуса захтевају 40 до 60 т по хектару стајњака, док им је на земљиштима с преко 3,5 до 5 % хумуса потребно око 30 т органске материје по хектару.

Најчешће је у питању полугорели стајњак, а ако се користи згорели стајњак, онда се те количине крећу између 20 до 30 т по хектару. Обавезно је и ђубрење минералним ђубривима. У недостатку стајњака, препоручује се ђубрење на индустријски начин произведеним пелетираним или гранулисаним ђубривом. Таква ђубрива уносе се у пролеће пред предсетвену припрему, да би се нашла у слоју до 10 до 15 цм, како би дала најбољи ефекат. За 10 т приноса усвајају 25 до 30 кг азота, 10 до 15 кг фосфора и чак 50 до 70 кг калијума по хектару.

То значи да им поред органских ђубрива треба додати 100 до 150 кг азота и фосфора и између 100 и 200 кг калијума по хектару за врхунске приносе.

Највећи економски значај имају тиквица, бела бундева, и мускатна тиква пријатног мускатног укуса, односно, мириса и ароме, а све се одликују високом биолошком и хранљивом вредношћу и изузетно су значајне у исхрани

Воде порекло из тропских предела Централне Америке, што значи да се ради о културама које имају највеће захтеве за условима успевања, попут лубенице и диње. Имају велике захтеве за температуром, за светлошћу и наравно, за водом. Минимална температура за клијање и ницање семена је 12 до 15 °Ц.

Ако се производе директном сетвом семена на стално место, са сетвом ће се почети тек у другој, чешће трећој декади априла. Оптимална температура је знатно већа, и креће се на нивоу од 20 до 30 °Ц. Ова температура је значајна за производњу тикава преко расада, што значи да ће се приликом наклијавања обезбедити минимална температура од 30 °Ц, како би семе што брже никло у року од 3 до 5 дана, а затим ће се у заштићеном простору, где се одвија производња, одржавати температура од 20 °Ц. Минимална температура за вегетативни раст врежа, од појаве другог пара правих листова до пред цветање је 14 до 16 °Ц. Оптимал-



Обавезна јесења бразда

Тикве имају изузетно велике захтеве према плодности земљишта. Захтевају дубока, плодна земљишта, с високим садржајем хумуса, са благо киселом до неутралном рН реакцијом и с високим садржајем укупног минералног азота, као и фосфора и калијума.

Земљиште се за производњу тиквице, беле бундеве и мускатне тикве обавезно обрађује у јесен. Најчешћи претходни усеви су грашак, боранија, пасуљ, соја, повртарски боб, дакле, легуминозе које долазе на четврто место да би после њих на прво место дошла нека од тиквица. Основна обрада је на дубину 25 до 30 цм током септембра, најкасније у првој половини октобра. Земљиште се равна, оставља да презими, а у пролеће, чим време дозволи да се уђе са сетвоспремачима, или грабљама у башти, затвара се та зимска бразда, земљиште се равна и припрема за сетву.

на је далеко већа и износи 25 °Ц. Оптимална температура за плодоношење је 25 до 27 °Ц па и више, јер спада у групу топлољубивих повртарских врста, а на температурама од 15 °Ц и нижим, одбацује цветове. Раст престаје на температури од 6 до 7 °Ц и то се обично дешава већ крајем прве декаде октобра.

Траже пуно влаге у земљи и ваздуху

Тикве имају највеће захтеве према светлости, готово на нивоу лубенице која води порекло из пустињских предела пустиње Калахари, као и на нивоу диње која води порекло из пустињских и топлих предела Индије. Међутим, без обзира на ову особину, тикве имају ве-

ома крупне листове. Због те особине врло успешно се могу производити и у сенци. Због тога су се некад тикве производиле као здружени усеви са кукурузом, тачније, кукурузом шећерцом. Данас, због комбајнирања производње то се више не ради, али се може срести у башти или на окућници.

Тикве имају и велике захтеве према води, због велике транспирационе површине листа и изражених, задебљалих лисних дршки, с којих се транспирацијом убрзано одаје велика количина воде. Коренов систем је добро развијен, жиличав, иде у ширину два до три метра и има добру развијеност у односу на надземну вегетативну масу, као и добре усисне моћи ■



*Треба их само
правилно чувати,
како би ојстали већи
део зиме и на крају
сазрели, а треба и
знаћи да садрже све
вишамине, минерале
и антиоксидансе
као да су sazрели,
уз и шири љућа више
калцијума*

Крајем новембра и почетком децембра, ако није било јаког мраза, у пластеницима и баштама може се наћи још парадајза, који није стигао да sazри. Зелени плодови подједнако су вредни као и зрео парадајз.

Треба их само правилно чувати, како би опстали већи део зиме и на крају sazрели. Већина ће попримити црвену боју, пре него што стигне Нова година, али су изузетно здрави и ако се једу незрели.

Ни бета каротен не мањка

За разлику од другог воћа и поврћа, зелени парадајз садржи

Текст и фото: Биљана Ненковић

Треба их добро очистити и водити рачуна да се плод механички не оштети.

Како се чувају и како дозревају

За чување плодова не треба много светлости, а температура је најважнији фактор. Зелени парадајз може да се остави и на прозорским даскама, али мана тог најједноставнијег начина је у томе што почне да зри само са стране с које допире сунце, а супротна остаје зелена. Плодови не смеју међусобно да се додирују. Треба их ставити на место са добром вентилацијом, одговарајућом влажношћу ваздуха, да не би дошло до исушивања. Идеална је температура од 20 до максимал-

Зелени плодови вредни као зрели



**Свежи намаз
или поховани
колутићи**

Зелени парадајз током зиме може се користити у свежем стању, а не само у туршији. Може да се похује, попут тиквица или плавог патлиџана, да се ставља у пите или мафине. Ипак, код нас је најпопуларнији такозвани непржени ајвар од зеленог парадајза са реном, који се користи као салата, умак или намаз. Овај рецепт је погодан, јер се могу правити мање количине за једнодневну употребу: узме се 4 кг зеленог парадајза, 1/2кг рена, 1/2 кг сенфа, 150 мл уља и соли по укусу. Зелени парадајз изренда се на ситно ренде и добро оцеди течност. Додају се рендани рен, сенф, уље и со.

све хранљиве материје, чак и када није потпуно зрео. Богат је антиоксидансима, витамином Е и Ц. Антиоксиданси су између осталог корисни у смањењу ризика од срчаних обољења. Витамин К учествује у правилном згрушавању крви и везује калцијум, од кога су кости јаче. У зеленом парадајзу налази се три пута више калцијума него у зрелом, а он је важан микроелеменат и за јачање вена.

Шоља зеленог парадајза садржи до 43 мг фосфора који је важан за раст и здравље костију. Садржи и велику количину флаваноида који јачају зидове крвних судова и чине их отпорнијим на пуцање. Упркос одсуству црвене боје, садржи подједнаке количине бета каротена, као да је већ sazрео. С обзиром да су његове нутритивне вредности доказане, остаје питање како га сачувати током зиме и што дуже користити у свежем стању. Док се чека њихово зрење, препорука је да се у исхрани подједнако користе и зелени.

Нису сви незрели плодови погодни за дозревање и чување. Изузетно мали плодови, који нису достигли величину карактеристичну за ту сорту, не могу се чувати, већ се прерађују у зимницу. Зелене плодове потребно је обратити по сувом времену и пре него што ноћне температуре падну испод 5 степени.



но 25 степени. Може да се остави на полицама, у кутијама или гајбицама. Уколико се остављају у слојевима, треба између плодова ставити папир. На неколико дана треба проверити да ли је неки почео да трули и избацити га.

Уколико нам је потребан зрео парадајз за салату, препорука је да се поред неколико зелених парадајза остави зрела јабука. Она ће отпуштати етилен који убрзава зрење плодова. Исти ефекат се постиже и са бананом. Дозревање се може одложити, ако се парадајз држи на температури нижој од 12 до 15 степени, или убрзати повећањем температуре. Једино правило је да се не држи у просторији која је хладнија од 10 степени, јер ће то утицати на укус.

Зелени парадајз се преко зиме може оставити и на биљци. Потребно је ископати целу биљку с кореном и оставити на заштићено, суво и добро проветрено место. Хранљиве материје из корена и биљке прећи ће у плод и он ће још нарасти, дозрети и бити још укуснији него да дозрева одвојен од биљке. Други начин је да се стабљике одсеку у нивоу површине земље и одложе у кутију, у одговарајућу просторију. Плодови парадајза могу да дозревају и у слами, а сваки плод потребно је увити у папир ■

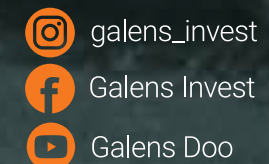


GRADIMO VAŠE SNOVE I USPOMENE.

Naši projekti:



Narodnih Heroja 3
Pupinova Palata 11. sprat
Novi Sad
Tošin Bunar 272
Novi Beograd



www.galens.rs



Пише: Биљана Ненковић

Зими се у пластеницима без додатног грејања могу гајити биљке које добро подносе ниске температуре и мразеве. Пошто тржиште и током зиме тражи свеже поврће, то је прилика за солидну зараду произвођача, а купцима доноси зелениш на трпезу. Најбитније превентивне мере у зимским месецима у пластеничкој производњи јесу проветравање објеката, дезинфекција земљишта, те да је расад добро однегован и заштићен од болести и штеточина.

Пластеници „раде“ и зими

Зими се у пластеницима с великим успехом гаје црни лук, спанаћ и зелена салата, и то без додатног грејања. То је важна ставка, јер процес производње није оптерећен трошковима за енергенте.

Спанаћ као међуусев

- Црни лук не подноси засењивање, а количина влаге зависи од фазе раста. У току ницања и најјачег раста листовата потребна је већа влажност земљишта и ваздуха, док је током сазревања потребан период благе суше. Лук сребренац има веће потребе за водом, јер се гаји из расада и обавезно се мора наводњавати. Семе лука и арпацика може да клија од 3 до 5 степени, а најбрже је на температури од 20 до 25. Младе,



тек изникле биљке могу да поднесу мраз од минус 4 степена, а листови и до минус 7. Најповољнија температура за пораст листовата је око 20 степени - каже Љиљана Вуксановић, инжењер пољопривреде из Крагујевца.

Спанаћ је, иначе, биљка хладног поднебља, те њено семе клија на 4 степена, а може да опстане на чак минус 8 степени. Није претерано захтеван када је светлост у питању. Пошто му је коренов систем слабо развијен, има већу по-

требу за водом. Ако се не залива довољно, слабије се развија и брже стари. Нарочито велике потребе за водом у земљи и влагом у ваздуху јесу у периоду формирања листовата.

- Спанаћ ниче за 12 до 15 дана. Током првог месеца вегетације раст је успорен, а најинтензивније образовање листовата је између 30. и 60. дана вегетације. Ако се гаји на отвореном, добро укоренење биљке под снежним покривачем могу да поднесу и температуру

до минус 20 степени. У пластеницима треба гајити сорте са бржим растом и нежним лисним дршкама, јер се тако смањује садржај штетног нитрата. Најчешће се гаје сорте болеро, волтер, ситра, принс, спринт. Ако се усев покрива агротекстилом, треба одабрати озиме сорте типа вирафлај, тико, мазурка бутерфлај и сорте типа матадор. Спанаћ је најчешће међуусев у пластеницима - додаје Љиљана Вуксановић.

Салата тражи доста светла и влаге

Салата је биљка дугог дана и не захтева велику топлоту. Клија већ на два степена изнад нуле, мада је оптимална од 18 до 20 степени. Младе биљке могу да издрже мразеве и до минус 6 степени. У гајењу салате зими у пластеницима треба знати да она тражи доста светла и влаге. Фаза од расађивања до формирања главице је најосетљивији период код салате у слабо проветреним објектима.

Најбољи предусеви за салату су парадајз, црни лук, радић, а лоши су целер и першун. Зелена салата је традиционално зимско поврће и може донети добру финансијску добит. Наше тржиште тражи углавном салате главичарке, али се могу узгајати и бројне лиснате, које највише употребљавају угоститељи. Алтернатива класичној зеленој салати могу бити рукола, матовилац, слачица, које се такође лако узгајају зими у пластенику. Али и мизуна! ■



Мизуна се лако гаји, а теже продаје

Ово поврће се код нас спорадично гаји. Позната је под називом јапанска салата. Мизуна (*Brassica juncea var. japonica*) је веома популарно лиснато поврће у Јапану. Спада у купусњаче и близак је сродник слачице. Први листови стижу за бербу за око 30 дана, а клија после само три дана. Након што се посече, лист поново избија. Користи се свежа у салатама и комбинује са зеленим салатама или руколом. Додаје се тестенинама, пиринчу, прженим јелима, супама или чорбама.

Мизуна се сеје директно напољу или у саксијама и контејнерима. У пластеницима се сеје од септембра до марта. Расте у облику малог жбуна, високог до 30 цм. Ако се гаји у пластенику, може се брати целе зиме и чак целе године. Предност мизуне у односу на обичну зелену је у томе што може да поднесе смрзавање, после ког се успешно опорави. Има благ укус сенфа и он постаје све интензивнији како одмиче сазревање биљке.

Није много пробирљива када је избор земљишта у питању, али највише воли иловачу, где се задржава вода. Важно правило у узгоју мизуна салате је да земља не сме да се исуши. Пре сетве није потребно ђубрење тла, ако је то урађено при гајењу претходне културе. Једина мана је у томе што се код нас мало користи у исхрани, па је и потражња за мизуном слаба.

Проветравање објеката, дезинфекција земљишта, те ваљан расад, добро однегован и заштићен од болести и штеточина - главни су предуслови за добар род и квалитет усева





Пише: Тања Пролић

Лековита својства белог лука позната су од давнина, те се он у алтернативној медицини користио за решавање различитих здравствених проблема: зачепљења дисајних путева, упорног кашља, инфекција узрокованих одређеним бактеријама и вирусима... Сматра се да су ову биљку интензивног мириса и укуса први почели да узгајају стари Египћани, а кроз историју су му се приписивала чак и магијска својства. Већина људи га користи свежег у мањим количинама, као део салата или пропржен на уљу, а осушен се употребљава као зачин.

да га вадим, стављам на складиштење, чистим нити било шта друго, то ми је у ствари увек представљало задовољство. Кроз узгој сам заволео ту културу и с породицом наставио њиме да се бавим - рекао је Лука Кујунџић за "Добро јутро".

Кујунџићи се искључиво баве узгојем белог лука, и то на приближно 900 квадратних метара, али ће због ширења асортимана производа морати да повећају површину под том културом. Како каже Лука, бели лук није много захтеван, добро подноси и сувље земљиште те га није потребно стално заливати.

Свим овим пословима помажу нам родбина и пријатељи - објашњава овај млади произвођач.

Бели лук прерађују на више начина, а потрошачима су за сада понудили четири производа. То су песто од белог лука, маринирани кисели бели лук, уље са белом луком и мед са белом луком. За припрему песта и уља, бели лук је потребно пећи, при маринирању бели лук се кува, док се за припрему меда са белом луком лук уситњава и више пута меша са медом док производ не буде готов.

Сви ови производи пронашли су место, како у нашој кухињи, тако и код многих потрошача који их купују. Мо-

"Наше чудо" на бели лук мирише

Двадесетогодишњи Лука Кујунџић из Суботице је, с породицом, узгој белог лука подигао на виши ниво. Понудио је потрошачима песто од белог лука, мед са белом луком и друге производе, обједињене под брендом „Наше чудо“.


Наш саговорник се с пољопривредном производњом упознао у раном детињству, јер су његови баба и деда обрађивали земљу. Још тада му се пољопривреда учинила занимљивом, али је пожелео да јој се посвети пре седам година, када су његови родитељи почели да гаје бели лук.

Пре свега, сматрам да је лепо радити са родбином и пријатељима, стварати нешто своје и континуирано то развијати. Као дете сам већ размишљао о томе како бих желео да се таквим послом бавим кад одрастем. Временом сам примећивао да се у пољопривреди све више проналазим и да у томе заиста уживам. Никад ми није било тешко да садим бели лук,

- Постоји више фаза у узгоју. Јесенски бели лук се сади у октобру. Ми то радимо ручно, јер је тако бољи род. При садњи је неопходно пазити да се чен лука постави на одговарајућу страну. После садње је потребно више пута окопавати, како би се уклонио коров. Уколико је јако сува година с мало падавина, потребно је заливати лук, и то највише месец дана пред жетву, јер се тада развија главица. Затим следи жетва, односно вађење белог лука и складиштење како би се осушио, а потом чишћење и продаја, као и прерада. При

гу се користити за све врсте оброка, од салата до печења, а све зависи од личних преференција. Од ове године производњу и прераду белог лука ставили смо „под име“, односно бренд „Наше чудо“. Тек нам је друга година производње те за сада још нису неке огромне количине производа у питању, али већ имамо велики број задовољних купаца те се надам да ћемо у том смеру и наставити и да ће "Наше чудо" једног дана постати препознатљив бренд с овог подручја - рекао је овај Суботичанин за наше читаоце ■




KALEM
by
ZAK

Mesto sa karakterom



@kalem_novisad
@restoranzak



@kalemnovisad
@zaknovisad



Пише: Светлана Мујановић

*И земљу
у пластеницима
ваља
припремити
за следећу
сезону, јер је
интензивном
производњом
и сменом усева
због плодореда,
у њој се башкаре
корови
и ушчишће
налазе бројне
штеточине
и паразити.
Па како ојачати и
„оздравити“
ове површњаке
за нову сезону?*

Пластеник не сме да буде зимовник за штеточине

Увек здрава подлога

Баштовани у чијем је пластенику конструкција дрвена, не треба да трагају за еко детергентом. За третирање унутрашњости пластеника може се користити и приручно средство, припремљено од гашеног креча, а припрема се од три-четири кг гашеног креча, у који се додаје 0,5 кг бакар-сулфата. Све се добро измеша и разблажи с 10 литара воде и остави најмање два сата

да се сједини. Том смесом се премазују дрвени оквири, зидана база пластеника и сва друга места која могу да послуже као склониште инсектима и микроорганизмима.

За успешну пластеничку производњу поврћа од великог значаја је квалитет земљишта. У малим пластеницима би требало сваке три-четири године избацити слој земљишта дебљине 20 до

25 цм и заменити га свежеом земљом. Мора се пазити одакле се узима, да није заражена или су у њој остали неразграђени делови хербицида који ће штетити гајеном поврћу.

У већим пластеницима то је тешко изводљиво. У њима вам преостаје други начин, а то је замена плитког површинског слоја, дубине 10 до 15 цм. Уколико је уклоњен само површински,

промена климе изменила је и неке навике повртарара. Раније су пластеници били „резервирани“ за велике произвођаче и мале пијачаре. Последњих година, како лета постају све топлија и сушнија, све већи део повртарске производње, чак и оне на окућницама, сели се у пластенике. Мали су, једноставни, али су и најпримитивнији опремљени системом за заливање којим се биљкама гаси жеђ, али и квасе зидови и унутрашњост пластеника да би се повећала релативна влажност и смањила топлота.

Да бисмо продужили животни век пластеника и осигурали солидан и здрав род, потребно је да им се посвети већа пажња баш у овом периоду. Пластеник ваља припремити за нову сезону. Због интензивне производње и смене усева због плодореда, у пластеницима се „испости“ земља, а то доводи до смањеног и неквалитетног рода. Башкаре се и корови, а у земљи пријатно склониште налазе и бројне штеточине и паразити. Па како пластеник „оздравити“?

За почетак, пластеник ваља очистити, и то не само унутрашњост, већ и земљиште које га окружује. Почупају се изрођене и осушене биљке, пажљиво покупе сви биљни остаци и изнесу изван пластеника. Ако су били здрави, одложе се на компостну гомилу, а у случају неке болести, ваља их спалити. То се

ради и с коровима из пластеника или околине. Посебно пажљиво се купе они који су формирали семе. Најбоље је да се покупе у ПВЦ џак и у њему однесу до места где ће се спалити, да се семе не би расипало, јер познато је да семе неких корова задржава клијавост више деценија.

Изнесе се сав алат који је у пластенику био заштићен од сунца и кише, добро опере, дезинфикује, подмаже ако треба и сложи у неку шупу. Током вегетације на фолији пластеника се накупила прашина, ветар је у наборима фолије и местима састављања наслагао ситне биљне делове који могу да оштете фолију и послуже као скровиште штетним инсектима. Пластеник се добро опаје споља и изнутра, а онда се опере раствором неког еко детергента и уз помоћ меких, дугачких четка.

Уколико је реч о пластенику са слабим арматуром, тада треба поставити дрвене Т-носаче који ће ојачати конструкцију и спречити деформацију цеви коју може направити евентуални дебели слој снега. Прегледају се и поправе сви механизми за отварање и затварање. Тек тада, раствором еко детергента ваља опрати унутрашњост пластеника. Данас су на тржишту доступни и препарати за дезинфекцију на бази микроорганизама, који не дозвољавају патогенима да се развијају на фолији ■



Врло пожељно зеленишно ђубрење

Ако се пластеник неће користити за зимску производњу поврћа, ваља искористити време и простор у пластенику и посејати биљке за зеленишно ђубрење, такозване сидерате које ће обогатити земљиште. У овом периоду могу се сејати раж, махунарке и слачица, и свака од њих ће имати одређену улогу у оплемењивању земљишта у пластенику. Раж ће потиснути већину корова и добиће се чиста површина. Корен ражи ће за собом оставити и растресито земљиште. Махунарке ће обогатити земљиште азотом, а слачица и азотом, и фосфором. У зависности од ефекта који желимо да постигнемо, одабраћемо и одређену биљну врсту или смесу више врста, што се обично и препоручује.



плитки слој, тада га треба заменити мешавином нове земље, органског ђубрива, компоста, сувог лишћа који ће обогатити подлогу у пластенику и побољшати његове карактеристике. Затим следи дубока обрада. Њоме ће се нови површински слој измешати са дубљим слојевима земљишта. Ово треба радити сваке две године, да би поврће увек имало здраву подлогу.

Батат се одомаћио у Суботици

Последњих година је приметан тренд да се пољопривредни произвођачи све више опредељују за узгој култура које су нам до тада биле непознаница, било да је реч о ратарству, повртарству или воћарству. Једна од таквих је и батат, биљка богата бета каротеном, витаминима Ц, Б6, Е и другим, као и мноштвом минерала који имају низ користи по људско здравље.

Ова вишегодишња гомољаста биљка, пореклом из тропских и суптропских подручја Средње и Јужне Америке, све је више заступљена у исхрани код нас. Ана Гаковић из околине Суботице се, заједно с породицом, бави узгојем батата и с нама је поделила своје искуство.

Све је почело када су пре неколико година приметили батат у маркетима. Како им се свидео укус овог поврћа, кренули су да се распитују о томе како се гаји и дошли до информације да успешно успева и на нашим просторима, иако је пореклом тропска биљка.



- Хтели смо да покушамо с нечим другачијим, са биљком која није толико заступљена код нас. Пре три године посадили смо стотинак садница. Тада смо направили доста почетничких грешака, те род није био велики, али био је довољан за наше потребе. Прошле године смо почели озбиљнију производњу на пола хектара, а ове године наставили смо с истом количином. Гајимо га на површини иза куће, где смо омогућили и наводњавање - изјавила је Ана Гаковић за "Добро јутро".

Како каже, у овај посао су сви породично укључени. Будући да се њихова породица генерацијама бави пољопривредом, то им није ништа страна. Ипак, већина ствари око батата је препуштена њима, млађима, уз подршку родитеља. Посао распоређују према ситуацији. Један зет је стручњак за наводњавање, један за маркетинг, неко организује радну акцију кад треба чупати коров и слично. Свако од њих има своју професију, а ово им је додатни посао.

Батат није нарочито захтеван, али ипак тражи одређене услове. Сади се из расада, у касно пролеће, када прође могућност мразева. Важно је да има довољно воде, а одговарају му и високе температуре и сунце. Земља мора бити растресита, како би се кртола несметано развијала. То је биљка богата антиоксидансима и витаминима, поготово витамином А. Гликемијски индекс му је низак и зато се користи у дијеталној исхрани дијабетичара. Препоручује се и у исхрани беба и мале деце, а због слаткастог укуса многимима је једна од омиљених намирница. Може се користити за припрему сланих и слатких јела, припремати печењем, кувањем на пари или у води - рекла је о батату наша саговорница. Додала је да поред батата не гаје другу културу, јер желе да му се максимално посвете.

Према њеним речима, људи сада већ познају ову биљку и јављају се, чекајући нову сезону. Многи су уврстили ову намирницу у исхрану. Потражња је већа током зимских месеци, када нема толико свежег поврћа, а батат се може чувати целе године.

Када смо прошле године отворили странице на Инстаграму и Фејсбуку, почели смо да објављујемо фотографије и рецепте разних јела која смо спремали од батата, како бисмо људима приближили ову намирницу и дали им идеје. Спонтано су наши купци почели и нама слати своје рецепте и идеје и тако се ширила наша прича о батату. И ове године смо почели да помало вадимо млади батат и радујемо се старим рецептима и испробавању нових - испричала нам је предузимљива Суботичанка ■

Прошле године смо почели озбиљнију производњу на пола хектара, каже Ана Гаковић која истиче да је биљка богата антиоксидансима и витаминима, поготово витамином А, гликемијски индекс му је низак и зато се користи у дијеталној исхрани дијабетичара, а препоручује се у исхрани беба и деце

Пише: Тања Пролић

Текст и фото: Зорица Драгојевић

Лепота природе, украс и светлост дома

Управом богатству врста, облика и боја тикава за свакога се нађе она права. Неко их воли печене, неко прави потаже, неко пите слане или слатке. За једног човека нису само јело. За њега су тикве материјал од којег ствара уметност. И то уметност која сија, нежним, необичним сјајем.

Слободан Тодоровић из Руме, прави лампе разних облика и мотива, у зависности од тикве коју је добио, сушио и уз помоћ малих бургија великог броја обртаја претворио у нешто најлепше што једна, наоко сасвим обична биљка, може да постане.

- Почео сам више из хобија, да убијем време и урадим нешто корисно. Тај хоби траје дуго, стекао сам доста искуства, али активно, рецимо, радим две године. Хоћу нешто да створим, да покажем људима да и од најпростије тикве могу да настану уметничка дела - каже.

А да би то уметничко дело настало, потребно је доста вештине, стрпљења и добар алат.



Од алата је најважнија бушилица са бургијама мањег пречника и великог броја обртаја. Како прави и дрвена постоља, потребан је и алат за обраду дрвета. Наравно, ту је и електрични део, који свако може да постави. Мора да се угради лед сијалица, како се лампа не би грејала. Потребно је доста



Слободан Тодоровић из Руме, уз помоћ малих бургија великог броја обртаја, претвара тикве у лампе разних облика и мотива, права уметничка дела

вештине и воље да би се једна лампа направила. Сам смишља мотиве, иако зависе од облика тикве - која мора да буде сува и очишћена за обраду.

Тикве доспевају у јесен, суше се током зиме и негде тамо у марту или априлу буду суве, што је неких пет до шест месеци чекања. Када се тиква осуши, вади се семење и средина, очисти се, остави један дан и онда може да је обликује, објашњава овај уметник.

- За чишћење и фарбање, с изразом и обрадом постоља од дрвета, уградњом сијаличног грла, потребно је од једног до три или четири дана. Уз то, све што радим зависи и од тежине мотива и облика тикве и ништа од свега тога није ми тешко - каже наш саговорник.

Најтежи део посла за Слободана Тодоровића је набавити тикву.

- Нажалост, немам своје тикве, не узгајам их. Морам да их набављам како знам и умем. Проблем је јер ових мускатних тикава код нас има јако мало, има их на југу Србије, али још нисам нашао извор. Сналазим се, добављају ми пријатељи, познаници, све сам добио, ништа нисам купио - искрено признаје, слежући раменима.

Каже, све у свему, да је задовољан. Од хобија до неке зараде пут је дуг, јер колико год да се лампе свиђају људима, сматра да мало ко има новца да их купи.

- Доста људи праве разне декоративне предмете од ових тикава, офарбају их и направе скулптуре. Ја сам се одлучио за лампе. Јако су добре реакције на моје лампе, људи су одушевљени, а проблем је једино у питању ко је спреман да издвоји новац за тако нешто, јер коштају од две до четири хиљаде. Мада, не морају их користити као лампе, могу бити и украс - закључује Слободан, слободни уметник из Руме ■



Пише: Биљана Ненковић

Рузмарин

Рузмарин је дрвенасти грм с игличастим лишћем које даје одличан укус печеним кромпирима, јагњетини, јелима с пилетином и активно учествује у кулинарству као зачин. Користи се код припреме јела од рибе, дивљачи и других печених меса.

Лепо напредује у саксијама, на тераси или у затвореном простору. Уколико је у соби, треба увек да буде на добро осунчаном прозору, како би могао да добије што више сунца. Најбржи начин да се уништи рузмарин у саксији је превише воде. Потребна му је влага, али не и „мокре ноге“.

Сеје се у марту, али најбрже се производи из пелцера који се саде у септембру и октобру. Осим као зачин, рузмарин треба имати у кући током зиме, јер има благотворно дејство на здравље.

Чај смирује главобољу и лечи инфекције дисајних путева, а уље од рузмарина у купки побољшава циркулацију и поспешује лечење воде из организма.

Мале саксије погодне су за узгој појединачних биљака, док су већи контејнери савршени за праве мини вршове у кућним условима

Свеже зачинско биље постало је популарно након експанзије кулинарских ТВ канала, чији га кувари обилато користе, а беру на лицу места - у кухињи. Тако се полако развија пракса да свежи зачини свима буду надохват руке, а саксије и жардијере са гајеним биљкама нашле су место у стану, на терасама и прозорским окнима. За ову „кућну производњу“ довољно је имати само добру вољу и мало баштованског знања.

Одржавање и нега зачинског биља у саксијама је мање захтевно, биљке су увек на оку одгајивача, који не морају да се боре с коровом и штеточинама. У саксијама може да се узгаја скоро свака зачинска биљка, само ваља знати која захтева више или мање воде, сунца и топлоте.

Ако се биљке узгајају из семена, довољно је пратити упутства произвођача и водити рачуна о томе да посуде буду чисте, како се обољења не би преносила. Показатељ лоше неге је пожутело лишће и сушење делова биљака. Просторије увек треба да буду добро проветрене, а испод саксија треба поставити тацне.

Предложићемо вам за садњу у саксијама неколико биљака које се често користе, лаке су за одржавање и могу да се гаје на тераси, у соби или на прозорској дасци.

Мирисно, укусно, здраво и

Мајчина душица

Мајчина душица је биљка која се лако одржава у саксијама, тако да је идеална за заборавне кућне баштоване. Отпорна је. Успева и на сувој и сиромашној земљи, а пријају јој сунчана места, мада подноси и сеновита.

Треба јој подсецати врхове током цветања, како би се омогућило бујање бочних изданака. Не треба је претерано заливати. Осим тога, лепог је изгледа и одлично мирише. Мајчина душица се с прозорског окна највише сели у јела попут јагњетине, дивљачи, зечетине, али и уз пикантни кромпир и поврће.

Употребљавају се лист и цвет, који има јако антибактеријско дејство, а делује умирујуће код инфекција дисајних путева и желудачних тегоба. Лековити састојци се налазе само у листу и цвету и због тога је неизоставна у збирци зачинског биља на прозорском окну.

Босиљак

Босиљак је једна од биљака које се најчешће користе у кухињи и лако се гаји. Може да се посади у саксије, контејнере или стари лонац. Успева без много воде, али воли много светлости. Зато га треба оставити на прозорским даскама и другим осунчаним местима у стану. Потребно му је најмање 6 сати дневно сунчеве светлости. Прозор окренут ка југу је идеално место. Веома је важно ротирати биљку бар једном недељно. Ако извор светлости долази само са једне стране, биљка ће да се нагиње на ту страну.

Лоша страна ове позиције је што хладноћа током зиме може да дође споља и, уколико прозор добро не дихтује, шокираће биљку. Зато је важно да буде неколико центиметара удаљен од прозора. Као и већина зачинског биља, босиљак добро напредује ако се бере. Ако се појаве цветни пупољци, треба их згњечити. Јер, ако почне да цвета, укус листа ће се променити.

Босиљак може да се гаји и у такозваном мини узгајалишту с вештачким светлом. У том случају босиљку је потребно 10 до 14 сати светлости. Обично се лампе поставе 15-ак центиметара изнад биљака.

Нана

Многи баштовани који гаје нану у башти знају да је то инвазивна врста, која не може лако да се истреби. То није случај ако се гаји у саксијама, јер је тада лакше контролисати раст и размножавање. Нана воли да има довољно воде и обогаћену земљу. За њен узгој у саксији потребно је набавити земљу с мешавином компоста и то у размери - две трећине земље и једна трећина мешавине компоста.

Нега нане у кућним условима је једноставна. Сади се из пелцера или из семена. Пелцер треба оставити неколико дана у води да развије корен, а затим га посадити



у земљу богату хумусом. Нану не треба држати изложено директној светлости, а изузетно јој прија обилно заливање. Једном годишње је треба пресадити, користећи нову земљу или бар стару освежити ђубривом.

Освежавајућа нана додаје се многим јелима од поврћа и меса, а користи се и за прављење сокова, коктела, сладоледа или воћних салата. Младо лишће је најароматичније и бере се непосредно пре употребе. Нана се сматра најстаријим, глобалним лековитим, а користи се за регулисање дисајних и пробавних тегоба, одржавање хигијене уста, освежавање ваздуха у просторији. Листови нане се могу користити свежи, али и осушени за прављење чаја.

- свеже убрано

Баштенска земља није за саксије

Без обзира на то које се зачинско биље узгаја, за све њих је потребно користити саксије или контејнере с одговарајућом дренажом. Већина саксија већ има дренажне рупе. Мале саксије погодне су за узгој појединачних биљака, док су већи контејнери савршени за праве мини вртове у кућним условима. Посуде треба напунити квалитетном земљом. Замка је што многи мисле да могу за то искористити баштенску земљу. Али, проблем је што се она брзо сабија у посудама, смањује одводњавање и порозност земљане подлоге.

Посуде треба напунити мешавином земљишта за саксије или комбинацијом ове мешавине с одстојалим компостом.

Важно правило у гајењу зачинског биља је да се оно редовно бере. Кућна „жетва“ обавља се маказама или ножевима. Често брање подстиче развој и раст биљака, те се немојте устручавати да их што чешће кидате и сецкате. Ово биље тражи и редовно заливање, а прихрањује се по потреби. Ђубриво може бити на природној бази, као што је, рецимо, квасац. ▶





Оригано брзо расте и у саксији га је лакше контролисати. Листићи оригана су пуног укуса и мириса и неизоставни су за прављење пица, паста, брускета и маринада. Ово је биљка топлог поднебља и воли воду и топлоту. Обавезно је да саксија у којој се гаји оригано има рупе на дну и тацну за отицање вишка воде.

Пошто је медитеранска биљка, воли сунчеву светлост. Саксију с ориганом треба држати на месту где сунце допире током највећег дела дана. Потребно му је од 6 до 8 сунчаних сати дневно, јер што више сунчаних зрака упије, имаће интензивнији укус. Саксију с ориганом не треба држати близу грејног тела или улазних врата због промаје. Најбоља дневна температура за узгој оригана је од 18 до 21 степен, а ноћна од 13 до 15.

Оригано се може гајити из семена, које се поспе по супстрату, али се не покрива земљом. Семенкама је потребна сунчева светлост како би клијале. На осунчаном прозору семе ће проклијати за 7 до 14 дана. Ако се сади из расада, саксија треба да има пречник макар 20 центиметара. У земљу се убаца само корен, јер ће стабљика под земљом почети да трули. Оригано се може садити у истом кон-

тејнеру или саксији заједно с мајчином душицом, рузмарином, лавандом и жалфијом. Све ове биљке воле сунце, топлоту и нешто сувље земљиште.

Када на врховима оригана почну да се појављују црвени или розе цветови, треба их одрезати, како не би црпели хранљиве материје. Такође, потребно је редовно подрезивање биљке, то јест отклањање листова, како би биљка оригана боље расла.

Оригано



Матичњак је блиски рођак нане и има особину да брзо расте и шири се. За успешно гајење у саксији потребна је иста мешавина тла као код нане. Ваља му пружити довољно влаге да би се добио мирис и укус лимуна, који је карактеристичан за матичњак. Најчешће се употребљава у воћним салатама, чају, лимунади и маринадама.

За матичњак треба изабрати одговарајуће контејнере или саксије, плодно

тло и обезбедити оптималну влажност. Воли светлост и умерену топлоту. Кажу да је најбоље посматрати га и испробавати место у стану, које му највише прија. Ако почне да жути или претерано расте, то је знак да има превише влаге или топлоте. За гајење у кућним условима најбоље је посејати га.

Ако је матичњак процветао, листови се не беру, јер су већ изгубили карактеристичан мирис и лековита својства. Погодност код матичњака, као и код осталих зачинских биљака је што се по потреби може убрати и осушити. Биљка се суши на сеновитом и промајном месту. Осушени листови су одозго зелени, а одоздо светлији, са благо гор-

ким, грубим укусом. Након трљања међу прстима треба да има карактеристичан лимунов мирис.

Листове матичњака користили су још древни Грци и Римљани због пријатног освежавајућег мириса. Данас се од њега праве ликери и чајеви, а додаје се салатама и пастама, док сушени истиче укус рибе. Није добро мешати матичњак с јаким зачинима као што су нана, мускатни орашчић или ђумбир ■

Матичњак




PUPIN
HOTEL

Mesto sa karakterom

Narodnih Heroja 3, Novi Sad
021/21 56 000
info@hotelpupin.rs
www.hotelpupin.rs

 @hotel_pupin

 @pupinhotel



Пише: Биљана Ненковић

Зимски јасмин (*Jasminum nudiflorum*) или „голи цвет“ улепшаће цветовима хладне и тмурне дане, јер цвета од јануара до марта. Једна је од ретких биљака која напољу цвета зими и једина врста јасмина која не мирише. Погодују му благе зиме, али успе да победи и велики снег и мраз, па испод белог покривача покаже жуте цветове.



Цвети од јануара до марта, погодују му благе зиме, али успе да победи и велики снег и мраз, па да испод белог покривача покаже жуте цветове

Цвет који зиму у жуто боји

Познат је још под називима жути и зимзелени јасмин. Ако су зиме благе, ова врста јасмина цветаће богато. Прилично је отпоран на болести и штеточине и не захтева квалитетно земљиште.

Пупољци из „голих“ грана

Зимски јасмин је грм који може да нарасте до 3 метра висине и исто то-

лико у ширину. Код нас најчешће расту до метар и по, и на тој висини гране почињу да се повијају. Тада решење може да буде потпора или подлога, како би растао као пењачица.

У нашим климатским условима расте као листопадна биљка, док у неким другим деловима света има одлике зимзелене врсте. Препознаје се по томе

Украс вртова и покривач тла

Зимски јасмин спада у групу пожељних украсних биљака, те га пејзажне архитекте и хортикултуристи често предлажу за садњу на теренима под нагибом. Дизајнери зелених површина користе га и као покривач тла. Отпоран је на загађење ваздуха и због тога се чешће виђа у градским баштама, парковима, поред путева и великих саобраћајница.

што из исте основе расту три листа, која заједно чине целину. Листови су му ретки, због чега га и зову „голи цвет“ и на гранама доминирају цветови жуте боје, пречника око 2,5 цм. Немају мирис, а сваки од њих има тачно по 6 латица.

Занимљиво је и то што се на гранама прво појављују цветови, па тек онда листови. Помало је непредвидив, јер је тешко одредити почетак цветања. Некада ће почети крајем новембра, али најчешће у јануару даје обиље цветова жуте боје. Љубитељи цвећа сведоче да се усред зиме прво појављују пупољци, а потом цветови, који „искачу“ из голих грана.

Украс, жива ограда и брана ерозији земљишта

Иако је зимска биљка, највише воли осунчана места у баштама и двориштима.



Расте из резница, младих грана, семена

Ова биљка лако се размножава резницама. Потребно је да се полудрвени делови грана почетком августа или током децембра исеку и посаде у песковиту земљу. Ако се узимају резнице зими, оне се остављају у пластеницима. Спорији начин размножавања је полагање младих грана, те се, када се младо стабло ужили, одсеца од матичног. Ако се размножава из семена, потребно је семе посејати у пластеник и нову биљку оставити још годину дана у тако заштићеном простору, пре него што се посади у двориште.



Не погодују јој изразито ниске температуре и хладан ветар, те је треба садити на месту заштићеном од зимског студенца. Расте брзо и већ у првој години достиже висину од једног метра, али љубитељи цвећа морају да рачунају на то да прве две године неће цветати. После зимског цветања потребно је биљку орезати. Орезивање се обавља у рано пролеће одмах након прецртавања, али сваке четврте године. Тада гране треба скратити за трећину.

Истина је да је овај јасмин велики борац који се не боји зиме, али му ипак треба помоћи. Око основе стабла може се ставити слој сламе, ако су јаки мразеви. Ако се и деси да измрзне надземни део, зимски јасмин има ту снагу да се успешно обнови из корена. Ова врста јасмина је вишегодишњи жбун.

Као брзорастућа форма, погодан је за ниже живе ограде. Сади се и у комбинацији са другим биљкама, али пошто не воли хладне ветрове, најбоље је садити га уз зидове. На падинама штити земљиште од ерозије, јер се гране које падају укоренењују и тако фиксирају земљу.

Пошто цвета све до марта, већ у фебруару, заједно са жутим кукуреком, представља један од првих весника пролећа и наговештава да је зими ускоро крај ■



Текст и фото: Зорица Драгојевић

Биомлеко од органских жита

Узгој микробиља и клица је све популарнији у Србији, и код узгајивача, и код потрошача. Зато што је здраво, укусно, приступачно, као храна и као лек, зависно од афинитета и потреба. Данијела и Ненад Ратков из Старчева су се међу првима одлучили да уђу у тај, код нас неистражени свет, у иностранству већ популарне хране. Нису се покајали, успели су да на тржиште наше земље са свог газдинства „Грина“ донесу „КлицоКутак“, у којем ће свако наћи оно што му је по вољи.

- Микробиље је све популарније. Доста га користе у ресторанима и за салате и за декорацију. Остали га купују, јер је здраво. Имамо микробиље санго роткве, руколу, кинеску роткву, јапанску роткву, броколи, сунцокрет, грашак, салату крес. Од клица имамо броколи, алфалфу, црвено сочиво, зелено сочиво, мунго пасуљ, соју, влашца, кинеску роткву, јапанску роткву, санго роткву, спелту, пшеницу и јечам. Мислим да сам све набројала - са осмехом прича Данијела.

Храна и лек за све узрасте

Идеја да се крене са узгојем микробиља и клица од ње је потекла. Оно што је најбитније, по њеним речима, јесте да су клице и микробиље добри за све, могу их, поред одраслих, јести и деца.



Данијела и Ненад Ратков међу првима су одлучили да уђу у код нас неистражени свет у иностранству већ популарној микробиља и клица и успели су да на тржиште наше земље са свог газдинства „Грина“ изнесу „КлицоКутак“, у којем ће свако наћи оно што му је по вољи

Сви могу да их користе, једино су неке мало интензивнијег укуса, љуће су па их деца баш и не воле, али одраслима нису проблем. Нема проблема ни у њиховом узгајању, бар не за Данијелу која у томе ужива.

- У зависности од температуре, потребно је десетак дана да би израсло. Микробиље није толико осетљиво и лакше га је узгајати, клице захтевају доста неге. Најбитнија је у свему хигијена, буквално стерилни услови за клице - објашњава Данијела.

Пребира притом лаким покретима по мноштву својих производа. Тај асортиман је проширен када је кренула корона, и људи почели више пажње да поклањају здрављу.

- Продаја наших производа се повећала током короне, људи су се окренули здравим намирницама, мада и даље највише продајемо ресторанима за декорацију - каже.

Свакако, освешћење је почело, а оно што је кренуло микробиљем и клицама, наставља се свежим соковима од житних трава и биомлеком од житарица, којима се бави Данијелин супруг Ненад.

Хладно цеђење житних трава

- Основа за биомлека је органско зрно неких од житарица. У понуди имамо неколико врста, а најпопуларније је млеко од овса и проса. Имамо и чоколадно млеко, које се прави од три врсте житарица у које се додаје свежи какао



Не користимо адитиве или конзервансе, ниши ензимима разбијамо скроб, шако да су млека јуној укуса и имају јун здравствени јошеницијал које зрна жишарица носе у себи

и све заслађујемо урмама или јаворовим сирупом. Не користимо адитиве или конзервансе, нити ензимима разбијамо скроб, тако да су млека пуног укуса и имају пун здравствени потенцијал које зрно житарица носи са собом. Осим тога имамо и сокове од житних трава, и то од јечмене, пшеничне и спелтине траве. Сокови од житних трава добијају се хладним цеђењем младих изданака жита, висине 12 до 15 цм и старих око 10 дана - каже Ненад.

Додаје да сокове и млека купују, углавном, људи који желе да промене начин исхране или имају неки здравствени проблем.

- Када говоримо о млеку, купују га углавном људи који имају проблема са лактозом и они који желе да промене начин исхране, да се здравије хране. Сокове од житних трава највећим делом купују они који морају, јер су под тешким терапијама, неретко, људи оболели од канцера. Има и оних који мисле о превентиви па их пију да подигну имунитет - наглашава Ненад.

Иначе, ово газдинство сокове од житних трава, који не могу дуго да стоје, прави искључиво по поруџбини и за познате купце.

"Здравот човеку сваки је дан празник"



- Специфично за нашу производњу је да правимо искључиво свеже сокове од житних трава, не замрзавамо их и не продајемо у леденим коцкицама. Правимо их за познате купце и све сокове и млека пакујемо искључиво у стаклену амбалажу, затварамо металним чеповима - каже Ненад Ратков за „Добро јутро“. - На тај начин штедимо и рециклирамо, јер нам купци углавном враћају амбалажу. Тиме се круг здравог размишљања и здраве исхране затвара и употпуњује, а газдинство „Грина“, проширујући своје видике, проширује и видике својих потрошача ■



Добробити микробиља

Конзумација микробиља смањује ризик од разних болести, захваљујући великој количини витамина и минерала које садржи. Може смањити ризик и од болести срца, јер су ове биљке богат извор полифенола, класе антиоксиданата повезаних с превентивом срчаних болести. Добре су и за дијабетес, јер антиоксиданти помажу у смањивању стреса који спречава шећер да правилно уђе у ћелије. Има сазнања да микробиље, богато полифенолом, утиче на сузбијање различитих врста карцинома.

Пише: Тања Пролић

Да ли сте знали да је мед једина животна намирница која се никада не квари, да за један килограм меда пчеле у кошници треба да унесу 3 до 4 килограма нектара, а из једног цвета пчела прикупи само 0,02 милиграма? А, да ли сте чули за крем мед који се разликује од „обичног“ по томе што је гушћи и кремастији? О томе разговарамо са Слађаном Рајковић Крњић која је пре четири године започела производњу овог необичног меда и основала бренд „Bliss Honey“.

Пчелињак им се налази у Банату, у околини Вршца, где је и производни погон. Тренутно се у пчелињаку налази 20 експерименталних друштава која им служе искључиво за истраживачки рад. Савременим научним поступком раде на развоју иновативног производа. Чврсто верују да ће успети у идеји и да ће у скорој будућности своју визију представити широј публици. Мед за потребе производње набављају од локалних пчелара.

У понуди имају крем мед без додатка, као и са додатком лешника, пи-

разлику од класичног сушења добија производ са малим садржајем воде уз очување свих хранљивих материја. Процес лиофилизације омогућава воћу да задржи сва своја својства.

Из Војводине у Јапан

Воће се прво замрзава на температури од -50 до -60 °Ц, а потом се уклања влага помоћу вакуума у специјализованој комори. Процес траје од 30 до 40 сати, при чему лед сублимацијом прелази у водену пару. Таква воћка има укус, мирис и облик као свежа и може брзо да се рехидратизује у контакту с медом - објашњава Слађана.

Нас је занимало и колико је, из њене визууре, малим произвођачима хране у Србији тешко да се „пробију“ на тржишту. Како каже, није лако, потребно је посећивати сајмове и манифестације на којима се организују Б2Б састанци где вам се пружа прилика да успоставите сарадњу са купцима.

- Ја бих свакако издвојила сарадњу са Развојном агенцијом Војводине чији представници су нас недавно посетили у производњи, заједно са колегицом из Јапанске организације за међународну сарадњу (ЈСА) поводом програма под називом „Извоз премијум прехрамбених производа из Војводине у Јапан“. Одабрани смо као компанија са великим потенцијалом за извоз на јапанско тржиште у смислу квалитета и атрактивности производа. Компанија Лидл је у марту објавила конкурс под називом „Снажне, храбре, важне,“ као вид подршке женама предузетницама, на који сам се и ја пријавила. Од 140 кандидата одабрано је 26, међу којима смо и ми, чији производи се налазе на полицама свих Лидл објеката широм Србије - открива наша саговорница за читаоце "Доброг јутра" ■

Мед, са мноштвом укуса

Све је почело када су она и њена породица први пут пробали крем мед током путовања по Скандинавији. Када су се вратили кући, истражили су процес производње, прикупивши потребну литературу, а потом су одлучили да и сами направе крем мед.

Квалитет меда у сваком производу

- Најважније је да се приликом процеса производње квалитет меда не мења. Добија се процесом фине кристализације, односно мешањем, приликом чега долази до уситњавања кристала и резултат је кремаста текстура меда - објаснила нам је наша саговорница.

стаћа и морске соли, кафе, лиофилизоване малине, јабуке, ђумбира и лимун траве. У њиховој понуди се истичу и корпоративни поклони, а нарочито луксузно паковање са две тегле меда и ракијом од дивље крушке с јестивим златом које персонализују и брендирају по жељи. Остварили су сарадњу са банкама и фирмама из разних производних и услужних делатности, које су поклањале њихове производе словним партнерима.

С нашем саговорницом разговарали смо и о томе због чега се одлучила да у мед додаје баш лиофилизовано воће. За оне који не знају, ово воће се добија процесом хладног сушења, где се за

Комбинације за хедонисте

Прво је било потребно направити добру основу коју можете надоградити разним природним додацима. Кренули смо с лиофилованим воћем, а касније смо понуду проширили на крем мед с коштуњавим воћем и зачинским биљем. Уз мало креативности, постоји много начина за употребу крем меда. Крем мед с лешником, пистаћима и морском соли можете комбиновати уз разне сиреве. Крем мед с јабуком, ђумбиром и лимун травом може послужити за марирање пилетине или ћуретине или као прелив за салату, уз додаток маслиновог уља, балзамика и мало соли. Све их можете користити и као намаз за палачинке, вафле или као додаток овсеној каши - испричала нам је Слађана Рајковић Крњић.



Поштовани читаоци, уколико се још нисте претплатили на ревију „Добро јутро“ позивамо Вас да нам се прикључите и постанете део наше породице.

Позовите нас на број

069/11 54 004

или нам пишите на мејл
dobrojutro.redakcija@gmail.com

СРБИЈА: Полугодишња 1.080,
годишња 2.160,
примерак 180 динара.

ИНОСТРАНСТВО: Примерак 4 евра.

Електронско издање 1.080 динара годишње

Позивамо Вас да нам постављате питања, ту смо да Вам помогнемо и пронађемо најбољи одговор струке и праксе. Тел: 069/11 54 004

ЈЕДНОМ ГОДИШЊЕ БЕСПЛАТНИ МАЛИ ОГЛАС

Пошаљите текст огласа до 20 речи, а уместо уплатнице - претплатнички број. Мале огласе примамо до 3. у месецу за наредни месец.



Нови сјај царског вина Хабсбурга



ВИНАРИЈА ИЗ НОВОГ БЕЧЕЈА ВРАЋА КРОКАНУ СТАРУ СЛАВУ

Пише: Ивана Радоичић

Када је давне 1900. године мађарски гроф Гедеон Рохонци из Алжира донео крокан и засадио га на Бисерно острво, нико није могао да наслути да ће ова лоза врло осетљивог муската, успети да се прими и развигори баш у овом кутку размеђе Баната и Бачке. Крокан се у међувремену скоро потпуно изгубио, па сад од нас траже лозу да је поново запате у Алжиру, каже наследник Земљорадничке задруге "Соколац", која је некада давно производила далеко чувено суво стоно бело вино.

- Ми смо купили приватне плантаже које су тик уз каштел грофа Рохонција и тако смо успели да дођемо до ове

Кренуо је да чита, истражује, посетио Бисерно острво - и тако је кренула прича о "Fleur d'Oranger".

Наш предузимљиви домаћин подигао је 10 хектара новог засада мускат крокана, а како каже, сваке године подигне неколико хектара, и тако већ четири године, колико постоји ова винарија.

Сада, у петој години, производимо између 25.000 и 30.000 боца. Ово је просечна производња, јер је у последње две године, нарочито прошле године која је била фантастична, када су све друге беле сорте биле доста оскудне, крокан процветао. Крокану прија што више суше, као у Африци, из које потиче. Што више сунчаних дана, он је све бољи.

божије сорте - каже Милош Срећковић, власник винарије "Fleur d'Oranger" и винограда "Бисерно острво" који на 20 хектара гаји мускат крокан и производи чувено суво бело вино, деликатне мускатне ароме и цветног мириса. - Игром случаја био сам на свечаној академији поводом 230 година постојања Новог Бечеја, на којој је био потпредседник Скупштине Војводине Иштван Пастор. У поздравном говору, који је трајао десетак минута, све време је причао о крокану. Зашто? Статус варошице је потписао хабсбуршки цар, а кад му је ађутант донео декрет на потпис, цар је питао "А где се налази Нови Бечеј?" Ађутант се на тренутак збунио, али се сетио да одговори да не зна где се тачно налази, али зна да је одатле мускат крокан. Како је рекао тад господин Пастор, мускат крокан је било редовно пиће на хабсбуршком двору. Та прича ме је инспирисала.

Пријају му суша и сунце

Како истиче Срећковић, нема познаваоца вина који није чуо за крокан, или крокањ, како га зову мештани, али и за причу везану за њега, о девастирању имена, проблеме с плагјатима.



Крокан је пореклом из Алжира, а успео је и опстао на Бисерном острву зато што расте на песку. То је песковито старо корито реке Тисе. Ова година је добра за крокан, принос је нешто мањи него прошле године, али неће бити проблема, каже Милош Срећковић, објашњавајући да се његова винарија усмерила пре свега на ексклузивне ресторани у Србији, а што се извоза тиче, дестинација је Дубаи.

Из подрума у Дубаи

Имамо озбиљне разговоре и дошли смо до закључења уговора. Ово вино из подрума одлази за Дубаи, па ћемо сачекати коју годину да поново напунимо подруме, пре него што га опет пошаљемо на исто место.

И да, купци ће чекати, јер крокан је тога вредан. А да је тежак за узгој, јесте.

Кад сам почео да причам о крокану, добри познаваоци ове сорте само су се насмејали. Он је буквално неодржив. Ако има кише, као 2019, беремо га као за слатко, толико га има на чокоту, а све остало иде у ракију. Једноставно, преосетљив је на кишу. У нези мора да помаже струка. Без доброг енолога и

Ми смо кували приватне плантаже које су тик уз каштел грофа Рохонција и тако смо успели да дођемо до ове божије сорте

добре опреме нема доброг вина. Основ је, наравно, врхунско грожђе, а ово је јако тешко за узгој. Зато уме да вас награди врхунским вином.

Специфична и ретка сорта сталан је предмет покушаја да се запати и у неким другим крајевима. Према речима нашег саговорника, било је више неуспешних покушаја да се крокан пресели у неки други крај. Тренутно покушавају да га врате у родни Алжир. У чему је тајна?

Бисерно острво има специфичну микроклиму. Када пада киша у Бечеју и Жабљу, на Бисерном не пада. Када пада на Бисерном, у Бечеју и Жабљу је суво. Невероватно је шта Тиса ради. Ветар је константан и зато је доста суво, а песак је као на мору.

Бренд за понос још без заштите

Иако је крокан бренд Србије одувек, иако се пио на двору, ова сорта још увек није заштићена.

Тек сада му радимо географско порекло и надамо се да ће тај посао бити завршен до краја године. Процедура је озбиљна, али се надам да ћемо коначно добити Бисерно острво на светској мапи. Крокан је врхунска сорта, стара 150 година и то заслужује. Да би једна земља била препозната као виноградарска, винска, мора имати нешто по чему је оригинална. Крокан је дефинитивно наш бренд којим се може-



мо поносити. Он је био европски бренд, заправо, тако је и настао. Мислим да са кроканом можемо без стида, с поносом да се појавимо било где у свету и да парирамо најбољим светским винаријама - истиче Срећковић.

Додаје да нису следиле пут осталих винарија и да су пре свега улагали у развој сорте и стварање квалитетног вина.

Ми смо мало промашили ту светску економску рачуницу, али нам то није ни била тема. Сви ће рећи да треба да улажемо прво у маркетинг, а онда у производ. А ми смо урадили супротно: направили смо врхунски производ, а у маркетинг улажемо минимално. Тек сада планирамо да се мало озбиљније позабавимо упознавањем познавалаца вина. Нама не требају људи који пију вино из моде, већ они који знају разлику између врхунског вина које се добија од мускат крокана и неког извиканог, средњег квалитета.

Туризам у плану за следећу годину

Винарија је производно-технолошки завршена, међутим, није завршен ресторан, те ћемо туристе моћи да примемо кад је завршимо, надам се, до краја следеће године. Тада ћемо озбиљно кренути у промоцију. И Бечеј и Нови Бечеј и Жабаљ би требало да се туристички ослоне на нашу винарију, јер заиста можемо да понудимо свим људима који дођу у нашу земљу врхунски доживљај и можемо да будемо поносни на оно што имамо. Овај крај негде је између Фрушкогорског виногорја и онога што Суботичко виногорје има да понуди, и то је права прилика за озбиљан привредни развој.



Пише: Биљана Ненковић

Природа је увек у моди

Љубав према природи важнија је него икада. Тежња да се што мање користи пластика и остали вештачки материјали све је већа, па и када су у питању новогодишњи украси. Празнична декорација од дрвета,

папира, сушеног воћа или шишарки одраз је савесног понашања према очувању природне средине.

Предност прављења новогодишњих украса од природних материјала нису само очување животне средине и евидентна уштеда кућног буџета, већ и

то што могу да окупе целу породицу. Израда украса у кући за празнике као магија привлачи све чланове породице да се лате мало посла и покажу своје умеће и машту, уз доста смеха и доброг расположења. Тако се стварају успомене немерљиве вредности.

Гранчице, вата и ...

Старе, осушене гранчице могу се исећи на различите дужине и залепити на картон да имитирају препознатљив облик јелке. Тако рустичне одисаће празничном атмосфером. За ову декорацију најпогодније су гране леске или одбачене гране винове лозе. Зато, сви који имају виноград или вињаге на имању, немају разлога да користе вештачке украсе.

Вата је одавно популарна за новогодишњу декорацију и пре него што је почела масовна производња пластичних украса. Сада се поново враћа у моду. Јефтина је, лака за обликовање и не прави много нереда, када се стиша славље. У прошлости је успешно имитирала снежни амбијент, коме сви теже у новогодишњој ноћи.

Куглице од вате различите величине праве се прстима. Жељени облици се залепе за подлогу или једноставно нанижу на конач и украсе трачицама. Предност природних украса је у томе што не морају бити правилног облика и брзо се праве. Од куглица вате можете формирати гирланде и окачити их по кући или на прозорско стакло. Тако дају посебно романтичну атмосферу, ако се комбинују с пригушеним осветљењем.



Украси од теста, из срца

Ове године органик дизајнери су отишли корак даље и предлажу украсе од сланог теста, који се праве од материјала потпуно нешкодљивих за природу. Необично је што за прављење ових украса морате истовремено да будете кувар и сликар. За почетак се на кухињску даску ставља оклагига из кухињског ормара и брашно.



Умесите слано тесто од следећих састојака:

- 1 шоља брашна,
- 1/2 шоље соли,
- 1/2 шоље воде (или више ако буде потребно).

За декорацију су вам потребни:

- акрилни лак (лак на воденој бази),
- оклагига,
- пек-папир,
- секачи и модлице,
- водене боје и четкице.

Јелка од старих дугмића

Нема куће у којој у последњој фијоци у кухињској комоди не стоји кутија пуна дугмади, који се чувају за - ако затреба.

Дугмићи се могу, уз помоћ чолада, фиксирати на стиропорске кугле, али ако тежите искључиво природним материјалима, ставите их на направљене украсе од сланог теста или концем причврстите на куглице вате. Трећа опција је да одаберете зелене, црвене или браон дугмиће различитих величина и да их нанижете на конач, имитирајући облик јелке.

За стабло су довољна три-четири мрка дугмића, затим следе зелени од највећег до најмањег, а на врх ставите црвене, мале дугмиће. Или, златне и сребрне. Ефекат ових украса биће фантастичан.



Замеси се слано тесто, и добро се разради како би било гуменоасто и глатко. Тесто се оклагигом развуче на дебелину од пола до једног центиметра и постави се на папир за печење колача. Модлицама се вади тесто. Изаберу се модлице по жељи, у облику срца, пахулица, детелине. Обликују се украси, који морају да одстоје дан-два, како би се потпуно осушили и стврдули, а потом могу да се боје.

Украси се могу направити и недељама пре пазника, а бојити и декорисати уочи Нове године. Обавезно направити рупицу на врху украса, кроз коју ће се провући конач за качење.

Када се украс од сланог теста обоји по жељи и боја се добро осуши, треба га премазати акрилним лаком, посути мрвицама за колаче, циметом, бибером, ориганом или алевом паприком. Ови новогодишњи украси могу се качити не само на јелку, већ и на друга места у кући.



Пише: Зорица Драгојевић

Шанса у знању и удруживању

Задругарство у Србији има дугу традицију. Наши преци, свесни да не могу све сами и да су удружени јачи и пред купцима, и пред државом, уједињавали су се у сеоске задруге које су биле носиоци производње, живота и напретка. Од тих старих, наслеђених задруга остале су задруга у Азањи стара 128 година, а задруга коју води Никола Михаиловић, председник Задружног савеза Србије, траје већ 127 година. Говорио је о задругарству за „Добро јутро“.

У Србији задругарство постоји од давнина, и то на различите начине. Људи се удружују као пољопривредници, занатлије, воћари, повртари. То је најлакши начин, можда и најбржи, да се дође до крајњег потрошача. Тако се најбрже долази и до финансијске добити - рекао је Михаиловић, додавши да је разлика у задругама и у потражњи за зависности од територије на којој се налазе.

Конкуришу за тракторе, дестилерије, хладњаче

- Може се рећи да су данашње задруге тематске - објашњава - да у једном крају у ком има више воћа то буде воћарска, где су сточари - сточарска, повртари - повртарска. То доводи и до различитости потражње на конкурсима за финансирање. Северна Србија и Војводина највише конкуришу за тракто-

У служби напретка

У Србији је велики број произвођача малине, али је мало потрошача. По мишљењу Николе Михаиловића, неке друге врсте воћа су знатно заступљеније на нашим трпезама. Немамо навику да једемо малине, иако су сласне и миришне и пребогате здравим састојцима. Ми јесмо велики произвођачи малине, али не и конзументи. Неке друге врсте воћа су заступљеније, мада има помака и по питању малине и на томе треба радити у медијима и у школама.

Једино што мени као задругару није јасно код малинара је то око произвођачких организација. Која је правна форма код произвођачких организација? Ми имамо тачно законски формулисано да ли је нешто д.о.о, задруга, удружење и не знам која ће форма бити тих произвођачких организација малинара у будућности. Морамо свакако одабрати начин организовања који ће најбоље служити примени и развоју нових технологија, повећању приноса, развоју прераде и већем присуству на домаћем и светском тржишту.

ре, централни део Србије за дестилерије, југ Србије за хладњаче.

То је нека подела и то је блага рејонизација која је значајна за задруге. Потребно је да заживи знање и удруживање у задруге, и ту је наша шанса. Уситњеност није добра, јер појединац не зна онолико колико зна више људи, а удружени на економским принципима могу да допринесу побољшању стања у својој области. Због тога, по речима Михаиловића, морамо познати стање на терену и знати шта је потребно да би задруге опстале и да би подстакле развој пољопривреде и села.

- Видели смо да се неке задруге добро организују, небитно да ли специјализоване за воће или за поврће, па та њихо-

ва искуства преносимо на друге произвођаче који желе да се удруже. Знање је најважније и то нам увек фали.

Морамо сачувати институте

У Задружном савезу влада мишљење да аграрна политика мора, на првом месту, да се заснива на знању. Зато су увек окренути факултетима и институтима који су кључни фактори напретка пољопривреде.

Морамо сачувати институте - истиче Никола Михаиловић - јер ту је знање, богатство наше земље и замајак развоја. На другом месту је удруживање и зато промовишемо задруге. Задружни савез који ја водим стар је 127 година, задруга у Азањи постоји 128 година с

више или мање проблема. Када смо доносили Закон о задругама, говорили су нам да прихватимо све што је добро у Европи, а примењиво је на нашој територији. Не знам колико су сва њихова искуства примењива код нас, али постојање самих задруга је најзахвалнији облик организовања малих произвођача. Колико су битне, говори и њихов немали број у Србији.

Данас имамо преко хиљаду нових задруга, а од тога је 71 посто земљорадничких. У том неком петогодишњем пресеку интересантна је 2019. година, када су формиране 304 нове задруге. Од свих тих бројних задруга неки квалитет свакако може и мора да се извуче

Поред задруга, додаје Михаиловић, битна су и мања економска удруживања. То је и један од будућих видова задругарства. Неколико мањих економских удруживања лакше је удружити у већу задругу.

- На срећу, људи су почели да се удружују па праве складишне и прерадне капацитете у заједничком власништву. Ту има више модела. Имамо и тачне податке што се тиче обојеног воћа, где су се произвођачи удружили на економским принципима, јер на неким местима сам видео да се удружују на демагошким и политичким, што је у старту осуђено на пропаст. Свако ко је заинтересован за удруживање на економским принципима може да нам се обрати и да га одведемо до одређене задруге, да види како то изгледа. Имају и они проблема, али удружени лакше то превазиђу - закључио је председник Задружног савеза Србије Никола Михаиловић ■

У СУБОТУ НА НОВОСАДСКОМ ПОЉОПРИВРЕДНОМ
ФАКУЛТЕТУ

Традиционално саветовање воћара

Друштво воћара Војводине заказало је за суботу, 10. децембар, Осамнаесто саветовање воћара. Одржаће се у великом амфитеатру Пољопривредног факултета у Новом Саду, а како је најављено, почеће у 10 часова. На отварању саветовања говориће проф. др Зоран Кесеровић, председник Друштва воћара Војводине, проф. др Недељко Тица, декан Пољопривредног факултета, мр Јелена Несторов Бизоњ, председница Задружног савеза Војводине и покрајински секретар за пољопривреду, водопривреду и шумарство Владимир Галић.

Радни део саветовања почиње предавањем професора Кесеровића о новим изазовима у производњи јабуке, трешње и кајсије, с посебним освртом на технологије, сорте и подлоге. Следе предавања Јована Књегинић из „Делта аграра“, о искуствима у производњи клупских сорти јабуке и проф. др Ненада Магазина о сузбијању скалда код јабуке.

У панел дискусији после кафе паузе, на тему „Нови изазови у пласману и потрошњи јабуке - како даље“ учествују проф. др Зоран Кесеровић, Колинда Крехоровић из Министарства пољопривреде, водопривреде и шумарства, Јулка Тоскић из компаније AgroBrand-Srbija, Митар Деурић, власник СОРА - cooperative of Pannonian apples d.o.o, Душан Миливојевић из Apple World d.o.o. из Риђице, Никола Котарац, директор Земљорадничке задруге „Сложни воћари“ из Новог Сланкамена и Зоран Ђукановић, из фирме „Добро воће“ из Сланкамена. Саветовање се наставља предавањима на још три актуелне теме нашег воћарства:

Искуства Србије у сузбијању болести и штеточина код ораха, леске и трешње: др Марко Ињац, Јованка Петровић и дипл. инг. мастер Петар Јеличић.

Искуства у производњи сорти ораха са латералном родношћу: Драган Мацовски из компаније Candler Orah,

Искуства у производњи стоних сорти малине - нова шанса малинарства: Божо Јоковић, директор Земљорадничке задруге „Агро еко воће“ из Ариља.

Питања и одговори, и активно учешће у дискусији воћара из целе земље и из окружења обележје је овог традиционалног окупљања. Саветовање се, по правилу, завршава дружењем, у којем се увек могу чути инспиративна и корисна искуства и размене мишљења и знања ■

Пише: проф. Дејан Крецуљ

Радост пчелиње паше све чешће бива помућена тровањем пестицидима и губицима пчела и друштава па се леп хоби, или професионална делатност, претвори у мучна доказивања и судске спорове. Зато је ваљан одговор на питање колико далеко пчеле лете постао веома важан. Овакве бриге још одавно море америчке, али и пчеларе других технолошки и индустријски развијених, а еколошки угрожених земаља.

љена 17 миља (31,5 км), окружена сувом, бесплодном земљом. Затим је постављао кошнице на све већу удаљеност од наводњаваних подручја. На тај начин добио је ефекат поменутог замишљеног "цветног венца". Скоро пола века касније, Роџер Морзе је статистички обрадио резултате овог истраживања и објавио их.

Који су резултати експеримента и на шта нам они указују? Установљено је да друштва могу да преживе када су



Експериментима је установљено да пчелиња друштва могу да преживе када су им извори хране били чак четири миље, односно 7,5 км далеко. Из тога је лако израчунасти које растојање од усева ширених пестицидима је потребно да заштити пчеле од ових опшрова

Колико далеко лете пчеле?

Стварно, колико је то далеко? Како доћи до поузданог одговора? Ево једноставног огледа. Замислите широки цветни венац који окружује кошнице, пашно подручје, окружен пустињом. Постепено ширећи тај цветни прстен, утврђујете докле одлазе пчеле да сакупљају храну и, ето одговора. Теоријски врло лепо, али како то остварити у пракси?

Помор или „тихо“ тровање

Желећи да изврши такав "класични експеримент", Ј. Е. Екерт остварио га је у трогодишњој студији, чији су резултати објављени у "Часопису за пољопривредна истраживања" под насловом "Домет лета медоносне пчеле". Ово систематско праћење даје одговор на постављено питање.

Екерт је одабрао два наводњавана подручја у Вајомингу, међусобно уда-

лим извори хране били чак четири миље далеко, односно, 7,5 км. Из тога је лако увидети да у САД прописане две миље, 3,7 км, пашне зоне није довољно да заштити пчеле од пестицида, или да спречи пренос полена са два различита варијетета засада.

Подручје покривено пчелама драстично се повећава с удаљеношћу од пашног подручја, пошто кружна површина зависи од квадрата полупречника, па је за домет лета од једне миље покривено 2,011 јутара земље, две миље 8,658, три миље 18,092, четири миље 32,166 и тако даље (једна америчка миља је 1.853 метра).

"Ја сам имао лично искуство у вези са дометом лета пчела одређеног применом пестицида", пише Џо Трејнор. "Пре више година, друштва у воћњаку бадема у селу Керн претрпела су тровање због прскања нектарина у цветну пре-

паратом чак две миље далеко. Тамо сам имао приближно 5.000 друштава на површини од 2.500 јутара земље бадема, лоцираних преко две миље јужно од више од 200 јутара нектарина које су биле у пуном цвету.

Тровање се десило на самом крају цветања бадема, када је опрашивање било завршено и када пчеле са бадема

одлазе у потрагу за храном, повећавајући радијус лета. Пчеле су на бадему страдале зависно од раздаљине од нектарина: пчеле мало даље од две миље од нектарина жестоко су пострадале, док су пчеле четири миље далеко претрпеле оно што би се могло назвати "тихим" убијањем.

Пчелињак и центру пашног подручја

Вероватно је непрактично обавештавати пчеларе о третирању усева у кругу од четири миље или чак две миље пашног подручја, али подручје у којем је ограничена употреба пестицида мора бити одређено.

Оваквих искустава је нажалост и код нас у последње време све више. Слично "тихо" тровање, с фаталним исходом, забележено је не тако давно и на парцелама у Јужном Банату. Усев је третиран наизглед безбедно по пчеле, да би се праве последице сагледале тек много касније. Узимљене на меду који је "благо" затрован, од некада великог пчелињака остало је тек нешто кошница, док су се остале тихо угасиле.

Познавање пречника лета пчела може да буде од велике помоћи приликом лоцирања кошница на паши. Поставља-

ње пчелињака на самом рубу багремове шуме омогућиће им да у сакупљачки лет одлазе само у половини круга, што значи да користимо само половину површине пашног подручја. Ово не мора да буде пресудно, али треба имати у виду да шума увек цвета од рубова ка унутрашњости, тако да овакво постављање пчелињака значи блиску пашу само у почетку цветања, док касније пчеле иду "за пашом" која се удаљава.

Дугогодишња искуства одабира места за пчелињак при одласку на багремову пашу показују да оно треба да буде на око четири километра од руба шуме. Када почиње цветање, пчеле одлазе према паши, да би им потом паша ишла у сусрет и на крају отишла у дубину шуме. На тај начин пашно подручје је двоструко веће него што би било у првом случају, а у самом јеку цветања пчелињак је у његовом центру ■

Фото: pexels ray bilcliff



Пише: Јелена Лукић

На подручју Горње Ресаве, крај Деспотовца, срећу се Бељаница, Јужни Кучај и Хомољске планине, ту је водопад Велики бук, познатији као Лисине, па водопади Прскало, Бела стена, једина прашума у Србији Винатовача, река Ресава. Природа је овај крај даривала и веома богатим биљним и животињским светом, што је све заједно велико уживање за љубитеље природе и прави изазов за истраживаче. Један од њих је Златко Јовановић из Деспотовца, члан Гљиварског удружења "Горун" из Ћуприје и Спортског пењачког клуба „Осмица“ из Деспотовца.

– Од малена, а то је више од 25 година, интересујем се за природу, биљке, боравак у природи. Са годинама сам стекао искуство и сада то преносим на друге. Зато често организујем пешачке туре у природи и радионице за децу на тему сналажења у природи. Волим и сам да обилазим шуме овог краја, да истражујем, проналазим занимљиве гљиве и биљке, да их берем и припремам за јело – каже за „Добро јутро“.

Све што вам треба, у ранац стаје

Златко је истраживања природе забележио и у ТВ емисији „Природњак“ коју снима у својој продукцији, а су-



Храну берем, све остало носим

Оно што нађемо на терену, користимо као храну. Којрива, на пример, може да се једе, да се направи чорба, да се осуши за чај, каже овај гљивар и планинар из Деспотовца, који често организује пешачке туре и радионице за децу о сналажењу у природи



финансира је Министарство културе. Из тих путописа људи могу да науче како да спремни оду у природу и како да припреме оброк од оног што пронађу у шуми. У ранцу треба да имају све што им може бити неопходно за барем три дана у природи.

– Сваки ранац мора да има посуде у којима се спрема храна. Носим лонче

за кафу, у којем кувам и супу, чорбу, компот или прокувам воду ако није сигурна за пиће. Носим један тигањ, у коме спремам сву храну. Затим је обавезно неко сечиво, као што је нож, тештера или секира, у зависности од терена. Обавезна су средства за припалу ватре – упаљач, fire steel, кремен-камен. Људи који нису увежбани треба да носе упаљач. Потребни су и резервна одећа, канапи, цирада, од које може да се направи склониште, а може да служи и као врећа за спавање, подметач. Обавезна је и батеријска лампа, а најбоља је чеона, да руке буду слободне. Било би добро и нешто за оријентацију, ком-

Кору дрвећа можете да једете, и то камбијум, други слој испод коре, који преноси сокове из корена и храни дрво

направи канап од ње. Важно је да се ресурс који се нађе што боље искористи. То не мора да буде гљива или биљка, већ и дрво, на пример, бреза. Брезина кора је добра за припалу ватре – наводи Златко.

Кора дрвећа може и да се једе, и то важи за скоро свако дрво, само је нека укуснија.

Једе се камбијум, то је други слој дрвета, испод коре. Он преноси сокове из корена и храни дрво, као капилари и вене код људи. Једну од најлеп-

може да се нађе пет-шест самониклих јестивих биљака, од траве до воћа. Коприва расте уз путеве, такође коњски босиљак који је врста менте, затим чичак, боквица, маслчак, љубичица, бела рада, сремш. Корен чичка се кува и једе у чорби, а може и пресан. Проналазио сам дивље јагоде, купине. Правио сам чајеве и компоте од дивље крушке,

пас или мапа. За сваки случај, уколико ништа не нађем да спремим да једем, од хране носим конзерве пасуља, рибе, затим супе и чоколадице. Пошто то и не искористим, замењујем их кад им истекне рок – објашњава Јовановић.

Златко пакује ранац у зависности од терена на који иде. Треба носити што мање опреме, а да буде вишенаменска.

Оно што нађемо на терену у шуми, користимо као храну. На пример, коприва може да се једе, да се направи чорба, да се осуши за чај, може да се

ших кора има бреза. Од брезе може да се једе лист, пупољак, кора. Брезина вода је јако хранљива, користи се за зарастање рана, чисти бубреге, пуна је минерала и витамина, буквално као инфузија – истиче Јовановић.

Плодови чекају да их уберете

Јестиви су плодови букве, хрasta, бајрема, чији су цвет и плод укусни и пуни шећера.

Много је самониклих биљака јестиво, не само у шуми. Чим се изађе напоље,



Индијанска лимунада

Индијанска лимунада се прави од цвета, односно, плода киселог руја. Цвет се измрви у флаши воде, одстоји пола сата, дода се мало шећера и добије се сок сличан лимунади. То је дрво које људи гаје масовно у двориштима, а не знају да од њега може да се направи сок који је веома укусан и има доста витамина Ц. Руј се може срести као жбунаста или дрвенаста биљка, висине до 10 метара. Лако се навикава на све услове и успева на свим земљиштима. Цвета током лета, а касније се из цветова развијају плодови, црвене, рујне боје, са длачицама, и подсећају на плиш.



Црвена пупавка Велика пухара Туранов реп Букова брада Ледењача Велика сунчаница

јабуке, трњине, глога, шипка, дрењина, малина, купина. То су укусни и здрави напаци и залогоји - каже Златко.

Шуме су богате бобичастим воћем.

Споменуто бих глог, шипак, трњине, дрењине, брекиње. Све је то јестиво, у зависности од доба године. У пролеће је све младо и пупи и тада се већина једе. На јесен дозревају плодови и може да се вади корење које се такође

једе. Налазио сам бели и црни глог. Он се користи за чај, компот, ракију, џем, мада има ситне коштице које треба одстранити. Веома је здрав и користи се за нормализацију крвног притиска. - истиче Јовановић.

У боровој шуми и током јесени и пред зиму могу да се нађу шумски плодови за јело.

-Трњина је грм који расте до 2м висине, има оштре бодље који штите укусне плодове. Плод дозрева крајем ок-

тобра, али на дрвету може остати и целе зиме. Ако се плод осуши на грани, добар је за чај, иако је мало кисео и скупља уста. Почетком зиме и мрза плодови постају мекши и укуснији, као што је случај код шипка. Ова биљка је лековита од корена до цвета. Плод садржи доста витамина Ц, а и лист има витамина Ц и користи се као замена за руски чај. Од плода може да се прави компот, џем, ракија - наглашава Златко Јовановић.

Гљиве омиљена шумска храна

Иако воли све шумске плодове, гљиве су му омиљено јело.

Оне су издашне, једна гљива од пола килограма може да буде цео оброк. Волим и плодове биљака да поједем успут, али су биљке мало захтевније за припрему, уколико желите укусан оброк јер у природи нема довољно воде, уља, зачина, одговарајуће температуре и времена. Ипак су у природи другачији услови него код куће. Зато су ми гљиве идеалан избор - наглашава Златко.

У шумама Горње Ресаве Јовановић је пронашао више од 50 врста гљива. Каже да је ова година доста плодила, поготово на Бељаници. Налазио је вргање, пухаре, сунчанице, буковаче. Све јестиве гљиве могу да се једу пресне; ипак су укусније када се испрже као шницле и мало осоле. Наравно, све је ово привилегија обучених гљивара, добрих познавалаца мистериозног света печурака. Остали би превише ризиковали, јер, зна се, свака јестива гљива има и своју отровну двојницу!

На питање шта је најнеобичније до сад јео у природи, Златко Јовановић одговара:

Јео сам поткорне црве, жабе, пужева и мраве. Све сам термички обрадио и јако је укусно ■




Винатовача једина наша прашума

Винатовача је једина прашума у Србији, а налази се на Кучајским планинама, близу Деспотовца. Простире се на 37 хектара. Овај општи резерват природе прве категорије је под заштитом државе. То је екосистем који функционише сам од себе, без утицаја човека. Прашума је стара више од 350 година, дебла букве су дебљине преко два метра, висине 45 м. Овде, када дрво падне, ту и остане. Забрањена је сеча, као и брање шумских плодова и гљива. Скривена је од очију јавности, јер се до ње долази, преко Лисина, макадамом дугим 15 км. Посећују је, уз дозволу, углавном студенти београдског Шумарског факултета.



КНЕЖЕВ ПАРК

INFORMACIJE O PRODAJI STANOVA:

 +381 64 89 55 705

 office.invest@galens.rs

NOVI SAD

Pupinova Palata 11. sprat
Narodnih heroja 3
21000 Novi Sad

+381 21 427 716
+381 64 895 57 05
+381 64 649 58 95

office.invest@galens.rs

 GalensInvest

 galens_invest





Већином јестиве, само једна отровна

(Наставак из претходног броја)

Аgaricus, или шампињони, како је одомаћено код нас, представљају род гљива у оквиру породице Agaricasea који броји око 300 врста распрострањених по целом свету, од којих најпознатије представљамо у слици и речи. Поједине врсте из овог рода се масовно узгајају и чине високи проценат конзумних гљива из узгоја. Самоникли представници овог рода спадају у неке од најцењенијих јестивих гљива.

Шампињони су, углавном, меснате и робусне печурке, са чврстим месом. Прстен који виси или је приљубљен уз дршку, остатак је парцијалног вела који штити неразвијене листиће.

Већина врста су међусобно сличне, а само једна је потврђено отровна. То је *Agaricus xanthodermus* која се води као врста несталне и смањене токсичности. Препознаје се по јединственој карактеристици да јој месо, када је повређено при дну дршке, поприма жуту боју, баш као и прстен када се протрља. Од осталих шампињона је такође издваја јак, непријатан мирис на мастило ■



Пише:
Момчило Даљев



Љуспичасти шумски шампињон (*Agaricus langei*)

Шешир јој је обима до 12 цм, рђа-стосмеђе боје са ситним влакнастим љуспицама. Листићи су густи, ружичасти, старењем постају тамнобраон. Дршка јој је величине до 12х3 цм, беличаста са ружичастим одсјајем, оштећена мења боју у ружичасту. Прстен широк, једноставан и виси попут сукњице. Месо ове гљиве је беличасто, на пресеку поцрвени потамни. Станиште су јој листопадне и четинарске шуме, често под смрчом. Јестива врста.



Горски шампињон (*Agaricus altipes*)

Шешир јој је обима до 8 цм, влакнаст, скоро па гладак, у средини меснатији, беличaste боје. Листићи су густи, ружичасти, старењем постају тамнобраон. Дршка је величине до 10х3 цм, при бази задебљана, беличаста, изнад прстена с ружичастим одсјајем, при бази жућкаста, прстен нежан и viseћи. Месо ове гљиве је беличasto, с ружичастим преливима у дршци, на оштећењима помало пожути. Благог је мириса и укуса. Плодоноси у четинарским шумама. Јестива врста.



Наребрени шампињон (*Agaricus benesii*)

Шешир јој је обима до 12 цм, беличaste боје са ситним љуспама беличaste до окер боје. Листићи су густи, ружичасти, старењем постају тамнобраон. Дршка јој је величине до 9х3 цм, при бази мало дебла од остатка, у боји шешира. Испод прстена прекривена ситним љуспама. Прстен је двострук, с крупним стријама са доње стране. Месо је беличasto, на оштећењима местима постане ружичasto. Благог је мириса и укуса. Станиште су јој шуме, ободи шума и травњаци. Често у вилинским круговима. Јестива врста.



Спрудник (*Agaricus litoralis*)

Шешир јој је обима до 8 цм, меснат, беличаст па браонкаст са ситним љуспицама. Листићи су густи, ружичасти, старењем постају тамнобраон. Дршка јој је величине до 5х3 цм, понекад су видљиве ситне мицеларне нити при бази. Прстен једноставан, viseћи. Месо је дебело и чврсто, при оштећењу тамни у жућкастим или ружичастим тоновима. Мирише на бадеме (анис). Плодоноси по травнатим површинама. Јестива врста.



Велики шампињон (*Agaricus macrocarpus*)

Шешир јој је обима до 20 цм, свиленакст, бео, старењем добија мутно жућкасту боју. Листићи су густи, ружичасти, старењем постају тамнобраон. Дршка је величине до 20х4 цм, с једва приметним гомољем при бази, у боји шешира. Прстен је беличаст и viseћи. Месо ове гљиве је беличasto, а мирис благ, на анис. Плодоноси по шумама, углавном испод смрче. Јестива врста.



Липика (*Agaricus arvensis*)

Шешир јој је обима до 15 цм, свиленакст и бео, на оштећеним местима пожути. Листићи су јој сиворужичасти па мрки. Дршка је величине до 12х3 цм, батинаста, бела, на додир пожути, прстен двослојан, са стријама на доњој страни. Месо је бело, на оштећеним местима благо пожути. Мирис јој је снажан на анис (бадем). Плодоноси по травнатим површинама и ободима шума. Јестива врста.



Шумски шампињон (*Agaricus sylvicola*)

Шешир јој је обима до 12 цм, свиленакст, беличаст до крем боје, на додир пожути. Листићи су густи, светли па ружичасти и на крају мрки. Дршка јој је величине до 12х2 цм, бела, глатка, с јаким израженом булбом, на додир пожути. Прстен широк, viseћи, танак. Месо јој је танко, бело, пожути на додир. Мирис је веома пријатан на бадеме (анис). Плодоноси углавном по листопадним шумама. Јестива врста.



Крачун (*Agaricus urinascens*)

Шешир јој је обима до 30 цм, меснат, помало сомотаст, беле до крем боје. Листићи су сиворужичасти па мрки. Дршка је величине до 15х5 цм, батинаста и у основи ушибљена, у боји шешира. Прстен је крупан и viseћи. Месо ове гљиве је дебело, чврсто, беличasto, на пресеку благо поцрвени. Мирис пријатан на бадеме (анис). Станиште су му пашњаци, кречњачки терени. Плодоноси у вилином колу. Јестива врста.

Agaricus pertubans
Шешир јој је обима до 7 цм, беличаст, прекривен ситним и ретким љуспицама. Листићи су густи, ружичасти, старењем постају тамнобраон. Дршка је величине до 10х3 цм, беличаста, изнад прстена с ружичастим преливом, при бази жућкаста, прстен је двострук и viseћи. Месо је беличasto, у горњем делу дршке ружичasto. Мирис је непријатан (попут харингаче - *Lepiota cristata*). Плодоноси у лишћарским шумама. Не препоручује се за јело.



Agaricus depauperatus
Шешир јој је обима до 10 цм, бео, у средини тамнији, прекривен ситним, једва приметним љуспицама. Листићи су јој густи, ружичасти, старењем постају тамнобраон. Дршка је величине до 10х2 цм, беличаста са двоструким прстеном. Месо јој је беличasto, на пресеку поцрвени, у дршци с наранџастим нијансама. Благог је мириса и укуса. Плодоноси по листопадним и четинарским шумама. Јестива врста.



Agaricus annae
Шешир јој је обима до 8 цм, прекривен љуспама окер боје на беличastoј основи. Листићи су јој сиворужичасти па мрки. Дршка јој је величине до 12х2 цм, беличаста, прстен је крупан и виси попут сукњице. Месо јој је бело, на оштећењу помало поцрвени. Благог је мириса и укуса. Плодоноси по листопадним и четинарским шумама. Јестива врста.



Пише: Биљана Ненковић

Од сиротињске хране

Најчешће се праве од најјефтинијих делова свињског меса, који се на други начин скоро не могу ни ујошребити: глава, уши, њајци, шетиве или коленица

Пихтије су традиционално јело које се или воли, или не воли! Спадају у групу јела која су у прошлости проглашавана храном за сиромашне, а у овом веку добила епитет и улогу - деликатеса. Најчешће се праве од најјефтинијих делова свињског меса, који се на други начин скоро не могу ни употребити. У лонац за пихтије се стављају глава, уши, ногице, папци, тетиве или коленица. Праве се и јунеће, или од пилећих ногица.

Природни колаген за здраве зглобове

Пихтије се на сто износе за празнике, славе, Нову годину и неизоставно су предјело за свако, најчешће, зимско окупљање породице. Служе се и уз аперитив, с киселим купусом и врућом ракијом. У различитим крајевима Србије ово јело има и различите називе. На југу и у централној Србији га обично називају пихтијама, на северу аспиком, хладетином, понегде и смрзнутом супом.

Противницима масне хране пихтије нису омиљено јело, а

Посне, од рибе

Састојци:

- 1 кг рибе,
- 500 г црног лука,
- једна веза зелени,
- мало бибера,
- зачинска паприка,
- 200 мл уља,
- 1 до 2 кашичице скробног брашна.

Начин припреме: Црни лук исецкати и пропржити на уљу. Додати рибу исечену на комаде. Налити воду и додати зелен исецкану на колутиће, а затим скробно брашно, размућено у мало воде. Кувати око пола сата, а потом извадити рибу и очистити је од костију. Месо ставити у посуду и прелити течношћу у којој се кувала.

нутриционисти их опрезно препоручују у исхрани. Наиме, пихтије су пуне желатина, односно, природног колагена који је одличан за здравље зглобова и хрскавица, косе, ноктију и коже. Чују

Пихтије по старом рецепту

Начин припреме: Свињске и јунеће ноге се прво добро оперу, а затим кувају у 4 до 5 литара воде у дубокој посуду уз тиху ватру. На површини ће се током кувања стварати пена коју треба вадити. Када пена престане да се појављује, додаје се бибер у зрну и со. Кување траје до тренутка када месо почне да се одваја од костију, а вода уври до пола и постане лепљива међу прстима. Лонац се склони са шпорета и покупи масноћа, ако је има превише. Течност треба процедити, месо одвојити од костију и исецкати га. Излити пихтије у тањире или друге плиће посуде, преко њих додати сецкан бели лук или першун, по жељи посути бибером и алевом паприком и оставити на хладно место да се стегну.

Састојци:

- две свињске ноге,
- две јунеће ноге,
- 10 зрна бибера,
- главица белог лука,
- млевени бибер,
- алева паприка,
- со по укусу.

ДО ДЕЛИКАТЕСА ЗА ГУРМАНЕ

Бобове пихтије

Боб је махунарка слична пасуљу, с мало већим зрном и браон опном која се скида пре кувања. Бобове пихтије су један од специјалтета домаћица у источној Србији и у околини Рековца.

Састојци:

- 500 г сувог боба,
- 1 кашичица соли,
- 1 дл уља,
- 1 кашичица алеве паприке,
- 2 до 4 чена белог лука.

Начин припреме: Боб налити хладном водом и оставити да одстоји преко ноћи. Пре кувања му скинути опну. Очишћен боб ставити у посуду с хладном водом да се кува на тихој ватри. Додати со и две кашике уља. Током кувања додати изгњечен бели лук. Када се боб скува, умутити га миксером како би се направио пире. Смесу оставити у тањирима да се охлади, а пре служења исећи на коцке с посутом алевом паприком преко.

се препоруке да масноћу с површине стегнутих пихтија треба уклонити, али гурмани ретко то чине.

Дуго кување на умереној ватри

У припреми пихтија најважније је да се дуго кувају на умереној температури, како би се из костију извукао желатин. Време потребно за спремање је између 4 и 6 сати.

Постоји основни рецепт за пихтије од свињског или јунећег меса, али и бројни варијетети, те се на свечаним ручковима служе и посне од рибе или од махунарки. У појединим крајевима додају им суво месо или неки од зачина. Неко воли да додаје першун, пашканат, лаворов лист, бибер, шаргарепу, црни и бели лук.

Кажу да изворне пихтије представљају сецкано месо у желеу од саламуре

100 ЈЕЛА СРБИЈЕ

Позовите нас и поручите на телефон 069 11 54 004, или нам пишите на мејл dobrojutro.redakcija@gmail.com

Књига „100 јела Србије“ - кувар за све генерације, како за почетнике, тако и за врсне куваре и куварице. Жеља нам је да вас подсетимо и да сачувамо од заборава наша традиционална, народна јела и мирисе домаћих кухиња.

Пред вама је књига „100 јела Србије“ и прилика да је купите себи или поклоните драгим људима за предстојеће празнике. Цена књиге је 949 рсд и сада је можете добити директно на вашу адресу и платити поузећем.

Књига је одштампана на квалитетном папиру и има 232 стране, димензија 210x210 мм, прошивена и са тврдим корицама да можемо да је користимо сваки дан и много дана.



949
РСД



Симболизује успех,
добро расположење
и чистоту, поклања
се за време
празника као
симбол успеха
и среће, а верује
се да је треба
поклањати
и особама које
славе рођендан
у децембру

Пише: Биљана Ненковић

Цвеће свете ноћи и украс новогодишње

Један од најлепших новогодишњих и божићних украса, које припрема сама природа, јесте Божићна звезда. Ово цвеће одузима дах својом црвеном бојом која зрачи топлином, али мало ко зна какво је његово значење и симболика. Осим за празнике, поклања се и онима који су рођени у децембру и посебна је декорација зимских венчања.

Легенда о Божићној звезди сеже до 14. века и потиче из Мексика, а део празничне традиције постала је три века касније. Предање говори да је сиромашна девојка по имену Пепита дошла да присуствује церемонији рођења Исуса по Грегоријанском календару. Како није имала довољно новца за поклон који се приносио Христу, скупила је биље поред пута и направила букет. Бринула је што више није могла да понуди Исусу и пожалила се рођаку. Он јој је одговорио да ће и најсиромашнији поклон, ако је предат с љубављу и чистог срца, бити прихваћен у Његовим очима. Сутрадан је букет од њеног самониклог биља чудом на врху добио ватреноцрвене цветове, по којима се и данас препознаје. Од тада је ова биљка у свету позната под називом „Flores de Noche Buena“ или „Цвеће свете ноћи“.

Ватреноцрвени симбол божићног празника

Звездасти облик црвеног лишћа повезује се с Витлејемском звездом, репатницом, која је у светој ноћи показала пут тројици краљева до новорођеног Исуса.

У свету је прихваћена као један од симбола божићног празника по Грегоријанском, а потом и по Јулијанском календару, иако је до хришћанског света дошла тек у 18. веку. У Мексику је узгајана стотинама година пре тога.

Према још једном веровању прастарог Централне Америке, ова биљка привлачан изглед дугује астечкој



расте на висину до 40-ак центиметара и знатно је гушћа.

Божићна звезда може да цвета од октобра до фебруара. Али, оно што ми називамо цветовима јесу у ствари листови или брактеје који окружују готово неприметну, малу цваст, састављену од зелених и жутих бобица. Брактеје могу бити црвене боје, али и розе, беле и жуте.

Улога овог обојеног лишћа на врху биљке је да различитим бојама привуку инсекте који је опрашују. Реч је о биљци кратког дана која захтева заливање једном недељно. Воли мекану, хумусну земљу, с мало песка. Не одговара јој директна сунчева светлост. Идеална температура за њу је од 12 до 25 степени. Да би биљка процветала, треба је око две недеље прекривати тамним платном или кутијом, јер у тој фази, ако има светлости, неће добити интензивно црвене листове.

После цветања, резивање

После опадања црвених листова треба је пустити да мирује на нижој температури око 2 месеца, како би могла да цвета и наредне зиме. У овом периоду треба је слабо заливати. Када заврши са цветањем, гране треба резати на трећину изнад места гранања. Резове посути сувим песком, како не би губила млечнобели сок, јер је то слаби.

Божићна звезда се најчешће гаји у црвеној боји, али постоје и други варијетети, попут белих, ружичастих и зелених цветова. Без обзира на боју, цветови Божићне звезде имају слична значења. Углавном симболизује успех, добро расположење и чистоту. Најчешће се поклања за време празника као симбол успеха и среће.

Препорука је да се Божићна звезда стави поред новогодишње јелке, како би се у потпуности дочарала празнична атмосфера. Мање форме стављају се и на празничну трпезу, или на прозорске даске ■

Да би процветала баш крајем децембра, Божићну звезду већ у новембру треба држати у мрачној просторији и прекрити тамним влажном или кутијом без рупица. У мраку треба да остану највећи део дана, око 16 сати. Током „мрачних дана“ до биљке не сме да дојре нимало светла, јер листови неће добити црвену, сомоћну боју.

Када се појаве црвени цветови, биљка више не сме да се помера с места на коме се налази, јер ће одбацити све цветове и листове. Најбоље је да се постави у близини прозора или на неком другом светлом месту. Листови не смеју да додирују хладно прозорско окно, али ни радијатор, ништа биљка сме да буде испод клима уређаја. Не сме да се налази на промаји, или крај прозора који се често отвара. У априлу може да се пресади у нову земљу, а у јуну може да се размножава из пелцера.

Ватрена, а нежна

Пише: Тања Пролић

Биљке оплемењују сваки простор, било да је реч о стамбеном, пословном или јавном, јер уносе дашак и непоновљиву естетику природе, пречишћавају ваздух. Зато се већина људи не зауставља само на једној саксији у свом дому, већ оне чине саставне елементе уређења дома или радног места. Ту жељу и потребу да се вратимо, или барем приближимо природи, макар само као саставном делу наших ентеријера, Новосађанка Марина Алмај претворила је у бизнис и у начин живота. Пре три године почела је израду биљних тераријума, зе-

дилема да ли нудити готове производе или их правити по поруџбини, с којим добављачима сарађивати, како ширити асортиман, коју шифру делатности изабрати, како направити велику серију производа за кратко време...

- Сваки ниво носи нове изазове и одговорности, али и лепоте. Сматрам да су у свему томе изузетно значајне три ствари: схватити да најчешће не може све одједном, завоleti сам процес и не заборавити огромну моћ континуираних малих корака. Инспирацију црпим из живота, развоја и самог процеса рада. Обожавам када ми се у току

ипак сам пристраснија према таквим особама, него према онима који у производима виде само естетику - искрена је наша саговорница.

Ручни рад и уметнички занат

Највише користи маховину и сукуленте, један део узгаја сама, други део купује, а трећи налази у природи. Истиче како производи садрже маховину из различитих делова Србије и да је одржавање врло једноставно.

- Наглашавам две најзначајније ствари - држање ван директног сунца и прскање дестилованом водом, извор-

Ентеријери који живе и

лених рамова и других предмета, те и онима који нису често у могућности да бораве у природи, омогућава да уживају у њој.

Најпре је кренула с поставкама у стаклу, различитих димензија и облика, а након годину дана почела је да експериментише и с маховином у рамовима, па с плочастим материјалима, ручним радовима, бојама, пакетима, па и кододама.

Моћ љубави и домети малих корака

- Дошла сам на ту идеју сплетом животних околности. Више времена сам почела да проводим у природи и да обраћам пажњу на маховину, а Пинтерест апликација учинила је да се у исту ту маховину апсолутно заљубим. Што сам је више проучавала, то ме је више одушевљавала. Када сам видела колико су лепо производи који садрже маховину, колико је занимљива, отпорна и дуговечна, једноставна за одржавање, уз све остале користи које нам пружа, остала сам фасцинирана - рекла је Марина Алмај за „Добро јутро“.

Како каже, у почетку јој је највећи изазов било то како да направи први тераријум, како и где да набави материјал, колики ће бити век трајања. Било је много тестирања и експериментисања. Касније су изазови добили нову димензију - представљање производа,



Нашу жељу и потребу да се вратимо, или барем приближимо природи, макар само као саставном делу наших ентеријера, Новосађанка Марина Алмај је претворила у бизнис и у начин живота

израде неког рада одједном јави идеја повезана с неком животном ситуацијом, за коју одмах осетим да треба да је претворим у уметничко дело. Лепота је и у томе што свако од нас у истом предмету може да види сасвим другачији симбол и значење. Људи с којима долазим у контакт такође су ми велика инспирација, њихове идеје, дубље значење неког рада. Морам да признам,

ском или кишницом. Битно је не користити воду са чесме, јер је превише тврда, а то полако, али сигурно уништава маховину. Сет за негу добија се уз сваки производ, а ту су свакако и радови са стабилизovanом маховином. Уз њу сте ослобођени сваке врсте одржавања - објашњава Марина Алмај.

Новина је да су одавно у Мариној понуди и јединствени пакети, за све оне који би да се опробају сами у прављењу оваквих природноћа, уз њену помоћ и инструкције.

- Створена је читава прича око тога, посебно са "4 all SEASONS" пакетима. Обојатила сам их и посебном песмом коју је написала драга пријатељица и сарадница Александра Лазиф. И даље је доступно „Истраживачко путовање за младе истраживаче“, специјалан пакет за децу од 3 и више година, која кроз природу уче о облицима, бојама, величинама и многим другим стварима, упознајући тако првенствено себе. Такође, почела сам да правим и јединствене комоде - спој намештаја, расвете, фонтане и маховине, на шта сам неизмерно поносна. Мој првенац у том

оплемењују живот



Неодољива привлачност природе

Марина Алмај описује однос данашњег човека према природи констатацијом да смо много удаљени од ње. Данашњи животни стил нас затвара у четири зида, одваја нас од ње, дословно нас „бетонира“. Истина је да је већина људи тога свесна, али ретко ко је спреман да направи нешто по том питању. Потребно нам је више додира с природом - на које год начине. Макар кроз природне декорације!

смислу је можда с мотивом Петроварадинске тврђаве. Такве идеје и сарадње су ми најдраже. Што се тиче израде, све више производа је ручно рађено. Доминирају ручни рад и уметнички занат - наглашава ова Новосађанка.

Овакви производи су ту да оплемене наш простор, улепшају нам дан или одређени тренутак, подсети нас да застанемо, погледамо, помиришемо, увидимо лепоту и значај природе. Поред

неизоставног естетског момента који је ту да с тог аспекта оплемени готово сваки простор, маховина има претежно здравствене користи - одлично пречишћава и регулише влажност ваздуха, смањује чак и буку.

- Не могу да опишем колико ми задовољство пружа када напрскам маховину после напорног дана и уживам у свежини и мирису који се рашири целом просторијом. На тренутак се осећам као да се налазим усред шуме, и то након кише. Ти мириси, свежина, целокупни доживљај... - одушевљена је наша саговорница





ПОВРТЊАК



ИЗ ЦРЕПАЈЕ СТИЖУ
СЛАТКИШИ ОД БУНДЕВЕ

Пише:
Тања Пролић



Када се помене годишње доба јесен, већини се као асоцијација јави опало лишће, кишобрани, припрема зимнице, а неким прво на памет падне „краљица јесени“ - бундева. Ова култура се у Банату традиционално гаји одвајкада, а у Кикинди се чак одржава и манифестација у њену част, чувени „Дани лудаје“. Један брачни пар с југа Баната, из Црепаје, отишао је корак даље, те бундеву прерађује у намазе, кандира је, чак од ње припрема туршију. Наш саговорник је Дејан Ђукић који је, са супругом Маријом, покренуо бренд „Лалино злато“.

Из њиховог искуства, бундева није нарочито захтевна за узгој, али тражи доста ручног рада приликом окопавања, брања и манипулације до саме продаје. За свој правилан раст и развој тражи хумусна, али оцедна земљишта, не воли подводне терене и лакше подноси сушу од неких других биљака. Воли прозрачна земљишта. На питање како протиче један њихов просечан радни дан у производњи бундеве, одговара да он доста зависи од доба године. У пролеће и током лета

применимо - говори о њиховим печима Дејан Ђукић. А, почеци су били тешки, наравно, али је било занимљиво и динамично док су радили на рецептурама и поступцима у преради. Било је доста изазова - одабир праве сировине, одговарајућа амбалажа, дизајнерски урадити лого, штампање етикета. Касније се, када су добили финални производ, јавио нови изазов - како и где пласирати производе. У асортману имају следеће производе: намаз од бундеве без шећера који је погодан за малу децу и дијабетичаре, туршију од патишон бундеве која као

“Лалино злато” спасава буџет газдинства Ђукић

Каже да су његови, као и друге банатске породице, увек имали бундеву у башти, на крају винограда. У свом „лутању“ и испитивању тржишта, они су се одлучили да једне године посеју бундеву на мало већој површини. То смо одлучили, јер није могуће да се преживи од ратарских култура ако се раде на малој површини. Бундеву смо видели као неку допуну буџета. Постепено смо повећавали површине: почели смо са 10 ари, а сада смо стигли на неких 3,5 хектара. Производња се одвија у оквиру нашег газдинства у селу Црепаја код Панчева. Од сорти бундеве највише је заступљена мускатна бундева, у народу позната као тамбурица, затим имамо хокаидо бундеву, патишон тикву и шпагети бундеву. То је од јестивих бундева. У последње три године узгајамо и украсне бундеве на мањим површинама - испричао нам је овај пољопривредни произвођач.

се баве сетвом и узгојем те доста времена проводе на њивама, док се у јесен највише баве бербом, продајом и прерадом бундева. Тај период је динамичан и тада имају доста обавеза, како би све успели да заврше на време. Углавном је јесен период када се мање спава, али је задовољство непроцењиво када све успеју да стигну и спреме довољно производа за продају. Ђукићи, који су с узгојем бундеве почели 2014. године, ову културу узгајају по органским принципима без употребе хемијских средстава за третман корова, против ваши или пламењаче. Прерада је дошла спонтано, али не случајно. Након лоших искустава с велетрговинама у откупу и плаћањима свеже бундеве, супруга и ја смо се одлучили на прераду. Олакшавајућа околност је била та што смо обоје технолози те нам је део око прераде био близак и једна од варијанти да стечено знање

зачине има мирођију, слачицу и бибер те подсећа на киселе краставце, али је специфичног укуса, туршију од мускатне бундеве која у себи има каранфилић и специфичног је кисело-слатког укуса, као и кандирању шпагети бундеву - производ који је јединствен на нашем тржишту и не постоји ништа слично. Може се користити као домаће слатко и одлично се слаже са сиревима. Бундева је пре свега богата влакнима, има доста каротена, витамина Б6, Б12, а притом јако мало калорија. Одлична је као прва храна за бебе, за дијабетичаре и за људе који воде рачуна о својој исхрани - истакао је наш саговорник. Када је о даљој будућности реч, они чврсто остају при бундеви и не планирају да производе нове културе, само у обзир могу доћи нове сорте бундева. Међутим, што се тиче прераде, имају у плану да уведу нове производе од бундеве, али за сада то остаје тајна ■



РАЗВОЈНИ ФОНД АУТОНОМНЕ
ПОКРАЈИНЕ ВОЈВОДИНЕ

Булевар цара Лазара 7а, 21000 Нови Сад
тел: 021/454-334; email: office@rfapv.rs web: www.rfapv.rs

КРЕДИТНЕ ЛИНИЈЕ ЗА ТУРИЗАМ

Конкурс за дугорочне кредите за развој сеоског туризма субвенционисан од стране Покрајинског секретаријата за привреду и туризам:

- Намена кредита: за финансирање инвестиционих улагања у областима туризма и угоститељства: изградња, адаптација и опремање туристичких објеката - смештајних и услужних капацитета; изградња, адаптација и опремање спортско рекреативних и рехабилитационих објеката у функцији пружања туристичких услуга; обнављање традиционалних сеоских домаћинстава у функцији туризма; набавка, реконструкција и адаптација плутајућих објеката, као и превозних и рекреативних средстава намењених посетиоцима и туристима; дизајн, припрема производње и производња сувенира; - остале намене у области туризма и угоститељства
- Износ кредита: од 300.000,00-10.000.000,00 динара
- Каматна стопа: - кредити са валутном клаузулом: 2% + 6М Еурибор
- динарски кредити: референтна каматна стопа НБС + 0,8%
- рок враћања кредита: до 7 година у оквиру којег је обухваћен грејс период до 24 месеца
- Покрајински секретаријат за привреду и туризам ће у целости рефундирати уплаћену редовну камату
- Сопствено учешће: минимално 20% предрачунске вредности инвестиције
- без накнаде за обраду захтева

Конкурс за дугорочне кредите за развој туризма суфинансиран од стране Покрајинског секретаријата за привреду и туризам:

- Кредити су намењени за финансирање инвестиционих улагања у области туризма и угоститељства-изградњу, доградњу, адаптацију, реконструкцију, санацију, инвестиционо одржавање, опремање туристичких и угоститељских објеката
- Износ кредита: од 500.000,00-5.000.000,00 динара
- рок враћања кредита: до 7 година у оквиру којег је обухваћен грејс период
- грејс период: до 12 месеци
- Каматна стопа: - кредити са валутном клаузулом: 2% + 6М Еурибор
- динарски кредити: референтна каматна стопа НБС + 0,8%
- висина бесповратних средстава износи до 8 % од одобреног износа кредита, кроз суфинансирање Покрајинског секретаријата за привреду и туризам, путем Фонда или до 12 % од одобреног износа кредита, кроз суфинансирање Покрајинског секретаријата за привреду и туризам, путем Фонда, уколико је реч о жени као носиоцу комерцијалног породичног пољопривредног газдинства односно власници предузетничке радње, односно да у привредном друштву жена има најмање 51% власништва и да је у истом одговорно лице
- без накнаде за обраду захтева



HOTEL
ZLATIBOR
MOUNTAIN RESORT & SPA



 +381 31 315 05 32

 office@hotelzlatibor-resort.com

 Hotel Zlatibor

 [hotel_zlatibor](https://www.instagram.com/hotel_zlatibor)

www.hotelzlatibor-resort.com