

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



ГОДИНА LI  
март 2023.  
Број 611

Цена 180 динара,  
за иностранство 4 евра

# ДОБРО јутро

dobrojutro.co.rs



 **ГАРАНЦИЈСКИ ФОНД**  
АП ВОЈВОДИНЕ

САДЊА РЕЗНИЦА  
ЗА ЖИВЕ ОГРАДЕ

**Право време  
за негу живе  
ограде**



УОЧИ СЕТВЕ ПОВРЋА

**Обавезно  
проверите  
клијавости  
семена**



**Лоза „плаче“,  
виноград се буди**

 **GALENS** Invest



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





## 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 Мушкић, тел: 021/528-171  
musikcsnezana@gmail.com

Штампа: "Комазец" д.о.о. - Инђија

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

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

ЦОБИСС.СР-ИД 15950850  
YU ISSN 0351-1707

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

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

## 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 мишљења,  
шү смо да вам помоћемо и пронађемо најбољи  
одговор струке и праксе

dobrojutro.redakcija@gmail.com

4. ЛОЗА "ПЛАЧЕ", ВИНОГРАД СЕ БУДИ
6. ОДРЖАВАЊЕ ПЛОДНОСТИ  
ЗЕМЉИШТА И ИСХРАНА УСЕВА
10. АРОМАТИЧНИ ПАШКАНАТ  
У КУКИЊАМА ШИРОМ СВЕТА
12. РАНА СЕТВА ПОВРЋА
14. ДЕСЕТ ПРАВИЛА ЗА СЕТВУ ГРАШКА
16. БИЉКЕ БОЛУЈУ ОД ВИШКА АЗОТА
18. КОРИСНЕ ШТЕТОЧИНЕ  
ПОД ЗАШТИТОМ ЗАКОНА
20. ОБАВЕЗНО ПРОВЕРИТЕ  
КЛИЈАВОСТИ СЕМЕНА
24. ШЉИВА ГЛАДНА КАЛИЈУМА
26. ГУБИ ЛИ НАША МАЛИНА  
СВЕТСКУ УТАКМИЦУ
30. ЗА ВЕЋИ РОД И КВАЛИТЕТ ЈАГОДА
32. КАКО ОЧУВАТИ КВАЛИТЕТ ПЛОДОВА
36. ПРОТИВ МОНИЛИЈЕ МНОГО  
ПРЕВЕНЦИЈЕ
38. ИСТАРСКОЈ МАЛВАЗИЈИ ГОДИ  
ФРУШКОГОРСКА МИКРОКЛИМА
42. ЗДРАВ ЗАЛОГАЈ С ЛИВАДЕ
44. САДЊА РЕЗНИЦА ЗА ЖИВЕ ОГРАДЕ
46. НАЈБОЉЕ МАСЛИНОВО УЉЕ С КАМЕНА
48. ПРВА ПРОЛЕЋНА ВИТАМИНСКА  
САЛАТА
50. ЧАРОбЊАК ИЗ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ
54. КОЗМЕТИКА ОД БИЉА И МЕДА  
СА БЕЉАНИЦЕ И ХОМОЉА
56. СРЕМУШ ЗДРАВЕ КРЕПИ  
И БОЛЕСНЕ ЛЕЧИ
59. "МОЈ ЦЕМ" ОД ШУМСКОГ ВОЋА
60. ЗУМБУЛ ПЛАВИ ВЕСНИК  
ПРОЛЕЋА И ЉУБАВИ
62. ПРОЛЕЋЕ ПОЧИЊЕ  
ПРЕГЛЕДОМ КОШНИЦА
64. ОД ДРЕВНИХ РИТУАЛА  
ДО МОДЕРНЕ МЕДИЦИНЕ
66. НЕГА ТРАВЊАКА  
ПОСЛЕ ЗИМСКОГ СНА

## Хоће ли ђудљива баба Марта збунити пролеће?

Када се после ове зиме, која се само тако звала, сунце осмели да провири иза сивих, облачних завеса, баба Марта понекад реши да свој бес истражи на природи, па збуни воћке, цвеће, пчеле... Легенда каже да је баба Марта некада стало била мила и драга старица, јер је њен месец био први у години. Ипак, једног дана краљ Нума Помпилије решио је да марту, па тако и Марти, одузме прво место у календару, додавши испред још јануар и фебруар. Ово је толико наљутило "прву даму календара" да је од тог доба постала ђудљива и хировита. И таква је остала све до данашњих дана

## Повртњак

Најважнији посао у повртњацима на отвореном је припрема земљишта за сетву и садњу. Уколико имате малу башту и желите да гајите поврће искључиво за своју породицу, можете је прекопати мотиком или ашовом, а у већим баштама најбоље би било да земљиште преорете или да користите фрезу и мотокултиватор. На обрађену површину се распореди танак слој прегорелог стајњака, плитко прекопа па поспе и минерално ђубриво.

- У марту се могу сејати спанаћ, салате, ротквице, грашак, шаргарепа, першун и паштрнак, лук, целер. У другој декади, односно средином месеца, сеју се и даље целер, ротквице, мирођија, паштрнак и першун, док се крајем месеца или у трећој декади саде купус, келераба и кељ, кромпир и чичока који се могу садити и почком месеца ако је земљиште угрејано. Такође, расађују се салате, купус, кељ, келераба и рен.
- Још није касно да се посеје боб. Ово поврће треба увек сејати на ону страну баште на коју дува ветар.

- Лукове, посађене у јесен треба заштити од штеточина, првенствено мува.

## Воћњак

- Воћке у „мразовитим“ подручјима још увек се морају штитити од касних пролећних мразева.
- У већим воћњацима се растура минерално ђубриво које се међуредном обрадом уноси у земљиште и истовремено се сузбија коров. У мањим засадима и на окућницама ђубриво се растура у зони подневне сенке круне и ашовом уноси у земљиште, те се истовремено уништава и коров.
- Чим крену сокови, ваљало би брескве и кајсије опрскати препаратима на бази бакра, односно, урадити пролећно плаво прскање. Раствором истих фунгицида, али обавезно после резидбе, штите се и малина и купина, огрозд, рибизла и друго јагодасто воће, а касније и јабучасте и орашасте воћне врсте.

- Јагодама се одстрањује старо лишће и тек потерали столони.

## Пчелињак

- У кошницама у којима је саће дотрајало треба га заменити новим.
- Ваљало би проверити здравствено стање пчела и обавити и прву пролећну, превентивну, заштиту од вароа, да ова гриња не би касније ушла у кошницу и изазвала велики помор пчела.
- Слабија легла ваља спојити с јачим.

## Зеленило

- Сада је идеално време за садњу ружа.
- Орезују се жбунови који цветају током лета, суве гране хортензија, старије руже, као и надземни делови перена који су изумрли током зиме. Живе ограде се коригују, одсецају ластари који кваре изглед ограде, било да су с бочних страна или с свим горе.
- Травњак је неизоставан украс сваке окућнице па га, да би током године

то и остао, у марту треба изграбуљати. Ако је земљиште просушено, за лепих сунчаних дана ваља растури НПК ђубриво с више азота.

## Виноград

- Време је за пролећну обраду земљишта. Прво се растура згорео стајњак и азотно ђубриво, па се оре на десетак центиметара дубине и тиме хранива заоравају.
- У младим виноградима празна места попуњавају се новим калемима.

## Гљиве

- У листопадним шумама, испод лишћа, може се наћи мартовка.
- Пристижу смрчци, најквалитетније пролећне гљиве.
- Осим јестивих, у марту могу да се сакупљају и лековите гљиве, какве су ганодерма луцидум, ганодерма апланатум, брезова губа, боров труд и ђуранов реп.

## Лековито и зачинско биље

- Март је за сакупљаче лековитог биља један од најберићетнијих месеци. Могу се гулити кора крушине, храстов лист, сакупљати иглице и пупољци јединог листопадног четинара-ариша, кора са дебљих грана зове.
- Сакупљају се пупољци брезе, тополе, млади листови храста и гули кора са младих грана.
- Многе лековите биљке су баш у овом месецу најприкладније за убирање. То су подбел, маслчак, љубичица, срчаник, велика бедреника, код које су лековити ризоми и млади пролећни листови.
- Ваде се ризоми арнике, прикупљају лист, цвет и корен јаглаца, ризоми иђирота, цвет глога, јагорчевине, корен гавеза, млади листови чичка, пиревина, млади листови и читава биљка репушине, корен и млади листови божиковине, корен цикорије, водопија.





### Заштита од црне пегавости

Ескориоза или црна пегавост винове лозе тешко се сузбија и потребна је велика упорност да би се спречило ширење болести. Може се јавити на појединачним чокотима или захватити цео засад. За сузбијање ескориозе најпре је потребно резивање. Уклањају се сви заражени ластари и делови чокота, затим се скида кора са старијих чокота, а све делове треба спалити.

Непосредно пре почетка вегетације, у марту виноград ваља третирати бордовском чорбом или бакарним кречом. Када ластари достигну дужину од 10 до 15 центиметара, заштита се обавља манкогалом, каптаном или другим сличним препаратима.

### Пет прскања против пламењаче

Винову лозу треба и од пламењаче бранити у пролеће. Она се јавља на цветовима и тек приметним бобицама. Веома је штетна и може да уништи готово цео засад. Осим правилног избора средстава, најважнија је правовремена заштита. Најосетљивији период за чокот је од почетка цветања па надаље, што значи да се и заштитне мере морају предузети у том раздобљу. Да би заштита била ефикасна, потребно је четири до пет прскања. Први се обавља непосредно пред цветања, а други одмах након цветања. Треће и четврто прскање обављају се у размаку од 10 до 14 дана у односу на претходно. Пето прскање обавља се кад бобице заврше раст.

**Т**оком марта и априла, пред почетак нове вегетације, у чокотима почињу физиолошки и биохемијски процеси. Најпре се активира корен, који узима воду и минералне материје и шаље их у остатак биљке. На средњој дневној температури око 10 степени Целзијуса и више, окца почињу да бубре и да се отварају.

Текст и фото: Биљана Ненковић

наштетити лози, јер се због повећане температуре у земљи окца могу активирати и раније него што би требало. У то време требало би очистити виноград од лозе, раније одбачене резидбом, затим треба поправити наслоне и шпалире и кренути и пролећну дубоку обраду земљишта. Потребно да се земља растресе и спречи губљење влаге. Овом мером земљиште се проветрава,

кота до чокота. Око чокота треба направити кружни ров и у њега стављати стајско и минерално ђубриво, или калијумово. Ђубриво треба заорати механизацијом за дубоку пролећну обраду, а потом обавити зимско прскање.

Стручњаци ову фазу у винограду називају још и сузење, или плач винове лозе. Кад лоза почне да сузи, то је сигуран знак да се виноград буди.

### Пепелница и - каренца

Пепелница се јавља и пре пламењаче. Тешко је приметна и обично се уочава голим оком у периоду интензивног раста бобица, а тада је већ касно. Зато је потребно лозу превентивно третирати против пепелнице. Прво прскање против пепелнице треба обавити када ластари достигну дужину око 10 до 15 центиметара, а друго пред цветање, односно, у исто време када и прво прскање против пламењаче. Треће прскање обавља се после цветања, у исто време када и друго прскање против пламењаче. Четврто у исто време када и треће прскање против пламењаче. Пето је на реду пред почетак зрења грождја, уз обавезно поштовање каренце.

## Лоза „плаче“,

За виноградаре има много посла и треба им доста знања, како би ова фаза прошла што безболније, а виноград добро напредовао током целе сезоне. Агроном из Тополе Данко Петровић наводи да, пре него што крену окца, мора да се обави одржавање чокота. Ова мера важи у подручјима где је загртање било неопходно због изузетно ниских зимских температура.

- Одржавање почиње када се земља оцежди, слегне и просуши од зимске влаге. Уколико се закасни с одржањем, то може

постаје растреситије, а самим тим и способније да прикупи влагу од пролећних падавина. На овај начин се уништавају и корови. Ако је падавина мање, не треба превртати земљишни слој који се обрађује, како се не би губило много влаге. У таквим подручјима најбоље је пролећну обраду обавити култиваторима с копчастиим мотичицама, на дубину од око 15 центиметара - наводи саветодавац за виноградарство.

Уколико су површине под лозом мање, ђубрење се може обавити ручно, од чо-

## виноград се буди

- Главни показатељ да је ова фаза почела јесте температура земљишта и ваздуха. Наиме, када температура земљишта на дубини од 25 до 30 центиметара буде око 10 степени, тада се активира корен. Он је задужен да повуче воду и минерале у остале органе биљке. Други сигуран показатељ је видљиво кретање воде у облику капи или сузе на резу винове лозе, и то је сигуран знак да је почела нова вегетација. Зато се и зове сузење или плач винове лозе - објашњава Петровић.

Након сузења, ако су све припреме обављене како треба, следе раст и развој чокота. Ова фенофаза наступа када средња дневна температура неколико дана износи од 7 до 12 степени и траје наредних 40 до 60 дана.

- Следи отварање пупољака, раст младара и листова, а затим појава цветова и цвасти. У почетку ове фазе за раст и развој лозе троше се залихе хранљивих материја из стабла. Тако је све до појаве првих листића. Тада почиње да се ствара нова органска материја у биљци.

Љускасти листићи пупољака пуцају, појављује се заштитна вуница и вршак младара излази на површину. Ову фазу раста у народу зову и „мишје уши“. Ако су повољне температуре и ако расту на дневном нивоу, младари ће правилно да се развијају и до 15 центиметара дужине. На њима се уочавају листови, колена и потом цвасти. Треба обратити пажњу на такозване зимске пупољке, који се у то време појављују у пазуху заперака. Они су битни за следећу вегетацију - истиче агроном Петровић.

У фази „мишјих ушију“ треба везати лукове, обавити заштиту прскањем и почети пинцирање родних ластара пре цветања ■





Одржавање плодности земљишта и исхрана повртарских усева од суштинског су значаја у свим системима производње, почев од конвенционалне, као доминантног начина производње у свету, преко органске производње у Србији или неког од одрживих система производње поврћа у свету: биодинамичног, органског, биолошког, еколошког, система малих улагања, холистичког, пермакултуре. Дакле, основа повртарства је увек и свуда - одржавање плодности земљишта и, наравно, правилна исхрана.

Системи производње разликују се углавном по примени минералних ђубрива. У конвенционалној и интегралној производњи, или у повртарству по систему добре пољопривредне праксе дозвољена је примена свих органских, минералних и микробиолошких ђубрива, као и сви начини за исхрану биљака. С друге стране, у одрживим системима, пре свега у систему органске производње, дозволу имају само органска ђубрива, и то не сва.

#### Значај калцијум - карбоната

Да бисмо правилно исхранили биљку, морамо увек имати на уму које агро-

*У конвенционалној и интегралној производњи, или у повртарству по систему добре пољопривредне праксе дозвољена је примена свих органских, минералних и микробиолошких ђубрива, као и свих начина исхране, док у одрживим системима, пре свега у систему органске производње, дозволу имају само органска ђубрива, и то не сва*

техничке мере ћемо припремити, како би исхрана поврћа дала максималне ефекте. У повртарској производњи примењују се неке опште агротехничке мере, у које спада и ђубрење органским и минералним ђубривима, микробиолошким ђубривима, гасовање, зеленишно ђубрење, компост, глистењак и низ других органских ђубрива. У специфичне агротехничке мере спадају неке нове методе исхране, пре свега фертигацијом. На овај начин, сем прецизног додавања потребне количине хранива, у зону кореновог система додајемо и воду. Специфична агротехничка мера храњења биљака на бази суме радијације спроводи се у пластеницима и стакленицима.

Потребе у хранивима утврђују се на основу изгледа биљака, анализом биљног материјала и изношења хранива по јединици приноса, што је општеприхваћено пре свега у узгоју биљака у заштићеном простору, а ова метода све више се примењује у свету и код нас и на отвореном пољу. Најтачнија, најпрецизнија, али најжалост, најскупља и најдуготрајнија метода је мрежа постављених огледа за ђубрење у различитим варијантама код различитих повртарских врста. С обзиром на то да се ради о изузетно скупој методи, која мора да се планира и поставља на различитим типовима земљишта, на различитим локалитетима, при различитој обезбеђености земљишта падавинама и

### Крава даје највише стајњака

Важан је и састав стајњака, односно, садржај органских материја. У просеку, стајњак садржи 0,4 до 0,5% азота, 0,2 до 0,3% фосфора и 0,5 до 0,6% калијума. Да бисмо обезбедили довољне количине стајњака, треба да знамо да један коњ годишње произведе 6 до 7 тона стајњака, крава 7 до 9 т, овца 0,5 до 2,5 т, а свиња 1,5 до 3 т стајњака. У зависности од површина под поврћем и количине које ћемо применити, можемо испланирати потребан број грла који ће нам ту количину и обезбедити.

наводњавањем, ова метода се углавном примењује у научно-истраживачком раду. На бази претходно постављене мреже огледа, са ђубрењем се у широкој производној пракси примењује агрохемијска анализа земљишта и на основу ње се одређује потребна количина хранива које ће се онда додавати под основну обраду предсетвено и у току вегетације у више прихрана.

Већина повртарских врста захтева слабо кисела до неутрална земљишта, док у киселим земљиштима и земљиштима алкалне реакције може доћи до

драстичног смањења приноса и различите могућности усвајања, на киселим и слабо киселим земљиштима микроелемената, а на алкалним земљиштима калцијума, калијума и гвожђа.

Осим рН земљишта, од изузетног значаја је садржај калцијум-карбоната. Пожељно је да се налази у земљишту бар у количини до 5 % и тада кажемо да се ради о слабо карбонатном земљишту. Бољи ефекти у исхрани поврћа се постижу када земљиште садржи 5 до 10% калцијум-карбоната и тада кажемо да се ради о средње карбонатном земљишту, а најбоље за поврћак је јако карбонатно земљиште с преко 10% калцијум-карбоната у свом саставу. Од садржаја калцијум-карбоната зависе водно-ваздушне и топлотне особине и, наравно, плодност земљишта, јер овај минерал битно утиче на приступачност свих макро- и микроелемената током читаве вегетације.

#### Најбоља иловаста земља, богата хумусом

Од великог значаја је и садржај хумуса у земљишту, који зависи од типа земљишта па отуда разликујемо песковита, лака, иловаста и тешка, глиновита



### Агрохемијска анализа

Агрохемијска анализа земљишта ради се лети, пре било каквог ђубрења. Постоје две методе: стандардна, где се узимају узорци земљишта у слоју од 0 до 30 цм, и у слоју од 30 до 60 цм за највећи број повртарских врста. Међутим, тачнија метода, поготово за исхрану поврћа на отвореном пољу и у заштићеном простору, јесте узимање узорака земљишта у слоју од 0 до 20 цм, слоју 20 до 40 цм и у слоју од 40 до 60 цм, пре свега због веома слабе развијености кореновог система код већине повртарских врста. Без обзира на то да ли се примењује прва или друга метода, ради се и рН земљишта, и то рН у води, и рН у КЦЛ-у. Карактеристично је да је увек рН земљишта у води знатно већи од рН земљишта у КЦЛ-у. Јако је важно утврдити садржај калцијум-карбоната у процентима по слојевима, затим садржај хумуса у процентима по слојевима, потом садржај укупног азота по слојевима, као и садржај фосфора и калијума у милиграмима на 100 г земљишта. Пошто је рН земљишта од изузетног значаја за план исхране поврћа, направљена је прецизна класификација земљишта према рН вредности. Тако је земљиште јако кисело при рН вредности мањој од 4,50, кисело је при рН вредности од 4,51 до 5,50, слабо кисело при рН вредности од 5,51 до 6,50, неутрална реакција земљишта је рН од 6,51 до 7,20, и јако алкално земљиште је при рН вредности већој од 7,20.

## Основа производње на њиви и под кровом



Пише:  
Проф. др  
Жарко Илин



земљишта. Садржај хумуса може бити низак, средњи и висок. Код песковитих земљишта је низак садржај хумуса, мањи од 1% , средњи садржај хумуса је на нивоу од 1 до 2,5%, а на лаким песковитим земљиштима максималан садржај може бити тек нешто више

*Већина повртарских врста захтева слабо кисела до неутрална земљишта, док у киселим и земљиштима алкалне реакције може доћи до драстичног смањења приноса и различитих могућности усвајања минералних елемената*



изнад 2,5%. То значи да на овим земљиштима морамо већу пажњу посветити исхрани, како бисмо увек биљкама обезбедили довољну количину хранива из органских и минералних ђубрива, јер се минерализацијом из хумуса неће моћи током читаве вегетације обезбедити довољна количина хранива, поготово на песковитим земљиштима с ниским садржајем хумуса, мањим од 1%.

Најбоља земљишта за повртарску производњу су иловаста земљишта са високим садржајем хумуса од преко 4%. Одмах иза њих су иловаста земљишта са средњим садржајем хумуса од 1,5% чешће 2,5%, најчешће 3 до 4%. Најмање пожељна су земљишта с ниским садржајем хумуса, испод 1%.

Од садржаја хумуса зависи и садржај укупног азота. Кажемо да су земљишта сиромашна када је садржај азота мањи од 0,1%, а добро обезбеђена земљишта с врло високим садржајем хумуса између 4 и 5% биће и добро обезбеђена у азоту - са преко 0,2%.

(Наставак у идућем броју)

## Контрола и мапе плодности, план ђубрења

Пре било каквог ђубрења неопходно је урадити контролу плодности земљишта, и то се ради дијагонално или цик-цак по парцели, на површини до 5 ха, с узимањем узорака на минимум 25 тачака. Прави се просечан узорак, при чему узимање узорака може бити

ашовом или сондом или у новије време уз помоћ специјализованих машина које директно преко ГПС-а одређују место за узимање узорака. На основу ових узорака праве се мапе плодности земљишта, на основу њих се прави план ђубрења, и то не

за целу парцелу, пошто она неће бити увек једнаке плодности ни по површини ни по дубини. Ради се детаљно, а циљ је рационална примена скупих органских и минералних ђубрива, микробиолошких ђубрива у току вегетационог периода.

Сведоци смо да је азот изузетно скуп, јер је за његово добијање потребна додатна енергија, и зато је важно знати како поједине повртарске врсте реагују на азот. Све повртарске врсте на основу захтева према азоту можемо поделити у четири групе:

### Група I

Јако изражени захтеви према азоту

- кељ
- мрква
- кељ пупчар
- тиквица
- брокола
- млади лук
- келераба

### Група II

Изражени захтеви према азоту

- цвекла
- ране
- купус
- купусњаче
- карфиол
- келераба
- брокола

### Група III

Умерени захтеви према азоту

- краставац
- парадајз
- салатар
- црни лук
- краставац
- салата
- корнишон

### Група IV

Мали захтеви према азоту

- легуминозе
- ротквица
- грашак
- боранија
- боб



# 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





**Како га чувати**

Осим корена, у кухињама широм света користе се и листови пашканата. Корен је одличан додатак супама и варивима. Углавном се додаје свим јелима у којима има и шаргарепе. Листови се додају приликом припреме тестенина и сосева. Ситније корене не треба љуштити, већ само добро опрати. У фрижидеру може да се чува око недељу дана у пластичној кеси из које је извучен ваздух. Овај зачински корен може и да се суши. Исече се на танке колутове и осуши у рерни. Тако може да се чува и до годину дана.

Пише: Биљана Ненковић

**Мало калорија, много влакана**

Пашканат садржи велике количине етарских уља, као и минерала и влакана. Богат је витаминима Ц, Б, К и Е. Најзначајнији минерали су калијум, магнезијум, фосфор и гвожђе. Већина етарских уља садржана је у семену и она дају корену специфичан мирис и укус. Обилује антиоксидансима који спречавају штету од слободних радикала. Због великог садржаја влакана повољно утиче на пробаву. Садржи велики проценат воде, па се користи приликом редукционих дијета.

Корен обилује витаминима Б групе, бавром, сумпором, а садржи и алкалоид пастинацин који помаже код грчева у желуцу. Побољшава варење, јача зидове крвних судова, стимулише излучивање мокраће, има благо умирујуће дејство, поспешује знојење, те је користан и за снижавање повишене телесне температуре.

**Скроб пре кромпира и заслађивач пре шећера**

*Има дугу вегетацију и требало би га гајити као главни усев после стрних жита, између редова пашканата могу да се сеју ротквице или зелена салаја, али не и шаргарепа*

**П**ашканат су узгајали још стари Римљани, а због његовог ароматичног корена и до данас је остао незаобилазна зачинска намирница у кухињама широм света. У средњовековној Европи био је значајан извор скроба и угљених хидрата. Кромпир у то време још није био донет с америчког континента, те је скробасти, слатки корен пашканата коришћен за згушњавање и заслађивање разних послатица.

Тадашњи кулinary морали су да чекају прве мразеве да се у корену пашканата у земљи скроб претвори у шећер, па тек онда да га употребљавају у кухињи. Када су шећер и мед постали доступни и јефтинији, пашканат је изгубио ту улогу, али је на срећу остао незаобилазан зачин и намирница за супе и варива.

Ово коренасто поврће пореклом је с европског континента. Највећи произвођачи пашканата данас су Скан-

динавија, Енглеска и Ирска, док се у остатку Европе гаји углавном у баштама. Пашканат (*Pastinaca sativa*) има још и називе пастрњак или паштрнак и двогодишња је биљка. У другој години развија разгранато стабло.

Понекад га је тешко разликовати од першуна, иако се њихов састав прилично разликује. Сматра се лековитом биљком, која је веома једноставна за гајење. Да би се успешно гајила, земљиште мора да буде дубоко и квалитетно. Што се плодореда тиче, не би га требало садити на истом месту бар четири године. Има дугу вегетацију и требало би га гајити као главни усев после стрних жита, које припреме земљиште за рану сетву пашканата. Између редова пашканата могу да се сеју ротквице или зелена салаја, али не и шаргарепа.

Пашканат тражи доста воде када формира корен. Без наводњавања може да се гаји само на парцелама

близу река. Главни показатељ да му недостаје влаге је светла боја листова, а корен постаје груб, влакнаст и испуцао. Ако се гаји на плодном земљишту, не треба му додатно ђубрење, поготову ако су предкултуре пођубрене. Најбоље успева на средње тешким земљиштима са доста иловаче и неутралном рН вредношћу. Највише му одговарају температуре од 16 до 18 степени, али опстаје и на нижим, док високе температуре успоравају његов раст.

**Пре сетве семе потопити у воду**

Пољопривредници сведоче да је за његово гајење потребно доста стрпљења, јер му је потребно много времена за клијање. Одговара му рана сетва почетком октобра, јер има дугу вегетацију, али у заштићеном простору може се посејати у фебруару или марту. Добра страна је у томе што опстаје у земљи и на веома ниским

температурама, чак и до -15 степени Целзијуса. Редови за сетву треба да буду на међусобном размаку од 40 до 50 цм, а размак у реду 10 цм. Најбоље је сејати семе из претходне године, јер има добру клијавост. Семе мора да се припреми тако што се потопи у воду на 2 до 3 дана. Вода мора да се мења свакодневно, а потом се семе добро осуши. За нормалан раст пашканату је потребно 14 сати светла.

Пашканат се обрађује у току вегетације, све док не дође до затварања редова. У сушним периодима требало би га добро наводњавати бар два до три пута, због већег приноса. Пуну зрелост достиже у касну јесен.

Не мора да се вади одмах, већ може да остане у земљи и да се убира током зиме или рано у пролеће. Биљку треба очистити од зеленог дела, а неопрани корен треба чувати на тамном и хладном месту, најбоље на 0 степени. Не препоручује се да у по-

друму буде близу јабука и крушака, јер оне испуштају материју од које пашканат добија горак укус.

**Болести које га нападају**

Да би пашканат избегао болести, земљиште не треба да буде превише влажно. Листови се понекад третирају фунгицидима на бази бакра. За пашканат је најопаснија пегавост листа, болест која буја за време киша, када је земља хладна и влажна. На листовима се прво појављују воденасте мрље, постају смеђе, а на ивицама се јављају тамни кругови. Први знаци болести се уочавају на секундарном корену, који мења боју и добија мале, смеђе тачке. Површина пега постаје храпава и црвенкастосмеђе боје. Та места временом поцрне и стварају се удубљења у којима се настајују организми који изазивају трулеж.

Шупљина на корену је болест пашканата коју узрокује гљивица *Rut-*

*hium spp.* Она прави сиве, елипсасте лезије и корен споља попуца. Гљивица опстаје у земљишту и по неколико година, а активира се када је земља изузетно влажна. Болест је најочљивија на поплављеним земљиштима.

Мрквина мува је за ово поврће опасна штеточина. Црна је и величине око 5 милиметара. Штету праве ларве ове муве, а прва генерација јавља се у мају и јуну. Друга, која прави веће штете, појављује се у јулу. Ларве буше тунеле кроз биљку и остављају у њима измет, па се такав корен не може користити.

Целерова мува је главни узрочник пропадања листова код пашканата. Ларва ове муве у листовима буши танке тунеле и ту се развија бели црвић који се храни зеленом масом. Јављају се две генерације мува, од априла до јесени. На листовима се уочавају мехурићи и лист се на том месту постепено суши ■



Пише: Тања Пролић

У нашим крајевима видљиви су први знаци пролећа и на пољима има све више посла. Када је реч о повртарским културама, одређене врсте воле рану сетву - спа-наћ, црни и бели лук, грашак, ротквица - те се за њу ваља на време припремити. Ево детаља о раној сетви ротквица, једногодишње повртарске културе која се гаји због свог задебљалог корена сочног укуса и богатог витаминима. Он

исцрпљено земљиште, а треба избежавати и друге биљке из исте породице. Најбоље преткултуре су им парадајз, краставац, тиквице, махунарке. Зашто? Како ротквица не подноси директно ђубрење стајским ђубривом, најбоље је сејати је после парадајза, краставаца или тиквица, док махунарке остављају доста азота у земљишту, те се приликом сетве ротквица након грашка или пасуља махунара не морају дода-

### Сетва на гредице натопљеним семеном

Са сетвом се може почети чим то дозволе временске прилике, у зависности од стања земљишта и температурних услова. Препорука је да се семе држи натопљено у води или покривено влажном крпом 24 сата пре сетве. У предсетвеној припреми углавном се формирају гредице, површина се добро изравна и обради фрезом, а уколико постоји потреба, и лагано поваља. Размак између редова приликом сетве је 15 центиметара, а размак између семена 5 центиметара, што је приближно 350 семенки по квадратном метру. Дубина сетве је 1 до 1,5 центиметара. Важно је да се семе не полаже на већој дубини од препоручене, како не би дошло до промене облика корена. Такође, обратите пажњу на то да дубина сетве буде једнолична, како би ницање биљака и образовање хипокотилског корена било једнако. После сетве је потребно поравнати земљиште.

## Ротквице отпорне на ниске температуре

се, на доњем делу, продужава у танки, прави корен, док на горњем делу има врло скраћену стабљику с розетом лишћа.

### Не подносе монокултуру

Ротквице брзо расту и уз оптималне услове пристижу на бербу већ за 30 дана. Нису много захтевне за узгој и једна су од омиљених култура за гајење у мањим породичним баштама. Добро подносе хладноћу, семе им је отпорно на температуру од чак -4 степена. Када је топлија зима, сеју се крајем фебруара, или чешће у марту.

Ротквица је биљка с пливим кореном те јој највише погодује лагано, хумусно земљиште које је добро уситњено и које након наводњавања не ствара покорицу. Потребно је избегавати песковита земљишта, јер се неће постићи задовољавајући квалитет задебљалог корена, као и глинасто-иловаста земљишта, јер ће берба ротквице у том случају бити отежана.

Оптимална рН вредност земљишта је од 5,5 до 7, на алкалним земљиштима не остварује се интензивна боја, а влажност земљишта 60 до 75 % пољског водног капацитета. Равномерна влага тла један је од пресудних фактора за постизање жељеног квалитета.

Ротквица не подноси монокултуру, на истом месту се може гајити тек након четири године, јер после бербе оставља



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

**КАКО ДА ФОРМИРАТЕ  
УЗГОЈНИ ОБЛИК**

**КАКО ДА ПРИПРЕМИТЕ  
ЗЕМЉИШТЕ**

**ГДЕ И КАКО  
ДА ПОСАДИТЕ**

**КАКО  
ДА ОДАБЕРЕТЕ СОРТЕ**

Пред вама је свих 20 цепних књига из серијала „Мој воћњак“, „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**

или на мејл [dobrojutro.redakcija@gmail.com](mailto:dobrojutro.redakcija@gmail.com)



вати азотна ђубрива. Прекомерне количине могле би утицати на смањење квалитета.

### Важно је "погодити" време сетве

Основна обрада земљишта обавља се након скидања наведених предусева, и то на дубини од 25 центиметара. Такође, важно је земљиште детаљно очистити од преосталих биљних остатака, јер су тло без корова и правилан плодоред најбоље превентивне мере за заштиту од штеточина. Како ротквица захтева плодније тло, неопходно је унети минералне материје. Вубрење се обавља једном, пре сетве са 400 кг/ха NPK 7-20-30 + гвожђе (Fe) + цинк (Zn) и 150 до 200 кг/ха урее 46 %.

Идеална температура за развој ротквице је од 16° до 18° Ц, а воли и високу влажност ваздуха. Уколико му се обезбеде оптимални временски услови, семе ће нићи за пет дана након сетве. Минимална температура за раст ротквице је 5° Ц. Како воли доста сунчевог светла, потребно је пронаћи осунчану позицију у башти.

Важно је „погодити“ право време сетве. Ако је посејете прерано, ниске температуре узроковаће прорастање пре формирања задебљалог дела стабљике између корена и котиледонских листова, који се употребљава за исхрану. Исто тако, уколико ротквице посејете у касно пролеће, када је смањена влажност ваздуха и тла, а температуре знатно више од оптималних, стварају се цветне стапке, чиме се ремети грађа хипокотила - постаје сув и мекан. Уз недовољно снабдевање водом ствара се сунђерасто ткиво у унутрашњости хипокотилског корена.

Горњи део тла никад не би требао бити исушен (зато треба избегавати земљишта код којих се јавља покорица), јер ће у супротном корен бити неправилног облика и горког укуса. Стога је врло битна мера приликом узгоја ротквице правовремено наводњавање. Влажност не би требало да падне испод 60 % пољског водног капацитета, а током дана с вишим температурама потребно је и дневно орошавање. Одмах након сетве, тј. након што се семе прекрије земљом, неопходно је заливање ■



Пише: Тања Пролић

# Посејати до средине марта

**1** Грашак се не узгаја у монокултури и на исто место може доћи тек након четири године. У противном, дошло би до нагомиланања штеточина, развитка корова и појаве узроковача болести које десеткују приносе. Грашку као сусед одговара бела горушица јер га штити од штеточина, а одличне комшије су му и шаргарепа, купус, зелена салата и краставац. Сам грашак је добра преткултура за већину повртарских врста, јер рано напушта земљиште, а оставља у њему додатни азот. На површини на којој се налазио грашак најбоље је узгајати паприку и парадајз.

**2** Врло је битно очистити биљке од корова. Како брзо ниче, у првом делу вегетације грашак успева да надвлада коров, међутим, касније корови узимају све више маха, уколико се не уклоне

**3** За сетву грашка изаберите осунчане, осветљене позиције. Потребно му је сунце, не успева у хладу.

**4** Иако грашак тражи добру снабдевеност земљишта влагом, избегавајте превлажна земљишта која ће довести до велике подложности биљака обољењима. Грашак воли пропусна, прозрачна земљишта, растресите и мрвичасте структуре, како би се корен што боље развијао. Оптимална вла-

жност земљишта је од 60 до 80 % ПВК. Најбоље успева на слабо киселим земљиштима рН вредности од 6,5 до 7,5.

**5** Дубина сетве креће се од 3 до 5 центиметра, а сетва се обавља у групицама, у кућицама или тракама. Када је реч о садњи у групицама, њу чине три до четири зрна, посејана у унапред ископане канале, а групице су међусобно удаљене око 15 центиметара. Када је реч о садњи у тракама, врши се углавном у два до три реда, међусобно удаљена око 15 центиметара, док је размак између трака 40 центиметара. Код високих култивара између редова поставља се потпора, а то могу бити гране или пластична мрежа на колчеве. Стабљика грашка није чврста и, када нарасте, почиње да се савија. Носачи ће биљке подићи од земље јер у контакту са њом брже пропадају, а сама берба је отежана.

**6** Пре сетве добро осмотрите семе - уколико уочите оштећена зрна са симптомима обољења, или уколико су промењене боје, боље их баците. Клијавост семена можете испитати једноставним тестом. Направите слани раствор тако што ћете у један литар воде додати супену кашику соли и добро измешати, па потопите мању количину семена и оставите да одстоје преко ноћи. Семенке које су испливале се одбацују, док се остале исперу и оставе у влажној гази 48 сати. Сеје се 80 до 100 клијавих зрна на један квадратни метар.

**7** Оптималан рок сетве је од друге половине фебруара до средине марта јер грашак прекривањем тла у том периоду смањује могућност закоровљености и његова вегетација се завршава до сушног раздобља. Наиме, ова култура осетљива је на недостатак воде. Сетва се може продужити највише десет дана од наведеног рока, јер касна сетва утиче на смањење приноса. Пожељна температура земљишта за сетву грашка је бар 10°C.

**8** Семе грашка полаже се у влажно земљиште. Уколико је оно суво, неопходно га је добро залити, како би семе набубрило и никло. Семе ниче од 10 до 14 дана, а после ницања се залива једном у пет дана, уколико је земља сува и нема падавина. За оптималне приносе грашку је потребно обезбедити око 140 милиметара воденог талога. Влага је биљкама нарочито потребна у периоду цветања и плодношења. Уколико нема довољно влаге, јавиће се опадање цветова, слабија оплодња, чиме се смањује и принос.

**П**очела је рана сетва одређених повртарских култура, а међу првима је грашак. Ова махунарка сеје се од 20. фебруара до 15. марта, у зависности од тренутних временских прилика и подручја узгоја. Осим што је наша широка примена у гастрономији, односно људској исхрани, грашак (*Pisum sativum*) обогаћује земљиште азотом за друге културе. Како бисте остварили жељени принос и квалитет, важно је обезбедити оптималне услове пре сетве, односно, обавити сетву грашка на најбољи могући начин. Ових 10 правила ће вам у томе помоћи:

**9** Земљиште се основном обрадом у јесен оре до 30 центиметара дубине. Када је реч о органским ђубривима, највише му одговарају компост, хумус или тресет. Како је грашак азотофиксатор, избегавајте ђубрива с високим садржајем азота, јер прекомерна количина овог елемента доводи до претераног раста, па род може изостати. Азотно ђубриво се, дакле, користи у врло малим количинама, само да би се биљке обезбедиле у првим фазама раста. Биљке грашка генерално нису претерано захтевне када су у питању минерална ђубрива, управо због кратке вегетације.

**10** Младе биљке могу поднети већу хладноћу, оне издржавају температуру до -6 степени Целзијуса. Воли умерену и влажну климу, док при вишим температурама, изнад 25 степени, биљке стопирају раст, одбацују цветове, формиране махуне закржљавају и деформишу се. То је разлог зашто не би требало каснити са сетвом. Образована ситна зрна дају семе лошег квалитета. Грашак ниче на температури од четири до шест степени, а оптимална температура је од 16 до 18 степени. Приликом цветања најбоље је када су спољашње температуре од 18 до 20 степени, док је за развој махуна тај распон од 20 до 22.

Грашку као сусед одговара бела горушица јер га штити од штеточина, а одличне комшије су му и шаргарепа, купус, зелена салата и краставац.







## СИТНЕ, УВИЈЕНЕ И ГРУБЕ ЛИСКЕ ПАРАДАЈЗА НЕ ЗНАЧЕ УВЕК - ВИРОЗУ

Пише: Светлана Мујановић

Повртаре који се баве пластеничком производњом парадајза често затекне непријатан, и неочекиван приказ. Неколико недеља после расађивања и идеалног развоја младог парадајза, врхови неких биљака почињу да мењају карактеристичан изглед, иако почетак вегетације после садње на стално место није указивао на било какве проблеме.

Парадајз се, дакле, нормално развијао, формирао заперке, цветове, цветне гране и приметне плодове, а онда су изненада настале промене. Истовремено, поред таквих, на изглед болесних биљака, редовно су расли нормални, здрави парадајзи. Зашто се то догађа?

Произвођачима, а и стручњацима делује као вирусна инфекција. Међутим, лабораторијске анализе су искључиле вирусе, за које је карактеристично и да се брзо преносе с једне на другу биљку, јер поред њих је расло потпуно здраво поврће.

Ова претпоставка је „пала у воду“ посебно после експеримента с одсеченим врховима „заражених“ биљака који су се, на другом месту, лепо ожилили и наставили нормално да се развијају. Све збуњује и чињеница да се на листовима „болесних“ биљака јављају мозаик, некроза, увијеност лиски према доле, карактеристични за вирозе.

Узрок тих промена, према речима дипломираног инжењера Драгомира Радића из ПССС у Смедереву, јесте предозирање азотом. Прекомерна исхрана азотом у амонијачном облику (амонијум-нитрат, амонијак, амонијум-сулфат) доводи до тога да листови горњег дела биљке постају ситни, а веће лисне плоче масовно увијају ивице према доле, као да је централни лисни нерв направио куполу од зеленог ткива. На додир, такве плоче подсећају на грубу церадку.

Уношење азотних ђубрива у великој дози доводи до „тровања“ парадајза. У почетку, засађене биљке активно повећавају вегетативну масу, затим се амонијак који се претвара у нитрате, обилним заливањем испира из земљишта, па парадајз почиње да гладује за азотом. То има за последицу формирање ситних вршних листова. Недостатак азота праћен је и недостатком виталних микроелемената, какви су гвожђе, бор, бакар, манган, кобалт, а првобитни вишак азота у земљишту доводи до тога да коренов систем парадајза не може да апсорбује ни калијум, фосфор нити цинк у потребним количинама.

Пошто је већ унета велика доза азотних ђубрива и биљке су престале да расту, а листови су постали деформисани и крути, не сме се дозволити да се таква грешка понови и следеће вегетације. У наредној години дозу амонијумских ђубрива ваља смањити или их потпуно заменити органским хранливицима (зеленишна, пилећи стајњак, осока). Препоручују се и комплексна минерална и органоминерална ђубрива, која се уносе у земљиште, у зону корена.

- Парадајз, затрован азотом, којег тренутно у земљишту мањка, у тој вегетацији треба третирати раствором водотопивих ђубрива, применити их фолијарно и брзо надокнадити мањак хранливица преко листа, и тиме нормализовати усвајање свих хранљивих елемената - препоручује инж. Радић. - Затим, ваља довести у равнотежу све супстанце у земљишту, спроводећи благу прихрану натријум-нитратом или калцијум-нитратом. Од вишка азота може да страда и друго поврће, првенствено краставац ■

**Биљке „болују“ од вишка азота**

# RUJ



MOUNTAIN RESIDENCE &amp; 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







Пише: Биљана Ненковић

**П**ролеће је на прагу и добро је знати на који начин се одбранити од штеточина на имању. Баштовани сваке сезоне муку муче са штетом које праве кртице, мрави и слепо куче.

Ова „рововска“ борба је отежана, јер су „противници“ испод земље, а убијање ових животиња је законом забрањено. С друге стране, оне имају и своју улогу у природи и корисне су у одржавању њене равнотеже.

**Кртице не воле цвеће и љуте паприке, не трпе многе мирисе**

Кртице копају подземне тунеле у потрази за храном. Тако ненамерно оштећују корене биљака, које се на крају осуше. Једини начин је отерати их с имања, јер је убијање забрањено. Ове неуморне животиње из реда бубоједа и дању и ноћу копају тунеле у потрази за глистама, пужевицама, ларвама и инсектима. Без хране не могу дуже од шест сати, па су врло корисне у ланцу исхране и контролisanу популације инсеката и осталих штеточина.

Прва невоља у борби с кртицама је што једном насељену територију нерадо мењају. Али, не подносе мирис зове, те у ископане канале треба сипати раствор зове и воде, који је ферментисао неколико дана. Препарат се додатно разређује водом у размери 1:5. Кртице не воле ни мирис цимента, као ни измет паса и мачака.

Помаже и раствор од пола литра јабуковог сирћета и белог лука, који треба оставити 3 до 4 дана да ферментише, а потом га сипати у кртичњак. Рицинусово уље је, такође, дозвољено средство, као и вода у којој је одстајала свежа риба.

Кртице не воле ни мирис невена, нарциса и лала. Не подносе пасуљ и млечичку, као ни љуте паприке. Искуснији баштовани тврде да понекад помаже

*Уништавање мрава врелом водом није прејоручљиво, јер сузбијају биљне штеточине, хранећи се њиховим ларвама и јајима, а прелазећи преко цветова биљака, веома ефикасно их ојрашују*



## Штеточине ПОД ЗАШТИТОМ ЗАКОНА

и овчија вуна, која се ставља у кртичњак, јер оне беже од тог мириса. Сипање нафте или других хемијских средстава у кртичњаке није препоручљиво, поготову у близини бунара, јер тиме се нарушава здравље земљишта и воде.

**Ако уништите лисне ваши, мрави ће сами отићи**

Мрави су, такође, и пријатељи и непријатељи Ваше баште! Зими се налазе у фази хибернације, дубоко испод земље и троше залихе хране из тела, чекајући пролеће. Већ у марту појавиће се у башти или пластенику. Велике колоније мрава могу да штете биљкама. Међутим, једини начин да оду из баште је да се отклони узрок због којег су и дошли. Наиме, мрави се насељавају тамо где су лисне ваши напале биљке, јер се хране медном росом или медљиком, коју ови инсекти излучују.

*Кртице дању и ноћу копају тунеле у потражи за глистама, пужевицама, ларвама и инсектима, оштећујући при том корене биљака – како их растерају без уништавања?*

У заштити свог ресурса хране, они често преносе лисне ваши са биљке на биљку, како би повећали производњу медљике. Што више лисних ваши има на биљкама, колонија мрава биће већа. Тада наносе штету баштованима, јер копају више канала у зони корена и биљка на крају пропадне. Зато је најефикаснији начин борбе против мрава решити се лисних ваши.

Мрави не воле да им се дира мравињак. Најбоље је прекопати место где су се населили, и то дубоко, а потом га посути пепелом или кречом. Није препоручљиво сипати врелу воду у мравињак, јер ови зглавкари имају своју функцију у природи. Мрави сузбијају биљне

штеточине, хранећи се њиховим ларвама и јајима, а прелазећи преко цветова биљака, веома ефикасно их ојрашују.

Они такође, правећи канале, доприносе бољем ваздушном режиму земљишта. Штите биљке од гриња, гусеница и црва. Побољшавају квалитет земљишта, те је садржај калијума тамо где има мравињака два пута већи, а фосфора чак 10 пута. У ланцу исхране птицама су храна. С друге стране, птице се у мравињаку ослобађају паразита с тела помоћу мравље киселине.

**На слепо куче циметом, бибером, љутом паприком...**

У борби са слепим кучетом најважније је знати да се налази на листи строго заштићених дивљих врста. Не сме се убијати, иако може да направи много већу штету у башти од мрава и кртица. Та штета изгледа буквално као у цртаним филмовима, када почну да нестају шаргарепа, кромпир, целер или лук. Знају да направе пустош, због које баштовани у њивама и пластеницима, а поготову у кромпириштима, могу практично да остану без већине рода. Једу све врсте кртоластих култура, а воле и корен луцерке, детелине, винове лозе, јабуке, трешње или вишње. Ова животиња нема фазу хибернације. Преко целе године сакупља храну, коју складишти у подземним ходницима.

Копајући тунеле, слепо куче односи поврће чији су корени испод површне земље. Копа зубима, а земљу избацује ногама. Једна женка окоти од 2 до 4 младунца, који само после два месе-

**У мравињаку - милијарда**

Колонија мрава може да броји од 100 до преко милијарду јединки, а свака има по два желуца, један за себе и други с храном за остале мраве. Просечно спавају седам сати дневно и могу да подигну терет 20 пута већи од своје тежине. Сваки мравињак има свој мирис, јер тако лакше препознају уљеза.

**Растеривачи звучни и ултразвучни**

Једна од ефикасних метода за растеривање кртица јесу ултразвучне сонде, које емитују иритирајуће звуке. Приручни растеривач може да буде и флаша која се пробуши са доње стране и пободу наопако у кртичњак. Струјање ваздуха кроз флашу прави звуке који кртице не подносе. У новије време могу да се купе растеривачи, који на сваких 30 секунди емитују таласе у свим правцима. Тако се стварају вибрације због којих кртице напуштају територију. Приручна метода је прекопавање кртичњака, али сипање воде је без учинка, јер су кртице одлични пливачи и имају ископане лагуме у које се склањају.



Фото: Mieke Berkelaar - Flickr

ца почињу самосталан живот, а то значи да копају сопствене тунеле и праве нове залихе хране.

По законима наше земље, слепо куче се налази на листи строго заштићених дивљих врста. Једина законом дозвољена мера је превентивна дератизација, како би се спречило њихово насељавање на територији на којој је планирана башта, али без nanoшења директне штете животињи.

Слепо куче је упорни глодар, али не воли мирис цимента, бибера, љуте паприке и устајале рибе. Не воли буку и вибрације. На пластичној флаши или лименци треба избушити дно, а гриљ побости у рупу. Ваздух ће тада правити буку, коју слепо куче не подноси. Други начин је у рупу од тунела побости штап од трске на дубини од око 60 центиметара. Ветар ће стварати вибрације, које би требало да натерају слепо куче да напусти башту ■



Пише: Светлана Мујановић

Није необично да се у време кризе, а посебно код хобиста и колекционара, сво семе поврћа које се не утроши сачува за наредну годину. Искусни повртари знају да се оно чува у папирним кесицама. Ако нису оригиналне, обавезно се обележе и сложе на тамно и суво место. Сортно семе поврћа је скупо, али не може се увек до у грам испланирати потребна количина, па се све што претекне упакује и сачува.

Колекционари и хобисти су посебна прича. Они из сваког плода, који им се учини репрезентативан, издвоје семенке и сачувају за наредну сетву. Отуда и толико различитих биотипова. Пошто производња поврћа није рулет, посебно када се оно добија из расада, пре сетве прво ваља проверити да ли је сачувано семе задржало клијавост, колика му је такозвана енергија клијања и да ли је здраво.

#### Тестирање у сланој води

Познато је да свако семе стајањем губи који проценат клијавости. Колико, то се лако може проверити без посебне лабораторије и скупе опреме. Довољно је искуство предака.

Најбржи тест клијавости је потапање семена у раствор калијум-перманганата или обичне кухињске соли. Клијаво семе ће потонути на дно а штуро, мртво, испливаће на површину. Прво се у посуду направи благи раствор кухињске соли. За краставац се, рецимо, у литру воде раствори 30 грама соли, а за паприку, парадајз, патлиџан, купус... прави се раствор од 50 г соли у литру воде и у њега се потопе семенке. За мање количине семена припреми се и мања количина раствора. Најједноставније је да се одброји 100 семенки, да се уроне у раствор и сачека 10 до 15 минута. За то време ће неклијава, односно штура зрна, испливати на површину, па их је лако покупити. Зрна која су остала на дну имају виталну клицу и када се покупе и преброје, лако се израчуна клијавост. Са свих тих семенки ваља затим, у неколико вода или под славином с текућом водом, добро испрати со, просушити их и потпуно суве сејати.

## Обавезно проверите

Ако пронађете неку затурену кесицу тиквица или добијете семе на поклон, клијавост му испитајте на други начин.

Ако пронађете неку затурену кесицу тиквица или добијете семе на поклон, клијавост му испитајте на други начин.

## клијавости семена

Суве семенке се положи у танком слоју на равну површину, због лакше рачунице најбоље је такође одвојити 100 комада. Узме се пластична флаша са затварачем, добро затвори и протрља, најбоље кроз косу. Флаша ће се наелектрисати електростатичким електрицитетом и довољно је да се њоме пређе изнад семенки. Штуре ће се залепити на пластику и тако ће се знати колико има клијавих зрна. Ради веће сигурности, потребно је да се овај поступак понови више пута.

#### Брза провера "здравља"

Следећи корак је испитивање здравствене исправности старог семена. Није довољно знати да ли ће семе клијати, већ и какве ће се биљке из њега развити. За овај посао треба припремити "клијалиште". Како?

Узме се парче стерилне газе, потопи у охлађену прокувану воду и рашири на тањир. Преко ње се распореди десет семенки из гомиле којој је испитана клијавост. Све се покрије навлаженим

### Колико семе може да траје

Ради оријентације приказујемо табелу с просечним „животним веком“ семена различитих врста биљака, коју треба посматрати само као водич. Дуговечност неког садног материјала ипак зависи, не само од датума утиснутог на кесици производа, односно, од времена када је упаковано ако је властита производња у питању, него и од начина његовог чувања, почев од момента куповине па до сетве. Семе зачинских биљака, за разлику од поврћа, може дуже да задржи клијавост, што опет, наравно, зависи од врсте.

ПОВРЋЕ	ТРАЈАЊЕ СЕМЕНА
шпаргла	3 године
пасуљ	3 године
репа	3 године
броколи	3 године
купус	4 године
шаргарепа	3 године
целер	3 године
цикорија	4 године
кукуруз шећерац	2 године
краставац	5 година
патлиџан	4 године
кељ	4 године
зелена салата	3 године
лук	1 година
грашак	3 године
паприка	2 године
тиквице	4 године
парадајз	5 година
лубеница	4 године

ЗАЧИНСКО БИЉЕ	ТРАЈАЊЕ СЕМЕНА
босиљак	5 година
влашцац	2 године
мирођија	3 године
оригано	4 године
першун	2 године
нана	4 године
једногодишње цвеће	1 до 3 године
вишегодишње цвеће	2 до 4 године



Парадајз



Пајрика



Кујус



Шарјарейа



Реја

### Што проклија, не мора да буја

И док тест клијавости може да укаже на способност развоја једне биљке, он не говори много о њеној снази, те тако остаје непознаница какав би коренов систем биљка могла да развије, колико би она здрава и типична за сорту могла да буде, а поготову какве би цветове и плодове, евентуално, могла да донесе. Тако понизи семена ограничене снаге најчешће немају котиледоне, изгледају сувоњава и закржљало, или се напросто спорије развијају од оних који расту из здравог семена. Такође, способност семена да проклија није једнака његовој способности за даље бујање. Деси се да нека семенка исклија и онда стане с растом, и увене.

Пре сејве поврћа, посебно када се оно добија из расада, прво ваља проверити да ли је сачувано семе задржало клијавост, колика му је такозвана енергија клијања и да ли је здраво







папирним убрсом или салветом и сме-сти у полиетиленску врећицу која има ситне рупице, тако да будућа клица може да дише. Та врећица чува кон-стантну температуру и влажност. Тањир се држи у загрејаној просторији, нај-чешће у кухињи. Једини посао само-званог "лаборанта" је да проверава да ли је газа увек влажна, не мокра.

У зависности од врсте и сорте, семен-ке ће проклијати за неколико дана. До-вољно је да се тада клијалиште распа-кује и детаљно прегледају и преброје клијанци. Када на њима нема нетипич-них појава - без корена или надземног дела, криви, чудне боје - сва зрна се сматрају клијавим. Ако је слика друга-чија, зрна с недостацима се убрајају у неклијала.

После детаљног прегледа клијанаца и субјективне оцене, утврђује се коли-ки је проценат семена с клицом. Када је тај проценат 0, семе треба уништити јер, и ако исклија, неће дати нову, здра-ву биљку. Исто је и са семенкама код којих је проценат клијавости 20. И њих ваља уништити, осим ако се жели сачу-вати и обновити нека популација, ретка врста или се обнавља колекција. Када је клијавост 50 процената, значи да се може сејати, али само за сопствене потребе јер је неопходна дупла сетвена норма, односно, двострука количина семена. Све изнад 80 посто значи да се то семе може слободно користити и за комерцијалну производњу расада.

**Природа уме да изненади баштоване**

Међу вишковима преосталим од не-ких ранијих сетви може бити семена старог и више година. Дилема пред којом се баштован може наћи јесте - да ли семена могу да се искористе после дужег времена чувања и какву би кли-јавост она имала? Често се међу тим „драгоценостима“ нађе и неко случајно затурено, а за повртара изузетно вред-но.

Одговорити на ово питање није ни-мало лако јер, веровали или не, посто-ји више тачних одговора. Клијавост за-виси од многобројних чинилаца, попут оних у каквом окружењу је семе чува-но, какав је генетски потенцијал биљке с које је узето, као и од стања самог семена. Семе има свој век трајања, ра-

*Провера клијавости ради се лако и брзо, није ипшредна и посебна лабораторија ни скуја ойрема, довољно је искуство и редака*



**Трострука дезинфекција**

Познато је да је поврће, које се размножава семеном из сопствене баште, пре сетве у наредној вегетацији често „покупило“ разне паразитне гљиве и бактерије, било у пољу или током чувања, па би га ваљало прво дезин-фиковати. Поучени искуством, а по савету стручњака из локалних пољо-привредних саветодавних стручних служби, то посебно редовно раде по-вртари који годинама сеју семе из сопствене производње футошког купуса, локошничке паприке, кнежевачких љутих паприка, и многих других па-прика, парадајза, тикава, лубеница, диња...

Најпоузданија је такозвана трострука дезинфекција. Прва етапа је тер-мичка обрада - семе се држи на температури од 52 Целзијусова степена кратко време. Затим се десетак минута потапа у двоцентни раствор масне соде, добро испере и просуши, и на крају, у тропроцентни раствор варикине, после чега се поново детаљно испере и мало просуши, тек да се не лепи за прсте, и може одмах да се сеје.

зличит ако је природно и ако је трети-рано, али се његова плодност најчешће ограничава на период од једне до две године. У идеалним условима чувања, семе своја својства може задржати и дуже.

**Који су то идеални услови?**

Најидеалнији су фрижидери код којих постоји могућност контроле влажности, и у којима би семе било на сувом, хлад-ном и мрачном месту. Оно би у оваквим условима могло да „остане плодно“ и после 10 година чувања. Ипак, реал-ност је да се кесице са семеном најче-шће чувају у кућним условима у којима температура варира у зависности од годишњег доба. Уколико се садни ма-теријал складишти на мрачном месту, у затвореној посуди без дотока вазду-ха, на температури која не прелази пет

степени и где је влажност испод 10 про-цената, његов век трајања ће сасвим сигурно бити дужи од једне године. С друге стране, ако је „ћушнуто“ негде у крај шупе, оставе, или остављено на другим неусловним местима, неизбе-жно ће му квалитет опасти.

Међутим, семенке, та сићушна чуда природе, често умеју да изненаде башто-ване. Многи од вас нису чули за - фе-номен бујности семена. Према једној дефиницији, бујност семена је његова могућност да произведе уобичајене изданке у условима који су испод опти-малних, или у условима једнако непо-вољним као они који постоје у пољу. Другим речима, то је способност биљке да опстане чак и када јој многи услови из спољашњег окружења нису наклоњени ■



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

## Шљива гладна калијума

Сваки воћар зна да ниједна воћка неће дати висок и квалитетан род без уношења ђубрива, како органских тако и минералних. За разлику од органских, а то је најчешће стајњак, која се уносе сваке треће-четврте године, минералним се воћке ђубре сваке јесени, а прихрањују у два наврата у вегетацији. Изузетак од овог правила није ни шљива. Ни она није Богом дана воћка која ће увек родити и када јој се ништа не пружа.

Која ђубрива препоручују стручњаци Пољопривредне саветодавне стручне службе у Ваљеву шљиварима Колубарског округа сазнали смо од дипл. инг. Јована Милинковића, саветодавца за воћарство и виноградарство.

### Земљишна и фолијарне анализе

- Количине ђубрива и однос азота, фосфора и калијума у њима које ми препоручујемо нашим воћарима који гаје шљиву, зависе пре свега од квалитета земљишта на којем је подигнут воћњак - казује инж. Милинковић. - Због тога је први корак који ваља направити и пре подизања засада анализа земљишта, а у вегетацији се раде и фолијарне анализе.

Пре подизања засада, ако је потребно, ради се мелиоративно ђубрење, како би се плодност земљишта довела на жељени ниво од три до пет процената хумуса, 10 до 15 мг P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, 20 до 25 мг K<sub>2</sub>O, pH 5 до 7 и урадила поправка свих режима земљишта, а то су водни, ваздушни и топлотни.

Како истиче овај стручњак, ђубрење је једна од најважнијих и неизоставних мера у гајењу шљиве. Њиме се подиже плодност земљишта и доводе на оптимални ниво сви биогени елементи који се током године губе. А односе их при-

нос, разни хемијски и физички процеси којима се везују у за шљиву неприступачне облике, ерозија, испирање, испаравање... А, да би шљива дала род који се од ње очекује, сви они се морају надокнадити. Треба нагласити да шљивици годишње, оријентационо, потроше 80 до 100 кг/ха N (азота), 20 до 50 кг/ха P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> (фосфор петооксида) и 100 до 150 кг/ха K<sub>2</sub>O (калијум оксида), као чистих хранива. Само правилним ђубрењем она се могу вратити и од воћака се може очекивати редовна и довољно висока родност, као и квалитет плодова.

Треба нагласити да се млади шљивик ђубри различитим количинама хранива, а оне зависе од старости засада. Тако, у прве три године по садњи то би, оријентационо, било овако, предочено у грамама по стаблу:

### Година после садње

N	kg/ha	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O
1.	30	10	40
2.	60	20	80
3.	90	30	120

Сва ђубрива се растурају око биљака у кружници коју прави подневна сенка круне воћке и орањем или прекопавањем се уносе у земљиште.

### Редовне порције ђубрива

Редовно ђубрење засада шљиве, а то је ђубрење у роду, обавља се током новембра - децембра НРК ђубривима у којима има највише калијума. А то су најчешће НРК 10:12:26 + 3% MgO; НРК 8:4:24 или НРК 6:12:24, а за један хектар је потребно од 500 до 600 кг. У шљивику са старијим воћкама ђубрива се растурају по целој површини и одмах

*Ни шљива није Бојом дана воћка, ња ће висок и квалитетан род дати само ако се негује и ако се у њу редовно улаже*

заору на дубину 10 до 12 cm воћарским плуговима или тешком тањирачом.

Шљивама годи вегетацијска прихрана. Прихрањују се азотним ђубривима у два наврата, обично крајем марта и почетком маја. Од ђубрива се углавном користи KAN јер се, због нешто нижег pH земљишта, показао бољим за ове воћке, а за хектар је, у свакој прихрани, потребно око 300 кг.

Стајњак се у шљивик у роду, уноси сваке три-четири године у количини 25 до 30 т/ха. Ради се зими, док воћке спавају и он се обавезно мора плитко заорати или затањирати.

- Фолијарна ђубрива се примењују по потреби, и то је посебна прича за шљиву - каже овај стручњак. - Када плодови почну да мењају боју, у самом почетку зрења, редовно се прати боја, посебно у стресним условима, а то су суша, јако осунчавање. Ако она не „покрива“ плодове уобичајеном брзином, тада се воћке опрскају неким фолијарним ђубривом које ће плодовима побољшати колорит и чврстину покожице ■

### МАЛИ ОГЛАС



Продајем бакарни казан за печење ракије од 100 литара. У добром је стању, са новим ложиштем. Суботичке производње.  
Тел: 061/295 15 04

# ГЛОБОС ОСИГУРАЊЕ



## ОСИГУРАНО?

Оsigурано од губитка количине и квалитета





**М**ного речи у претходној години потрошено је на зналажење разлога, па и криваца за стање у производњи нашег најзначајнијег воћа, али је од тога засад мало вајде. Бренд „српска малина“, по којем смо познати у читавом свету, а пре свега „квалитет Ариље“, креирали су наши купци, а не ми, јер су врло добро знали шта од нас добијају. Нажалост, још увек смо недовољно свесни због чега је наша малина толико тражена и шта то годинама испоручујемо странцима. Чини се, ипак, да сезона која је за нама и тешкоће у извозу које су настале по завршетку бербе, представљају прекретницу у малинарству наше земље.



Пише:  
др Александар  
Лепосавић

*У извозној „кори“ , уместо  
Виламетта и Микера, мешавине  
са сортима Фертоди заматос,  
Полка, Глен емил и другима, које  
немају очекиване карактеристике  
и квалитет*

Глен емил и другима, које по карактеристикама нису оно на шта су наши купци навикли. Због ове, може се рећи, својеврсне преваре, купци су се полако окретали другим тржиштима.

У последње време имамо збрку с вишином домаће откупне цене. Откупљивачи су обећавали и писали на откупним листовима знатно вишу цену од оне постигнуте у извозу малине. А већина њих још увек није исплатила произвођачима испоручене количине. То ствара велику нервозу и неизвесност у сезони која је пред нама.

ваци су обећавали и писали на откупним листовима знатно вишу цену од оне постигнуте у извозу малине. А већина њих још увек није исплатила произвођачима испоручене количине. То ствара велику нервозу и неизвесност у сезони која је пред нама.

## Бренд креирају купци,

Нереална очекивања и медијски напори појединих интересних група направили су огромне проблеме, јер је с порастом откупне и извозне цене дошло до значајног смањења извоза малине. Наши традиционални купци као главни разлог смањења куповине наводе превишину извозну цену српске малине.

### Откупљивачи пуно обећали, ништа нису дали

Окосница наше малинарске производње и извоза су сорте Виламет и Микер, неприкосновене по квалитету када су у питању технолошке карактеристике које привлаче купце. Многи извозници, међутим, мешали су Виламет и Микер са сортама Фертоди заматос, Полка,



### Природна заштита од рака

Малине су, уз изузетно богатство витаминима и минералима драгоценим за здравље, међу ретким намирницама које садрже елагитанине и антоцијанине, благотворне у борби против рака. Бројни су докази да управо та једињења смањују репродукцију канцерозних ћелија. Према студији из 2005, урађеној у Институту за онкологију у Београду и Институту за воћарство у Чачку, само 130 грама плодова малине у дневном оброку има изузетну ефикасност у спречавању настанка рака дебелог црева. При томе је, захваљујући оптималном садржају елагинске киселине, најефикасније дејство испољила сорта Виламет.

Чињеница је да у доста дугом периоду у нашој земљи не постоји озбиљан приступ и одговарајуће саветодавно тело које би давало смернице и упутства, не само у кризним годинама, већ и у годинама када је малинарство бележило знатно боље резултате. Тела као што су Национални савети за малину (па и боровницу, јагоду и друго воће од значаја за привреду одређене земље) постоје у Америци, Чилеу и другим земљама у којима се усклађују струка, произвођачи, прерађивачи и у којима



### Превенција дијабетеса

У америчкој студији из 2019. насумично су одабране 32 одрасле особе између 20 и 60 година, оболеле од дијабетеса, и давале су им различите количине малина за доручак, при чему је сваки оброк био сличан у калоријама и макронутријентима. Тестиране особе подељене су у три групе: једна група у оброку није имала малине, друга је добијала једну, а трећа две порције (шољице) смрзнуте малине. Резултат истраживања је да више малина у исхрани значи мање инсулина за контролу нивоа шећера у крви. Такође, показало се да је шећер у крви био нижи код групе тестираних који су конзумирали две шоље црвених малина, од оних који нису јели ниједну.

### Више малина на трпези - мање времена код лекара

Американци своје аргументе за повећање потрошње пре свега базирају на добро познатој чињеници да се плодови малине могу користити током целе годи-

не, свежи, смрзнати или у различитим прерађевинама. Други акценат је на хранљивој вредности овог воћа, која је позната још од најранијег периода људске цивилизације. Малина је храна и лек, и једна од најздравијих намирница доступних савременом човеку.

Лековити су не само плод, него и корен, стабло и лист. Малина се употребљава за лечење многих болести: артеријског притиска, срчаних обољења, цревних

и желудачних инфекција, запаљење грла, назеба, за избацивање песка из бубрега, смањење холестерола, регулисање нивоа шећера у крви, побољшање крвних слика, стимулисање рада црева, смањење деловања слободних радикала, смањење рН (киселости) крви, регулисање рада штитне жлезде и простате, спречавање болести крви (леукемија, малокрвност), јачање имунитета. ▶

## а кваре...

*Превисока извозна цена,  
надувана нереалним  
очекивањима и  
неодговорним медијским  
настићима појединих  
интересних група,  
одвраћа наше  
традиционалне  
кућце од српске  
малине*







Источна медицина одавно користи малину у лечењу неплодности, полне немоћи, неурастенија и других психогених болести. Плодови малине користе се и у лечењу астме, екцема, за побољшање апетита код деце и реконвалесцената, заустављање повраћања и смиривање болова у желуцу.

Од лишћа, корена и сувих плодова праве се чајеви за лечење хемороида, лишајева, осипа и других алергијских реакција, као и за јачање организма. Екстракт из плода малине активира панкреас на лучење инсулина, због чега се препоручује за снижавање шећера у крви.

Биоактивне супстанце (флавоноиди, кондензовани и хидролизован танини, стилбеноиди и фенолне киселине) присутне у малини и другим врстама јагодастог воћа, имају велики значај, преваходно због доказаног редуковања ризика од добијања појединих врста канцера, коронарних срчаних обољења, улцера, можданог удара и других.

Све су то више него довољни разлози да се малина нађе у нашем свакодневном јеловнику, било као свежа и смрзнута или у облику различитих других производа.

**Битне за бољи имунитет, јаче кости, нежнију кожу и мање сала**

Бројни извори наводе да једна порција малине од 100 грама садржи 23

**Храна за мозак**

Доказано је да малине помажу и у борби против оксидативног стреса, у сузбијању слободних радикала који оштећују ћелије и јачају способности организма да се бори против њихових штетних ефеката. Пошто је оксидативни стрес фактор ризика за болести попут Алцхајмерове и Паркинсонове, малине су најбоља храна која подржава мозак. Томе доприноси и висок садржај флавоноида у плодовима који побољшавају координацију, памћење и добро расположење. Малина и друго јагодасто воће помажу у општем „одржавању“ мозга и тако што уклањају токсичне протеине.

милиграма витамина Ц, што представља приближно 30% минималне дневне потребе у овом витамину за жене. Витамин Ц подржава имунитет и здравље коже и помаже у производњи колагена, који је веома важан у одржавању хидратације и еластичности коже, појачавању флексибилности зглобова и чврстоће костију. Поред тога, витамин Ц, апсорбован из малина, повећава



способност људског тела да сагорева масти и на тај начин помаже смањењу гојазности која је све већи проблем, не само старијих категорија становништва.

Малине такође садрже манган, калцијум и витамин К, који играју важну улогу у одржавању здравља костију. Коришћењем малине организам се обезбеђује и мањом количином витамина Е, витамина Б, магнезијума, бабра, гвожђа и калијума.

Малине су воће с једним од најнижих садржаја шећера, са само 2,7 грама на 100 грама плодова, што је знатно мање у поређењу с око 13 грама у јабуци осредње величине. Овакав садржај шећера идеалан је за зависнике од његовог уноса, у циљу смањења укупног уноса на минимум.

**Антиоксиданси у сваком залагају**

Богатство плодова малине антиоксидансима је проучавано и доказано бројним истраживањима код нас и у свету. Таква истраживања су доказала да је већи унос воћа богатог антиоксидансима, а малина је једно од најбогатих,

повезан с мањим ризиком од хроничних болести повезаних са стресом. То укључује кардиоваскуларне болести, рак и друге узрочнике са смртним исходом. Антиоксиданси имају незаменљиву улогу у спречавању или одлагању неких врста оштећења ћелија.

Наиме, приликом вежбања, претварања хране у енергију, приликом изложености дуванском диму, загађењу ва-

*Повећање домаће јојрошње малина амерички рецејџ за смањење залиха црвеној злати и јачање здравља нације*

здуха, претераном осунчавању, наше тело природно производи слободне радикале, веома нестабилне молекуле који узрокују «оксидативни стрес» и оштећење ћелија. У таквим ситуацијама се молекули антиоксиданаса супростављају оксидативном стресу и на тај начин анулирају или у великој мери умањују штетан ефекат дејства слободних радикала.

Антиоксиданси малине такође помажу у смањењу упалних процеса, познатих покретача прераног старења. Природне заштитне супстанце у плодовима малине подржавају стабилизацију наследне основе, али и блокирају ензиме који изазивају бол, рецимо, код артритиса ■



*Mesto sa karakterom*

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

@hotel\_pupin  
@pupinhotel





Пише: Светлана Мујановић

*Ради се тако што се левом руком сакупе сви листови, а десном се, најчешће јаким маказама, ореже део листових изнад леве шаке*

нице, које се појављују у већем броју после бербе у другој и каснијим годинама гајења јагоде. Овом мером се настоји да се онемогући формирање и развој великог броја слабо диференцираних цвасти, што има за последицу обилно плодношеће, али и слаб квалитет плодова који остају ситни и неукусни.



## Прво уклонити старе листове

Сунце и дужи дани прво стидљиво, а онда и све смелије најављују нову вегетацију. Живнуле су и јагоде које, ако су биле ушукане малчем или су на фолији, крећу пре оних без покривача. Овом првом воћу ваља помоћи да што пре покаже нове, младе листове, а потом и цветове. Први посао који ваља обавити је резидба бокора, односно, уклањање старих листова, од којих јагоде више немају вајде.

Због чега овај посао не би требало да се прескочи, сазнали смо од дипломиране инжењерке Сузана Јеркић, стручњака за воћарство ПССС у Врању.

### Чувати централни пупољак главног бокора

Стари листови са бокора јагоде, како каже, уклањају се у два наврата. То се ради у пролеће, пред кретање вегетације, и после бербе - током лета, чиме се бокори обнављају. Пролећно уклањање старог лишћа најчешће се ради током марта, а тачан термин одређује сам произвођач. У овом периоду скидају се сви стари листови који су презимели, суви и свежи, резањем лисне дршке. Ради се најчешће ручно, јер се тако најмање повређују биљке и учинак је најбољи.

- Ради се тако што се једном руком сакупе сви листови, а другом се, најчешће јаким маказама, ореже део листових изнад скупљене шаке - објашњава овај посао инж. Јеркић. - При томе се води рачуна о томе да се не оштети централно стабло и пупољак. Старо лишће се сакупи и изнесе ван засада, и обавезно се спали, јер су на њему зимско скровиште пронашле многобројне штеточине, као и паразитне гљиве. Овом мером се покреће вегетација јагоде, јер је у том периоду прошла такзвана вегетациона нула за ово воће. После тога следи прво прихрањивање азотним ђубривима.

Ручно уклањање старог лишћа је квалитетније и захтева веће ангажовање радне снаге, па се најчешће истовремено у јагодама и плеви коров и закидају столони. На већим парцелама ово се може обављати и кошењем косом или тримерима. При кошењу треба водити рачуна о томе да се не коси сувише ниско и тако не оштети централни пупољак главног бокора.

### Истовремено и - резидба

Неки јагодари практикују да раде и резидбу крунице, која се ређе примењује у пракси. Овом мером се оштрим ножем уклањају нови бочни прирасти - кру-



У пластеницима и тунелима овај посао се може обавити и крајем фебруара. Техника резидбе бокора подразумева да се, после скидања старих и сувих листова, оштрим ножем уклоне и бочни прирасти, пажљиво, да се не оштети бокор. Оставе се само тричетири најбоље развијена. Затим се бокор боље причврсти у земљу, као када се сади, и нагрне с још мало земље.

После резидбе, јагоде би требало, без обзира на то да ли се гаје на отвореном или у пластеницима, опрскати неким од фунгицида на бази бакра, ради дезинфекције и заштите од нових зараза, прихрањити и окопати ■

KALEM  
by  
ZAK

Mesto sa karakterom

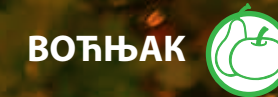


@kalem\_novisad  
@restoranzak



@kalemnovisad  
@zaknovisad





**Н**а децембарском, традиционалном Саветовању о савременој производњи воћа у Србији посебну пажњу изазвала су предавања: "Сузбијање скалда код јабуке" проф. др Ненада Магазина, „Критичне тачке примене 1-МЦП пред и након бербе, у циљу добијања и очувања квалитета плодова јабуке и крушке" које је одржао Славиша Шестић и предавање Драгана Маџовског о искуствима у производњи сорти ораха с латералном родношћу.

Професор Магазин одговорио је на више питања која постављају воћари кад је реч о скалду који наружује плодове и смањује им тржишну вредност: зашто настаје, како спречити његову

### Преношење знања

За велику експанзију воћарства у Србији у претходној деценији заслужно је знање, а за његово даље унапређење веома је важно што пре доћи до правих информација и - до нових знања. То је порука недавног 18. Саветовања о савременој производњи воћа, чији циљ је био преношење знања о савременој технологији производње воћа, о избору сорти и подлога, а учесници су анализирали стање нашег воћарства и предложили мере за његов још бржи развој. Саветовање су организовали Друштво воћара Војводине, које има преко 400 чланова и Департман за воћарство, виноградарство, хортикултуру и пејзажну архитектуру Пољопривредног факултета у Новом Саду.

Друштво воћара Војводине је од 2003. године, самостално или заједно са Департманом, организовало 17 саветовања и један симпозијум из области воћарско-виноградарске производње и издало 22 броја часописа "Воћарство Виноградарство" и 4 билтена са актуелним темама из области воћарства.

## Како очувати квалитет плодова



*Превенција је једини ефикасан начин борбе против скалда јабуке, подразумева се правовремена берба, примена 1-метилциклопропена и чување у оптималним условима, истакао је проф. др Ненад Магазин*

Пише: Проф. др Зоран Кесеровић

појаву, да ли су узроци скалда већ у воћњаку, зашто се скалд јавља само на неким плодовима, а на другима не, ко је крив ако се скалд појави - воћар или хладњачар.

### Важност момента бербе

Скалд се јавља пре него што су плодови сазрели и манифестује се као посмеђивање pokožице различитог интензитета, поготово на необојеном делу плодова, истакао је овај предавач. Говорећи о узроцима, навео је:

- Након бербе највећи део јабука се ставља у хладњаче, на ниске температуре од 0 до 4 степена Целзијусова, а плодови изложени ниској температури су под стресом и у pokožици се акумулирају једињења  $\alpha$ -фарнезен, које се природно налази у pokožици зелених плодова. Када се плодови изнесу из хладњаче на више температуре,  $\alpha$ -фарнезен оксидише и стварају се једињења под називом конјуговани тријени, који доводе до некрозе ћелија pokožице и појаве мрке боје.

Као факторе који имају утицаја побројао је климу - топло и сушно лето, а поготову месец дана пред бербу, сорту, моменат бербе и састав гасова у хладњачи. Посебно су осетљиве сорте грени смит, црвени делишес, фуџи и



пакхамс тријумф крушка. Нагласио је важност момента бербе и упоредио 24. септембар са 5. октобром и 10. октобром. Констатовао је да је скалд далеко више присутан на плодовима који су брани 25. септембра. Додао је наведено да третирање са 1-МЦП има добар ефекат у сва три термина бербе, а најбољи у трећем. Проф. др Ненад Магазин је истакао да је превенција једини ефикасан начин борбе против скалда. Подразумева се правовремена берба, примена 1-метилциклопропена и чување у оптималним условима.

### Харвиста повећава крупноћу, чврстину и принос јабука

Говорећи о критичним тачкама примене 1-МЦП пред бербу и након ње, Славиша Шестић је навео да је производња етилена у плодовима значајно већа него код третирања Смартфрешом. Упоредио је чврстоћу плодова у контроли и плодова третираних Смартфрешом, где је чврстоћа после Смартфреша далеко већа у односу на контролу. Третирање препаратом 1-МЦП одлаже сазревање плодова. Приликом одлагања јабука пре третирања Смартфрешом, мора се знати запремина коморе, дихтовање коморе - врата, зидови, сифон, прозори, под - све мора да буде беспрекорно и - вентилатор мора да ради 24 часа.

Веома важан податак јесте праћење зрелости плодова које треба почети 3 недеље пред бербу. Користе се следеће методе: јодно-скробни тест, чврстоћа мезокарпа и садржај сувих материја, али се морају пратити и неке физиолошке промене. Предавач указује на то да би најбоље било пунити коморе по сортама, и то 5 до 7 дана. Могу се и мешати сорте, али ту треба бити опрезан. Проветравање је обавезно.

Смартфреш треба применити што је могуће пре, али у сваком случају током првих 7 дана бербе. Третман ваља започети кроз прозор/варат и затворити га. Шестић је такође изнео да је фолијарна примена калцијума у засадима више него неопходна, јер Смартфреш може појачати симптоме настале услед недостатка калцијума, нарочито на сорти муџу, као и у млађим засадима или засадима слабије родности где су прекрупни плодови. ▶





Шестић је имао и предавање о берби и о организацији бербе уз Харвисту. Примењује се у воћњаку 3 до 14 дана пред бербу. Може да продужи бербу за 2 недеље. Харвиста утиче на боју, чврстоћу, умањује пуцање, повећава крупноћу и принос. Поред тога, смањује број пробирних берби и опадање плодова, али у време бербе не сме бити преко 100 литара падавина. Код примене Харвисте минималан је контакт с водом, обавезна калибрација уређаја, не сме да буде ветра и моменат примене одређује се према зрелости плодова за сваку сорту.

### Најбоље сорте ораха за наше услове

Србија има изузетне услове за производњу сорти ораха с латералном родношћу и може да постане лидер у овом делу Европе, истакао је Драган Маџовски, али још увек не подмирује домаће потребе у ораху и више увози, него што извози. Зато ће досадашњу технологију и сорте с терминалном родношћу морати да замени новом технологијом и сортама с латералном родношћу, где се остварује далеко већи принос и квалитет језгра. Сорте с латералном родношћу на једногодишњем порасту имају са стране латералне родне границе. Постоје велике разлике у разграњавању и дужини једногодишњих пораста код ораха с латералном и терминалном родношћу.

С обзиром на то да Војводину карактеришу ниске температуре у току зиме, а посебно појава касних пролећних мразева, морају се бирати сорте с кратком вегетацијом, које преко 80 одсто рађају

на латералним пупољцима и имају висок коефицијент гранања, с високим квалитетом плодова и радманом од 45 до 50 одсто, с језгром које се лако вади из љуске и не пуца по шаву, да је ендодарп што равнији и светлији, и да језгро буде светле боје. У Табели 1 наведене су најзаступљеније сорте ораха у државама водећим по производњи.

За услове Србије Драган Маџовски је предложио следеће сорте: Чендлер, Лару, Хауард и Тулар, а као опрашиваче Фернор, Фернет и Франкет. Код избора садног материјала предложио је двогодишње саднице, јер имају далеко развијенији коренов систем, бољи пријем и брже ступају у период пуне

родности. Што се тиче растојања, предложено је 8 x 4 или 7 x 5 м, узгојни облик пирамидални. Први род се очекује у 4. години, а пун у осмој години. Навео је да се у четвртој години може очекивати 550 кг/ха плодова ораха у ендодарпу, у петуј 1.200 кг, у шестој години 2.500 кг, у 7. години 4.000 кг и у 8. години око 6.300 кг. Наредних година се очекује исти принос, са 10 одсто више или мање, зависно од машинске резидбе.

Припрема, ђубрење, садња, резидба Такође је навео како треба припремити земљиште за садњу, агрономски ђубрење, време садње и саму технологију садње. Посебно је приказао резидбу ораха ради формирања узгојног облика. Након садње прекривање садница се ради када прође опасност од пролећних мразева, обично у трећој декади априла. Саднице се скраћују на 3 до 4 пупољка изнад места калемљења, одабере се водилица, а остали младари се закидају и касније уклањају. Водилицу треба привезати за штап од бамбуса или дебље поцинковане жице. У другој години водилица се скраћује на висину од 170 до 180 цм. Летњом резидбом врши се одабир рамених грана које треба да су на висини од најмање 1,5 м од земље, као и изолација врхова.

Табела 1: Најзаступљеније сорте ораха

ЗЕМЉА	СОРТА
Кина	Liaoning 1, Zhonglin 1, Inlong 1, Xianling
САД	Hartley, Serr, Vina, Payne, Sunland, TuJare, Hovard, Čendler
Иран	Jamol, Damavand, Čendler
Турска	Yalova 1, Bilecik, Maras 18, Kaman, Sutyemez-1, Čendler
Мексико	Čendler, Sanlend, Ser
Чиле	Čendler, Sanlend, Ser
Француска	Franket, Fernet, Fernor, Lara, Meylanntaise
Аргентина	Čendler, Sanlend, Ser, Franket
Молдавија	Chisnau, Pedisceanchii, Cordene, Falesti



Табела 2: Прихрана у складу с приносима

Хранљиви елементи	Потребе (кг/т приноса)	1 тона	2 тоне	3 тоне	4 тоне	5 тона
Азот	30	30	60	90	120	150
Фосфор	14	14	28	42	56	70
Калијум	40	40	80	120	160	200
Магнезијум	6	6	12	18	24	30

Табела 3: Калкулација производње ораха сорте Чендлер

ГОДИНА	ПРИНОС У ЉУСЦИ (КГ/ХА)	ТРОШКОВИ ПРОИЗВОДЊЕ (ЕВРА/ХА)	ПРИХОД ОД ПРОДАЈЕ (ЕВРА/ХА)
1	-	730	-
2	-	1430	-
3	-	1840	-
4	550	2290	3.025
5	1200	2.920	6.600
6	2.500	3.350	13.750
7	4.000	4.580	22.000
8	6.300	5.000	34.650

Ако стабло није достигло висину од 180 цм, враћа се на 60 цм. У трећој години продужница се скраћује на 1/3 до 1/4. У горњем делу стабла ваља уклонити конкуренције водилици, превише бујне гране дебљине 2/3 водилице или више или оне превише усправне. У доњем делу круне остављају се примарне гране и на њима младари са стране који ће бити секундарне гране и њих треба скратити, а уклонити све гране које су на висини од 80 до 90 цм. По потреби се ради и ровашење, како би се подстакло развој грана тамо где их нема. У пуној родности резидба ораха се ради машински, могућа је од седме до осме године, а најбоља од 10. Резидба се прво ради с једне стране, па са друге следеће године и понавља се након 2 до 3 године. Што се тиче простора између редова он се затрављује, а у реду третира хербицидима. На предавању је наведена потреба ораха у минералној исхрани од 1. до 5. године и то је приказано у Табели 2.

За наводњавање користе се микрораспрскивачи или по две латерале с једне и друге стране у пројекцији круне.

### Берба, третмани, паковање...

Берба плодова ораха почиње обично у трећој декади септембра и траје до друге декаде октобра. Зрелост плодова почиње с пуцањем клапине и испављањем ендодарпа на земљу. Плодове треба одмах сакупити са земље, да не би усвојили исувише влаге, поготово

кад су велике падавине у октобру. Трешење ораха се ради специјалним тресачима. Постоје тресачи свих величина, од мале опреме с капацитетом сакупљања од неколико кг/час до самоходних машина капацитета преко 1 ха/х. Предавач је изнео и третман плодова након бербе. После механизоване бербе, због присуства нечистоће и релативно високог степена влажности, ораси су лако кварљиви и због тога се морају подвргнути низу третмана који

укључују следеће операције: уклањање траве, земље и страних тела, уклањање клапине, прање и чишћење четком, калибрање и сушење.

Након прања и одвајања клапине, садржај влаге код ораха у љусци треба да се спусти на испод 12 %. Ораси се постављају на перфорирану површину лима, у слоју од око 1 м, кроз њих струји врућ ваздух који производи пламеник и гура у систем вентилатор. Сушење траје 24 до 34 сата на температури 38 Ц. Калирање плода је око 30 % после сушења.

Драган Маџовски је говорио и о важности паковања ораха у љусци од 350 до 500 грама, како се ради у Италији. Приказао је и начин паковања језгра сорте Чендлер, као и његов биохемијски састав. Језгро највише садржи масти 64,70 %, затим протеина 17 %, затим угљених хидрата 7 %, воде 3,70 % и шећера свега 2,30 одсто. У презентацији приказана је калкулација производње ораха с родним латералним пупољцима (Табела 3). Трошкови заснивања засада ораха сорте Чендлер износе 7.460 евра по хектару. Продајна цена ових ораха у љусци била је 5,5 евра/кг у 2021. години. Повраћај инвестиције у подизању засада ораха може се очекивати 6 до 7 година након садње ■







Пише: Биљана Ненковић

Гљива *Monilia fructigena* једна је од најчешћих узročника трулежи плодова воћа. Највећи проблем је у томе што преко зиме опстаје у зараженим гранама и плодовима који су остали у воћњаку. Болест се у пролеће поново развија, ветар је шири по воћњаку, а монилију разносе и инсекти.

У спречавању патогена који узрокује трулеж плодова најважнија је превенција. Треба пред зиму уклонити заражене гране и плодове, а воће орезивати, како би се круна што боље проветрала.

### Млади плодови опадају, старији труле на гранама

Гљивица паразитира углавном на плодовима, а ређе на цветовима и другим органима биљке. Плодови могу бити нападнути од самог зметања па до потпуне зрелости, а касније и у складиштима. Ако се, на пример, заражена јабука изнесе из складишта, болест почиње нагло да напредује. Обојени млади плодови се суше и опадају, а старији труле на гранама - каже Лидија Вуловић, дипломирани инжењер за заштиту биља.

Уклањање сасушених плодова или мумија требало би обављати у сезони, јер су они извор заразе. Међутим, због положаја и заклоњености лишћем неки се виде тек почетком зиме на стаблу.

На плодовима се уочавају сивопељасте гомилице с правилним кружним распоредом око места заразе, а ткиво унутар плода трули. Инфекција настаје на местима где постоје ране од града, инсеката или које су настале током бербе. Оштећени плод у берби, а заражен монилијом, почеће да пропада. Заражено воће губи воду, смежура се и претвара се у мумије. Плод на крају опадне, али гљивица у њему презимљава. Следећег пролећа, ако је влажност повољна, на површини ових плодова формирају се конидије и оне даље преносе инфекцију - појашњава Лидија Вуловић.

Болест се у воћњацима ређе јавља уколико је током периода цветања суво време. Уколико има доста падавина болест се лакше шири и напад је тада јачи. Када се бо-

## Против монилије

*Стручњаци предлажу: скупљање и уништавање инфицираних плодова у воћњаку, сузбијање инсеката који могу да направе улазне ране, одстрањивање и спаљивање заражених грана, адекватну резидбу и уношење у складиште искључиво здравих плодова*

лест прошири до јачих грана или стабла, избија смола на кори дрвета, и шанса да воћка опстане је веома мала.

### Важнија превенција, него хемија

Да би се овај патоген сузбио, треба применити неколико превентивних мера. Стручњаци на првом месту предлажу скупљање и уништавање инфицираних плодова у воћњаку. Потом и сузбијање инсеката који могу да направе улазне ране, затим одстрањивање и спаљивање заражених грана, адекватну резидбу и уношење у складиште искључиво здравих плодова.

- Хемијске мере заштите спроводе се у јесен када опадне 70 одсто лишћа са стабала воћа, и то фунгицидима на бази

бакра. Да би се спречила трулеж у складиштима, у току вегетације и у фази сазревања треба обавити хемијски третман неким од регистрованих фунгицида - упућује нас Лидија Вуловић.

Уколико се током вегетације уклањају заражене гране, рез се прави на око 30 цм од места где је грана почела да се суши. После сваке одрезане гране маказе треба дезинфиковати. Место резидбе треба премазати калемарским воском, а заражене гране одмах изне-ти из воћњака и запалити.

### Третирање цвета, плода, амбалаже

Превентивне мере у фази цветања обављају се препаратима у зависности од отворености цветова. Потребна су два прскања у неколико дана размака, у складу са брзином отварања цветова. Заштита плодова од трулежи мора се обавити и сузбијањем инсеката који праве ране, преко којих гљивице улазе у плод. Највећу штету праве трешњина мува, бресквин мољац, бресквин смотавац, шљивин смотавац, стршљенови и осе.

- Након бербе плодове треба смести у чисту и дезинфиковану амбалажу. Трулеж се развија и након бербе, уколико има услова за то. Осетљиве сорте се пакују у пластифициране тацне с појединачним лежиштима, како се плодови не би додиривали. Уколико се примети заражени плод, треба га одмах избацити и дезинфиковати амбалажу - наводи Вуловић.

Ова болест претежно напада коштичаво и јабучасто

## Много превенције

### Свака воћка има своју муку

- Монилија вишње узрокује сушење младара, јер се болест преко цветова прошири у њих. Опасност од монилије је већа, ако је неколико година узастопно период у време цветања вишње кишан
- Монилија брескве је веома специфична јер почиње да цвета у периоду када се завршава цветање кајсије. Дакле, ако су у близини кајсије, доћи ће до ширења заразе. Трулеж на плодовима изражена је и последица је оштећења од инсеката.
- Монилија кајсије није толико заступљена, јер цвета међу првима. Обично су довољна два третмана, боље на отвореном цвету, него у фази прецветавања.
- Монилија трешње се појављује код цветова, док је у мањој мери видљива на плодовима. Преко цветова болест се преноси на младе изданке, инфицира их и они се суше. Код плодова се трулеж шири кроз рупице које праве трешњине муве.
- Монилија шљиве јавља се код цветова, младара и плодова. Код плода шљиве трулеж је добро видљива. Пошто расту груписани, болест се лако преноси између њих, а добре услове стварају и штетни инсекти, као што је на пример шљивин смотавац.
- Монилија јабуке манифестује се углавном као трулеж плодова. Прво је захваћено мало подручје тамно-смеђе боје и временом се шири на цео плод.
- Монилија крушке је нешто мање уочљива него код јабуке, али су симптоми слични. И код крушке се симптоми болести појављују на плодовима.
- Монилија дуње је специфична, јер се суше младе гране у време цветања. Болест се манифестује и као трулеж на плодовима, а сушење цветова је изражено.

Највећи проблем је у томе што монилија преко зиме опстаје у зараженим гранама и плодовима који су остали у воћњаку, па се болест у пролеће поново развија, ветар је шири по воћњаку, а разносе је и инсекти



воће. Код коштичавог карактеристично је да долази до пропадања цвета и младих гранича, а код јабучастог до трулежи плодова. Дешава се да мање искусни воћари појаву симптома приписују мразу. Разлика је што код монилије пропада само део цвета, а код мрази сви цветови се осуше и пропадне

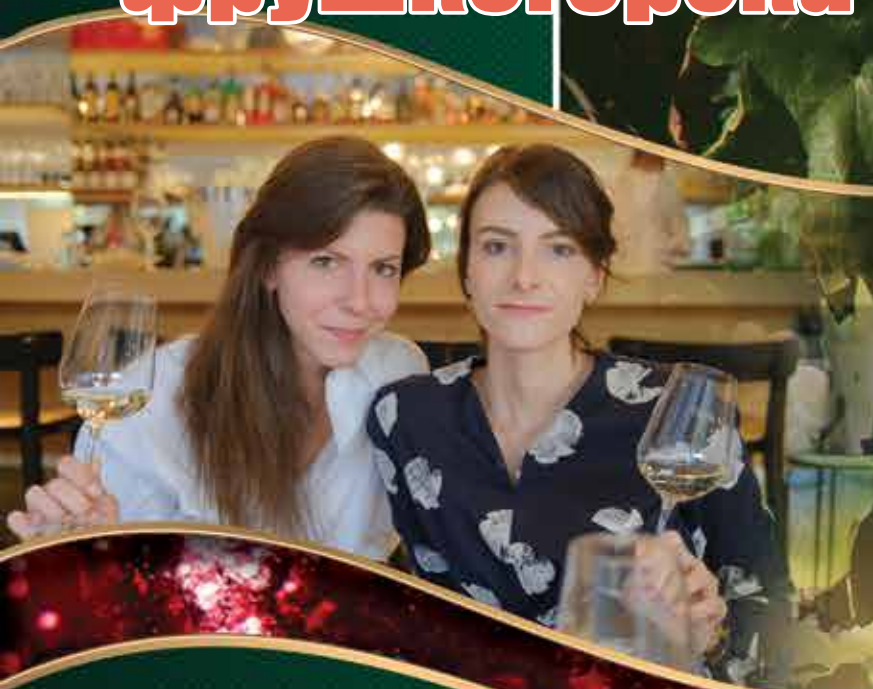






Пише: Зорица Милосављевић

# Истарској малвазији годи фрушкогорска микроклима



*Све што данас чини винарију „Веркат“ кренуло је од малвазије која је на Фрушку гору дошла случајно, по једној легенди - њедесетих година, и ту остала*

## VERKAT

### Плаћали порез У ВИНУ

- Назив винарије „Веркат“ је корен нашег презимена. Дошле смо до списка из 18. века из села Беркасово, одакле је наш отац, у којима се спомиње извесни Вујица Векетић. Касније се наилази на презиме Вркатић и на крају Вркатић. Касније смо сазнале да је тај први плаћао порез у вину - наводи Наташа Вркатић и додаје да је у летњиковцу живео чувени судија Никола Игић из Черевиха, чији лик је, док је службовао у Сремским Карловцима, послужио Паји Јовановићу за предводника у још чувенијој композицији Сеоба Срба, слици огромних димензија, коју је насликао по наруџбини патријарха Георгија Бранковића. Отуда и реплика познатог дела у подруму.

**М**алвазија, под чије се име може подвести више од педесет сорти винове лозе, међу њима и истарска које се послератне генерације некадашње СФРЈ радо сећају, данас се гаји у многим медитеранским земљама и острвима. Расте у Италији, Грчкој, на Сицилији, Сардинији, Корзици, Канарским острвима, у Шпанији, на Мадери, на хрватском приморју, али и у Черевиху! До тог питомог села на Фрушкој гори стигла је преко Истре, Југословенском железницом, нашавши нови дом далеко од медитеранске обале. Овде је малвазију Винарија „Веркат“, пронашла и сачувала.

- По легенди, коју ми прихватамо као истиниту, један од мештана Черевиха имао је сина у војсци, у Ријеци, педесетих година прошлог века. Како је војска тада трајала три године, желео је да га

посети, али му је била потребна новчана помоћ за куповину возне карте. Баношторска задруга му је у томе помогла, под условом да донесе отуда калем неке сорте. Донео је истарску малвазију и 1957. је засађен виноград на путу према Андrevљу, на парцели од 3,5 хектара. Баношторска задруга бринула је о том засади, да би крајем деведесетих година наш отац Лазар Вркатић, желећи да за своју душу купи комад земље да би производио вина за себе и пријатеље, дознао за ту парцелу и дошао у њен посед. Део винограда обновили смо 2008. године, други 2015. и досадили још мало па сада имамо пуних 3,5 хектара истарске малвазије. Малвазија је случајно дошла на Фрушку гору и ту остала. Од ње је кренуло све што данас чини винарију „Веркат“ - прича Наташа Вркатић, једна од трију кћери Лазара Вркатића, које су после очеве смрти основале винарију.

Сместиле су је у изнајмљену кућу на главном путу у Черевиху, коју је на некадашњем поседу грофа Рудолфа Котека, у непосредној близини његовог летњиковца, након што јој је продат, подигла породица Николић 1933. године. Та кућа, како каже Наташа, дала је посебну димензију породичном бизнису и заузела нарочито место у њиховим срцима, тако да се може рећи да је допринела начину на који раде.

### Јединствен засад добило своју боцу

- Ниједна од нас није планирала да се бави овим послом, иако је отац то желео - прича Наташа. - Ја сам правник, Соња историчар уметности и уметник, а Ивана историчар. Отац је био љубитељ вина, и то је пренео на нас. Он је производио малвазију из тог засада која је тада била позната као черевих-

ка малвазија. Када је сестра Соња завршила факултет, а ја била при крају, донеле смо одлуку, јер нам је било жао да такав јединствен засад не добије своју прилику, и своју боцу, да започнемо да се тиме бавимо као породичним послом. Ивана нам се прикључила прошле године, када сам морала на породично одсуство.

Удруживши свака своје знање и способности, иако живе, једна у Немачкој, друга у Београду, а трећа у Сремској Каменици, њих три воде винарију. Помоћ им пружа и Иванин супруг Божић, а самоуког виноградаря из Черевиха Марка Костића, који им је десна рука и у ког имају пуно поверење, доживљавају као члана породице.

- Винарију смо почеле да стварамо 2014, а догодине засадили грашак и мускат хамбург за розе. Четири године касније изашла је наша прва боца и

званично отворена винарија. За сада имамо 7,5 хектара винограда. Селективно смо га садиле. Поред истарске малвазије, имамо грашак бели и мускат хамбург. Наш грашак из 2021. дао је свој максимум и с њим смо побрале пуно медаља. Остала нам је једна парцела коју намеравамо да засадимо неком црвеном сортом, за коју још нисмо сигурне која ће бити. У оптицају су сорте које припадају умерено континенталној клими и средњоевропском поднебљу. На Фрушкој гори смо и желимо да добијемо најбоље од ње - истиче Наташа.

Каже да су сва вина која производе лагана, летња, неоптерећујућа, али су схватиле да им недостаје, такозвано зимско вино. Због тога су се упустиле у експериментисање. Направиле су малвазију барик, која је одлежала пола године у мађарском храсту, као пре-





*Поред истарске малвазије, имамо трашац бели и мускаџ хамбурџ. Наш трашац из 2021. је дао свој максимум и с њим смо побрале јуно медаља, каже Наташа Вркашић, једна од шрију кћери Лазара Вркашића које су после очеве смрти основале винарију*

лазно решење док не одлуче коју ће црвену сорту уврстити у сортимент, који се након тога, као и површине под засадом винове лозе, неће увећавати.

### Родна и захвална сорта

- Малвазија черевихка другачија је од истарске. То се осети и тако треба да буде. Нисмо ни у ком моменту тежиле да достигнемо стил који има у постојбини. Наша има мало више алкохола. Сваке године смо покушавали и мислим да смо то сад постигли, да извучемо од ње највише и схватили смо како треба да изгледа, кад треба да је беремо и шта да радимо с њом. Сваки технолог морао је да се узда у нас, јер нико од њих није радио с малвазијом. Она је врло родна, лисна и у винограду немамо никаквих проблема с њом. Захвална је сорта, иако се налази на Фрушкој гори. Наш засад је у котлини, што вероватно утиче на настанак такве микроклиме која јој годи. Никад не измрзава, чак је некад и редукујемо, да бисмо могли да радимо с њом. Данијел Соколовић тренутно ради као енолог код нас. Некада је радио у Вршачким виноградима и на Хиландару, а надам се да ће остати код нас - каже Наташа.

Признаје да сестра и она ништа нису знале на почетку, када је узгој лозе и прерада грозђа у питању, али су научиле. Соња и она провеле су две године у винограду да би овладале знањем и стекле вештину. Прошле су кроз сваку фазу производње: од винограда до прераде, етикетирања, паковања флаша, паковања кутија, дистрибуције до Београда и Новог Сада. Када почне прерада грозђа, обе су ту, Ивана има друга задужења. Како каже, неминовно је да се присуствује том чину, јер је прерада кулминација посла и биљке о којој се брине годину дана, ишчекује се гледајући у небо, при том се надајући најбољем. - И даље себе не доживљавамо правим виноградаркама, али јесмо винарке - додаје. - То је, као и сваки посао на

земљи, врло стресан и непредвидив. Сви имају предрасуде да је то мушки посао, а заправо је женски. Највише жена укључено је у рад у винограду. Тако је и код нас. Имамо дивну екипу од осам до 10 жена из Луга. Оне су годинама с нама, има, додуше, и мушкараца, и они обављају теже послове. То што оне раде је прави виноградарски посао. Брину о сваком чокоту, окопа-



вају, сецкају, заламају... Без њих ништа не би било. На срећу, има све више жена у овом послу, као и у другим делатностима. Виноградарски посао јесте непредвидив, али и врло узбудљив и даје вам много могућности. Свака година је другачија и сваку почињете од нуле. То је оно што је најизазовније.

### Винска кућа у амбијенту грофовског поседа

Иако пре започињања бизниса нису имале никакве везе са Черевихем, осим што су у њему имале виноград, сад већ, каже Наташа, пуштају корење. Винска кућа најактивнија је током лета, када је сваког дана отворена за љубитеље вина који у њој имају посебан угођај. Како у договору са садашњим власником имања имају могућност и да користе пространо двориште,

уређено у стилу какав је владао у време подизања летњиковца, лети у њему приређују различите винске догађаје. Тада је могуће примити до 200 гостију, док зими у три дегустационе просторије у кући може да стане око 25 посетилаца.

Осим у винској кући, вина ове мале породичне винарије могу се наћи по ресторанима и винотекама у Београду и Новом Саду. Сестре имају план да једног дана направе у винограду винарију са смештајним капацитетима. Садашњи посетиоци, а има их са свих страна, за сада могу да уживају у винима у предивном амбијенту грофовског поседа, али, нажалост, без прилике да ту и преспавају.

# GALENS Invest

## GRADIMO VAŠE SNOVE I USPOMENE.

Naši projekti:

Pupinova Palata  
NOVI SAD

PUPINS PALACE  
NEW BELGRADE

NEW MINEL  
RESIDENCE & OFFICE

ДНЕВНИК  
ПАЛАТА

DIPLOMAT  
HOTEL  
VRACAR

HOTEL  
JAHORINA  
★★★★

AVENIJA  
Garden Residence

KEJ  
Garden Residence

KEJ 2  
Garden Residence

LIMAN  
Garden Residence

WOODSTAR  
RESIDENCE

КНЕЖЕВ  
ПАРК

PASENT  
HOME

RUJ  
MOUNTAIN RESIDENCE

КРАЉЕВ ПАРК

Garden Hill  
TATARSKO BRDO

GARDEN

HOTEL  
ZLATIBOR  
★★★★

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

galens\_invest

Galens Invest

Galens Doo

[www.galens.rs](http://www.galens.rs)





Пише: Биљана Ненковић

**К**ажу да не постоји ниједан разлог да се из шетње у природи вратите без коприве. Ако морате да изаберете једну биљку, опет би то требало да је коприва. По изгледу скромна, а по хранљивим вредностима раскошна, ова ливадска биљка један је од највећих пријатеља нашег здравља. А њена сезона управо почиње!

Коприва је самоникла коровска биљка, коју од давнина прати глас о лековитим својствима. Сваки њен део, и лист, и корен и семенке, добри су за здравље. И стари Грци знали су за лековитост коприве, готово једнако као и српски травари и наше баке.

#### Убрзава метаболизам, јача имунитет, спречава упале...

Сматра се најпознатијим природним средством против малокрвности, утиче на стабилизацију шећера у крви, а као диуретик, регулише крвни притисак. Потпомаже варење и излучивање токсина из организма, користи се за масажу против реуматских болова и код остеоопорозе.

Народна медицина препоручује је онима кој имају проблем с алергијама, прехладом, гихтом, болестима јетре, жучи и слезине, код лоше пробаве, чира на желуцу и дванаестопалачном цреву. Убрзава метаболизам, јача имунитет, спречава упале, зауставља крварење. Подстиче обнову ћелија, па тако помаже и код обнове хрскавице.

Када је већ тако великодушна, издана и лековита, зашто је не бисмо више користили? Потребно је само пронаћи је у чистој природи, знати како је убрати, сачувати и на крају употребити. Нај-

*Сваки њен део, и лист, и корен и семенке, добри су за здравље*

### Јунећа капама с копривама

#### Састојци:

- кашика масти
- главица црног лука
- 3 чена белог лука
- 300 г коприве
- 200 г спанаћа
- 500 г јунетине исечене на коцкице
- мало соли, брашна и бибера

#### Припрема:

Коцкице јунетине уваљати у брашно и пржити их на масти. Када ухвате корицу, покупити их на тањир, а у масти у којој се пржила јунетина продинстати бели и црни лук и додати обарену коприву и свеж спанаћ. Све динстати док зелениш потпуно не омекша. Додати мало воде, да огрезне поврће, а затим и јунетину. Капаму посолити и и оставити да се крчка око сат времена. Служити уз кисело млеко.

### Доручак од коприве

#### Састојци:

- 20-ак врхова младе коприве
- главица црног лука
- кашика масти
- 5 јаја
- мало млека
- кајмак

#### Припрема:

Коприве обарити кратко у врелој води. У тигању на масти пропржити црни лук ситно исецкан и додати обарене коприве. Динстати највише 5 минута, па прелити умућеним јајима у које је стављено мало млека и кајмака. Посолити и служити за доручак.

### Пљескавице с копривом

#### Састојци:

- 500 г млевеног меса,
- 300 г коприве
- 3 везе першунa
- со
- уље за пржење
- По жељи једно јаје и мало брашна.

#### Припрема:

Опрати и очистити коприве и першун, насецкати и помешати с млевеним месом. Зачинити по укусу, додати јаје и мало брашна, да се пљескавице лепше обликују. Пржити их док не добију лепу боју.



## 100 ЈЕЛА СРБИЈЕ

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

# Здрав залогај с ливаде

*Најјаче дејство и најбољи укус имају листови младе, свеже коприве, убрани у пролеће пре цветања или у јесен пре него што формира семе*





**Б**аштенске живе ограде дугорочни су елементи у двориштима и због тога њихову садњу треба пажљиво планирати и правилно обавити. Рано пролеће један је од термина када би резнице требало посадити, и то пре почетка вегетације, уколико су оне голог корена или у бусену. Контејнерске саднице могу се садити преко целе године.

Резнице се саде једноредно, у каналу ширине и дубине од 40 до 60 центиметара. Мера слободне процене је да простор за садњу буде 2 до 3 пута већи од бусена. Уколико се одлучите за садњу у два реда, резнице би требало ређати цик-цак методом, односно, наизменично. Да би се формирала густа баштенска ограда, потребно је набавити младе биљке, јер се оне брже прилагођавају новим условима.

#### Орезивање и заливање одмах после садње

Пре него што се ископа канал или јарак, његов правац би требало одредити за-

тегнути кананом. У канал се ставља прегорело стајско ђубриво, затим слој земље и тек потом се саде резнице. Уколико су резнице у бусену, требало би их 24 сата држати потопљене у води, додати преосталу земљу око бусена и добро је сабити. Надземни део биљке тада се ореже и биљка се залије. Да би влага дуже потрајала, у овој фази препоручљиво је малчирати околни простор.

- Већину листопадних и поједине зимзелене врсте треба скратити до трећине висине. Ова мера помоћи ће да жива ограда касније добије на бујности и да има јаче гранање. Крајем лета, у првој години након садње, бочне избојке треба скратити такође на трећину. Зимзелене и већину четинарских врста, након садње и првих неколико година, треба резивати, али само бочне избојке. Вршни избојак оставља се да расте до жељене висине, па се тек онда орезује. У овом процесу треба бити вешт и не дозволити да жива ограда брзо достигне висину коју желите, јер ће тада доњи делови биљке, па и читаве ограде, оста-

ти проређени - каже Галина Ројевић, инжењер пејзажне архитектуре.

За формирање квалитетне живе ограде потребно је скоро 4 године. Уколико се одаберу спорорастуће врсте, потребно је и осам година. Да би имала своју функцију, ова ограда би увек требало да је шира при дну у односу на врх. Једино тако ће доњи делови добити довољно светлости. Када је већ формирана, треба је резивати два пута годишње, а слободнорастуће врсте једном годишње. Реч је о обликовању, како би се задржала форма.

#### Предност једноставном одржавању

Правилно формирана ограда има декоративну и практичну функцију. Она може физички да одваја или заклања простор. Међутим, она учествује и у стварању микроклиме, штити од ветра, праšине, апсорбује буку и непријатне мирисе.

Баштенска ограда може да се формира од једне или више врста биљака.

Пише: Биљана Ненковић

## Право време за негу живе ограде

Фотинија

Фото: Toshihiro Gamo - Flickr

## ограде

Најпогодније је спороотпуштајуће ђубриво, које ће хранити биљку наредних 6 месеци.

- Важан савет пре избора живе ограде јесте распитати се у расадницима о крајњој висини коју ће она достићи. Ако вам је потребна висока ограда, бирајте врсте које могу да достигну жељену висину и обрнуто, ако желите ниску ограду, одаберите патуљасте врсте. Сваки произвођач требало би да вам понуди спецификацију биљке. Друга препорука код одабира је да ли желите зимзелену, коју ћете само резивати, или листопадну, односно, цветну. Код ових других рачунајте на додатан посао скупљања лишћа у јесен - упозорава Галина Ројевић.

Уколико нисте сигурни у спецификацију резница или немате поверења, друга могућност је да од пријатеља и комшија сами узмете резнице већ формиране ограде, која вам се допада ■

За формирање шишаних живих ограда користе се зимзелени лишћари и четинари, а ређе листопадне врсте које се користе као цветне ограде. Њена висина може бити од пола метра, па до неколико метара. Може бити замена класичној зиданој огради или се може поставити паралелно с њом.

При избору резница пресудно је да оне буду једноставне за одржавање и гајење и да добро подносе резивање.

- Примера ради, декоративна и практична комбинација за баштенску ограду јесу четинари плаве и зелене боје. Приликом избора врста треба водити рачуна о томе да расту уједначеном брзином. Најчешће се за живе ограде користе тује, пачемпреси и тисе. Разлог за избор четинарских врста је и могућност подизања високих живих зидова - додаје Ројевић.

#### Која висина вам је потребна?

Прихрањивање младих садница обавља се у рано пролеће пре почетка вегетације, као и после сваког резивања.

## Популарне врсте

Осим класичних врста за живу ограду, попут тује, пачемпреса, шимшира или тисе, постоји још небројено врста, које су популарне за формирање баштенских ограда:



**Ловор вишња** (*Prunus laurocerasus*) има густу крошњу с меснатим листовима и занимљивим белим цветовима. Одлично успева на осучаним местима и у полусенци, док у потпуној хладовини мало спорије напредује. Веома добро подноси резивање.



**Фотинија** (*Photinia*) има доста варијетета, а по облику и боји листовима личи на ловор вишњу. Од ње се разликује по младим листовима, који су увек црвене боје.



**Ватрени трн** (*Pyracantha coccinea*) познат је и под називима пироканта и ватрени грм. Назив дугује великом броју плодова који су густо груписани. У зависности од тога који је варијетет у питању, боја плодова код ватреног трна може бити жута, наранџаста или црвена.



**Махонија** (*Mahonia aquifolium*) или орегонско грожђе лепо изгледа са жутиим цветовима у пролеће и плавим бобицама пред јесен. Зими листови добију бронзаноцрвену боју. Спада у спорорастуће врсте.



**Зимзелена божиковина** (*Ilex aquifolium*) ређе се користи за живе ограде, али има варијетета који су за то намењени. Носи и назив зеленика, а додатни декоративни детаљ су црвене бобице које су у ствари плодови и на биљкама су током зиме.





Пише: Љубица Петровић

Полуострво Истра у хрватском делу Јадранског мора изузетно је погодно за узгој маслина. Да је тако на овом медитеранском поднебљу открили су још стари Римљани, који су управо овде производили значајне количине врло вредног маслиновог уља.

На подручју града Водњана, на југу полуострва, смештени су ослунчани маслињаци, са земљом црвеницом, каменим „сухозидима“ и коридором топлог морског ваздуха који повезује источну и западну обалу Истре. То су, кажу, најбољи маслињаци у којима се производи најцењеније уље, а највећи међу

### Предност аутохтоних сорти

На квалитет уља утиче више фактора. У овом маслињаку кажу како је међу њима свакако и метода прераде. Важно је да се током процеса прераде примењују само механички поступци, и то у хладном окружењу, дакле, без загревања изнад 27 степени Целзијуса, те спровођења рафинације, а то је процес карактеристичан за производњу врхунских екстрадевичанских маслинових уља.

- Квалитет уља осигуравају и чисти сортни маслиници, интегрисана пољопривреда и органско ђубриво, као и примена иновација у узгоју - поручују у овом маслињаку. Одређене сорте имају већу количину полифенола, попут истарске бјелице (више од 450 мг/кг), што директно утиче на квалитет уља. Ниво полифенола повишен је и у осталим уљима аутохтоних истарских сорти маслина и креће се у распону 300 до 450 мг/кг.

## Најбоље маслиново уље с камена

њима је „Olio Vivo“. Овај маслињак, или маслиник, како кажу Истријани, простире се на површини од 56 хектара и има 15 тисућа стабала маслине, а члан компаније Велимир Јурић кроз осмех каже како је и у хиљадама исто 15.

### Посебне купаже за рибу и за црвено месо

Маслињак је подељен у правилну ортогоналну мрежу, подсећајући тако на

*У највећем међу, како кажу, најбољим маслињацима на полуострву, са 15.000 стабала на 56 хектара земље црвенице, имају седам сорти маслина и производе шест врста маслинових уља живота“*

римско наслеђе земљишних центурија, у којима се узгаја пет аутохтоних сорти и две стране, италијанске сорте маслина. Компанија се зове „Oleum Maric“, а њихов бренд је Olio vivo.

- Olio vivo је скраћено, у водњанском сленгу са италијанског olio vivo, што значи уље живота - објашњава Јурић за „Добро јутро“.

Од седам сорти маслина производе шест врста маслинових уља.



- Имамо четири сортна уља, то су аутохтоне сорте водњанска бужа, истарска бјелица, розињоле и жижолера, и од осталих правимо две купаже: једна је бон, то је благо уље и друга гајардо, која је једно јаче, моћније уље. Блажа иду са блажим јелима, са белим рибама, пилетином, тестенинама и рижом, док јача иду с црвеним месом, стекковима, шкољкама, руколом - наводи Јурић.

О томе колики је квалитет уља која се праве у овом маслињаку, најбоље сведочи то што су током прошле године освојили чак 17 златних медаља широм света и признања да је њихово уље светског квалитета.

- У Токију смо добили три златне медаље, у Дубаију три, четири у Њујорку, две у Паризу, две у Лондону и три у Монте Карлу - набраја Јурић и додаје како је Алманах маслинових уља, највећи из Рима „Flosio lei“ 2019. године уврстио „Olio vivo“ у топ 20 најбољих светских произвођача маслиновог уља за ту годину.

Годишње произведу укупно 50.000 литара маслиновог уља, свих врста.

### Ручна берба и хладно цеђење чувају квалитет

- Маслине се беру ручно, имамо принцип ране бербе, да би све што је добро и квалитетно остало у маслиновом уљу. Бербу почињемо око 1. октобра и беремо их сваки дан ручно. Одмах након бербе, након сат-два маслине иду у уљару и тамо се прерађују. Имамо неколико уљара које су врхунске овде, најновија светска технологија у кругу. Тамо се хладно цеди, пресује, и нигде више у Хрватској нема другачијег начина цеђења маслиновог уља, поготово у Истри. Нема више прераде која није хладно пресовање. Након два сата уље се враћа код нас. Ми га филтрирамо, да бисмо из њега избацили пулпу, вегеталну воду и све што касније доприноси кварињу уља, његовом пропадању. Онда савршено чисто уље иде у танкове и то затворимо, ставимо одозго

племенити гас водоник, који спречава оксидацију, уље не може тада да добије кисеоник. Он лежи на уљу и отприлике га тако и конзервира. Држимо га увек под температуром од 17, 18 степени Целзијуса, то је гаранција да ће уље целе године остати свеже и младо, како је и стављено - открива Јурић.

Овим послом бави се скоро 20 година, заједно с још два партнера. Занимљиво је да двојица никад раније нису имали контакт с производњом и узгојем маслина, а један, како каже, јесте нешто мало, али ништа значајно.

- Посао би тек требало да се исплати, јер је улагање било јако скупо. Ми смо од шуме радили плодно тло, тако да је то било јако скупо. Да смо радили на већ готовом пољопривредном земљишту, онда би било мало јефтиније, лакше. Али смо култивирали изгорелу шуму. У том програму смо и радили засад - казао нам је Јурић.

Помоћ добијају од државе, кроз мере руралног развоја, и то се по пољопривредној површини добија одређени износ који се сваке године мења, по хектару.

- Добијамо помоћ и за још неке мере које се примењују, као што је заштита од штеточина која није с отровима, која је органска. Нисмо уврштени у органску производњу, али средства су нам сва органска. Нисмо још увек затражили сертификат, пошто је маслиник млад, па смо се плашили да нећемо моћи да реагујемо ако налети најезда некаквих штеточина. Ако су млада стабла, може да их уништи, да поједе сав лист. Тако да сертификат нисмо тражили, али имамо услове да уђемо у еколошку производњу - истакао је Јурић.

Оцењује како је тешко бавити се маслинама, јер је то свакодневни посао.

- Неко мисли, засадили маслине и добро је, али не. Ми имамо целе године посао. Сваке године се ради резидба. Затим после тога иде узгој, заштита, прихрана маслина. Преко лета, ако је сушни период, треба можда и воде додати, мада смо ми у камену и то је савршено за маслину, јер када је маслина у чистој земљи, јако пуно трпи сушу. Када је у камену, боље је, јер камен некако чува ту влагу, прикупља је - набраја Јурић и додаје како је маслињак на јужној страни, која је увек положена, што јако погодује маслини ■

### Рана берба - бољи укус и мирис уља

- Када започети бербу маслина врло је важно питање. Одлука о времену бербе значајно ће утицати на квалитет и укус уља. Најцењеније уље, пријатног и свежег укуса по плоду маслине стари су Римљани називали ex albis ulivis, а добијало се при раној берби, када се боја плода мењала из зелене у зеленожуту. Фенолни састојци који уљу дају укус и мирис, зрењем маслине се смањују, стога је врло важно пратити процес зрења и правовремено донети одлуку о берби када је ниво полифенола у свежем плоду маслине највиши. Почињемо бербу у првим данима октобра, ако нам временске прилике то допусте, те практикујемо ручно брање маслина, како бисмо их боље очували, будући да су стабла још млада - напомињу у овом маслињаку.





Пише: Биљана Ненковић

сувом и сунчаном времену. Цветови се најчешће употребљавају свежи. Од њих може да се прави џем или се суше за чај.

Корен маслачка користи се за салату и сок, а вади се у рано пролеће или касно лети. Ако се суши, корен маслачка се најпре очисти и опере, па остави на прозрачно место. Пре цветања корен је слатког укуса, а након тога је горак, и најважније је да приликом вађења остане цео. Ако се засече, остаће без сокова.

у вариво од коприва - каже Ана Никодијевић из Овсишта код Тополе, која годинама прави зимницу и користи свеже, самоникле плодове природе.

**Салата, сок, ликер**

Пресна салата од маслачка припрема се тако што се листови наберу, оперу, насецају, а потом се прелију маслиновим уљем, лимуном и мало посоле. Младе листове треба брати пре цветања, а салату пре употребе треба оставити пола

**М**аслачак је прва самоникла витаминска салата. Пресна, здрава и бесплатна, стиже с ливада које се у марту зажује од његових цветова. После једноличне хране у зимским месецима, нуди опоравак организму и вековима је веома цењена биљка у народној медицини. За исхрану и лечење користе се листови, цвет и корен маслачка, али се беру и скупљају у различито време.

Ова ливадска биљка је изузетно здрава, али само ако се бере у незагађеној природи, далеко од прометних путева и загађивача. Листови се беру пре цветања, у марту или априлу. Тек убрани, користе се свежи у витаминским салатама или као додаток јелима. За касније се суше на прозрачном месту, заклоњени од сунца. Пре сушења одваја се сваки лист.

**Свежи цветови за џем и чај**

Цветови маслачка беру се у фази пуног цветања, у априлу и мају, када су потпуно отворени, и ову бербу треба обавити по

# Прва пролећна

- Маслачак јесте коровска биљка и многи га се плаше и заобилазе га. Углавном их је страх због млечног сока, али он није отрован. Права је штета не искористити овај моћан дар природе, који нас међу првима обрадује у пролеће. Довољно је само научити у које доба се који делови биљке узимају и тада су могућности за здрав додатак у исхрани неограничене. Листови маслачка стављају се у салату с осталим пролећним самониклим биљем, попут среммуша или

сата да одстоји. Добра је салата од једнаких делова маслачка и цикорије, које такође има на ливадама у рано пролеће.

*Ова ливадска биљка је изузетно здрава, али само ако се бере у незагађеној природи, далеко од прометних путева и загађивача*

**Ефикасан чистач организма**

Маслачак је веома ефикасан у изbacивању токсина. Примењује се код свих женских тегоба, проблема са дојењем, цисти, као и болести дојки. Млеко маслачка употребљава се за проблеме са желуцем, као и за чишћење јетре, жучи, крви. У народној медицини примењује се за смањивање масноће у крви. Као горки тоник одличан је за пролећно чишћење крви. Од витамина садржи А, Б, Ц, а од минерала магнезијум, фосфор, силицијум, натријум, сумпор, манган, затим бројне ензиме, каротеноиде и три-терпенски алкохол. Примењује се код различитих обољења као што је хепатитис, сва три типа, констипације, ентероколитиса, скорбута и анемије.



# Витаминска салата

**Храна за млечне краве и биостимулатор**

Маслачак се пре свега користи у медицини и у исхрани људи, али је важан део и сточне хране. Од животиња га највише воле зечеви. Посебно је значајан за животиње које дају млеко, јер садржи витамине и минерале потребне за стварање млека у жлездама.

Корен маслачка, преливен топлом водом, користи се као ђубриво за биљке, и за сузбијање штеточина, попут пламењаче или пепелнице. Као ђубриво, ојачава листове и подстиче раст биљке.

У пчеларству је ова биљка драгоцене, јер је препуна полена и привлачи пчеле и бумбаре, те је један од главних састојака ливадског меда.



*За исхрану и лечење користе се листи, цвети и корен маслачка, али се беру и скупљају у различито време*

Свеж сок од маслачка одличан је за ублажавање стомачних тегоба. Исцеди се из свежих листова и корена. Две кашичице таквог сока ваља сипати у чашу млека, додати мед и пити ујутру на празан стомак. Од цветова маслачка се прави сируп за сок. Мере су: две шољице свеже убраних цветова, килограм меда и сок од два лимуна. Смеси треба кувати на тихој ватри, док не добије сирупаст изглед. Узимати два до три пута дневно по једну кашику.

За прављење слатког ликера од маслачка Ана Никодијевић користи меру од 50 цветова, 60 грама меда, килограма шећера, једног лимуна и једног литра домаће ракије. Цветове маслачка прелива шећером или само медом у већој количини од горе препоручене, додаје лимун у колотовима и све прелива ракијом. Ликер треба оставити на тамном, али топлим месту две недеље. Потом га треба процедити и сипати у флаше.

Чај од маслачка прави се тако што се помешају једнаки делови осушеног листа, цвета и корена. Прелије се кипућом водом и остави да одстоји 20 минута. Овај чај је одличан диуретик и пије се два до три пута дневно пре јела ■





# ПОСЛАСТИЧАРНИЦА

GELATO - PÂTISSERIE - COFFEE

Пише:  
Зорица  
Драгојевић



*Једи сладолед за  
дневну дозу среће*

## СЛАДОЛЕДИ ИЗ ОЧАЈА И ЉУБАВИ ВЕРОЉУБА ШОБИЋА

да ми је рекла да правимо, правило бих - искрен је Верољуб, који је са супругом прву посластичарницу отворио, сад већ давне 1991. године у Новом Саду.

Како су у томе били почетници, могли су им увалити шта желе, али су имали среће и добили најбољи репроматеријал. Трудиле су се од првог дана да науче и учили су од најбољих, а кад су

У строгом центру Београда, сакривена између старих, предратних зграда, уклопила се савршено у окружење и ушушкала у локал у приземљу једна Посластичарница. Тек тако, без помпезног имена, без велике рекламе, скромна, али пркосна као и њени власници, крије тајне најбољег сладоледа у граду.

## Чаробњак из Посластичарнице

Овај сладолед је, не од арома, не од адитива, него од правог воћа, с изворском водом из манастира Раковице и пуно љубави који у њега уносе Верољуб и Јасна Шобић, заљубљеници у природно и домаће, и уметници у свом послу. Из те уметности настају укуси који вас, на први залагај одбију, а што их више једете, све више освајају. Ако бисте икада помислили да не може да се направи сладолед од сира или ајвара, или можда сладолед за вашег љубимца, преварили бисте се. Овде је и то могуће. У „безименој“ посластичар-

ници свако ће наћи нешто што вреди пробати. Запитали смо се како је почела ова добра прича?

### Квалитет је 95% хигијена и 5% поштење

- У овој посао ушли смо деведесетих година, из чистог очаја. Јасна је завршила политичке науке, ја филологију и после ко зна којег пропалог конкурса на који смо се пријавили, решавамо да се бацимо у приватан бизнис. Њена идеја је била да то буду сладоледи. Мени је било сасвим свеједно и шрафове

купили машине, уз њих је, по уговору, дошао и мајстор из Италије да им објасни како се ради. За три сата које је провео с њима, Верко, како га најближи зову, научио је најбитније. За сладолед је пресудна хигијена.

- Кад причамо о квалитету сладоледа, 95% квалитета је у хигијени, преосталих пет посто је поштење газде. Колико квалитетан материјал убациш, толико квалитетан производ феш и добити. Сладолед је намирница опаснија и од меса, и мора се о свему водити рачуна. Остало је строго придржавање рецептуре, што подразумева тачан међусобни однос протеина, масноће и шећера да би се добио кремаст производ. Тај кремасти производ, који сви волимо, у последњих тридесетак година је направљен, углавном, од готових воћних паста и то ми није било по вољи - каже Верко.

*Моја љубав према  
сладоледу се јојавила  
у дешињсџиву, још увек  
је џу и никад неће  
џресџаџи*



ГРОЖЂЕ

МАЛИНА

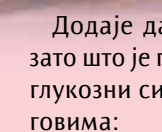
СУСАМ

ЛЕШНИК

КАРАМАНКА

ВИШЊА ЈОГУРТ

ОРАХ



*Сладолед  
Са Стиавом!*

Додаје да је из индустрије отишао зато што је први састојак сваке те пасте глукозни сируп. Ту воћа има тек у траговима:

- Битно се мења прича ако то избациш и убациш право воће. То је сасвим друга математика. Треба познавати материју и шта ти које воће доноси, да не идемо до тога да се малина, коју сам данас направио, разликује од малине коју ћу сутра направити, јер је другачије сазрела.

### Најбоље смокве из Требиња...

Верко поручује да су изласком из индустријске производње он и супруга повратили достојанство занатском сладоледу. Што су дубље улазили у материју, све више су откривали недостатке. Одлучили су да им индустрија не треба и да то није сладолед.

- Почели смо да правимо занатски сладолед - наставља. - Вратили смо достојанство сладоледу, који је пре тридесетак година, док нису улетели адитиви, шећери и глукозни сирупи, био благотворна намирница за људски организам. Ми овде радимо све другачије, све је много спорије, много теже, много нас више кошта. Накнада за све то је то што овај сладолед можете дати свом детету без размишљања. У њему нема ниједног потенцијалног канцерогеног адитива, али има ајвара, правог, правца тог ајвара. Укус овог сладоледа вас или одмах освоји, или одбије, сре-

дине нема. Када га пробате, осетићете и паприку и сладолед, неком неспојиво, неком одлично уз мезе.

За ајвар нема замене, вештачке ароме не постоје. Верко га купује увек од исте жене и стално мора бити истог квалитета. Тражи укус који му се свиђа. У сладоледу је једно од правила - константа. Верко и за тикве лудаје има „своју“ жену на Земунској пијаци од које увек купује, док су смокве „једине праве“ из Требиња и није их лако пронаћи.

- Тиквама које купујем од „моје жене“, апсолутно сам задовољан - истиче - сладолед од њих има и густину, и структуру. Што се смокава тиче, пре пар година сам их купио од човека из Требиња и то су биле најлепше које сам у животу јео. Наравно да је и сладолед одлич-

но прошао код муштерија, али следеће смокве нису биле тог квалитета и цела количина сладоледа од њих је неславно завршила. Недавно сам поново наишао на тог човека, откупио све смокве и сад правим сладолед... ▶

### Руси луди за сиром у корнету

У Верољубовој Посластичарници налазимо још нешто што је мало вероватно да је неко спојио. Сладолед од сира, на почетку слаткаст, са структуром качкаваља, на крају зрнаст. Невероватно искуство, поготово за љубитеље сира.

- То је оно где сам се играо - поверио нам се. - Правим га од „пиротског мешанца“ из Пиротске млекарске школе и трудио сам се да буде нежан и да се тек на крају непаца осећа. Некима се јако свидео, наравно, некима се и не свиђа. Руси, којих је сад пун Београд, луди су за сиром. Добио сам озбиљна признања од великих имена сладоледарства и рекли су да сам убо ту ноту. Од 27 врста сладоледа које имамо, решио сам да две буду гастро сладоледи, то су сладоледи који иду уз слано. Једна од мојих муштерија, одушевљена ајваром, тражила ми је по 150 кугли ајвара и сира за свадбу. Послужили су уз мезе и сви на свадби су били одушевљени



ДИЊА ЦЕРОВАЧА



СМОКВА

МУШМУЛА

БРЕСКВА

ДРЕН

ШУМСКА ЈАГОДА

АЈВАР



Сладолед Са Ставом!

### ...и воће српско, аутохтоно

Кад нађе добру сировину, не може да направи лош сладолед, изричит је Верољуб. И, углавном бира домаће, аутохтоне врсте воћа. За њега, за сладолед који прави, једина права крушка је караманка:

- Виљамовка је укусна, немам ја проблем с тим, али та сорта мора много пута да се прска док не сазри. Нашу караманку ако попрскаш једном, она пропадне. Не треба је прскати, јер не подноси хемијске препарате. По питању воћа наша посластичарница је српска посластичарница, сво воће је наше. Нема кивија, банане, манга, папаје, али има мушмуле, дрењина, бундеве, караманке, суве шљиве. Сува шљива мора бити пожегача или маџарка, евентуално чачанска родна, друго не признајем. Зато је и караманка, зато је и боровница шумска, а не из узгоја, зато су ту дрењина и трњина.

А, оскоруша, она која скупља уста и горчи кад је једете, била је и за овог сладоледџију откривење.

- Мислио сам да сладолед од оскоруше неће ићи, али је све распродато - истиче са задовољством. - Невероватно колико је људи било одушевљено. Ту је и нешто моје, нешто што ја волим - камилица. Супруга и кћерка воле лаванду и инсистирале су да направим сладолед од лаванде. Њима сам направио лаванду, себи камилицу из ината. Мислим да сам је добро направио, а за преко три деценије пословања с Италијанима нигде ни сам нашао сладолед од

камилице. Многи пословни партнери признали су да нигде нису пробали камилицу, сем код мене. Она је, некако, наша биљчица.

Куд год се по Посластичарници окренете, како у коју посуду погледате, доживите шок. Пријатан, додуше. Мала, обична радња с толико изненађења. Видимо белу тамјанику, а нисмо у винском подруму. Зашто бела, а не црна тамјаника?

-Зато што сам прво од беле тамјанике из Жупе Александровачке направио сладолед - објашњава чудотворац из Посластичарнице. - Улетели смо са том тамјаником, јако сам задовољан како сам је направио и избалансирао и, што каже Чола, „ја ту ништа не бих мењао“.

### Повратак достојанства занату

Док с пуно љубави и страсти прича о сладоледу, Верољуб Шобић с много мање ентузијазма прича о опстанку занатског сладоледа.

- Тренутно готово да не може да се живи од овога. Производно је скупо, споро, још и ја инсистирам на томе да се не рекламирам пуно, јер је ово моје уживање. Надам се, ипак, да ће људи почети да размишљају шта једу и да ће се вратити правим вредностима. До тада је страст оно што нас одржава - истиче, задовољан што његова и Јаснина кћерка зна све тајне заната и што ће наставити породичну борбу за повратак достојанства занатском сладоледу.

Сад да правим и белу и црну, онда бих ишао на подрум вина а не на сладолед.

И таман кад помислите да сте све пробали и да више нема изненађења, Верољуб вам покаже сладолед за псе.

- Сладолед за псе сам направио посебном приликом у два укуса. Један и дан-данас имамо у понуди, а то је на бази јогурта и шумске боровнице, а други је био бундева и шаргарепа. Оба су добро прошла код муштерија, али овај су мало више волели, па је остао. Тај сладолед је исти као за људе, једино што нема шећера, већ је у њему фруктоза. Често се деси да дођу власници паса, узму куглу за љубимце, а онда две за себе... ■



### VIŠE OD SPA

Voda obogaćena magnezijumom, kalcijumom, kalijumom i velikim brojem ostalih minerala teče našim bazenima i kupatilima na preko 4.000m<sup>2</sup> 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“.





## Цицине креме могу и да

*Мелем за ојекотине и ожилке  
Данка Станисављевић Цица из Деспотоваца  
јрави више од 40 година, а пре две године,  
уз помоћ ћерке фармацеутике, почела је да  
производи природне прејараше за негу лица и шела*

Козметички производи Данке Станисављевић Цице (62) из Деспотоваца су апсолутно природни, тако да би буквално могли и да се једу. Креме за лице и негу коже, мелеми за пете, за опекотине и ожилке, као и против хемороида, отеклина и проширених вена, дезодоранси, биљна етерична уља и балзам за усне, прављени су од пчелињег воска и меда с Хомоља, матичног сока органски гајене ароније из Витанца и у нерафинисаном сунцокретовом уљу домаћег произвођача. У кремама нема вештачких конзерванаса, емулгатора, боја или било каквих других додатака. Пре више од 40 година од игуманије из манастира Манасија код Деспотоваца, задужбине деспота Стефана Лазаревића, добила је рецептуру за мелем против опекотина. Данка тада није ни слутила да ће он постати толико популаран и да ће доста година касније и сама почети озбиљније да се бави производњом мелема и крема.

ревића, добила је рецептуру за мелем против опекотина. Данка тада није ни слутила да ће он постати толико популаран и да ће доста година касније и сама почети озбиљније да се бави производњом мелема и крема.

### Игуманијин аманет

- Моја мама је била бабица, а игуманија је знала да сам ја од малена проводила доста времена на планини и у шуми, тражећи лековите биљке. Дошла је једном код моје мајке и рекла да има мелем чији рецепт жели мени да остави у аманет. Тако је кренуло. Направили смо мање количине за нас и давали пријатељима и рођацима. Мелем је савршен и помогао је свима који су га користили. За врло кратко време

престаје и бол и црвенило код опекотина. Мелем садржи восак, мацерат зове, корен зове, кантарионово уље, прополис, мед. Тај мелем правим више од 40 година - испричала нам је Данка.

Пре две године Данкина ћерка Александра Бранковић, која је фармацеут, предложила је да удруже њено знање из фармације и Цицино искуство - и тако су настали Цицини мелеми.

- Почеле смо да производимо најпре две креме, па смо прошириле асортиман. Укључиле смо нове биљке с нашег поднебља, и то из делова који нису загађени. Идемо што даље на планину, где нема аутомобила, загађења, и тамо беремо биљке - наставља наша саговорница.

Данка је дете планине и каже да никада није желела да оде из овог краја.

### Восак природни конзерванс

- Највеће задовољство ми је да нађем праву биљку за прави лек. Наша идеја водиља била је да уопште не користимо хемију, ни у траговима. Зато берем лековите биљке на загађеној планини. Користим жалфију, камилицу, румарин, лаванду, кантарион, багрем. Берем их углавном на Бељаници, која је 30 километара удаљена од града, и ту нема загађења. Восак је с Хомоља. То је бели восак, који се користи за

## се једу

новим уљем, али се сунцокретово показало као боље, јер потиче с нашег поднебља. Она саветује да користимо биљке из свог окружења, с поднебља где живимо и каже да генетика ту игра важну улогу. Генетски код који носимо је јако битан. Зато треба и јести храну с територије на којој живите. То не значи да не поједемо некад и плодове мора или кинеску храну, али треба да будемо одређени за храну коју су јели наши преци.

Иако у кремама нема конзерванса, није потребно да се држе у фрижидеру. - Восак је најбољи природан конзерванс, у воску не може ништа да се поквари, већ одржава крем свежеом. Креме се не морају држати у фрижидеру ако је температура до 20 степени. Сви наши препарати су одрживи на тој температури. Ми их не чувамо у фрижидеру, већ у хладном земљаном подруму, значи, трудимо се да их и чувамо на природан начин - истиче Цица.

### Све прави као за себе

Данка не прави велике количине крема, већ га припрема по потреби.

- Количине зависе од захтева тржишта. Не правим залихе, јер ми је битно да креме буду свеже. Отприлике се прави око килограм креме. Када има веће потражње, радимо и више. Сваку крем правим као за себе. Оно што остане после паковања, намажем на лице. Цене нису толико велике, колике би биле у иностранству за такву врсту производа. Није нам циљ да зарадимо, већ да се одржимо, и зато и немамо високе цене. Желимо да

производњу крема. Користим и нерафинисано биљно уље, купљено од пољопривредног произвођача који не користи хемију у производњи. Биљке потапам у нерафинисано сунцокретово уље. Тако се прави мацерат - каже Данка.

Биљка одстоји у сунцокретовом уљу одређено време и пренесе му лековите састојке. Раније је Цица радила с масли-

наши производи буду свима доступни. Продајемо у неколико продавница у околини и преко Интернета - истиче Данка. Најтраженије су крема за лице, крема за негу коже, мелеми за опекотине, крема за вене и хемороиде. Тражени су и дезодоранси, који су погодни за оне који су алергични на парабене. - Најсрећнија сам када ми се људи јављају и кажу да су задовољни производима. Када нешто радите са задовољством, с пуним срцем, без оптерећења, када видим спремљене теглице с кремама, ја сам срећна. Производњом оваквих крема ми се враћамо природи, којој дугујемо велику захвалност - каже Цица ■



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  
**dobrojutra.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.





Пише: Светлана Мујановић

**Б**иљка **сремуш** (*Allium ursinum*), у народу позната и као дивљи бели лук, медвеђи бели лук, шумски лук, углавном расте у вишим планинским пределима, међутим, све је више људи који га гаје и у баштама. Препознатљив је по јакој ароми и љуткастом укусу. Бере се од марта до маја, све док не почне да цвета, па су у том времену шуме и пропланци пуни берача.

У шумама се лако проналази, али током бербе треба бити пажљив. Наиме, веома је сличан украсној биљци ђурђевку који је отрован па би „бркање лончића“ могло да буде кобно, чак и смртоносно. Изгледом, сремуш подсећа и на мразовац и чемерику, који такође могу да изазову тровање. Препознајте га уз помоћ једноставног теста. Ако замирише на бели лук, кад листове протрљате међу прстима – то је сремуш. Мразовац расте ис-

кључиво у јесен и на ливадама, па берачи не би требало да их помешају.

Листове берите пажљиво, сеците маказама или ножем, не уништавајте читаву биљку – требаће и вама и другим биљоберима и нередних година.

#### Луковица из шуме и осунчано, влажно место у башти

Ова самоникла шумска биљка прави је дар природе, вишенаменске употре-

Прејознашљив је по јакој ароми и љушкасћом укусу



*Током бербе треба бити пажљив, јер сремуш личи на мразовац и чемерику који могу да изазову тровање, а веома је сличан украсној биљци ђурђевку који је веома отрован па би „бркање лончића“ могло да буде кобно, чак и смртоносно*



бе. Користи се као храна, лек и зачин. У рано пролеће беру се листови и користе у исхрани и за припрему разних тинктура, од априла до јуна сакупљају се луковице и млади листови, а у августу само луковице. Легенда, по којој је назван медвеђим белим луком, каже да у рано пролеће медведи, после буђења из зимског сна, најчешће једу луковице ове биљке коју налазе у шуми, јер им оне дају све потребне нутријенте, како би брже повратили снагу после „зимске дијете“. Кад на медведе делује овако, замислите тек какве добробити сремуш има на људски организам.

До пре само неколико година био је искључиво дивља биљка, становник шума и прилика да вредни сакупљачи лековитог биља зараде прве паре. Наиме, сремуш није погодан за сушење, користи се само свеж, или у разним правцима.

Међутим, развојем свести о могућности „припитомљавања“ разних дивљих популација тако што ће се „имитирати природа“, па им се у баштама направе услови које имају у шуми, и ова биљка је почела да се гаји. Све више је башта у којима се, у неком скривеном кутку, у пролеће зазелени и сремуш. Размножава се најчешће луковицама које се из шуме пресаде у неко скривено осунчано „ћоше“, где има довољно влаге и где је земљиште добро дренирано.

Прија му влажно, али не и забарено земљиште, и да током зиме буде ушукан у „шумску стељу“, коју на окућници чине листови воћака, украсног листопадног дрвећа, поврћа... У природи се размножава и семеном у пролеће, али на окућницама то тешко може да успе. У већ укорененом и разбокореном усеву, то може да се деси. Лети га треба заливати, као и поврће, а при-

храна није неопходна ако се редовно ушушкава у органске остатке.

#### Моћни чистач организма

Осим поменутих имена, за сремуш се често користи и назив „убица отрова“, а све због невероватне моћи чишћења организма, пре свега система за варење, крви, жучи, јетре... Нутриционисти препоручују сремуш као обавезан додаток исхрани, посебно почетком пролећа, када му је и сезона, како би се организам очистио од свих токсина који су се током зиме накупили у нашем телу. Његови састојци везују отрове и масноће из крвних судова, црева и желуца... и избацују их из организма. Свако ко га у сезони једе свакодневно, лакше подноси пролећни умор. Сремуш се од давнина сматра

изузетно лековитом биљком, па тако влада мишљење да би људи били потпуно здрави када би га јели сваки дан. Биохемичари чак тврде да је здравији и од белог лука, а и мирише као он, јер дивљи лук подмлађује крвне судове и чини их еластичним.

Сремуш чисти јетру, бубреге, црева и жучну кесу. Дивљи бели лук има велику улогу и у лечењу инфекција горњих дисајних путева због антибиотских способности, чисти слуз из плућа, а његова највећа предност у поређењу с антибиотцима, јесте да садржи етарско уље с алицином и сулфатним једињењима, на које вируси и бактерију не могу да стекну отпорност.

Богат је витаминима А, В1, В2, ниацином, фолном киселином и витамином Ц, којег има 14 пута више него лимун, више у листовима него у луковици. Садржи и сумпор, магнезијум, манган, гвожђе, богат је и етарским уљима, вредним минералним солима, шећером, каротеном... Јако дејство има и на цревне паразите и спречава упале слузокоже црева, снижава висок крвни притисак, спречава појаву атеросклерозе, односно, повољно делује на цео кардиоваскуларни систем. Уз помоћ сремуша могуће је отклонити главобољу и несаницу и олакшати дисање код бронхитиса. Делује антибактеријски и помаже да ране брже зарастају.

#### Кувањем, замрзавањем и сушењем губи лековитост

На трпези се медвеђи лук може наћи у облику салате, самостално или као додаток зеленој или купус салати. ▶

## Сремуш здраве крепи и болесне лечи

### Сремуш у маслиновом уљу

Ово је још један начин како да се лековита биљка сачува за зимске месеце. Изблендирајте већу количину сремуша с квалитетнијим маслиновим уљем, најбоље екстра девичанским. Количина маслиновог уља зависи од густине коју желите да добијете. Све се улије у теглу, затвори и чува у фрижидеру, где може да траје и шест месеци, а користи се као додаток јелима или прелив за салате.

Фото: Geoff Kell -Flickr





Фото: Guido - Flickr

Можете га додати и у чорбе, сосове, на крају кувања као исецкан и свеж, а посебан укус даће свим врстама тестенина. Препоручује се да се једе свеж, јер термичком обрадом, као и замрзавањем и сушењем, губи лековита својства. Од сремуша може да се направи и врло једноставан, а укусан намаз за доручак или вечеру. Листове исецајте што ситније и додајте их у крем или испасирани старији сир, мало посоли-те и добићете веома укусан и здрав домаћи намаз.

Листови сремуша, док су још увек млади, због обиља минерала, препо-

*Лековити и љуни витамини, хранљиви и арома-  
тични, листови сремуша сакуљљају се љажљиво,  
одсецају маказама или ножем и не уништава се  
чиштава биљка, јер ово самоникло благо љприроде  
ваља сачуваши и за наредне љодине*

рчују се особама које пате од високог нивоа холестерола и триглицерида у крви, и од високог крвног притиска. Ова биљка повољно делује на артерије и може спречити атеросклерозу. Конзумирање свежег сремуша благотворно делује и на паразите у цревима, штити

црева од иритација, а организам од прехлада и грипа. Помаже у лечењу бронхитиса, јер прочишта дисајне путеве, олакшава дисање и смањује кашаљ.

Свеж сремуш као салата препоручује се особама које имају проблема са желуцем јер смирује болове које узрокује чир и подстиче обнављање оштећене слузокоже. Ова биљка има способност да шири крвне судове и чини их еластичним, што позитивно утиче на функционисање срца. Спречава инфаркт тако што јача и подмлађује срчано мишићно ткиво. Благотворан је и за кожу. Сремуш је и као купка идеалан за све који имају проблематичну кожу с екземима и дерматитисом ■

### Тинктура од сремуша

Листове треба прво опрати, мало просушити кухињским пешкиром, исецкати на резанце и убацити у већу теглу. Прелити ракијом, најбоље лозовачом, добро затворити металним поклопцем и оставити две недеље на сунцу. После процедити, улити у флашу и чувати на хладном, сувом и тамном месту или у фрижидеру. Као лек се користи свакодневно, али не читаве године, по десетак капи разблажених у мало воде. Ако су здравствени проблеми већи, пије се по једна кашичица ујутру и увече.



Компанија љородице Стевановић „Напикор-S“ која свој бренд развија на старим љородичним рецељштурама, а у складу с најновијим трендовима љрераде здравих љлодова воћа, недавно је добила специјална љризнања Сајма ећно хране и љића за љемове од шљиурака и од шљива

## „Мој љем“ од шумског воћа

Гарантујемо да је најбољи и враћамо новац - пише на сајату www.mojdzem.rs којим мала породична компанија „Напикор-S“ из села Прекодолце крај Владичиног Хана представља љем од шипурака, један од својих врхунских производа из бренда „Мој љем“. Недуго након ове несвакидашње поруке стигла је у село подно Власинских планина и својеврсна стручна потврда квалитета прооизвода који тек крче пут на пробирљивом тржишту здраве хране. Йем од шипурака „Напикора-S“ добио је специјално признање 16. Београдског сајма етно хране и пића. Ово признање припао је и љему од шљива исте компаније.

У најновијем асортиману нашег бренда, поред награђених од шипурка и шљиве, налазе се и љемови од дрењина, кајсија и јагода - каже млади директор Бранимир Стевановић. - Признања нас нису изненадила, јер све у теглама је 100 посто природно, све је домаће и чисто, без адитива и конзерванса, без вештачких боја и арома и уз минимално додавање шећера. Йем правимо по традиционалној породичној рецептури и пажљиво кувамо у малим количинама. Не трчимо за зарадом, најважније нам је да квалитет буде изузетан.

Брига о квалитету првенствено је брига о сировинама. Плодови које Стевановићи прерађују у својој породичној радионици су или шумског дивљег воћа, или из гајених органских засада.

Беремо на 1.000 до 1.500 метара надморске висине, око Власинског језера, на околним падинама Власине и Кукавице. Дивље воће овде расте без икаквих загађења. У истом окру-

### Породица - радни колектив

„Напикор-S“ у селу Прекодолце код Владичиног Хана добар је пример породичне компаније. И по људима који у компанији раде, по потпуној посвећености једне породице њеном бизнису и развоју, а и по историјату. Израсла је из радионице „Напикор“ коју је од 1993. године до одласка у пензију водио отац породице, Драган.

Драган јесте пензионер, али је још увек веома активан у фирми. Он је започео наш породични посао и у њега унео велико искуство и мунули рад из комбината „Делишес“ у Владичином Хану - каже Бранимир. - Отац је својевремено патентирао полупроизвод, еколошку кашу од шипурка, а и данас је драгоцен његово искуство и његов допринос пословању „Напикора-S“. Цела наша породица је један уигран радни колектив, у којем свако има своје задатке, млађи брат, који је агроекономиста, и ја. А, мама Милунка, професорка физичког васпитања у пензији, и моја супруга Славица, одговорне су за кухињу, не само породичну, већ и у производњи.

жењу су и наши засади кајсије, шљиве, јагоде и малине, али малину не прерађујемо због високе откупне цене. Сада је исплативије продавати је свежу, а љем од ње био би прескуп за наше купце - објашњава Бранимир.

Друга „тајна“ квалитета „Мој љема“ је у технологији и начину прераде. Ту им помаже вакуум упаривач, истиче наш саговорник:

Сличан је експрес лонцу, јер кувамо у вакууму па су и температуре ниже, до максимално 60 степени Целзијуса. Тако у љемовима задржавамо све хранљиве и лековите састојке које садржи свеже воће. И на то мислимо кад кажемо да су наши љемови сто посто природни.

Нови корак „Напикора-S“ у освајању квалитета биће програм „долче - натура“ који потпуно искључује сваки траг додатних шећера. У љемовима ће остати само воћне сласице из шумског и органски гајеног воћа.

То нећемо моћи да финансирамо сами - указује Бранимир Стевановић. - Тражићемо помоћ за опрему и за стандардизацију из европских фондова.

Породичној радионици Стевановића потребни су ослонци и у продаји, боље речено, сарадници или партнери.

Производимо (и сакупљамо дивље) воће, имамо око 5 хектара сопствених засада вишања, малина, купина... и прерађевине, али нисмо трговци - истиче Бранимир. - Тражимо пут до ексклузивних радњи које продају здраву храну и до врхунских ресторана и хотела. Експериментишемо с минијатурним паковањима љемова за потребе њихових менија. То су наше амбиције и наша настојања. Тежимо да тржишту дамо најбоље и да нас по томе препознају, а обим производње подређен је примарном циљу - квалитету.

Св.К.





Пише: Биљана Ненковић

Верује се да опојни мирис зумбула помаже да и најхладнија особа на свету отвори своје срце и покаже љубав, или да је осети! Символ је верности и истрајности, због очаравајуће плаве боје. Овај весник пролећа у себи носи и скривену поруку и питање - волиш ли ме? Ако га поклањате неком, упућујете му управо то питање! Зумбул је један од ретких цветова кога прати убедљиво највише легенди о настанку, боји, значењу...

Назив овог цвета, који нас сваког пролећа обрадује, у преводу значи плаво звоно - *bluebell*. Сматра се да је првобитно добио назив по имену грчког пастира Ендимиона, у кога се заљубила богиња Месеца Селена. У Старој Грчкој и почиње мистерија која се повезује с овим цветом. Легенда казује да је пастир своју вечну младост дуговао богињи, која га је сваке ноћи посећивала, да би га пољубила.

**Венчић подршке и охрабрења**

Друга легенда повезана је с обликом зумбулових латица. И Ајакс и Одисеј су након Тројанског рата и Ахилове

смрти тврдили да им припада његово оружје. Одлуку да оружје припадне Одисеју донело је Веће старца, а Ајакс се, разочаран, пробо мачем. Из капи његове крви израсли су зумбули, чије су латице биле у облику слова алфа и ипсилон, прва два слова Ајаксовог имена. На грчком зумбул значи цвет кише, али су га звали и цветом туге.

Вековима уназад популаран је на Балкану. Води порекло из Мале Азије, а у

Европу су га пренели Римљани и Стари Грци, са симболиком која указује на сету и недостижност. Други, пак, више верују у старе келтске легенде, у којима се може чути да је то опасан цвет који човека може да опчини, односно, омађија. Одатле потиче веровање да звончићи зумбула звоне како би призивали вештице да се окупе. Због тога је, верује се, опасно шетати пољем зумбула, јер се може остати без душе.

# Цвет легенди и опојни мирис матије

Воли заштићено место у башти на директном сунцу и пропусљиву, хумусну земљу, како би што дуже цветао

**Римски или холандски**

Код одабира врста треба знати да такозвани римски зумбули имају ретке цветове, обично беле, ружичасте или плаве боје, али јаких мириса. Холандски зумбул има густо збијене цветове у белој, беж, розе, црвеној и љубичастој боји. Особе с осетљивом кожом требало би да носе рукавице, јер контакт с луковима зумбула може да изазове алергију.

Овај весник пролећа у себи носи и скривену поруку и питање - волиш ли ме?



Не ваља га држати у дневној или спаваћој соби јер мирис може да изазове главобољу, није близу деце, јер ако га поједу, могу имати стомачне проблеме

Осим тог скривеног, вечитог питања - волиш ли ме, верује се да јак мирис зумбула доноси хармонију и равнотежу. Због тога се зумбул даје и у знак извињења. Уколико се неко осећа несигурно и безвољно, верује се да му треба поклонити зумбул, јер он изнова буди и враћа сигурност. Верује се да ће људи који могу да преврну унутрашњу страну цвета, засигурно освојити срце вољене особе.

Зумбул је уједно и симбол понизности и знак посвећености. Овим цветом дајете некоме до знања и да сте ту за њега. У нашем народу, популарно је прављење венчића од цвећа и биља и зумбул је у пролеће увек у њима. Верује се да то даје храброст девојкама које га носе око главе. У Индији се размењују цветни венци у току венчања, како би се увек говорила истина.

**Цвета и залива се до маја**

Без обзира на бројне легенде и симболику, зумбул у нашим баштама изазива радост и узбуђење због доласка пролећа. Као и свако цвеће, треба га неговати и пазити. Иако је првобитно био у плавој боји, данас се може наћи и у белој, розе, црвеној, љубичастој. То је цвет јаког и слаткастог мириса и кратке вегетације. Воли заштићено место у башти на директном сунцу и пропусљиву, хумусну земљу, како би што дуже цветао.

Уколико је зумбул у саксији и у кући, ноћу би требало да је на хладнијем месту, како би што дуже цветао. Не би га требало држати у дневној или спаваћој соби, јер мирис може да изазове благу главобољу, а цветиће би требало држати подаље од деце, јер ако их поједу, могу имати стомачне проблеме.

**Светски дан зумбула**

Луковице зумбула су у прошлости биле толико скупе и недостижне, да су их једино богаташи могли приуштити. Тек када су Холанђани почели масовно да га узгајају, освојио је све континенте и баште. Као магични цвет многих легенди и весник пролећа опојног мириса, прославио се широм планете. За Светски дан зумбула проглашен је 7. март.

Зато, зумбуле треба садити и гајити напољу. Цветају у рано пролеће, пре осталих биљака, а идеално друштво су им јорговани и хортензије. Луковице се саде у рану јесен, да би у пролеће замирисала башта. Важи за цвет који се лако гаји и, када процвета, потребно га је само обилно заливати до маја. Тада престаје да цвета. У фази потпуног мировања у јуну и јулу, с луковица се очисти земља, а затим их треба сместити у сандуке до наредне јесени и поновне садње.

Најбоље време за садњу луковица зумбула је крај септембра и почетак октобра. Треба их садити на дубини између 15 и 20 цм, како би биле безбедне од зимских мразева. Уколико су зиме јаке, луковице треба заштити малчем ■



Пише: проф. Дејан Крецуљ

У марту се календарски завршава зима и почиње пролеће. Буди се природа, а на пчелињацима је то време када се утврђује колико је доброг или штете оставила за собом минула зима. Како све то утиче на пчелиње заједнице? Са добрим залихама хране и заштићене од ветра, оне у својим домовима нису осетиле последице. То им се догађа милионима година на шта су природом предодрђене. Неки извори ране пчелиње паше могу бити ризични, али им је зато доступан широк избор других медоноша и поленика.

У овом месецу уобичајено отпочињемо радове на самом пчелињаку. По доласку, као и увек, прво што треба урадити је летимични поглед на лета

кошница. Према излетању пчела и њиховом понашању на лету, и без отварања се може оценити шта се у свакој дешава и проценити да ли нешто није у реду. Тако, значајно мањи унос полена у односу на остале кошнице указује на веома могући безматок. Међу првим радовима је постављање хигијенског појила. У пролеће, кад нема нектарске паше, вода је веома потребна за развој све обимнијег легла.

### Димилица као корбач цокеја

Ипак, тек отварањем имамо потпуни увид у стање. За то нам је потребан, поред обавезне бележнице, и основни прибор, са неизоставном димилицом. Веома често, млади пчелари добијају савете од ветерана да је треба благо

користити, попут корбача у рукама вештог цокеја. Готово да нема пчелара који не зна како се понашају пчеле када се њихово друштво надими. Оне узимају храну. Дуго времена се претпостављало да је узимање хране инстинктивно реаговање пчела на дим које омогућава пчелињим заједницама да са извесном количином резервне хране напусте реоне шумске ватре и да је понесу на друго, сигурније место на коме ће засновати свој нови дом. Уколико су са собом понели више хране, утолико су већи изгледи да се с новим „капиталом“ успешно настави живот на новој локацији.

Половином прошлог столећа енглески истраживачи Њутн и Фри изучавали су овакво пчелиње понашање.



### Стршљенови пчелињи непријатељи

На крају, поменимо и стршленове. О њима се говори обично с јесени, када се њихова популација развија до забрињавајућих размера. Читави ројеви се обрушавају на пчелињаке, али и на воћњаке и винограде, и ту немилосрдно нападају. И док воће и грожђе страда тако што га ови штетници оштећују пробијајући опну зрна да би дошли до слатког сока, пчеле имају двоструку штету. Оштећени плодови постају атрактивни и за њих, уносе сок у кошницу стварајући залиху хране погубну за зимовање. С друге стране, тако упадају и у клопку, јер се стршљенови неће

## Пролеће почиње прегледом

*Према излетању пчела и њиховом понашању на лету, и без отварања се може оценити шта се у свакој дешава и проценити да ли нешто није у реду*

Утврдили су да се под утицајем дима само половина пчела у заједници овако понаша, да узима мед из ћелија. Биле су то пчеле свих доба старости. Установили су и да више пчела узима мед на лошијој паши него у данима који су били повољни за сакупљање нектара. У једном од огледа у медним желуцима пчела старих три недеље, у лепом летњем дану, измерено је просечно по 17,1 милиграма хране. Два дана након тога време се променило, било је хладније и влажно, излетање слабо. Тада је измерено свега 2,3 милиграма. Када су друштва надимљена, садржај медних желуцаца је повећан, у првом случају на 28,5, а у другом на 22,8 милиграма.

И младе пчеле су се слично понашале, што је довело до закључка да дело

## кошница

вање дима не зависи од узраста пчела. Огледи су показали да и друге врсте узнемиравања, као што су лупкање по оквиру, потресање кошнице, отварање кошнице ради прегледа и без употребе дима, имају сличан утицај, с тим да је њихово деловање мање изражено и да пчеле постају агресивније. Два минута након оваквих узнемиравања број пчела које су узимале храну брзо се повећавао, а потом лагано опадао.

### Без потреса и наглих покрета

Шта се дешава на лету, такође је било предмет посматрања. Под утицајем дима, одмах се знатно смањује број стражарица, да би се око десет минута касније опет нормализовао. Ради даљег изучавања, на лето је постављена материја која својим мирисом дражи пчеле. За неколико минута број стражарица се повећао за више од три пута, а пчеле су се узнемириле, што је трајало десетак минута.

Комбинација ове надражујуће материје и дима изазвала је смањење броја стражарица који се након око пет минута повећао, али је битно да је током

*Међу првим радовима је постављање хигијенских појила, јер је у пролеће, кад нема нектарске паше, вода веома потребна за развој све обимнијих пчелињих легла*

извођења огледа сакупљачка активност целе кошнице била готово обустављена десетак минута. Стога, ако желимо да нас пчеле мање убадају, потребно је да пажљиво радимо оквирима, избегавамо сваки потрес кошнице и лагано радимо како се не би пчеле гњечиле. Притиснута пчела испушта алармни мирис који дражи остале пчеле и подстиче их на одбрану.

Коришћење дима треба да буде умерено и, као што то искуство старих пчелара учи, кошницу након надимљавања треба оставити око два минута да дим испоји своје дејство, па тек онда отворити. Наравно, када је унос добар и обилан, димилица обично стоји негде у близини и не користи се. Пчеле тада имају преча посла него да обраћају пажњу на пчелара који смиренним покретима ради оно што треба ■



устрчавати да их на плодовима ухвате и однесу. Изрека да је потребно добро упознати непријатеља да би се победио овде има великог значења. Биолози кажу да су стршљенови инсекти из реда опнокрилаца и породице зоља, тела жуте и тамнокрке боје, дужине од 13 до 17 милиметара, матица од 17 до 20 милиметара. Током зиме она једина преживљава, што је за нас веома битно. Гнездо са саћем може да досегне димензије и до тридесетак центиметара са више од десет хиљада јединки. Матица која презими отпочиње полагање око половине марта и завршава га око половине новембра. У почетку сама храни легло, да би тај посао касније наставиле радилице, као код пчела. Стога, ако сада на пчелињаку уочите стршљена, уништавањем те матице уништили сте читаво легло ових пчелињих непријатеља.





Најпознатије својство овог рода гљива је присуство псилоцибина и псилоцина, халуциногенних једињења на бази алкалоида. Иако се ова једињења сматрају токсинима, не постоје забележени смртни случајеви, нити оштећења органа употребом тих гљива. Данас је ова тема веома контроверзна и употреба ових гљива је у многим државама забрањена, док је у неким дозвољена. Новија истраживања указују на то да се једињења из ових гљива могу користити у медицинске сврхе, за лечење болести које су до сада сматране неизлечивима.

Псилоцибински ритуали су се ипак највише примењивали у Мексику и остатку Мезоамерике, где су гљиве из тог рода познате под називом *teonanácatl*, што се дословно преводи као света гљива.

Ширење хришћанства је у великој мери потиснуло примену псилоцибинског ритуала и веровало се да је тај култ у потпуности изумро, све док Роберт Гордон Васон и његова супруга нису 1955. године у Мексику учествовали у церемонији свете гљиве под вођством локалних шамана. Алберт Хофман је касније изоловао псилоцин и псилоцибин и утврдио да су то активне мате-

*Psilocybe* или балегарке род су гљива у оквиру фамилије *Strophariaceae* и распрострањене су широм планете, мада су најбројније у неотропској регији: Бразил и Мезоамерика. Представник рода је врста *Psilocybe semilanceata*.

Основне карактеристике рода:

- плодна тела су претежно ситна (мале браон печурке),
- отисак спора је смеђ до жутосмеђ или пурпурно смеђ,
- шешир је проводњен,
- халуциногене врсте из овог рода поплаве на додир,
- сапротрофне су врсте.

## Од древних ритуала до модерне медицине

Најстарији познати сликовни приказ гљива налази се на праисторијском археолошком локалитету Селва Паскуала у Шпанији, и научници верују да се на овом пећинском цртежу налази приказ гљиве *Psilocybe hispanica*. Овај мурал представља први директан доказ о могућој ритуалној употреби *psilocybe* гљива у праисторијској Европи.

Псилоцибински ритуали нису везани искључиво за европски континент. Пронађено је мноштво археолошких доказа који указују на коришћење ових гљива у ритуалне и верске сврхе - од Сахаре па до Средње Америке. Клесане су хијероглифским писмом древног Египта, ишчезле културе Средње Америке за собом су оставиле камене фигуре људи и богова, исклесане у облику гљива. Фигуре се повезују с култовима халуциногенних гљива, а старост им се процењује на око 300 до 100 године пре нове ере.

Нашле су своје место и у хришћанској религији, што се може видети у облику резбарија у цркви Светог Михајла у Немачкој и фресци цркве Светог Мартина де Вика у Француској. Претпоставља се да је у питању приказ врсте *Psilocybe cubensis*.

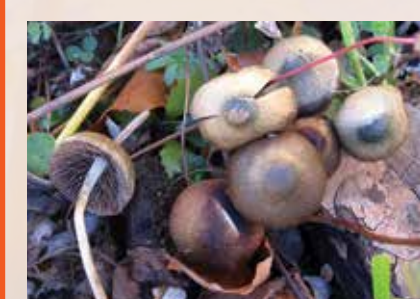
рије гљива које се користе у церемонијама.

Псилоцибинске гљиве се у модерна времена све више користе као рекреативне дроге и налазе се у центру бројних контроверзи око њихове употребе.

Законске регулативе веома су неододређене и често неусаглашене. У неким земљама, попут Бразила, нелегално је поседовати псилоцибин, али саме гљиве нису забрањене законом. У Холандији су, на пример, плодна тела гљива забрањена, али су склероције дозвољене и налазе се у редовном промету под именом „магични тартуфи“.

У неким земљама су илегална плодна тела, али не и споре, у другима су илегалне осушене гљиве, али не и свеже. Многе државе су их у потпуности забраниле, док су у другим сасвим легалне, негде је дозвољен узгој, али не и промет, забрањено поседовање, али не и конзумација. Расправе о потенцијалним штетним или корисним ефектима конзумације псилоцибинских гљива тема су око које се споре говорници обе стране већ деценијама.

У Србији је потврђено неколико врста из овог рода и дајемо њихове основне карактеристике ■



**Psilocybe serbica**

Шешир јој је обима до 2 цм, купаст па раширен и испупчен по средини, проводњен, у рђастосмеђим нијансама, сушењем бледи у окер и сивкастим тоновима, прекривен је плавозеленим флекама које су највише концентрисане по средини. Листићи су прислоњени уз дршку, али понекад могу да помало силазе низ њу. Испрва су светломрке боје па, како гљива сазрева, постају црно-љубичасти. Дршка је дужине до 10 цм, беличаста с влакнастим остацима универзалног вела по њој у виду свиленастих крпица. Месо јој је беличasto, без особитог укуса и мириса. Плодоноси на богатом хумусном земљишту. Халуциногена је врста, а у Србији је на списку строго заштићених гљива.



**Psilocybe subcoprophila**

Шешир јој је обима до 2 цм, заобљен па помало раширен и често слузав. Мрке је боје и приликом старења бледи у окер тоновима. Ивица шешира прекривена је стријама. Листићи су црносиве боје, светлији према ивици. Дршка је дужине до 2 цм, задебљанија према бази, смеђе боје и црвенкаста при врху. Месо јој је без посебног мириса и укуса. Плодоноси у групама по ливадама на животињској балеги. Токсична врста.



**Psilocybe semilanceata**

Шешир јој је обима до 2 цм, купаст, са ситним испупчењем по средини, лепљив је и у нијансама мрке боје. Како гљива стари и исушује се, тако шешир поприма окер боју. Ивица шешира прекривена је стријама и временом постаје плавозелена. Листићи су јој у почетку сивкасти, па црно-љубичасти. Дршка је дужине до 12 цм, танка, влакнаста, окер боје с плавозеленим и маслинастим тоновима у основи. Плодоноси по травњацима богатим азотом. Халуциногена је.

Фото:

Стеван Балубан, Бојан Шегуљев, Момчило Даљев



# Пуно корака до зеленог тепиха

**Т**равњак зими "спава" и не треба га дирати, али обично већ крајем фебруара ваља почети негу, јер су вишемесечна летња суша и сунце које је немилостице пржило, и поред заливања, оставили ружне „ћелаве“ печате и на негованим, а посебно на ненегованим травњацима. Први посао је чишћење и грабљење травњака, да би се имала јасна слика како је трава презимела, па обнова, односно сетва новог семена на свим деловима на којима су остали суви печати.

Ако се зна да је за досејавање или подсејавање, како се чешће каже, површине од 100 квадратних метара потребан један килограм семена, није тешко да израчунате колико семена ће бити потребно за „дотеривање“ вашег травњака. А када већ набављате семе, водите рачуна о томе које је семе вама потребно, да ли је травњак на осунчаном месту или у сенци. Делове који су у сенци треба да досејавате два пута годишње.

Ако сте у новембру нађубрили травњак, у фебруару употребите комплексно НПК ђубриво, у којем је однос хранива 15:15:15, у дози од три до пет килограма на 100 квадратних метара. Ако је изостало јесење ђубрење, дозе се морају повећати. Ово ђубриво добро подстиче раст корена, бокора и листа током дужег временског периода. Ваља записати у неки подсетник да се у марту, априлу, мају и делом током јуна, затим у септембру, једном месечно травњак додатно прихрани минералним азотним ђубривом КАН 27%, у дози од 2-4 кг на 100 квадратних метара. Ова дохрана помаже развој зелене масе и даје бујну траву тамнозелене боје. Прихрањује се после кошења, а пре кише

## НЕГА ТРАВЊАКА ПОСЛЕ ЗИМСКОГ СНА

Пише: Светлана Мујановић

*Први посао је „велико сјремање“ па обнова, односно подсејавање, ђубрење, аерација и заливање, ако нема кише*

или заливања. У новембру се ради основно ђубрење, када се користи комплексно НПК минерално ђубриво, у којем је однос азота, фосфора и калијума 8:16:24, а у дози од 2-3 кг на 100 м<sup>2</sup>. Ово ђубриво скоро да и не форсира раст зелене масе травњака, али подстиче укоренавање и смањује бујање, што је добро за узимљавање травњака. Ко има могућности да набави пелетирано органско ђубриво ситне грануларности, може пред најављену кишу да га поспе по травњаку. Најпрепоручљивије је да грануле буду величине зрна грашка. У обзир долази све сем стајњака, макар био и у згорелом облику. Органско ђубриво ће нахранити биљку и обновити хумус о једном трошку, што је и најбоља комбинација. Првим заливањем, или после прве кише, фино уситњено органско ђубриво се растапа, и тоне у земљу ка корену.

Иако то на нашим просторима није уобичајена мера неге, саветујемо вам да, попут енглеских вртлара, чијим се травњацима увек сви диве, редовно радите аерацију. То је поступак када се вилама или неким сличним алатом травњак боцка. Те рупице, или како се стручно називају џепови, служе као минијатурни резервоари за воду и доток ваздуха који ће подстаћи развој корена и бокора и раст новопосејане траве.

Када набављате ново семе, обавезно прочитајте декларацију. Бирајте само мешу у којој је клијавост висока, јер се тиме обезбеђује да исклија безмало свака семенка. Не заборавите да свака врста траве даје бујан и зелен травњак само ако се редовно залива, прихрањује, коси и досејава. Травњаци у сенци се обавезно досејавају два пута годишње ■

## Конкурси за регистрована пољопривредна газдинства 2023. годину:

Конкурс за дугорочне кредите за финансирање  
климатски одрживих инвестиција:

- **Намена кредита:** финансирање пројеката за унапређење енергетске ефикасности производних и пословних објеката, набавке пољопривредне и друге механизације на хибридни или електрични погон, пољопривредне прикључне механизације за интегралну биљну производњу, прикључне машине за обраду земљишта у једном проходу, опреме за грејање и хлађење, смањења зависности од фосилних горива, повећање коришћења обновљивих извора енергије, изградње система за управљање отпадом, као и других намене из области смањења глобалног загревања и заштите животне средине.
- **Право учешћа на конкурс** имају физичка лица - носиоци комерцијалног породичног пољопривредног газдинства на територији АП Војводине, који имају активан статус газдинства и навршених мање од 70 година живота; правна лица и предузетници који су разврстани као микро, мало или средње правно лице, јединице локалне самоуправе, јавна предузећа, институције и установе чији су оснивачи јединица локалне самоуправе, односно АП Војводина
- **Износ кредита:** од 1.000.000,00-100.000.000,00 динара, а коришћење средстава може бити једнократно или у траншама (према динамици привремених ситуација, извештајних периода и др.)
- **рок враћања кредита:** до 7 година уз грејс период од 12 месеци, изузев уколико је намена изградња капацитета (постројења) где је грејс период до 24 месеца.
- **Каматна стопа:**  
**Регистрована пољопривредна газдинства**
  - кредит са валутном клаузулом: променљива, шестомесечни Еурибор + 2 %.
  - динарски кредит: променљива, референтна каматна стопа НБС + 0,80 %.**Правна лица и предузетници**
  - кредит са валутном клаузулом: променљива, шестомесечни Еурибор + 2 %
  - динарски кредит:
    - \* променљива, референтна каматна стопа НБС + 0,50 % за подносиоце захтева који имају седиште на територији градова и општина III и IV групе развијености;
    - \* променљива, референтна каматна стопа НБС + 0,80 % за подносиоце захтева који имају седиште на територији градова и општина I и II групе развијености
- **Сопствено учешће:** минимално 10% предрачунске вредности инвестиције
- **Без накнаде за обраду кредитног захтева**





HOTEL  
**ZLATIBOR**  
MOUNTAIN RESORT & SPA



 +381 31 315 05 32

 [office@hotelzlatibor-resort.com](mailto:office@hotelzlatibor-resort.com)

 Hotel Zlatibor

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

[www.hotelzlatibor-resort.com](http://www.hotelzlatibor-resort.com)