

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



ГОДИНА LII
јун 2023.
Број 614

Цена 210 динара,
за иностранство 4 евра

ДОБРО јутро

dobrojutro.co.rs

 **GALENS** Invest

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



 **ГАРАНЦИЈСКИ ФОНД**
АП ВОЈВОДИНЕ

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 1.260, годишња 2.520
примерак 210 динара.

ИНОСТРАНСТВО: Примерак 4 евра

Електронско издање:

1.260 динара годишње

Ревија за мале произвођаче,
хобисте и љубитеље природе
Издаје месечно

Адреса редакције:

„Добро јутро“, Бул. ослобођења 81,
21000 Нови Сад, тел: 069/115 4004
www.dobrojutro.co.rs

fb: @magazin.dobrojutro
dobrojutro.redakcija@gmail.com

Текући рачун:

325950060001842371

Издавач: „Дневник“ АД, Нови Сад

Главна и одговорна уредница:

Гордана Живковић

Помоћник главног и одговорног

уредника: Светозар Карановић

Стални новинари:

Зорица Милосављевић, Биљана
Ненковић, Жељко Дулановић, Зорица
Драгојевић, Светлана Мујановић,
Јелена Лукић

Лекторка и новинар: Ивана Радоичић

Ликовно-графички уредник:

Раде Гардиновачки

radegardinovacki@gmail.com

Секретар редакције:

Снежана Мушкић, тел: 021/528-171

musikic snezana@gmail.com

Штампа: „Комазец“ д.о.о. - Инђија

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

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

ЦОБИСС.СР-ИД 15950850

YU ISSN 0351-1707

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

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

Када воћњаци и баште

на зрело замиришу



ЛЕКОВИТО И ЗАЧИНСКО БИЉЕ



- Домаћице на окућницама редовно уз леје поврћа посеју или расаде понеки грмић лековитог биља. Најчешће су то босиљак, мајоран, нана, жалфија, мајчина душица, селен, целер лишћар... Све су то вишегодишње биљке и у јуну их ваља редовно „шишати“ и сушити за зиму.
- Сакупљачима лековитог биља саветујемо да се припреме и „крону у походе“ на црвени глог, горку детелину, ситницу, булке, бели слез, боквицу, боровницу, брезу, брусницу, бухач, а у природи има и бунике, дан-и-ноћи, дивизме, добричице, белог глога, хајдучице, исландског лишаја, питомог кестена, јагода, јагорчевине, кантариона, кичице, мртве беле коприве, крушке, купине, малине, матичњака, нане и мајчине душице који расту на пропланцима, као и невена, нара, ораха, пелина, плућњака, русомаче, рутвице, раставића, различка, црног слеза, суручице, татуле, камелице, турцињака, велебиља, вирка, вранилове траве, жаворњака.

ВОЋЊАК



- У овом месецу воћари треба посебну пажњу да поклоне заштити стабала од болести и штеточина, придржавајући се препорука регионалне прогнозне службе за заштиту биља. Ваља имати на уму да се ранозрело воће - трешње, вишње, јагоде, малине и друго јагодасто воће, бере и да се не сме прскати.
- Земљиште у воћњаку треба одржавати чисто, уклањати коров, а обавезан посао је и зелена резидба, посебно младих воћака.
- Ово је време када вичнији воћари могу да раде прстеновање грана.
- Заливају се и загрђу младари у матичњацима вегетативних подлога.
- Ако дуже нема кише, ваља залити и воћке које су понеле богат род, да им се помогне да одрже квалитет плодова све до бербе.
- У јагодњацима треба уклонити живиће и старо лишће, а на окућницама или у мањим засадама јагоде окопати и малчирати, како би се сачувала влага за летње врућине.
- Код раних сорти малина, чим се оберу, треба уклонити леторасте који су донели род, младе по потреби проредити, привезати уз жицу и наставити с негом и заштитом.

ЗЕЛЕНИЛО



- У овом месецу раскошним цветовима баштоване обрадују божури и већина сезонског цвећа, посејаног или расађеног пролетос. Да би остали лепи и гиздави, прецветале цветове треба редовно уклањати.
- Да би током лета и јесени врт красили прелепи цветови гладиола, луковице треба садити сукцесивно. Ако то до сада нисте урадили, први дани јуна су последњи рок за садњу.
- Свенуле цветове с украсног шибља такође треба уклонити, да га не руже и не буду погодно место на којем ће се развијати гљиве, проузроковачи трулежи.
- Прецветале цветове ружа - једноцветних или вишецветних, такође треба уклонити. Режу се заједно с прва два пара листова испод цвета, а рез треба да буде 3 до 5 милиметара изнад следећег пулоља. С многоцветних ружа, чији су цветови распоређени групно, у гроздовима, треба уклонити сваку цваст чим је завршено цветање.
- Јун прија и кактусима. Пасиониране одгајиваче обрадоваће бујнијим растом и богатијим цветањем. С порастом температуре повећавају се и захтеви за водом. Не сме се заборавити да се они заливају у раним јутарњим сатима.
- Да би остао леп и уредан, травњак треба редовно косити и, ако нема кише, и заливати.

Природа понекад заборави на календар па, уз ред топлот сунца, пошаље и ред хладне кише, за коју се у народу каже да је злата вредна. Тако, статистика бележи да је у појединим годинама баш јун и најкишовитији месец. Било како било, наш народ воли овај месец, чак му и тепа. Тако га у различитим крајевима од миља зову и трешњобер, сјенокос, црвеник, черешњар... Јун је једно од својих имена добио и по цвету мирисне и медоносне липе - липањ.

ПОВРТЊАК



- Током јуна за бербу пристижу грашак, купус, рани кромпир, ротквице, разне салате, крајем месеца и рани парадајз, младе тиквице, боранија, лук сребрњак а саде се купус, кељ, карфиол, келераба за јесењу, односно, зимску потрошњу.
- У овом месецу сади се и празилук.
- Почетком јуна могу се сејати и купусњаче на њиви (директна производња из семена), или у отворене леје, када се за 30 до 40 дана добије расад за садњу у јулу.
- Посејане и посађене биљке ваља редовно штитити од болести и штеточина и неговати јер стабло и листови парадајза, паприке и плавог патлићана тек започињу раст после садње.
- Баштовани хобисти, који у свом врту гаје пуно различитог поврћа, често и ендемичног, комшијама мало познатог, још увек беру цветове артичоке, секу изданке шпартле и главице коморача.

ВИНОГРАД



- У младом винограду уклањају се површинске жиле и калеме се на зелено, а током зелене резидбе остављене ластаре треба везати за коље.
- У родним виноградима ради се такозвано друго сечење, када се проређују гроздови и бобице код стоних сорти. Тада се и провлаче ластари између жица. Ако нема кише, ваља заливати винограде.
- Младу лозу, али и засаде у роду, редовно треба штитити од болести, првенствено пламењаче, пепелнице и зеленог ботритиса, а по потреби и грођаних мољаца.
- Не дангубе ни подрумари. Произвођачи црних вина сада настављају да их филтрирају.

ГЉИВЕ



- Сакупљају се смеђа гнојштарка, сиви јарчић, пирга, преслица, блава, бисерка, ливадски шампињон, куштрава сунчаница, сунчаница, брашњача, јаблановача, лажна лисичарка.
- Све се сакупљају у посебне кесе, обележе и код куће суше или користе у исхрани.

ПЧЕЛИЊАК



- Витална друштва треба припремити за ливадску и остале паше.
- Узгој младе и замена старе матице, као и умножавање пчелињих друштава, велики су послови који чекају сваког ревносног пчелара.
- У приобаљу већине река у овом периоду цвета амфора или багремац који је богата паша. Његов полен је црвене боје, па не треба да се пчелари уплаше ако у кошницама виде нектар боје розе вина.

Позивамо вас да нам пошаљете своје мишљење, ми смо да вам
помоћемо и пронађемо најбољи одговор свим питањима и праксе

4. СЕСТРЕ ВАСИЋ, МЛАДА СНАГА БЕГЕЧКЕ ШАРГАРЕПЕ
4. ШАРГАРЕПА ДРАГОЦЕНА НАМИРНИЦА
6. ПРОИЗВОДЊА ПОВРЋА У СРБИЈИ
10. ПАРАДАЈЗ ЈЕ ВЕЛИКО ЗАКЕРАЛО, АЛИ...
12. ВРЕМЕ ЈЕ ЗА САДЊУ РАДИЧА
14. КАКО ОЧУВАТИ СВЕЖИНУ ПОВРТАРСКИХ НАМИРНИЦА
16. ЕКОНОМИСАЊЕ ВОДОМ ЈЕ УПРАВЉАЊЕ РОДОМ
18. БЕЛА ТАМЈАНИКА ОСВАЈА СРПСКЕ ВИНОГРАДЕ
20. ВОЋЕ СЕ ШТИТИ И КАД НЕМА РОДА
22. ШУМАДИЈСКИМ ВОЋАРИМА ОСЛАДИЛЕ СЕ И ЈАГОДЕ
24. СУША ИСЦРПЉУЈЕ ВОЋКЕ У СРБИЈИ
26. ГОРКЕ ПЕГЕ НА ЗДРАВИМ ЈАБУКАМА
28. ДОКТОРКА И ИНЖЕЊЕР ВОЋАРИ У РЕКОВЦУ
30. СЕЛО КОЈЕ РАЂА ВРСНЕ КАЛЕМАРЕ
32. ВОЋАРСТВО НА РАСКРСНИЦИ
34. ТРИДЕСЕТ ГОДИНА СУПЕРИОРА У ВЕЛИКОЈ ПЛАНИ
36. ФРУШКОГОРСКИ ВИНОГРАДИ СТАРИЈИ ОД РИМЉАНА
38. ДУД ХРАНИ, ЛЕЧИ И ГРЕЈЕ
42. РАКИЈА НЕ ПОЗНАЈЕ ГРАНИЦЕ
44. ПРЕПЕЛИЦЕ СЕ ЛАКО ГАЈЕ, А ПУНО ВРЕДЕ
46. ЖЕЛАТИНАСТЕ ГЉИВЕ
48. ДУДИНЕ ТЕГЛИЦЕ ПОЗНАТЕ ШИРОМ СРБИЈЕ
50. ПЧЕЛЕ НИСУ КАМИЛЕ
52. МУШКАТЛЕ НИКАД НЕ ИЗЛАЗЕ ИЗ МОДЕ
54. НОВОСАДСКЕ ПАШТЕТЕ НА ФРАНЦУСКИ НАЧИН
56. ВИДОВДАН НА ГАЗИМЕСТАНУ
58. МОТИКА ТОПИ САЛО И ЗАТЕЖЕ
60. ШВАЈЦАРСКИ КАЧКАВАЉ ИЗ СРПСКЕ КУХИЊЕ
62. ИСТИНА О ЈОВАНУ ШАЉИЋУ (3)
63. ЛЕКОВИТЕ БИЉКЕ КОЈЕ СЕ БЕРУ У ЈУНУ И ЊИХОВА ДЕЈСТВА
64. КУЋНА АПОТЕКА ТРЕБА ДА САДРЖИ 30 ЛЕКОВИТИХ ТРАВКИ

Бегеч, насеље надомак Новог Сада, одавно је познато по узгоју шаргарепе која се богатим укусом и високим квалитетом издвојила на тржишту. Бегечка шаргарепа је од 2017. године заштићена ознаком географског порекла. А како изгледа узгој бегечке шаргарепе из угла произвођача, сазнали смо у разговору с младом надом домаћег аграра, Иваном Томић, из пољопривредног газдинства Васић.



Пише: Тања Пролић

Бегечка шаргарепа је трећи производ на територији Новог Сада који има заштићено географско порекло, захваљујући Градској управи Новог Сада и ОЗЗ „Бегечки повртари“. Бегечку шаргарепу од осталих издвајају физичке и хемијске карактеристике, односно, укус, боја, мирис, облик - истиче Ивана. Производе пласирају углавном на домаће тржиште, а део се извози, највише за Босну. - Моја сестра Јована и ја смо трећа генерација пољопривредника на нашем

Машине замениле раднике, али време...

Пољопривредно газдинство Васић гаји шаргарепу на око 60 јутара. Поред ове примарне културе, производе и млади кромпир, а због плодоред се такође баве ратарством и сеју пшеницу, соју и кукуруз.

- Шаргарепу производимо више од 20 година. Данас је производња доста механизована, што нам олакшава по-

сао, а тиме смо уједно смањили потребу за радном снагом, што данас представља велики проблем. Највеће потешкоће нам стварају све тежи временски услови. Сусрећемо се с касном зимом и јаким мразевима, великим сушама, као и временским непогодама - рекла је Ивана за Добро јутро.

газдинству. Имам 31 годину, дипломирани сам економиста и одлучила сам да своје знање искористим да унапредим породичну производњу. Јована има 23 године, завршна је година Пољопривредног факултета и од почетка студија учествује у пословима на газдинству. Такође јој је жеља да, када заврши факултет, настави с породичним послом



Највеће потешкоће им стварају све тежи временски услови, као што су касне зиме, јаки мразеви, велике суше и временске невоље

и да заједно унапређујемо производњу и продају.

Док се ја више проналазим у пословима из области финансија, Јована је показала велико интересовање за маркетинг и оглашавање на друштвеним мрежама. Али, свакако учествујемо и у осталим пословима на газдинству, у вези производње, организације радних

процеса, паковања и пласирања производа - навела је Ивана Томић.

Прошле године су се одлучиле на то да покрену погон прераде и дистрибуцију мањих паковања шаргарепе, како би задовољиле потребе данашњег тржишта. Наиме, наши купци инсистирају на мањим паковањима поврћа. У оквиру пољопривредног газдинства

отвориле су прерађивачку радњу „Сестре Васић“.

- Како је акценат на шаргарепи, за почетак смо се одлучиле да кренемо с паковањем рендане шаргарепе и шаргарепе у цело, која је очишћена и спремна за употребу. У плану нам је да проширимо асортиман и на остало поврће - открила је наша саговорница ■

ШАРГАРЕПА ДРАГОЦЕНА НАМИРНИЦА

Пише: Биљана Ненковић

Наранџасти корен зауставља старење

Шаргарепа, глобално познато поврће које се гаји у свим земљама света, није само неизоставни састојак супе, како је обично доживљавамо, већ је драгоцен намирница у исхрани, због нутритивних својстава. Има је преко целе године, а најслађа је лети, када је потпуно свежа и тек ишчупана из земље.

Кажу да, ко жели да задржи младалачки изглед, треба да поједе бар једну шаргарепу дневно. Њена моћ против старења крије се у богатству бета-каротеном, који штити ћелије у организму од оштећења. С обзиром на то да је богата витамином Ц, подстиче развој колагена који кожи пружа еластичност и спречава појаву бора.

Ово поврће обилује витамином А, који има директан утицај на вид. Бета-каротен у шаргарепи штити од макуларне дегенерације, глаукома и ката-

Редовно коришћење шаргарепе у исхрани смањује ризик од рака плућа, дебелог црева и простате, јача имунитет и отпорност организма

ракте. Шаргарепа је одлична намирница у превентиви канцера. За то су заслужне антиоксидативне моћи каротеноида које спречава развој слободних радикала. Ово поврће садржи и полиацетилене и друге материје, које успоравају развој канцера. Редовно коришћење шаргарепе у исхрани смањује ризик од рака плућа, дебелог црева и простате.

Поред тога, шаргарепа јача имунитет и отпорност организма. Нарочито се препоручује особама које имају повишен крвни притисак и срчана обољења. Бета-каротен, алфа-каротен и лутеин су антиоксиданси, који регулишу ниво холестерола и смањују ризик од инфаркта. Ово

хрсково поврће штити јетру од токсина, јер висок ниво витамина А у корену учествује у избацивању отрова из организма. Смањује масне насlage у јетри, а влакна помажу у чишћењу овог органа.

Пошто обилује витамином А и другим антиоксидансима, добра је за здравље и изглед коже, јер је штити од штетног дејства сунчевих зрака и обнавља оштећено ткиво. У току лета треба пити свеже цеђен сок од шаргарепе, који је природна заштита коже. Ово поврће садржи велику количину дијеталних влакана који позитивно утичу на рад органа за варење. Особе које редовно једу шаргарепу имају 68 одсто мањи ризик од можданог удара, каже наука.

Грицање свеже шаргарепе добро је за негу десни и зуба, подстиче лучење пљувачке, која враћа ниво киселости у равнотежу и спречава појаву каријеса. Упркос томе што шаргарепа обилује шећером и има висок гликемијски индекс, здрав је избор за особе које

болују од дијабетеса када се једе свежа.

Шаргарепа се углавном чува у хладњачама, траповима, или посудама с песком, како би целе године остала свежа, али када је њена сезона она се може и прерадити у укусну зимницу.

Најбоље је остављати је док је још свежа, када је у њој највише витамина и минерала. Лето је прави тренутак да се шаргарепа нађе у свезим салатима. Може да се комбинује са скоро свим поврћем, од целера, рена, цвекле, па до јабуке и купуса ■

Мармелада од шаргарепе

Састојци:

- 1 кг шаргарепе
- 0,5 кг шећера
- 4 лимуна
- мало цимета.

Шаргарепу очистити и изрендати. У посуду ређати наизменично шаргарепу, шећер и настругану кору лимуна. Преко половине укупне количине исцедити сок од једног лимуна. Наставити с ређањем, исцедити и други лимун и посути с мало цимета. Сипати пола литре воде и на умереној температури, повремено мешајући, кувати око четири сата. Сипати у тегле, сачекати да се охлади и затворити.



Салата од шаргарепе

Састојци:

- 500 г шаргарепе
- 1 главица црног лука
- 1 корен рена
- 1 дл киселе павлаке
- мало першуна
- сирће, уље, со.



Нарендати шаргарепу и рен, а потом исећи лук на колутове. Припремити маринаду од сирћета, уља, соли и першуна и помешати са ренданим поврћем. На крају додати киселу павлаку.

У ову салату могу да се рендају и свеж целер и једна јабука.



Србија има дугу традицију повртарства и сва обележја производње поврћа у Европи и свету. И у равничарском региону, и у Моравском, али и у брдско-планинском региону, у целини имамо добре природне, климатске и земљишне услове за добре приносе квалитетних плодова. На отвореном пољу, у башти и на њиви, као и у различитим облицима и типовима заштићеног простора поврће гајимо на око 96.500 хектара и уберемо просечно око 1.113.000 тона најразноврснијих плодова годишње. С изузетком пасуља и белог лука, које морамо и увозити, наша производња знатно надмашује домаће потребе.

У укупној повртарској продукцији доминира кромпир - на око 26.500 хектара под овом културом уберемо просечно 488.000 тона годишње. Кртола има различите намене: за свежу потрошњу раног кромпира, средње касног и касног за складиштење и чување, односно, потрошњу читаве године, али и за потребе прерађивачке индустрије.

Од кромпира настаје преко 250 најразличитијих производа и они имају широку употребу. У свету је на бази кромпира изграђена моћна прерађивачка индустрија што, на жалост, у Србији није случај. Наиме, од укупно 26.500 хектара, свега 2.000 до 2.500 хектара намењено је индустријској преради, највише у чипс и помфрит, а нешто мање у скроб.

Значајни вишкови за извоз

Одмах иза кромпира, на нашим просторима је по значају производња па-

прике на 10.000 хектара, с изузетно дугом традицијом. До пре двадесетак година производила се готово искључиво из расада, а од тада се у Војводини прешло на директну сетву семена на стално место. Потпуно задовољавамо потребе неких 6,7 милиона становника, али смо и значајни извозници, и то не само свеже, већ и на различите начине прерађене паприке.

намењена је свежој потрошњи, и то читаве године. Мањи део, 300 до 500 хектара годишње, гаји се за потребе прерађивачке индустрије, што за домаће тржиште, што за извоз.

Значајна нам је и производња грашка, на површини од око 5.500 хектара. Производи се као рани, средње рани, средње касни и касни, готово искључиво за индустријску прераду. Грашак, заједно

потребе прераде. Прерађује се природном биоферментацијом, што обезбеђује изузетан квалитет извозног производа на западноевропско тржиште.

После купуса, по количинама засада следе диња и лубеница. Производе се као ране, средње ране и средње касне, за веома рану производњу, и то искључиво из расада, класично калемљеног, у ниским пластичним тунелима, док је

апсолутно самодовољни, сем у производњи пасуља и белог лука, остварујемо задовољавајуће резултате, односно, више него duplo више од потреба грађана Србије, што за потребу прерађивачке индустрије, односно, извоза.

Поред ових врста, на значајном месту налази се кукуруз шећерац, који заузима између 3.500 и 5.000 хектара, зависно од године, и готово 90 посто ње-

гове производње се извози. По значају следи зачинска паприка, која се у Војводини и на југу Србије, у околини Локошнице, производи на преко 2.000 хектара. Пре свега је намењена за сушење и производњу финог, пламеноцрвеног млевеног праха који се користи у исхрани.

Значајних око 3.500 хектара имамо под боранијом. Преко 90 посто производње је у Војводини и намењена је ▶

Прерада наша неискоришћена шанса

Наши повртари на око 96.500 хектара произведу просечно око 1.113.000 тона поврћа годишње, од тога највише кромпира - 488.000 тона на 26.500 хектара - што је, с изузетком пасуља и белог лука које морамо и увозити, знатно више од домаћих потреба



Пише:
Проф. др
Жарко Илин

По површинама у Србији следи пасуљ, на око 8.000 хектара, а произведемо отприлике половину наших укупних годишњих потреба. Иако имамо изузетну дугу традицију, од значајног произвођача-извозника, постали смо увозник.

После пасуља, по површинама и укупном економском значају је парадајз са 7.350 хектара, а већина производње

са кукурузом шећерцом, боранијом, краставцем корнишоном и паприком, представља основ наше прерађивачке индустрије, и то углавном за извоз.

Купус се производи читаве године, као рани, средње ране, средње касни и касни: као рани и средње рани углавном за свежу потрошњу, док се средње касни и касни готово искључиво гаје за

за средње ране производња на настираном земљишту, а средње касна производња је она директном сетвом семена, и стиже за потрошњу у другој половини августа и првој декади септембра.

Значајне површине у Србији су под краставцем - салатаром и корнишоном, за индустријску прераду. Негде око 70 посто производње је за домаће тржиште, а преко 30 посто производње намењено је извозу, и то пре свих на немачко тржиште.

Пожељна улагања у производњу белог лука

Најмање површине налазе се под белом луком, и то на неких 1.150 хектара. Нисмо самодовољни у овој производњи, као ни у производњи пасуља, што значи да би у будућности било добро улагати у развој ове производње. Код десет повртарских врста, уз кромпир, што води званична статистика, и где смо

Грашак, заједно с кукурузом шећерцом, боранијом, краставцем корнишоном и паприком, представља данас основ наше прерађивачке индустрије, и што углавном за извоз

Војвођанска башта

Значајни повртњаци налазе се у Војводини, где доминира производња кромпира на 3.400 хектара. Следи грашак на близу 3.000 хектара, парадајз на око 2.000 хектара, црни лук на око 1.200 хектара и паприка на око 860 хектара. У Војводини се поврће производи на укупно 16.149 хектара, на којима роди просечно укупно око 320.000 тона. То је више него што је потребно за мање од два милиона житеља ове наше покрајине.



индустријској, најчешће хладној преради, док се мање количине прерађују топлом прерадом за потребе војске, полиције, домова здравља, односно, болница, студентских мензи, ресторана.

За потребе прерађивачке индустрије, на површини од 800 до 850 хектара производи се лиснати першун, пре свега за сушење, и готово целокупна производња иде у извоз. На површини између 500 и 600 хектара гаји се спанаћ, такође за исте намене: сушење и извоз. Производи се и коренасти першун, за потрошњу читаве године. Слична је ситуација с паштрнаком и целером. Значајна површина је под цвеклом, пре свега за индустријску прераду, а тако је и с карфиолом, на површини између 500 и 800 хектара, броколе на површини од 500 хектара, и нешто мање површине под кељом пулчаром и келерабом, пре свега за свежу потрошњу.

Доминантна повртарска врста је салата, и то у свим типовима гајења - и на отвореном и у стакленицима и пластеницима. Обично на малим површинама, у башти се производи тиквица, током читаве године, док бели лук и празилук имају карактер интензивне њивске производње. Значајни смо произвођачи рена, пре свега за потребе прерађивачке индустрије, и он се у Србији производи на преко 100 хектара, што је знатно више од наших потреба и велики смо извозници, пре свега на западноевропско тржиште.

У Србији се значајна производња поврћа одвија у баштама, на око 48.000 хектара, што се, у зависности од године, мења за око десет посто навише, или наниже. У последњих пет година површине под поврћем у баштама, окупницама, викендицама значајно расту, не само за потребе породице, већ и тржни вишкови завршавају на зеленим пијацама.

Бројне предности заштићеног простора

Пластеничка производња има изузетан агротехнички, биолошки, еколошки и економски значај. Агротехнички значај се огледа и у томе што је могућа смена више од једне врсте у току године, јер заштићени простор пружа могућност контроле микроклиматских услова. Остварују се и до 10 пута већи приноси, а квалитет тог поврћа је неупоре-



диво виши од поврћа произведеног на отвореном пољу. То је здравствено безбедно поврће јер се не употребљавају хербициди, пошто се земљиште настире различитим пластичним фолијама. У заштити од штетних инсеката користе се предаторске врсте, а против проузроковача болести употребљавају се биолошки препарати.

Биолошки значај поврћа из пластеника је у томе да омогућава целогодишњу производњу, што с производњом на отвореном затвара целогодишњи циклус понуде и производње свежег поврћа. Еколошки значај се огледа у драстично смањеној потрошњи пестицида, те је поврће здравствено безбедно, а економски значај је у томе да ово поврће читаве године има значајно вишу цену и доноси већи профит.

С обзиром на то да је Србија значајан и традиционалан произвођач поврћа, производећи га на 4 посто од укупних обрадивих површина, што је отприлике на нивоу земаља Европске уније, сада је важно истаћи шта су правци даљег развоја и где је то место асоцијација, удружења, задружног сектора, али и науке и струке.

Улога ових организација и институција је у организовању производње поврћа на отвореном пољу и у заштићеном простору, за свежу потрошњу или за потребе прерађивачке индустрије, у обезбеђивању квалитетног потрошног и репроматеријала у довољним количинама по рационалним ценама, како би ова производња била конкурентна са земљама ЕУ. Битан је и могућ надзор над технолошким процесом производње и прераде, што омогућава већи квалитет готовог производа. Даљи правци развоја су пружање услуга у спровођењу технолошког процеса производње, с обзиром на изузетно скупу механизацију, складишни простор, потребе

за прерадом на малим породичним газдинствима или у прерађивачкој индустрији. Зато разматрамо могућност пружања услуга по моделима земаља ЕУ.

Мора се водити рачуна о могућности краткорочног или дугорочног чувања, паковања и дистрибуције свежег поврћа читаве године, јер је познато да се потрошња свежег, али и прерађеног поврћа, одвија читаве године. Са дневном потрошњом од 400 до 450 грама по глави становника задовољавају се све потребе за биолошки вредним и заштитним материјама, а са друге стране, то је знак да се нација квалитетно храни.

Битно је и краткорочно чување, уз минималне губитке. Губици могу да износе између 20 и 50 посто, па је неопходно квалитетно краткорочно чување у квалитетном складишном простору с идеалним микроклиматским условима. Код већине повртарских врста то је температура од 0 до 2 °Ц и висока релативна влажност ваздуха од 92 до 98 %. Изузетак су црни и бели лук који се чувају на температури од 0 до 2 °Ц, али при изузетно ниској релативној влажности ваздуха, не већој од 65 %. Код дугорочног чувања, циљ је обезбедити континуитет у испоруци читаве године, пре свега коренастог, луковичастог и кртоластог поврћа.

У наредном периоду, по угледу на земље ЕУ и значајне произвођаче, пре свега у Холандији, Италији, Шпанији, Француској, Израелу, Турској, морамо унапредити паковање и дистрибуцију. У овим земљама поклања се изузетна пажња дистрибуцији и извозу свежег и прерађеног поврћа.

Сви ови циљеви подређени су производњи поврћа по количини, у континуитету, и по квалитету, како бисмо задовољили све своје потребе, домаће потрошње и извоза ■

Nema više problema sa radnom snagom za skupljanje voća !

SAKUPLJAČ VOĆA

SA ELEKTRIČNIM SABIRNIM VALJKOM



PLAMENICI

UNIŠTAVA KOROV, DEZINFIKUJE ZEMLJIŠTE
ELIMINIŠE PROUZROKOVAČE BOLESTI I INSEKTE



PROIZVODNJA



ZA VOĆARSTVO



ZA POVRTARSTVO



ZA RATARSTVO



ZA FARME



PESTICIDIMA

Posetite nas na sajmu poljoprivrede u Novom Sadu (Aleja nacija I) i raspitajte se za mogućnosti iznajmljivanja ili kupovine PLAMENIKA



ATP IRRIGATION d.o.o. BEOGRAD, Bulevar oslobođenja 172



+381 11 26 61 857
+381 11 26 66 662
+381 63 80 37 132



WWW.ATPDOO.RS



OFFICE@ATPDOO.RS





Довољно је да се набави велика *иласијична канџа, буре или саксија, квалиџетан комџост и џрвокласна садница, може да се џосџави и на бетџонску стџазу, и да се баш џамо беру укусни и здрави џлодови џарадајза*

Баштовани добро знају да је парадајз највеће закерало у башти. Вечито је гладан, жедан, воли сунце, али му смета жега, тражи барем једнонедељно фризирање, односно, закидање заперака, прија му да су му ноге дубоко у земљи... Али, ако му се угоди, може и на бетону да роди.

Довољно је да се набави велика пластична канџа, буре, саксија минималне запремине 20 л, квалитетан компост и првокласна садница. А тада канџа, буре, саксија с рупама, могу да се поставе и на бетонску стазу, и да се баш тамо беру укусни плодови парадајза.

А на терасама пластеници

И баш таква, мала велика башта „живи“ на окућници Ивана и Марије Цветковић на Ченеју, селу недалеко од Новог Сада, познатом по салашима и у псмама опеваним, у којима има и прелепих етно ресторана, великих воћњака, животињских фарми. И око сваког је башта, али не оваква. Веровали или не, ови вредни људи, којима је повртарство хоби, а не основна делатност, у тој кући су подстанари. Али, све се може када се воли, жели и хоће.

На парчету земљишта, површине свега један и по ар, где је део у хладу и сенци, по принципима органске пољопривреде гаје сво поврће, неопходно за исхрану четворочлане породице. Башта



Пише: Светлана Мујановић

**Ако му се баш угоди,
на бетону ће да роди**

јесте тесна, па су на две терасе поставили импровизоване пластенике, рај за поврће у канџама до дубоко у јесен, а љуте папричице, које гаје у дубоким гајбицама, уз додатно осветљење беру и зими.

У башти на отвореном и у пластеницима ипак највише је парадајза. Определили су се за сорте за које се зна да су мање осетљиве на паразите, проузроковаче болести, а по приносима не заостају за новоселекционисаним родним хибрицима. Предност сорти је и у томе што су сачувале мирис и укус старих времена.

И тако, када прође опасност од кашних мразева, расад, произведен у „сопственој режији“, износи се напоље и сади у канџе запремине 20 литара које се пуне компостом, такође из властите производње.

Компост са зеолитом

- У крај баште поставили смо буре и ископали већу рупу за компост. У бурету се компостирају остаци из кухиње, осим цитруса, и то је течни део, а у рупи све из баште, гранчице, трава... и то је суви део - прича Марија. - У оба компостарника се остаци „фиљују“ с коштаном брашном, зеолитом и ЕМ препаратом.

Будућност у ЕМ технологији

Један од најперспективнијих праваца развоја производње у аграру у 21. веку је примена ефективних микроорганизама, познатија као ЕМ технологија. Оснивач је јапански професор, микробиолог Теруо Хига, који је 1988. године успео да створи суперсложен комплекс корисних бактерија. Назвао га је ефективни микроорганизми (ЕМ), одатле и назив - ЕМ технологија. Она је данас призната и у многим државама света представља део савременог узгоја биљака. Руски научник, доктор медицинских наука, Пјотр Ајушевич Шабљин, на основу анабиотских микроорганизама бајкалског екосистема створио је руски ЕМ препарат “Бајкал ЕМ-1” који је, по неким показатељима, чак и превазишао јапански.

ЕМ препарат је концентрат у течном стању, у којем је више од 80 сојева главних анабиотских (корисних) микроорганизама, који у природи живе у земљишту. Препарат не садржи генски измењене микроорганизме, а карактеристично за њега је да представља чврсту заједницу аеробних и анаеробних микроорганизама. И једни и други, без обзира на различите облике живота, обитавају у једној средини, у режиму активне размене извора хране, и то тако да продукти метаболизма једне групе представљају храну



оној другој, при чему долази до акумулације позитивних особина уједињених микроорганизама.

У овим препаратима нема хемије ни у траговима, све је природно и безбедно за употребу, храна се једе свежа, без термичке обраде.

Почетком маја канџе се поставе у башту и почиње пуњење. Трећина је компост, помешан суви и течни, а две трећине свежа баштенска земља. У једну канџу посаде по два струка сортног парадајза или три черија. Укупно расаде око 400 биљака парадајза. Чим мало поодрасту, за сваки струк се везује канап који се причврсти за жицу, чији су ослонац рашље сувих, али неискрчених воћњака и биљке се „воде“ да усправно

расту. На крају се постави наводњавање у систему кап по кап и производња се захуктава, а одгоре се рашири мрежа за засену.

Сваки плод може из баште на трпезу

Иако је село познато по вредним порицама, салашима с органском производњом поврћа, овако никад нико није повртарио. Потомци некадашњих кулака

навикли су на велике баште у којима свака биљка има довољно места да расте како хоће. Парадајз у канџама, то је до пре коју годину било незамисливо, док им породица Цветковић, савремени номади којима није стран живот на грчким острвима, на стрминама Старе планине, благим падинама Фрушке горе, није показала да парадајз, ако му се угоди, може и на бетону да роди.

- Наша породица је претежно на биљној исхрани, али трошимо пуно поврћа и, када бисмо све куповали, не бисмо могли да приуштимо здраву исхрану - чули смо од ове врсне баштованке. - Трагајући за решењем, наишли смо на спасоносне идеје. Али, за овакву производњу биљкама треба пружити пуно љубави, редовно их хранити, заливати и бранити од болести и штеточина.

Као јача половина, Иван је задужен за теже послове - исхрану, заливање, заштиту. Пошто се све ради природним препаратима, многи су припремљени у сопственој башти, а поврће се мора свакодневно обилазити и прегледати. Прскалица ради сваки трећи-четврти дан, јер су такви биофунгициди и инсектициди кратког деловања. Али, не смета. Сваки плод може да се једе директно из баште, само треба мало спратити прашину ■

Зашто канџе?

Главни разлог због којег су се одлучили за производњу у канџама је мали простор. Међутим, парадајз посађен у канџе, може да се унесе у кућу током лошег и хладног времена, у јесен да му се продужи берба, али исто тако може да се врати на терасу или у двориште када температура пређе 18 степени. Иако само наизглед компликована, оваква производња не тражи пуно физичког рада. Нема окопавања, плевљења, једино треба редовно уклањати заперке. Због ограниченог простора, уштеда је и у утрошеном ђубриву и води за наводњавање. А први плодови с овако гајеног парадајза могу да се беру већ у јуну.





Пише: Биљана Ненковић

**Природни чистач крви**

Дивљи радич, од којег су настале многе данашње врсте, користио се највише у Средоземљу. У Египту се гајио од свог дивљег претка, а римски писац, државник и природњак Плиније, описао је радич као чистача крви и одличног борца против несанице. Узгој је почео у 15. веку у Италији, те су различите сорте ове биљке назване по њеним регијама. Црвени радич, каквог га данас најчешће налазимо у радњама, први је узгајао белгијски агроном Франческо ван ден Боре 1860. године.

Радич за собом оставља чисто земљиште, са доста органских материја, па је одличан као преткултура

Хрскави листови пуни здравља

Смањра се најбољим поврћем за лечење високог крвног притиска и анксиозности, јосиешује варење и има снажно антивирусно дејство

Радич (*Cichorium intybus L. var. foliosum Hegi*) је двогодишња зељаста биљка из породице главчица, а ботанички су јој најближе ендивија и цикорија. Код нас је углавном заступљен радич црвених листова са белим жилама и, на жалост, није чест гост на трпезама, а још мање у баштама. Ко одлучи да посади ово поврће, јун је можда право време за то.

Радич се дели по боји лишћа на црвене и зелене сорте, а према облику на сорте које формирају главице и на оне код којих се бере лишће. Код нас се у исхрани углавном користе црвене сорте. У њивама је добар комшија с кукурузом шећерцом. Воли осунчана места и хранљиву, влажну земљу. Сеје се у

правилним редовима на празним лејама, а формира главицу у јесен, када је довољно хладно.

Отпоран на болести

У медитеранском подручју радич може да се гаји целе године, али у континенталном, какво је наше, узгаја се у пролеће и у јесен.

– Радич почиње да niche већ на 2 степена Целзијуса, а оптимална температура за ову фазу је 20 степени. За раст је потребна температура од 16 до 22 степена преко дана, док ноћна не треба да буде нижа од 9 степени Целзијуса. Да би добро напредовао, потребно му је сунчано место и довољно влажно земљиште. Треба га гајити у плодореду,



а на исто место долази после три до четири године. Не препоручује се директно ђубрење органским ђубривима, већ их треба применити у претходној култури. Занимљиво је да радич за собом оставља чисто земљиште, са доста органских материја, па је одличан као преткултура – каже Љиљана Вуксановић, саветодавац за повртарство и ратарство из Крагујевца.

**Редовно
култивирање
и наводњавање**

– У летњем периоду може да се сеје у јуну или јулу. За уједначено ницање површински слој земље треба одржавати влажним. Када биљке у лејама развију 3–4 листа, треба их проредити на размак од 15 до 30 центиметара. Редовне мере одржавања су међуредно култивирање и наводњавање, и у овим условима радич стиже за бербу од септембра до новембра. Може да се сеје после спанаћа, ротквица или зелене салате – истиче Љиљана Вуксановић.



Фото: whistlingtrainfarm

Биљка је отпорна на болести. Препорука за ђубрење је 120 до 150 кг по хектару азота и фосфора, а калијума од 150 до 200 кг по хектару. Земљиште је најбоље орати на дубину од 20 до 30 центиметара, а површински слој треба да буде мрвичаст. Током лета може да се бере више пута, све до јесени, а пракса је да се сеје сукцесивно.

**Додатак исхрани
против анемије**

У радњама широм Србије углавном може да се купи главичасти црвени радич, и он има примат у односу на лиснати. Главичасти се производи из расада. За пролећну бербу треба одабрати онај који споро прелази у генеративну фазу. Расад се производи у фебруару, а расађује у марту или априлу. Берба почиње крајем маја и траје током целог јуна. Главице из пролећне сетве су нешто ситније и мекше него из јесење производње.

За јесењу производњу радич се сеје крајем јуна и почетком јула, а пресађује у првој половини августа. Расађује се на размак од 30 до 50 цм међуредно и 30 до 40 цм у реду. После садње важно је одржавати оптималну влагу земље, да би се у првој половини вегетације развила што већа розета лишћа. Главица се развија током јесени, када су ниже температуре, а берба се обавља у

Треба га гајити у плодореду на сунчаном месту и довољно влажном земљишту, и не препоручује се директно ђубрење органским ђубривима



другој половини октобра и новембра. Главичасти радич је, иначе, осетљив на ниске температуре, те је пред крај бербе потребно да се заштити агротекстилом.

Радич се углавном користи у свежем стању и због хрскаво-свежих листова одличан је за мешане салате с ендивијом, зеленом салатом и матовилцем. У италијанској кухињи се и грилује с маслиновим уљем или се служи с тестенином или рижотом. Нутриционисти су га означили изузетно корисним за варење, јер утиче на производњу жучи. Око 100 грама радича обезбеђује до 0,6 мг гвожђа. Особе које пате од анемије могу користити радич као додатак исхрани, како би утицали на регулисање нивоа црвених крвних зрнаца и хемоглобина.

Употреба радича за лечење несанице потиче од давних времена. Његова својства чине га најбољим поврћем за лечење високог крвног притиска и анксиозности. Радич има карактеристичан горкаст укус, јер садржи материју интибин. Она, између осталог, поспешује варење. Биљка је богата витаминима Ц и А, бета каротеном, калијумом, магнезијумом, а корен садржи инсулин, те је због тога добар за дијабетичаре. Ово поврће има и јако антивирусно дејство ■



Поврће најпре мора бити здраво

У јуну су баште и пијаце пуне свежег зелениша, здравог и укусног поврћа које обилује минералима и витаминима. Најбоље га је свакако припремити и конзумирати одмах. А, шта с оним што преостане, колико дуго у фрижидеру може да се чува без опасности да ће изгубити на квалитету? И које услове му ваља обезбедити, да би што дуже задржало минерале и витамине које је имало када је смештено у фрижидер?

Убрано или куљено поврће пре стављања у фрижидер ваља детаљно прегледати са свих страна, да би се уочило и најмање нагњечење, јер од оштећених ткива креће процес кварења и труљења

Слађана Цветковић, саветодавац за прехранбenu технологију ПССС-а у Крушевцу, каже да је први услов за дуже чување да се у фрижидер уноси само здраво и неоштећено поврће, без об-

зира на то да ли је лиснато, плодовиито, коренасто... Убрано или купљено поврће прво треба детаљно прегледати са свих страна, да би се уочило и најмање нагњечење, јер од оштећених ткива креће процес кварења и труљења.

Зрење, испаравање, дисање утичу на квалитет

Како указује овај стручњак, хемијски састав поврћа, односно, велики садржај воде која може да чини и 95 процената укупне тежине, главни је разлог лоших могућности чувања већине поврћа. Губици који настају током складиштења резултат су одређених физиолошких и процеса који се настављају у убраном поврћу, а најзначајнији су испаравање и дисање којим се смањује маса, односно, хранљива вредност плодова. Прикључују им се и фотосинтеза, раст и развој, стварање етилена и други мање значајни процеси.



- Правилним чувањем може се успорити процес зрења и дисања, зауставити или смањити губитак воде, као и развој болести, и на минимум свести стварање етилена - истиче Слађана Цветковић. - Поврће које се слаже у фрижидер да би се чувало више дана, пре свега треба да је здраво, што значи без нагњечења, оштећења покожице, да није влажно, заражено паразитима и штеточинама, те да није проклијало.

За успешно чување поврћа, важан је моменат бербе. Због неблаговремене бербе губици могу у неким случајевима бити и од 30 до 50 процената. На дужину очувања квалитета поврћа које је смештено у фрижидер највише утичу температура и влажност ваздуха, а оптимална влажности за већину повртарских врста је од 90 до 95 процената.

„Мешање“ мириса, укуса, чак и боја

Ваља знати да се у фрижидеру скоро никада не чува само једна врста поврћа, јер често се набавља сво поврће

које ће се припремати током радне недеље, а нађу се ту и воће, сувомеснати и готови производи. Зато би требало пре куповине хране за чување

размотрити које намирнице траже исте услове чувања, па њих те недеље набавити.

Поред температурних услова, битни фактори који одређују могућност здруженог чувања јесу размена мириса и стварање физиолошки активних гасова, попут етилена. Ако се не поведе рачуна о овим особинама, здруженим чувањем с кромпиром, јабуке и крушке губе специфичан укус и мирис. Једна од могућих комбинација је заједничко чување купуса и шаргарепе.

Производи који могу да „присвоје“ туђе мирисе јесу купус, шаргарепа, црни лук, целер, грожђе, јабука, крушка, кукуруз шећерац, печурке. Неке воћне врсте у току чувања испуштају веће количине етилена, који убрзава сазревање, омекшавање плодова, утиче на губитак хлорофила, мења укус и боју другим производима. Производи који стварају етилен код поврћа су парадајз и диња, а код воћа јабука, крушка, шљива, бресква, нектарина. У биљке осетљиве на етилен спадају купус, шаргарепа, салата, боранија, лубеница, краставац. Овај гас убрзава зрење плодова и на нижим температурама па, сходно томе, посебну пажњу треба обратити на то да се производи који захтевају нешто више температуре, попут паприке и краставаца, чувају одвојено од врста које ослобађају етилен ■



Правилним чувањем може се успорити процес зрења и дисања, зауставити или смањити губитак воде, као и развој болести, и на минимум свести стварање етилена

Услови и дужина чувања

Врста поврћа	Температура	Релативна влажност	Дужина чувања
Лубеница	2-4,5	85-90	2-3 недеље
Диња	7-10	85-90	1-4 недеље
Карфиол	0	85-90	2-3 недеље
Парадајз	2-8	85-90	3-4 недеље
Салата	0	90-95	3-4 недеље
Паприка	5-7	90-95	3-4 недеље
Плави патлиџан	5-10	90-95	2 недеље
Краставац	4,5-10	95-100	1 недеља
Тиквица	10-12	5-95	Доста дуго
Кукуруз шећерац	0	100	6-8 дана
Боранија	7	95-100	1 недеља
Купус	0	95	2-3 месеца
Мрква	0-5	95-100	4-5 месеци
Целер	0-5	90-100	2-3 месеца
Цвекла	0	95	3-4 месеца
Црни лук	0	65-70	6-8 месеци
Кромпир	4-10	90-95	4-5 месеци
Кељ	0	90-95	3-4 месеца
Першун	0	90-95	3-4 месеца
Грашак	0	90-95	1-2 недеље

Пише: Светлана Мујановић

Баштовани добро знају да се интензивна производња поврћа не може замислити без наводњавања, посебно када је реч о поврћу из друге сетве. Тада у земљи има мање влаге, а температуре су високе, понекад и жарке.

Наводњавање је, по дефиницији, допуна, када у току вегетације у земљишту нема довољно воде за нормалан раст и развој биљака. Међутим, оно је постало врло важна, неизбежна карика савремене пољопривредне производње. Када се вода, додата наводњавањем, правилно искористи, могуће је остварити велики напредак у производњи, с високим и квалитетним приносима.

**„Допунска“ вода
неопходна парадајзу**

Посебно је значајно у интензивној производњи поврћа јер су ове биљке, генерално, велики потрошачи воде. Код већине врста значајно је већи надземни део који воду троши, од подземног који воду усваја. Ипак, код различитих врста је и различита потреба за водом.

Како унапред знати које поврће се у другој сетви не може гајити без наводњавања, питали смо др Боривоја Пејића, професора на Пољопривредном факултету у Новом Саду. Ево неких његових сугестија.

Иако има дубок коренов систем и може да користи воду из дубљих слојева земљишта, парадајзу је допунска вода неопходна, а размак између заливања зависи од фазе развоја биљака. После садње неопходно му је укупно 400 до 600 милиметара воде, а количина



Економисање водом је управљање родом

Наводњавање није само допуна природним падавинама, него врло важна, неизбежна карика савремене пољопривредне производње, њено постојање, у којем се без догађаја воде не могу ни замислити високи и квалитетни приноси

која се уноси наводњавањем зависи од падавина. Први пут се залива истовремено с расађивањем, а други после три до пет дана, када се попуњавају празна места. Норма је обично до 30 мм воде.

Када се расад прими, заливање се прекида у трајању од петнаестак дана, да би се биљке укорениле. До образовања првих плодова залива се сваких пет до дванаест дана, што зависи од кише и температуре ваздуха. Биљке с којих се плодови беру у више наврата, заливају се после сваке бербе.

- У време формирања цветних замата земљиште треба да је мање влажно, јер се тако подстиче обилније цветање и заматање плодова, а када се они заметну, појачава се заливање, јер је плодовима потребно више воде – указује др Пејић.- Међутим, у време технолошког сазревања, преобилна, а поготово неуједначена влажност доводи до пуцања покожице, погоршава се квалитет и тржишна вредност плодова парадајза. Земљиште треба да буде влажно до дубине 50 до 70 центиметара, а број заливања зависи од количине и распо-



реда падавина, формираног рода и сорте која се гаји.

Паприка жедна од цветања до бербе, краставац у време плодношења

Због плићег корена, паприка је веома осетљива на недостатак воде, посебно од цветања до бербе. Али, смета јој и преобилна влажност и слаба „проветреност“ земљишта, односно, не одговара јој забаривање парцеле. Тада биљке жуте, јер корен отежано „дише“, а у тежим случајевима опадају цветови, листови, а и биљке могу да увену.

Укупне потребе за водом мењају се у зависности од услова производње, а најчешће су 530 до 630 милиметара, мада у неким условима достижу и 1.250 мм.

После садње биљке се заливају први пут, а кроз три до пет дана, када се попуњавају празна места, и други пут. Док се не појаве први плодови, залива се сваких осам до десет, а ако је јако топло и сваких пет дана. Норма заливања је мала, проквашава се слој до 30 цм, тако да се залива у 12 и више наврата. Ако је род обилан, а температуре високе, залива се после сваке бербе, по могућству у вечерњим сатима, да се на плодовима не би створиле ожеготине. Осим орошавањем и системом кап по кап, паприка може да се наводњава и системом бразда.

За краставац из пострне или друге сетве, наводњавање је посебно важно. За њега кажу да крајње расипнички троши воду. Има веома развијену вегетативну масу која интензивно транспирише, а корен се развија у површинском слоју, не дубљем од 25 цм, из којег се вода брзо потроши. Количина воде

Купусњаче увек жедне

Купусњаче су увек жедне, посебно оне из јесење производње, али им не прија ни висока влажност земљишта. Дефицит влаге у земљишту зауставља раст, формирају се ситни листови, растресите главнице па, рецимо, келераба брзо стари. После расађивања потребно им је 380 до 500 мм воде, што зависи од климатских услова и врсте. Први пут се заливају после расађивања с нормом од 15 до 35 мм, други пут 3 до 5 дана касније, с нормом од 20 до 30 мм. Затим се прави пауза од десетак дана и онда настави сваких 7 до 15 дана, што зависи од падавина.

и број заливања зависе од временских прилика, особина земљишта и развојне фазе биљака. У почетку су потребе за водом мање и заливања су ређа. Али, када почне плодношење, треба много више земљишне и ваздушне влаге.

Цвекли вода треба одмах, кромпиру над налива кртоле

До почетка образовања замата краставац се умерено залива да би се „обуздао“ вегетативни пораст и омогућило образовање већег броја женских цветова. У почетку цветања препоручује се још оскудније заливање, чиме се побољшава оплодња. А онда се залива на сваких 3 до 5 дана.

- Треба имати на уму да је краставац топлољубиво поврће и веома осетљиво на хладну воду – упозорава проф. Пејић.- Температура воде испод 20 Целзијусових степена доводи до појаве горчине у плодовима. Због тога би вала ово поврће заливати искључиво у раним јутарњим сатима. Такође, не би требало наводњавати када су температуре испод 15 степени.

Цвекла у пострној сетви сеје се у топло, али суво земљиште, и први пут се наводњава непосредно после сетве, а затим сваких четири до десет дана, у зависности од временских прилика. Важно је да се накваси слој земље до дубине од 40 центиметара. Прво заливање треба да омогући уједначено и правовремено ницање. Током пораста листова одржава се умерена, а када корен почне да дебља, и повећана влажност земљишта. Ако је цвекла намењена за потрошњу за време лета и током јесени, наводњавање се прекида две недеље пре вађења, док код зимске цвекле заливање престаје месец дана пре вађења.

Током лета вода недостаје и кромпиру. Највеће потребе за водом има у време цветања и формирања кртола. У првом делу вегетације биљке обично имају довољно влаге, посебно кромпир посејан рано, у добро припремљено земљиште, и заливање није неопходно. Када воде нема довољно, показале листови. Они се увијају и клону, а на земљишту се јављају пукотине. Са заливањем не треба оклевати, почети чим се уоче први знаци жеђи ■

Вода је преко потребна, али заливне норме зависе од фенолошке фазе у којој су биљке, и од временских прилика





Вино све траженије, а грожђе најскупље

Пише: Јелена Лукић

Урасаднику Саше Чолића у Великој Дренови код Трстеника прошле године најтраженија сорта грожђа била је бела тамјаника. Куповали су је из свих крајева земље, од Суботице до Враћа. Ове године, каже Чолић, у извоз за Босну и Херцеговину ићи ће око 3.000 лозних калемова, тако да се ова наша сорта шири и ван граница Србије.

Због чега је бела тамјаника толико тражена?

- Врло је тражено вино од беле тамјанике и грожђе је најскупље. Претходних година коштало је од 90 до 120 динара по килограму, што је у односу на цену неког другог грожђа скупље и више него дупло. Важно је и то да држава даје посебне подстицаје за подизање винограда са домаћим сортама, а ту је уврштена и тамјаника - одговара Саша Чолић.

Бронзана медаља браће Стевановића

Ова сорта је у Србији добила име по тамјану. Сматра се да је то због њеног интензивног укуса и мириса када дође у фазу потпуне зрелости. Распрострањена је у бројним виногорјима широм Србије. Највише је има у Жупи, али је присутна и у другим деловима земље, као што су Шумадија и Поморавље, Неготинска крајина, Фрушка гора, Вршац и Суботица.

Вино мора да буде хармонично

Сазрева крајем треће епохе, од 20. септембра па надаље, и спада у позне сорте. Да је зрело за бербу знам јер мерим проценат шећера рефрактометром и бере се чим постигне преко 22 или 23 процената шећера. Ако достигне већи проценат, улази у фазу суварка. Шећер тада достиже концентрацију од 27 до 32 одсто. Процент алкохола је 12,5 до 13 максимално, јер се преко тога смањује проценат киселина у вину. Вино мора да буде хармонично, а отварају га киселине - објашњава Стевановић.

Саша Чолић каже да многи сматрају да је тамјаника наша аутохтона сорта, јер је донета у Србију раније него друге интернационалне сорте.

- Претпоставља се да је први пут донета у Србију у средњем веку, а постојбина свих тамјаника је на острву Самос у Грчкој. Грчки колонисти су је још у Старом веку разнели по Медитерану, а код нас је највероватније дошла приликом женидбе Уроша Немањића Јеленом Анжујском. Сматра се да је тада посађена у краљевским виноградима у Жупи и ту се одомаћила. У међувремену се променила и створила неке своје клонове. Претпоставља се да данас има бар девет различитих клонова тамјанике, а најпознатија је наша ћилибарка. У скорје време донети су нови клонови, као што је француска тамјаника или muscat a petit grain или мускат ситног зрна. Често је овде мешају са жупском тамјаником. Разлика између та два клона је да мускат петит стиже раније, почетком септембра, док наша тамјаника стиже крајем септембра. Мускат има зелену боју, а наша је жута и има јачи мирис у односу на мускат ситног зрна, који има збијен грозд и мекшу кожицу зрна, тако да га лакше нападају болести и тежи је за узгој.

Виноградар и винар из Јагодине Бојан Стевановић од 2016. године узгаја тамјанику на око 90 ари, од укупно два хектара винограда. Каже да ова сорта није толико захтевна за узгој, уколико се испоштују сви предуслови да би добро и квалитетно рађала. Такође, вино од тамјанике је одлично. То потврђује и бронзана медаља коју су браћа Бојан и Милан Стевановић до-



Бојан и Милан Стевановић



Саша Чолић са садницом тамјанике

били за вино од тамјанике на Салону вина у Параћину у марту ове године.

- Тамјаника је отпорна на болести, редовно рађа. Бујна је, али је упркос зеленој маси која прави загушење у винограду, врло отпорна и захвална је за узгој. Као и свака лоза, штити се од пламењаче и пепелнице и од гриња у почетној фази развоја, а касније се смањује заштита. Код тамјанике се мање користи заштита него код других сорти. Отпорна је на сиву трулеж, има разуђен грозд, а не збијен. Самим тим захтева мање прскања. До фазе цветања користе се фунгициди, бакарни препарати и сумпор - каже Бојан.

Захтева мешовиту резидбу

Један од веома важних критеријума за добар принос и изврстан плод је орезивање.



Тамјаника је ошћорна на болести, редовно рађа и захвална је за узгој, каже Бојан Стевановић из Јагодине

- Захтева мешовиту резидбу, а ја је режем на једногуби и двогуби гијов и на лукове, дужине од 8 до 10 окаца. Не би требало да се биљка оптерети. Узгој је на високом стаблу од 80 цм. Самооплодива је биљка. Обрада се врши машински, а не ручно. Успева на растреситим и умерено плодним и плодним земљиштима. Воли топлија земљишта, значи, јужну страну, како би грожђе имало довољно светлости и топлоте за правилан

развој. Такође је потребан и одговарајући нагиб земљишта. Мој виноград све те услове испуњава - истиче Стевановић.

Моменат бербе одређује винар

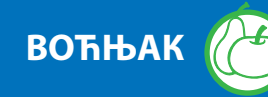
- Идем кроз виноград данима и мерим проценат шећера, гледам зрелост зрна и, када је боја прешла из зелене у мрку, знам да су се органолептичке ствари у зрну довеле до савршенства и онда имам проценат шећера, укус и боју, мирис. Зато је важан моменат бербе. Моје вино је мускатно, с израженим мирисом и укусом. Вино је питко, освежавајуће, жутозелене боје. Тамјаника се користи и за купажу других сорти, да би се поправио укус и мирис вина - наглашава Бојан Стевановић.

Овај винар у тамјанику додаје италијански ризлинг од пет до седам одсто, како би достигао проценат киселости у вину. Толико процентуално Стевановић има италијанског ризлинга у винограду ■

Иде уз рибу...

Бела тамјаника, због сладуњавог мириса, а сувог, хармоничног и нежног укуса, добро иде уз рибу и морске плодове, као и уз месо припремљено са белим кремастим сосевима. Посебно се добро слаже с колачима од бадема, лешника и ораха.





Пише: Светлана Мујановић

Воће се штити и кад нема рода

Мора се мислити и на следећу вегетацију и сачувати здрав лист који ће омогућити диференцирање родних пулољака за наредну годину

Воће сорте којима се ближи берба прскају се препаратима краће каренце, док се код касних могу користити и препарати системичног деловања. Међутим, воће су вишегодишње биљке, које ваља штитити и када нема рода. Ваља мислити и на следећу вегетацију и сачувати здрав лист, који ће омогућити диференцирање родних пулољака за наредну годину.

Уз мраз, воћаре, а и остале пољопривредне произвођаче, ове године је задесила још једна невоља: укинути су многи поуздани и познати препарати и активне материје. Зато морају да се упознају с новим, можда не мање ефи-

каским, али свакако дозвољеним средствима за заштиту од воћних болести и инсеката.

Јабука, крушка и дуња прскају се сваких 10 до 15 дана

Током овог месеца, у засадима јабучастиг воћа завршава се период такозваних примарних инфекција које остварује фитопатогена гљива *Venturia inaequalis*, проузроковач чађаве краставости јабуке. У претходном периоду ефикасну заштиту пружали су препарати системичног деловања, који сада нису неопходни. Али, заштита се мора наставити контактним фунгицидима превентивног деловања. Тешко је препоручити

конкретне препарате, јер је снабдевеност пољопривредних апотека различита. Довољно је апотекарима нагласити за које биљке треба „лек“, и они ће одабрати најбољи.

Иако је на многим воћкама остало мало плодова, третмани се не смеју изоставити. Листове треба штитити од ваши, минера, црвеног паука, а плодове који су избегли априлску вејавицу, од смотаваца. Прскања се понављају сваких 10 до 15 дана, комбинују се препарати препоручени за сузбијање болести и штеточина јабуке, а количине, односно концентрације, наведене на оригиналном паковању, не треба да се смањују.

Крушка се такође штити од проузроковача чађаве краставости истим фунгицидима препорученим за заштиту јабуке од ове болести, који истовремено спречавају развој гљиве проузроковача пегавости. Њима се додају инсекти-

циди, ефикасни у заштити од крушкине буве (*Psylla piri*). Да би се овај инсект успешно уништио, потребно је познати циклус његовог развоја, пратити лет имага (одрасле буве), присутност и старост јаја и пиљење ларви. Већина инсектицида, препоручених за сузбијање крушкине буве, не меша се с фунгицидима на бази каптана, који се најчешће употребљавају за заштиту од чађаве краставости, о чему треба водити рачуна.

Дуња се такође штити превентивним фунгицидима и инсектицидима који се употребљавају за заштиту јабуке од истих болести и штеточина.

Коштичаве воће третирати уз поштовање каренце

Пред почетак зрења, када плодови пожуте и почну да мењају боју, вишњу би ваљало штитити од трешњине муве, чије ларве живе у плоду и црвљају га, чиме знатно умањују квалитет и тржишну вредност. Могу се користити инсектициди из групе пиретроида, у

Заштита јагодастог воћа

Купина се током цветања третира само једанпут против проузроковача трулежи плода (*Botrytis cinerea*) фунгицидима из групе ботритицида. Прска се у касним вечерњим сатима, када пчеле и остали опрашивачи мирују. Заштита се понавља и у прецветавању. Јагода се после бербе штити препаратима на бази бакра, ради сузбијања пегавости листова, а малина, такође после бербе, фунгицидом који треба да спречи развој гљиве *Didymella applanata*, проузроковача сушења изданака.

складу с препорукама произвођача, поштујући каренцу - време које мора да прође од прскања до бербе да би се препарат разградио на неотровне састојке.

После бербе, стабла вишње потребно је третирати одговарајућим фунгицидима ради сузбијања гљиве *Blumeriella jaarii*, изазивача пегавости листа, која по влажном времену може изазвати дефолијацију и тиме онемогућити нормалан развој цветних пулољака за наредну вегетацију. Трешња се после бербе такође штити од ове болести.

Брескве ваља штитити инсектицидима краће каренце који ће сузбити штетне инсекте, првенствено смотавце. Њима се додају и фунгициди за заштиту од гљиве проузроковача трулежи. Подсећамо да због каренце, препарате које ће користити у заштити, бирају према сорти, односно, времену бербе. Шљива се фунгицидима штити од паразитних гљива које изазивају рђу и пламењачу и инсектицидима који сузбијају шљивиног смотавца. Који ће се препарати изабрати, зависи од снабдевености апотеке ■



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 1.260,
годишња 2.520,
примерак 210 динара.

ИНОСТРАНСТВО: Примерак 4 евра.

Електронско издање
630 динара полугодишње
1.260 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.



Текст и фото: Биљана Ненковић

Околина Тополе познати је воћарски регион по шљивама, јабукама, вишњама, трешњама и виноградима, али последњих година све више породица одлучује се на то да започне и производњу јагоде. За сада су то мале парцеле, а да гаје јагоду усуђују се углавном домаћинства која већ имају више хектара традиционалног воћа, карактеристичног за овај крај. Разлог због кога као алтернативу саде бобичасто воће

Општина Кнић помаже произвођачима
Општина Кнић из буџета издваја 15 милиона динара за помоћ пољопривредним произвођачима. Новац претежно усмеравају на производњу једногодишњих врста краће вегетације, због брзог повраћаја уложеног капитала. Пре неколико година почео је и кооперантски приступ са сигурним откупом, пре свега корнишона, затим паприке, а од скоро и јагода.
- Таквим приступом имамо сигуран откуп јагода и сада је већ 45 домаћинства направило кооперантске уговоре и гаји ово воће - каже Илија Радовановић, члан Општинског већа у Книћу за пољопривреду.

Бржи обрт и стабилније цене

јесте то што род и новац стижу већ следеће године након садње, а цена јагоде је мање-више стабилна.

Породица Васиљевић из села Горња Трнава код Тополе на 15 хектара имања гаји воће, чије плодове годинама извози на тржиште Европске уније. Углавном су то шљиве, јабуке, нектарине. Пре неколико година одлучили су да прошире асортиман воћа и засадили јагоде. Прве године с 15 ари убрали су око пет тона. Један део засада је на отвореном, а други под фолијом. Гајење јагода у овој вишечланој породици

Јагоде су све чешћа алтернатива традиционалном воћу, јер од њих и род, и новац стижу већ следеће године након садње, а цена је мање-више стабилна

преузели су најмлађи чланови, брат и сестра, Ненад и Тања Васиљевић.

Више сорти за дужу бербу

- Прве јагоде засадили смо пре три године. Били смо изузетно задовољни првом бербом и пласманом. Одлучили

смо да нашем асортиману воћа додамо јагоде, јер смо видели да је то уносан посао. Други разлог лежи у томе што се не чека дуго за наплату. Кад посадите јагоде, већ следеће године имате приход, што није случај с воћем које већ имамо. Користили смо државне и

Нови произвођачи јагода кажу да су из досадашњег искуства научили да је најбитније набавити добре саднице, одржавати засад и обезбедити довољно воде и прихране, а куйци су углавном домаћи



Спремни да уче и науче

- Засади јагоде у Шумадији су углавном мањи, од 20 до 30 ари, највише један хектар. Гајење јагода на овом подручју је још у повоју, али су произвођачи веома предани и решени да науче све што треба, упркос томе што деценијама генерацијски гаје потпуно друге врсте воћа, које нису тако нежне и осетљиве. Имају релативно чисте хигијенске засаде, који не задржавају пуно воде на лишћу и плодовима - каже Данко Петровић, саветодавац за воћарство.

општинске субвенције за расад јагода и добили 50 одсто повраћаја од државе и 75 одсто општинских субвенција за фолију и конструкцију за пластенике - каже млади воћар Ненад Васиљевић.

Васиљевићи су за сада задовољни и продајом јагода. На парцели имају шест сорти, раних и касних, како би могли да беру и у мају, и у јуну.

- Посадили смо прво квики, па клери. Цоли је слатка и њу гајимо у пластенику, раније стиже и баш је крупна. Ту је и априка. Има укус шумске јагоде, а гарда подсећа на домаћу јагоду. Слатка је и укусна. Сибила стиже последња за брање. Највећа опасност су болести и треба обратити пажњу на инсекте. На отвореном засаду јавља се антракноза листова, затим се боримо с пламењачом и трулежи јагоде. У затвореном смо имали проблема с пепелницом - каже Тања Васиљевић.

Васиљевићи у Горњој Трнави шире производњу

На квалитет рода и принос овог воћа утичу нагле промене температуре, кишни периоди, мразеви, кажу Васиљевићи, али не одустају. Ненад и Тања планирају да прошире производњу јагода на бар још 30 ари. Задовољни су досадашњим родом и приносом, који је по једном живићу од 600 до 800 грама.

Треба много радне снаге за јагоду, и воћари у Тополи је избегавају с разло-

гом. Ово је по традицији воћарски крај, па се радови око јагоде подударају с, рецимо, пословима око нектарине. Када је време за проређивање нектарине, почиње и берба јагода и тешко је да се ускладе све обавезе.

- Гајење је лакше ако у домаћинству живи више генерација и чланова, па могу да се распореде - додаје Тања. На сличан начин размисљају и воћари у Грузији и околини.

Зашто су се Дробњаковићи определили за индустријску јагоду

Због сигурног пласмана и стабилне откупне цене и у грузанском крају све више саде јагоду, иако је то првенствено повртарски крај. Тренутно у општини Кнић има 45 произвођача јагода, који их успешно гаје на мањим парцелама. Александар Дробњаковић из села Губеревац код Кнића, међу првима је почео производњу јагода на 70 ари. Има око 23.000 садница сорте која се откупљује за прераду.

- Имамо заштитара који нам води засад и ништа не радимо на своју руку, већ слушамо струку. Просечан принос по садници је од 700 до 800 грама. Радимо јагоду зенга зенгана и то је индустријска сорта која се не класира, већ цео род иде у откуп. Мало је нижа цена у односу на конзумне јагоде, али увек је стабилна, око 120 динара. Она се користи за прављење сокова и воћних јогурта, јер има специфичан укус - објашњава Дробњаковић.

Воћари Горан Ђаковић и Немања Поповић удружили су се и заједно у селу Стојник код Аранђеловца отпочели производњу јагода на скоро хектар и по. Иако су обојица из Валева и из различитих професија, у околини Аранђеловца успели су да подигну савремени засад.

Продаја „од уста, до уста“

- Желели смо да видимо како ће се и у економском и биолошком смислу показати јагоде у овом крају. Принос је од осам до 10 тона. Ако имате у виду да је просечна цена јагоде 150 динара, лако може да се израчуна зарада. Наравно, морате одбити улагања и дневнице радника - изјавио је Горан Ђаковић, иначе инжењер пољопривреде и новинар.

Род продају на домаћем тржишту и користе маркетинг методу „од уста до уста“. За своје јагоде кажу да су толико слатке да није потребно умакати их у шећер. Наводе да минимално користе заштиту, како би јагода била што здравија за јело.

Сви нови произвођачи јагода из Шумадије и Грузије кажу да су из досадашњег искуства научили да је најбитније набавити добре саднице, одржавати засад, али и обезбедити довољно воде и прихране, како би и наредне године имали добар род и слатке плодове ■



Суше исцрпљују воћке у Србији

Воћарство код нас, као и у свету, трпи све већи негативни утицај климатских промена и израженог штетног деловања различитих екстремних појава. Најизраженије негативно дејство испољавају дуготрајне летње и јесење суше, које у великој мери исцрпљују воћке и ометају нормалан годишњи циклус њиховог раста и развоја. Да би се штете од суше избегле, воћари инсталирају различите системе за заливање, најчешће „кап по кап“.



Пише:
др Александар
Лепосавић

Поред бројних предности, систем „кап по кап“ има и недостатке, који се огледају у испирању хранљивих материја из зоне кореновог система, због чега се поједини елементи, азот највише, морају чешће уносити у земљиште. Поред система „кап по кап“, последњих година се све више произвођача одлучује за наводњавање засада путем орошавања.

Боровничари држе корак са светом

Правилно изведено орошавање утиче и на бољу прилагођеност биљака на високе температуре, али се, поред осталог, мора водити рачуна о његовом интензитету и крупноћи капи, да се земљиште не би претерано сабило и погоршала његова структура. Практична искуства говоре о томе да потребне количине воде за заливање воћњака у сушном делу сезоне системом „кап по

кап“ износе 1.900 до 2.000 м³/ха, а за орошавања треба 2.500 до 3.000 м³/ха.

Изузев у производњи боровнице, код којих не постоји засад који нема инсталиран одговарајући систем за заливање, наводњавање је у нашој воћарској производњи још увек недовољно заступљено. Боровничари предњаче и по степењу аутоматизације процеса заливања биљака, па за заливање и исхрану биљака користе и различите унапређене мрежне комуникационе технологије – Internet of things (IoT). Овакве технологије су усвојене да реализују интензивно, умрежено даљинско управљање и даљинско праћење и контролу различитих производних процеса и аутоматски рад без надзора, смањујући оперативне трошкове и интензитет рада.

Управљање и моделирање је корисно и с аспекта предвиђања и ефикасније заштите од неповољних временских чинилаца као што су град, суша, позни

Плодови морају бити „чистији“

Због проблема у производном процесу и веома честих прекорачења хемикалија у плодовима, произвођачи јагоде би у будућности требали већу пажњу да посвете правилној примени заштитних материја и на тај начин избегну неславну титулу такозваног „прљавог воћа“. Наиме, често се дешава да контролори код нас и у извозу у плодовима јагоде утврде недозвољено присуство пестицида па се она, заједно с јабуком, сврстава у ову групу воћарских производа.

пролећни мраз. Аутоматско и даљинско управљање системима за заливање је изузетно важно због рационалнијег и ефикаснијег коришћења воде у засадама или на већим земљишним комплексима.

Мраз „обрао“ раноцветне кајсије и брескве

Клима се дефинитивно променила, због чега се не може говорити о позним пролећним мразевима у правом смислу те речи. Раније је тај термин подразумевао појаву ниских температура током друге половине априла и у мају. Због изузетно високих температура током већег дела јануара и фебруара ове године, на пример, воћне врсте су раније прекинуле фазу еколошког (принудног) мировања и започеле вегетацију знатно раније у односу на вишегодишње просеке. То је довело до цветања коштичавог воћа у већем делу наше

Земљишта све поснија

Наши воћари све ређе греше у правилном одабиру локалитета и у припреми земљишта. Оно на шта све теже могу да утичу је чињеница да су земљишта у нашој земљи све сиромашнија у органској материји, а зна се да је управо она најважнија за квалитет и производну способност земљишта. Дефицит органске материје у земљиштима последица је великог дефицита сточног фонда, али и нерационалног односа по питању правилног коришћења биљних остатака. Без обзира на порекло, органске материје се у земљишту морају правилно трансформисати у квалитетан хумус који побољшава физичке, хемијске и биолошке карактеристике земљишта, а на тај начин се смањује потреба за вештачким ђубривима и утиче на побољшање приноса и квалитета воћа. Хумус који потиче од свеже органске материје посебно је значајан, јер има најповољнији утицај на функционалност корена, апсорпцију воде и минералних материја и као такав делује као биостимуланс на целу биљку. Имајући све ово у виду, долази се до закључка да је обезбеђење довољних количина квалитетних органских материја и њихов правилан третман у земљишту, услов без којег нема унапређења наше воћарске производње.



земље већ од прве половине марта, а променљиво време и ниске температуре у овом месецу утицале су на измрзавање раноцветних сорти кајсије и брескве.

Када су у питању други неповољни климатски фактори, последњих деценија велике штете у свим производним рејонима прави град. Интензитет појаве ове непогоде је такав да поједина подручја бивају више пута погођена у току године, а изненађује и њена изу-

Систем „кап по кап“ има, поред бројних предности, и недостижне који се оледају у испирању хранљивих материја из зоне кореновог система, због чега се поједини елементи, азот највише, морају чешће уносити у земљиште

зетно рана појава. Примера ради, већи део западне Србије је ове године задесио град великог интензитета 25. марта,

а противградна заштита у нашој земљи старшује тек од 15. априла!

Као и код наводњавања, боровничари су у највећем проценту прекрили засаде противградним мрежама. Ова воћна врста се све више гаји и у стакленицима, али ипак у далеко мањем проценту у односу на јагоду или малину. Најмањи проценат заштите од града и гајења у заштићеном простору у групи јагодастог воћа припада купини. С обзиром на чињеницу да је јагодасто воће које се производи у нашој земљи првенствено намењено извозу, сви произвођачи су у обавези да прате и поштују успостављене стандарде који се односе на правила добре производачке праксе и безбедности хране. Ипак, малинари и откупљивачи овог, за Србију изузетно значајног воћа, постигли су изузетно висок ниво достигнутих стандарда, и по томе смо познати у свету.





Пише: Светлана Мујановић

Воћари кажу да неких година на ваља ни када јабука роди, ни када не роди. Ако род због мраза или било којег другог разлога подбаци, штета је велика на самом старту производне године. Међутим, у годинама са жарким летима, каква су била у претходна два-три лета, поготово када се у складишта уносе плодови из засада који се не наводњавају, штета се открива тек првих месеци складиштења. Тек тада се на плодовима стварају пеге које им смањују тржишну вредност и квалитет. У овом случају губици су још већи, јер се направе трошкови око уноса рода, износа и бацања плодова који се не могу употребити, а у чију производњу је уложен новац. Воћари с мање искуства често питају како спречити настанак пега, да ли постоји ефикасан препарат, када прскати?

На ово питање одговор нам је дао др Дејан Стефановић из Пољопривредне саветодавне стручне службе у Неготину. Према његовим речима, ово обољење није патогене природе, не проузрокује га паразит, већ се дефинише као физиолошки поремећај, „заради се у вегетацији“ и претежно се открива у складиштима. Понекад се може уочити и пре бербе, посебно на осетљивим сортама какве су муцу, јонаголд, фуци, нешто ређе на мање осетљивим попут грени смита, златног делишеса и ајдареда, а веома ретко на гали.

Шта смета воћкама да усвајају калцијум

На јабукама које су на чување унете здраве и сочне, у зависности од сорте, убрзо се уочавају некротичне пеге у мезокарпу („мртве“ ћелије) близу површине плода, видљиве споља. Што је складиштење дужи, на местима горких пега које се све више улеже. Пеге су браон-црне боје, суве, величине до два центиметра. Сличне промене могу да настану и од удара града. Пегави плодови постају горки и губе тржишну вредност.

Др Стефановић објашњава да је кривац за ове промене низак садржај калцијума у плодовима, што не значи да га у земљишту нема. Биологија земљишта и биљака и утицај климе су уско повезани и све то ваља посматрати као једну целину.

Да појаснимо. Калцијум обезбеђује стабилност у ћелијском зиду. Када га нема у плоду, може доћи до физиолошког распада ћелијских зидова. Биљка га усваја или због тога што овог елемента нема довољно у земљишту, што је редак случај, или је спречавају климатски услови. Проблем је чешћи у сушним годинама и када су високе температуре. Ниска влага у земљишту смањује способност воћке да усвоји калцијум из земљишта и пренесе га до плода, и у таквим условима плодови реагују стварањем горких пега.

Ово физиолошко обољење настаје када постоји конкуренција за калцијум између листова и плодова и повезано

дове. Крупнији плодови су подложнији појави горких пега.

Појава горких пега је више везана за дистрибуцију калцијума у биљци, него за ниво његовог садржаја у земљишту. Овај елемент воћка из земљишта усваја кореном и у плод „допрема“ прете-

жно до средине јула, да би се касније тај транспорт смањило. Како плод даље расте, његов садржај у јабукама се „разблажује“. Доказано је да је у младим воћкама с мало плодова, као и у онима којима је урађена оштра резидба, израженији овај поремећај.

И рН земљишта је одговоран за настанак горких пега. У условима повећане киселости, калцијум гради једињења, која корен воћке није у могућности да усваја. Често, због неадекватне исхране калцијумом, којег у земљишту има довољно, блокирају се и други елемен-

ти, попут калијума и магнезијума, па биљке показују да им ови елементи недостају.

Први лек избалансирана исхрана

Када се зна који су узрочници ове појаве, није тешко кренути с лечењем. Први лек је избалансирана исхрана, а пре уношења било каквог ђубрива, мора се урадити агрохемијска анализа. По могућству, у вегетацији се раде и фолијарне анализе.

Ако резултати покажу да је земљиште кисело (рН мање од 5), потребна је калцификација, односно, требало би унети креч све док се рН не поправи на вредност између 6 и 6,5. Затим, пажња се усмерава на резидбу, највише зелену како би се уклонили сувишни младари, водопије, а тиме и прекомерна лисна маса. Тиме се смањује бујност стабла и омогућава воћкама да воду и хранива усмеравају на пораст плода и формирање родних пупољака.

Следећа мера је адекватно наводњавање, константно одржавање влаге у земљишту током почетног развоја плода, а добро дође и малчирање да се спречи испаравање. Плодовима ће пријати и фолијарни третмани у току вегетације препаратима на бази калцијум-хлорида, калцијум - нитрата и калцијум-карбоната. Први пут калцијум се примењује у прецветавању, а број третмана зависи од сорте, влажности и температуре и може да их буде и до 10.

Не сме се заборавити да фолијарна примена користи плоду само ако прскањем препарат падне директно на њега. То значи да би се сувишна лисна маса морала уклонити, али не и плодови оголити, и да прскања треба да буду прецизна, да се млаз усмери на јабуке.

Поједине студије су указале на то да апсцискинска киселина (АБА) такође може да спречи појаву горких пега на плодовима јабука. Али, ваља имати на уму да су ови третмани само допуна исхрани и могу да спрече појаву горких пега једино ако су сви остали услови испуњени, а то је пре свега нижи садржај калијума у плоду и мања бујност стабала. Свим овим мерама придружују се и правовремена берба и режим чувања плодова, прилагођен свакој сорти. ■

Горке пеге на „здравим“ јабукама

Штешта се открива тек у складиштима и, што је складиштење дужи, на местима горких пега које се све више улеже, плодови постоје горки и губе тржишну вредност

Јабукe нису болесне, промене су физиолошке природе и настају зато што су воћке гладне калцијума - што не значи да га нема у земљишту, само га корен из разних разлога не усваја



Текст и фото: Биљана Ненковић

Докторка опште медицине и електроинжењер из Београда, након неколико деценија професионалне каријере одлучили су да направе велики животни заокрет и започну производњу јабука у Рековцу. Драгана и Предраг Марковић данас, уместо на престоничком асфалту, највише времена проводе у Левачком крају, где на више од 20 хектара гаје јабуке.

Брачни пар нема наслеђену породичну традицију у пољопривреди, као ни претке или родбину на селу. У овај крај су својевремено залазили само као туристи, дивећи се пејзажима Левача. Тако су још 2017. године дошли на идеју да ту почну да купују запуштenu

Да бисмо имали јабуке у једној парцели, купили смо земљу од 200 власника и исто толико пуштали смо кроз папиролошку и административну процедуру, а свака парцела је морала да се сређује, крчи и приведе намени, што такође многи кошта - каже Предраг Марковић

хтели смо да пробамо нешто ново и да зарађени новац инвестирамо у неку другу област. Хтели смо да тај нови посао уједно значи и да се изместимо из града, пошто је темпо живота у Београду прилично незгодан, поготову за људе у нашим годинама. Он једноставно престаје да нам прија. Тако, анали-

вестиција. То је дуг и сукцесиван процес. Пре шест година смо први пут прошетали овим пределима. Да бисмо имали јабуке у једној парцели, купили смо земљу од 200 власника и исто толико пута смо прошли кроз папиролошку и административну процедуру. Свака парцела је морала да се сређује,



крчи и приведе намени. То такође много кошта - наводи Предраг.

Како одабрати први трактор

Предрагова супруга Драгана напустила је посао лекара у Дому здравља на Звездари. Каже да је то била поро-

Мале количине прерађују и праве сушену јабуку и пастеризовани сок, који носи име „Бајковина“, ио ирајосјобини Старих Словена

дична одлука, која је њој пријала. Производња јабука је била потпуно нова област. Морала је многе ствари по први пут да упознаје и да учи о технологији савремене воћарске производње.

- Више од 20 година радила сам као лекар, али када смо купили земљу, схватила сам да не могу све да постигнем. Колеге су прво биле зачуђене зашто остављам државни посао и одлазим ко зна куд. Међутим, када сам им испри-

без проблема. Водила сам се једном реченицом - како се почиње, тако што почнеш - каже Драгана.

Марковићи производе јабуке у кооперацији и целокупан род предају, те имају сигуран откуп. Прошлогодишњи принос са 5,5 хектара воћњака у пуном роду износио је 300 тона јабуке. Мале количине прерађују и праве сок и сушену јабуку. Њихов пастеризовани сок носи име „Бајковина“, по прапостојбини Старих Словена.

Докторка и инжењер воћари у Рековцу



Менаџер Никола Стеванковски

земљу и да сазидају своју кућу. И добро су се снашли у новој улози.

Земља без људи

- То је био изазов за све нас у породици. И за мене лично, за супругу и нашу децу. Ово нам је други породични посао. Први, из кога се претаче профит, везан је за високу технологију. Фирма коју имамо бави се пројектовањем и верификацијом чипова, али

зирајући где бисмо могли то да урадимо, одлучили смо се за Рековац. Ови предели су и врло погодни за воћарство и виноградарство. Када смо истраживали историју и статистичке податке шта се овде производило у задњих 50 - 60 година, увек је то било воће. Међутим, демографски трендови су били врло неповољни, јер су људи одлазили ка Крагујевцу, Јагодини, где су индустријски центри, тако да се број становника драстично смањило. И то је сада велики проблем овог краја. С друге стране, земља је остала напуштена и запуштена, па наследници гледају како да је се ослободе - каже Предраг Марковић.

Долазак Марковића у Рековац био је изненађење и за мештане овог краја, јер не памте када је неко дошао из Београда да остане, а поготову да покрене пољопривредну производњу. Потези појединаца, као што је ова породица, могли би бити додатни разлог да држава помогне овај крај, који иначе припада групи девастираних подручја.

- Ако се централни део Србије испразни и ако се угаси пољопривреда у овом крају, то неће бити добро за државу. Није било лако почети од нуле у овој области. Поготову финансијски и због чињенице да је данашња пољопривреда игра великих бројки и великих ин-



Изабрали црвене сорте

Никола Стеванковски је воћарски саветодавац и менаџер у засадима јабука „Бајковина“ породице Марковић. О томе каже:

- Гала нам је најзаступљенија. То је црвена сорта и, након анализе климатских и станишних услова, дошли смо до закључка да је ово идеалан простор за јабуке које имају боју. Разлике између дневне и ноћне температуре погодују црвеним бојама. Овдашња клима није наклоњена типу јабука попут грени смита и златног делишеса. Следећа инвестиција су црвени делишес и џером маин, а то је један од последњих клонова црвеног делишеса.

У воћњацима је узгојни облик витког вретена и ове године примењује се јача резидба. Никола наводи да имају проблем због недостатка радне снаге и обучених резача, које је врло тешко наћи. Воћњаци Предрага и Драгане Марковић налазе се на 230 метара надморске висине, а највиша тачка им је 300 метара.

чала због чега то радим и шта је наш циљ, људи су схватили и почели и они да размишљају о сличној промени у свом животу. Примили смо се овде, да тако кажем, заволели смо овај крај и људе, који су нас прихватили. Кад из Београда долазимо, осећамо се као да долазимо кући - каже Драгана Марковић. Али, почетак воћарске производње за ову докторку није био лак. Каже да јој је први задатак био да купи трактор и тада се сусрела са бројним непознаницама.

- Морала сам да одлучим који трактор одговара за нашу производњу и потребе. Никада раније нисам била у тој позицији, али сам истраживала, распитивала се, одлазили смо на сајмове и та куповина, као и остале, прошле су

- Сок и сушене јабуке су наш мали експеримент. Учимо о томе и изашли смо на врло ограничено тржиште, попут сајмова малих произвођача и сеоског туризма, да бисмо видели какве су реакције - објашњава Драгана.

Марковићи се у Рековцу, иако нису староседеоци, сврставају међу највеће воћаре Левачког краја. Уверени су да су улагања у савремене засаде воћа на великим површинама будућност у којој се, поред квалитета, тражи и количина. Они сукцесивно и даље подижу засаде.

- Конкурентни могу да буду само велики произвођачи. Тржиште је постало захтевно, воћарство захтева нове трендове, квалитет и количину. Нисте занимљиви, ако немате много јабука. Ово је игра великих бројки - каже Предраг ■

Пише: Зорица Драгојевић

У селу Коњуху, смешеном на левој обали Западне Мораве између Крушевца и Трстеника, настале су прве задруге у периоду након Великог рата. Давне 1924. основана је земљорадничка задруга „Калемар“ која је, с нешто старијим задругама из Велике Дренове, Милутовца и Медвеђе, била носилац производње калемова винове лозе које смо све до 1991. извозили широм Европе и света, а највише у СССР.

У том потезу села су веома живописна и јединствена по много чему у Србији. Још за потребе споменика Краљевине СХС вадио се камен пе-



Јунско калемљење ружа

- Калемљење се највише обавља крајем зиме и у рано пролеће. Класично калемљење садница је од средине јануара до краја фебруара у затвореном простору, а може да се продужи и до краја априла. На њиви се обавља, у зависности од временских услова, од почетка марта до средине априла. То је период када се и лоза калеми. Постоји и калемљење методом чиповања, која се примењује код нас последњих петнаестак година. Оно је заменило окулирање, и то се ради у августу. Јунско калемљење под кору у јуну и почетком јула готово да се не примењује, изузев код ружа које су доживеле експанзију производње. Зимски период користи се за вађење подлоге, обраду и припрему за калемљење - испричао је Неша Којић, који је своје знање у калемарству примењивао и у Шведској.

Село које рађа врсне калемаре

шчар из Беловодског пешчара. Овде се развила и моравска розета, уграђивана у средњовековне манастире. Из тог и таквог Коњуха потиче Неша Којић. Из тог села Неша је 2015. године отишао у Шведску, да у овој далекој земљи преноси технике калемљења, научене у раном детињству, када је, помажући старијим калемарима, стицао знање и џепарац.

Зашто Европа забрањује увоз српских калемова?

- Калемарством се бавим од малих ногу - каже. - Свако дете у селу је са седам година имало неки свој калемарски нож и имитирало старије, „кварећи лозу“ (подлогу 2. класе) и развијајући љубав и страст према тој производњи. Већина мојих вршњака овладала је вештином калемљења садница у 5. разреду и одлазили су по-

времено код других да „калеме за паре“. Увече би после школе излазили у центар села и чекали да нас неки домаћин пита: „Мали, хоћеш ли да пођеш сутра да ми калемим за паре“. Понекад бисмо и сами питали има ли слободних места за нас, и увек је понеко било. После школе могли смо да искалемимо 500 до 800, а за цели дан од 1.000 до 2.000 комада лоза, што је данас појам за 90% запослених у европским расадницима.

Учење за калемаре је увек било праћено мањим повредама, тако да је сеоска амбуланта имала пуне руке посла од почетка марта до средине априла, највише око деце, али и за понеко превијање искусних калемара. Сви су они самоуки и истог стила калемљења, сећа се Неша и додаје:

- Ми га називамо класичним калемљењем, а оно је у свету познато као

енглески стил калемљења. Ово је уједно и најзахтевнији, али у пракси најбољи стил, јер је спојно место најјаче, и најбоље сраста подлога са калем-гранком.

Наш стил калемљења познат је у свету, али је увоз калемова из Србије забрањен у Европи.

- Наши калемови се могу садити у Шведској - каже наш саговорник, али је увоз из Србије забрањен у ЕУ за све врсте коштичавог воћа: шљива, кајсија, бресква, нектарина, трешња и орах. Разлог је у томе што Србија није испунила стандарде контроле квалитета које прописује ЕУ. Са друге стране, могу се извозити саднице јабуке, дуње и крушке.

Проблем нису само стандарди, већ и дефицит матичних подлога.

- Код нас је дефицит типа матичне подлоге коју тражи нордијско тржи-

Наш стил калемљења још највише је у свету, али је увоз калемова из Србије забрањен у Европи

ште. То је А2, Malus bitefeld и мање тражене подлога В9 и ММ106. Највећи дефицит у Европи прошле године био је код трешње, али на жалост, биљни пасош Србије био је проблем за то тржиште. У Шведској постоје препоруке да се саде „климатизоване сорте“, али знам из приче да су наши људи, враћајући се с одмора, доносили многе сорте у Шведску, садити их и оне су опстајале. Лично сам се уверио на примеру винове лозе, која је много захтевнија од воћних засада. Све је ствар опредељења државе, јер се тамо гаји само оно што има подстицај и што доноси средства - објашњава Којић.

Јевтина радна снага повећава профит појединаца

Неша констатује да су калемари у Србији данас препуштени тржишту и себи:

- Тренутно калемари у Србији не функционишу као некад, када су иза њих стајале задруге, већ су препуштени тржишту и либералном капитализму. Постоји неколицина крупних произвођача који су потиснули задруге и преузели њихове улоге. Они доминирају у откуп и извозу садница у иностранство.

Постоје, међутим, и калемари који то раде услужно. То је за наше калемаре, како каже Неша Којић, начин да изађу у Европу:

- У циљу остваривања профита, поједини произвођачи су се одлучили за услужно калемљење воћних садница. Њима долази материјал из ЕУ, подлоге за калемљење и калем-гранке (племке), а код нас се само обрађује подлога, секу племке, калеми и парафинише. Такав материјал се враћа назад у Европу, јер то што њима недостаје је вештина и брзина тог дела процеса производње. Ако би се ослањали на своју радну снагу, имали би пет пута мању производњу. Тако је наш златни занат постао јевтина радна снага у служби профита појединаца - закључује Којић.

Аутохтоне сорте одолевају вековима

Он је разочаран односом према калемарима, али је и задовољан чињеницом да код нас још постоје јаке, квалитетне аутохтоне сорте, старе стотинама година.

Потцењен калемарски труд

Поред своје производње, велики произвођачи калемова имају и кооперанте. Невоља је у томе што су цене које плаћају кооперантима јако ниске. - Проблем лежи у ниској откупној цени - указује Неша Којић. - То је буквално покривање трошкова рада, ангажоване радне снаге и радних сати које сами проводе у производњи, закупа парцела, горива и хемије. Цена једне саднице на велико је од 50 до 80 динара. С тако ниском набавном ценом наши извозници излазе на светско тржиште, нудећи квалитетан производ и по три пута нижој цени од тржишне. Наши калемови су квалитетни, конкурентни, и само је питање економске оправданости овакве производње.



Свако деће у селу је са седам година имало неки свој калемарски нож и имитирало је старије, „кварећи лозу“ и развијајући љубав и страст према тој производњи, каже Неша Којић који је нашим техникама калемљења учио Швеђане

- Код нас има таквих аутохтоних сорти које су јако квалитетне, зато су и опстале - истиче врсни калемар. - Јер, ко би вршио репродукцију стотинама година нечега што је мање квалитетно. Важно је да се са таквим производом изађе на тржиште, јер конзументи су најбоља реклама, они откривају квалитет и даље га препоручују. Код нас се прича о крушки караманки, али не познајемо своје вршњаке који су је бар једном конзумирали у животу, шта тек рећи за младе нараштаје. Те сорте су много отпорније на разне болести, потребна је само адекватна подлога да би задржале своје карактеристике. Није исто да ли се она калеми на подлози клона дуње, на оскоруши или дивљој крушки, као и кајсија на џанарики, или ранковачи и белошљиви. Тог материјала има по селима Србије, али нико се не интересује превише.

Неша је трагао, те је скоро пронашао самоникле изданке шљиве ранковаче, а и сам има крушку и јабуку, старе преко сто година.

- Скоро сам у Шумадији у једном планинском селу имао испоруку садница и у дворишту наишао на право богатство, самоникле изданке шљиве ранковаче. Имам стару крушку сорте воденац и нисмо на њу никада обраћали пажњу, јер се некада није ни тражила. Сада је редовно орезајемо, како би имала младе изданке за калем-гранке за репродукцију. Стабло је старо преко 100 година, накалемљено одмах после Великог рата 1919. године. Такође сам тражио порекло сорте старе јабуке и добио одговор да је у питању батуленица. Мислим да је калемљена после Другог светског рата, на доброј подлози и изузетно је укуса. Важно је да се те старе сорте могу лако сачувати, довољно је пресећи неку стару грану и појавиће се изданци који се могу калемити након прве вегетативне године - а само калемљење може бити у зиму и у рано пролеће, у зависности од тога да ли се врши у затвореном или отвореном простору ■



Европа крчи неисплативе засаде јабука

Пише: Биљана Ненковић

Данас се речи воћарство и јабука исписују црним словима, јер је и ситуација таква, оценио је проф. др Франци Штампар са Биотехничког факултета у Љубљани, на недавном саветовању воћара у Грузи. Овај познавалац прилика на тржишту јабука у свету, саветује да они који имају до 40 тона приноса по хектару, што пре посеку стабла, јер то није довољно да би се покрили трошкови.

- И у Европи се крче воћњаци под јабукама, који нису исплативи. Процењује се да је 30 одсто укупних засада под јабукама једноставно нестало. Данас једино воћњаци који дају 50 тона и више по хектару могу да опстану. Још 2019. године наступио је крај воћарског раја на овим просторима. Тада су јабуке из Србије продаване по 70 и 90 евроценти, а рецимо у Словенији, про-

даване су по 18 до 20 центи. Последица те цене је смањење воћњака у Словенији са 3.000 на 1.200 хектара. Али, принос је остао исти, можда чак и 10 посто виши - тврди професор Штампар.

Рачунају се килограми, а не хектари

То значи да су словеначки воћари применили системе гајења који одговарају овом времену. Наиме, у веома блиској будућности наступа време правих професионалаца, без обзира на то да ли имају 3 или 300 хектара. Више није битно колико ко има хектара, већ килограма. И рачуница се налази више у килограмима, а мање у површини засада, верује др Франци Штампар.

Наводи да је прошле године производњу јабуке пратило много проблема. Врућине, суша, драстично поскупљење репроматеријала, цена радне снаге која је скочила и у Србији, затим ниске цене јабука у јесен и слаба продаја током зиме.

Он предлаже два система гајења 3,2x0,8 м или још ефикаснији и лак за производњу 3,0x0,6 м.

- По првом систему очекивани род по хектару у трећој години је од 56 до 70 тона. Ако је цена килограма предвиђених 25 центи, очекивана зарада у трећој години је 17.500 евра. Или, по цени од 35 центи добит је 24.500 евра. Трошкови производње у пуном роду су око 10.000 евра. По другом систему садње принос је од 55 до 100 тона. Очекивана зарада је 25.000 евра по цени

од 25 центи или 35.000 по 35 центи. Трошкови одржавања су исти као и у претходном систему. Зато кажем да они испод 40 тона по хектару не могу да опстану, јер ће за цену од 25 евроценти зарадити таман за трошкове. Решење је, дакле, у килограмима - закључује проф. др Штампар.

Воћарима у Србији овај стручњак из Словеније саветује да део воћњака који даје више, задрже, а онај који даје мање, одмах исеку.

Немојте лагати себе

- Немојте лагати себе, јер вас нико неће тешити, ни држава, ни политичари. Граница рентабилности је 55 тона по хектару. У том случају треба повећати површину, јер породица не може да живи од 5 хектара. Ако правите нови засад, морате да одаберете систем који даје 60 до 70 тона. Стари засад од 50 тона треба сећи, јер није исплатив. Преживећете ако за 20 одсто повећате квалитет и квантитет. Најбољи начин да предвидите будућност јесте да је сами створите. Наиме, будућност припада само професионалцима - додаје је Штампар.

Јабука је једна од три воћне врсте које владају светом, поред банана и поморанџи, са годишњом потрошњом од 80 до 100 милиона тона. Пола од тога произведе Кина, а другу половину сви остали.

- У Европи су главни Пољаци с производњом од 8 милиона тона. Они има-

ју велике проблеме, јер су остали без руског тржишта. Прошле године су извозили у Русију преко Белорусије. Ова земља је преко ноћи извезла у Русију скоро милион тона, а сама је имала производњу од 30.000 тона. Сви знају одакле су те јабуке дошле, али сада тога нема, и Пољаци притискају европско тржиште - наводи др Штампар.

Наду уливају млади воћари

Неке сорте су веома јефтине, а неке скупе, тржиште је поремећено. У Пољској се већ секу јабуке. Прогноза је да ће у наредном периоду у Европи бити за 20 одсто мање воћњака, али ће принос остати скоро исти, јер ће они који остају радити на томе да произведу што више и квалитетније.

- Србија је тренутно, на жалост, на дну. Још 2018. године називао се крај воћарског раја у коме сте били. Ситуација с Украјином је делимично пролонгирала тај крај. Наду даје чињеница да је све више младих воћара и они ће мењати воћарство у Србији. Они који имају 60 година ту промену не могу да изнесу. И то је логично. То је, једноставно, еволуција. У Словенији смо то прошли два пута. Први пут је био драстичан после распада СФРЈ, а други пут 2018. године, када смо ајда ред продавали по 12 евроценти, а галу по 18. Они који су тада имали висок принос су остали. Тако ће бити и овде - прогнозирао је проф. др Франци Штампар.



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.

Мој воћњак ће вас упознати како да кренете и почнете да формирате свој засад, припремите земљиште, одаберете воћну врсту.

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

dobrojutro.redakcija@gmail.com

Кључ је у знању

- Рецимо, у децембру су људи више јели лубенице него јабуке. Продаја је била већа у септембру него у децембру, кад је време за ово воће. Дакле, прошла година је била катастрофална за произвођаче. Задатак произвођача је да опстану у новим условима. Проблем је што сада не можете почети нешто ново, већ се мора градити на ономе што се има. И тога се не треба плашити, већ ваља мењати и надограђивати - бити бољи него до сада. Кључ је у знању да би се постигао резултат - каже проф. Штампар.





ТРИДЕСЕТ ГОДИНА СУПЕРИОРА У ВЕЛИКОЈ ПЛАНИ



BREEDING SUPERIOR QUALITY

Прилог за историју српског повртарства

Крајем XX и почетком XXI века у Србији, у Великој Плани, појавила се фирма Супериор коју је основао професор повртарства др Иво Ђиновић и која је почела да контролише део живота поврћа - парадајза и паприке.

Ту су настале сорте и хибриди који су пронашли место у баштама и њивама повртара у Србији и околини, па тако и у исхрани народа. Поред родности и квалитета, одликовали су се специфичним укусом формираном на Балкану током историје. Ако једна сорта "живи" пет година, говорио је проф. др

Славко Боројевић, она је испунила свој задатак. А сорте Супериора трају већ тридесет година! Хибриди парадајза Маратон, Казанова и Ураган, те паприка Слоново уво још увек су доминантни и тражени производи и поред касније створених, као што су Медено срце, Анђелина, Фантом, Ламонеда и др.

Време није заустављено, па ни рад на селекцији и оплемењивању биљака. Створени су хибриди паприке - љута - Crossfire (унакрсна ватра) - тип шипке, и Greenfield - у типу капије ■



Почетак Супериора

У Институту Смедеревска Паланка, у коме је Иво Ђиновић радио шеснаест година, дуго се осећао запостављено и на „клучици за резерве“. То га је мотивисало да напусти Институт 1993. године и покрене истраживања у којима ће сам бити "шеф развоја" и одговоран за рад на генетици и оплемењивању биљака које "чекају" открића.



Највећи изазови

Највећи изазов у развоју Супериора била је стална "трка" са конкуренцијом која је освајала наше тржиште са свих страна света, али Супериоров продор на бугарско и румунско тржиште помогао је да Супериор опстане и створи услове за даљи рад на селекцији.



Производња воћа

Прича о Superior Berry почиње 2000-их када је хоби др Иво Ђиновића, селекција воћа, подигнута на виши ниво. Масовна производња била је могућа због лабораторије културе ткива захваљујући којој данас производе више од 300.000 садница боровница годишње. У међувремену је селекционисана и сорта вишње Иво 45, крупна, са кратким дршкама на плоду и зеленим листићима у основи.



Развој и опстанак на тржишту

Да се Супериор развије и постигне успехе на тржишту заслужна је цела породица Ђиновић, као и стручни сарадници као што је биолог Ненад Николић, агрономи Наташа Радишић и Биљана Милановић, са Небојшом Ђиновићем на челу који у својству директора са његовим продајним тимом развија сектор економије.



Савети будућим оснивачима фирме и пољопривредницима

Будућим генерацијама у овој области, генетици и селекцији, оплемењивању биља, саветујемо да поштују природне законе који владају у живом свету и користе мутације и рекомбинације гена тако да добију нешто ново и боље и размноже у корист човека и човечанства. Због тога је моћ запажања најважнија особина оплемењивача биља. На сваких десет хиљада један ген мутира. Треба имати способност да се тај мутант запази и искористи у даљем раду. Еволуција је непрекидни процес и трајаће докле год има живих бића. Три перманентна процеса делују у популацијама живих бића: мутације, миграције и селекција. У Супериору радимо на вештачкој селекцији. Као и природна, и она утиче на еволуцију.



Даљи циљеви и аспирације

У току су пројекти и програми који ће трајати и у следећих тридесет и више година. Клонирање воћних врста по систему гајења "свака глава на свом телу", је један од њих.





Фрушкогорски виногради

Н е рачунајући кратко време које је по завршетку Пољопривредног факултета у Новом Саду радио у струци, Петар Самарција читав радни век провео је у новинарству. Завидну новинарску каријеру отпочео је у новосадском листу „Пољопривредник“, низале су се даље новине попут „Дневника“, „Слободне Далмације“, „Недељне Далмације“, „Политике“... да би пре две деценије с места сталног дописника Политикине ревије „Вива“ отишао у пензију. Али то није значило прекид дружења с пером, јер је коју годину пре тога покренуо репрезентативну ревију „Свет пића“.

И данас, у деветој деценији, пише, и то текстове о својој првој љубави - виноградарству. Његов суд и мишљење у том свету дубоко се поштују и многи га називају и сматрају енологом. Без длаке на језику, с аргументацијом која се темељи на великом знању и искуству, пише и говори о добрим странама, али и о бољкама тих двеју грана пољопривреде које их прате од настанка, а посебно последњих више од пола века код нас.

Виноградарска (р)еволуција

- Винова лоза се гајила у Панонској низији још пре доласка Римљана. То у свим разговорима о лози и вину у нашим крајевима треба истицати, како би се исправила велика историјска неистина која се понавља деценијама, да је „први“ чокот на Фрушкој гори засадио цар Проб (Marcus Aurelius Probus, 232-282). Он је само укинуо уредбу цара Домицијана из 92. године нове ере, којом је забрањено сађење винограда у римским провинцијама, чија вина су угрожавала проћу оног које је произвођено у Риму и околини. Винова лоза се у многим балканским крајевима непрекидно гаји и после пропасти Римског царства.

Народи који су у великим сеобама долазили у ове крајеве, поред других заоставштину, пригрлили су и винову лозу и наставили да је гаје, па тако и наши словенски преци. Промене начи-



Фото: Бранко Лучић

Повратак „климатском рају“

По речима Петра Самарције, у Србији постоје велика подручја, бојомдана за винову лозу, за које је чокоћ светића биљка, хранишљивица и узданица.

- Наш познаоци биолог Јосиф Панчић говорио је: „Где винова лоза расте и рађа је климатски рај“. Држава већ годинама пошврћује да је спремна да помоћне враћање у тај рај. Наши виноградарски, неорганизовани и несложни, уместио што делују као слободни сирелци, имају на кога да се угледају, не морају да иду далеко. Нека погледају своје прве комшије, воћаре и рашаре. Њихово воће, жишо, уље, шећер и други производи тражени су широм светића - каже Самарција.

Винова лоза се тајила у Панонској низији још пре доласка Римљана и историјска је неистина да је цар Проб засадио „први“ чокоћ на Фрушкој гори. Он је само укинуо уредбу цара Домицијана, којом је било забрањено сађење винограда у римским провинцијама, чија вина су угрожавала проћу оног које је произвођено у Риму и околини

на њеног гајења одвијале су се веома споро и периодично. Оно је у давној прошлости било прилично једноставно, све до пред крај 19. века. Појава филоксере, Други светски рат и пад социјализма били су најпреломнији догађаји у њеном развоју. Кад је реч о Панонској низији и Балкану, историја винове лозе може се поделити на четири периода: пре појаве филоксере, од краја 19. до средине 20. века, друга половина 20. века и последња деценија 20. века до данашњих дана - отпочиње Петар Самарција причу о племенитој биљци. По његовим речима, првих десетак година након Другог светског рата у

свету, што се после рефлектовало и на подручје Балкана, обележили су покушаји да се промени начин узгоја винове лозе. Најпре се уводе шпалери с потпором од стубова и жица, редови се постепено проширују од 180 до 240 центиметара, али се чокоћи и даље држе при земљи. Како каже, десетогодишње „тражење пута“ прекида револуционарна идеја Мозера 1957. и већ шездесетих година у свету се прелази на нов начин гајења винове лозе. Редови винове лозе су широки и високи. Број чокоћа смањује се на око 3.000 по хектару. У односу на ранији начин узгоја, виноград тражи мање ручног рада,



старији од Римљана



омогућује се примена механизације великог радног учинка. Ручни рад је олакшан, јер се не обавља више у сгнутом положају, него најчешће у висини груди. Промену технологије гајења прати и промена сортимента. Уводе се нове квалитетније сорте, што све заједно резултира смањењем трошкова производње и побољшањем квалитета вина.

- Последњих двадесетак година, по угледу на западноевропска искуства, и код нас се повећава број биљака по јединици површине - каже доајен нашег новинарства. - Тиме се смањује оптерећење чокоћа за постизање жељеног рода. Уместо уобичајене садње 3.333 чокоћа, сада се по хектару гаји 5.000. Биљке се мање напрежу, што је посебно важно у стресним условима, као што су суша или мањи број сунчаних сати, што има негативан утицај не само на квалитет грожђа, већ и на дугечност чокоћа.

Аутохтоне, увозне и наше нове сорте

У прилог врло често у последње време експлоатисаној и на различите начине обрађиваној теми - аутохтоним сортама Фрушкогорја, Самарција каже да су се у давној прошлости на Фрушкој гори вероватно гајиле аутохтоне сорте Балкана, и да су се за турског земања код нас настаниле и сорте из Мале Азије.

- Прве исцрпне информације о сортама на Фрушкој гори оставио нам је Прокопије Болић (1816), кога Сима Лазић (1982) назива првим српским ампелографом. Он је први дао детаљан опис 35 сорти које су се у то време гајиле на Фрушкој гори. После Другог светског рата, преласком на нови начин гајења, аутохтоне сорте су испоиле недостатак код високог узгоја - све имају слабу отпорност на ниске температуре, па им измрзавају надземни делови чокоћа. Шездесетих година масовно их замењују сорте веће отпорности. На првом месу се сади италијански ризлинг, а значајно место добијају и новоинтродуковане сорте из западне Европе - траминац, ризлинг рајнски, бели и црни бургундац, совинјон, семијон. Истовремено, у Институту у Сремским Карловцима ради се на стварању нових сорти винове лозе. Први директор новооснованог Института (1947) проф. др Драгослав Милосављевић жели да оплемењивачким радом побољша наше аутохтоне сорте. Под његовим руководством 1971. признате су три беле винске сорте: неопланта, сирмијум и жупљанка. То су, иначе, прве новостворене винске сорте код нас. Десетак година касније признате су и прве две црне сорте - руменика и пробус, чији су коаутори, поред Драгослава Милосављевића, Сима Лазић и Влада Ковач.

Десетак година, затим, признате су још две беле сорте - сила и нова динка - каже Самарција.

Рад на стварању нових сорти средином седамдесетих година на нашим просторима карактерише употреба гена других врста из рода Витис, које су пореклом са других континената, из Америке и Азије. Њихов значај је, напомиње, у томе што у наследној основи имају гене које немају европске лозе. Пре свега, то су отпорност према гљивичним болестима и на подношење стресних услова спољне средине.

- Као резултат таквог приступа у оплемењивачком раду 1991. признато је шест сорти за бела вина - злата, рани ризлинг, лиза, мила и петра, и стона сорта ластва. Приоритет у оплемењивачком програму у Сремским Карловцима, који је водио проф. др Петар Циндрић, био је створити сорте које би се успешно могле гајити без употребе пестицида, па и без хемијских средстава. Тако су створене сорте за бела вина - космополита, петка, рубинка, бачка, панонија, морава и једна стона црна сорта - кармен. Оне су погодне за еколошку производњу вина и других производа од грожђа. У Сремским Карловцима створена су и три клона ризлинга италијанског, а један од њих (СК54) се интензивно шири - додаје наш саговорник ■

(Наставак у идућем броју: Успон и пад великих винарија)

Пројекат суфинансира Град Нови Сад и Покрајински секретаријат за културу и јавно информисање и односе са верским заједницама АП Војводине. Ставови изнети у текстовима нужно не изражавају ставове Покрајинског секретаријата за културу, јавно информисање и односе са верским заједницама АП Војводине који је доделио средства за суфинансирање пројекта.



Пишу: Светлана Мујановић и Биљана Ненковић

Сласт дудиња, црних и белих, које су се могле слободно брати с огромних дудова дуж путева, легија и по крајевима дужи, где су уморним паорима правили хлад, а толиле жеђ и глад и људима, и животињама, и птицама, једно је од првих сећања из детињства старијих генерација. Данас су дудови, посебно они велики, дебели, око којих дечурлија играју рингераја, права реткост. И, углавном смо заборавили колико је то корисно дрво које може да храни, лечи и греје.

Дуд припада породици Морасеае, заједно с још петнаестак врста које носе исто име. Расте у умереној клими по

векова постојања стабло је преживело много недаћа и постало сведок важних догађаја. Испод овог дуда је Арсеније III Чарнојевић 1690. године одржао сабор с највиђенијим људима Косова и Метохије. Ту је одлучено да се крене

у Велику сеобу преко Саве и Дунава. Овај дуд био је сведок крунисања 45 српских патријарха.

За време олује 1957. године старо стабло се распукло на два дела, али су, на радост монаштва, из располоућеног

Економска користи дуда прво је уочена у производњи свиле, јер се ларве свилене бубе прехранују лишћем белој дуда



Дуд храни, лечи и греје

целој Европи, Блиском истоку, северној Африци и у Индији. Његова економска корист прво је уочена у производњи свиле, будући да се ларве свилене бубе прехранују лишћем белог дуда. Тек касније су откривене и друге користи - лековита кора корена и слатки плодови, богати витаминима и минералима.

Стабло које памти векове

Историја дуда у Србији сеже у 13. век, када је српски архиепископ Сава Други, син Стефана Првовенчаног, на улазу у порту Пећке патријаршије на Косову и Метохији, засадио стабло шам-дуда, које више од седам векова чува улаз у Патријаршију. То је најстарије законом заштићено стабло дуда у Европи, које сваке године олиста и рађа црне плодове.

Осим своје природне вредности, представља и историјски споменик, културно добро и запис. За више од седам

стабла израсле две крошње. Стабло шам-дуда је више од осам метара, обим му је око 6, а пречник близу два метра.

Неколико векова уназад, па све до Другог светског рата и коју годину после, било је у Србији мноштво стабала дуда због производње свиле. Некада је био заштитни знак војвођанских салаша, где се лишћем белог дуда хранио дудов свилац. И у околини Рудника код Горњег Милановца свилене бубе хранили су дудовим лишћем, без којег је индустрија свиле била незамислива. На жалост, вештачка свила потиснула је производњу природне, па је дуд пао у заборав.

Слатке и за здравље благодворне дудиње могу се јести свеже, а за зиму се препоручује да се чувају у џему

Џем од дудиња с лимуном

Џем од дудиња је укуснији ако се дода лимун. Припрема се од два килограма дудиња, један и по килограм шећера, 200 мл воде и коре и сока од половине лимуна. Лимун прво преко ноћи држите потопљен у раствор соде бикарбоне, да се сперу све нечистоће. После га исперите под млазом текуће воде. Дудиње пажљиво преберите, исперите кроз сито и оставите да се оcede. Скувајте сируп од шећера и воде, у посуду убаците дудиње и кувајте још 15 минута. Џем је куван када се сируп згусне. У већ готов џем убаците стругану или ситно сецкану кору лимуна, добро промешајте, скините с ватре и успите цеђени сок лимуна. Готов џем сипајте у стерилне теглице, затворите, окрените наопачке и покријте топлим пешкиром до следећег дана.

Џем с наранџом

Потребно је 950 г дудиња, две наранџе и килограм кристал шећера. Наранџе се увече потопе у раствор соде бикарбоне да се детаљно скине сва нечистоћа и ујутру добро исперу под млазом воде. Просуше се и исеку на танке кришке заједно с кором и ставе у замрзивач да се замрзну. Оцеђене дудиње се посу шећером и оставе четири сата да се шећер истопи. Одмрзните наранџе, све ставите у блендер и самелите. Затим све кувајте на умереној ватри док се не згусне. Улијте у теглице, затворите лименим поклопцима и када се охлади одложите у оставу.

Џем с анисом и циметом

Ако вам се допада мирис цимета и звездастог аниса, испробајте овај рецепт. Потребно вам је 3 кг дудиња, 1,2 кг шећера, 500 мл воде, 4 до 5 звездица звездастог аниса, 2 штапића цимета, сок од једног лимуна. Дудиње пажљиво преберите, исперите, процедите кроз цеђиљку и оставите да потпуно откапље вода. Пребаците их у посуду, ставите штапиће цимета и звездице аниса и пажљиво, али темељно измешајте. После пола сата додајте воду и шећер и кувајте 20 минута. Скините с ватре и оставите један сат да се хлади, па опет кувајте још 20-25 минута. У процесу кувања извадите цимет, а оставите анис. Непосредно пре уклањања с плотне додајте цеђен сок лимуна, измешајте и оставите да се мало прохлади. Успите џем у стерилисане теглице, поклопите и окрените наопачке да се стерилишу поклопци. Теглице одложите на тамно и суво место, а џем потрошите током једне године.

Џем са јагодама

Прави се од 470 мл дестиловане воде, 650 до 700 г јагода, 800 г дудиња, 950 г кристал шећера и кесице лимунске киселине. Одабере се воће, опере, оцеди, убаци у емајлирану посуду и кува на тихој ватри. У посебној посуди се од дестиловане воде и шећера скува сируп и улије у воће. Кува се заједно још петнаестак минута уз непрестано мешање. Када је готово, уклони се с плотне, дода лимунска киселина, добро измеша, улива у стерилисане теглице и поклопи металним поклопцима. Када се прохлади, одложи се у оставу.



ПРОИЗВОДЊА ЗДРАВЕ ХРАНЕ



Природни пигменти за прехранбене боје

У нашем поднебљу познате су три врсте дуда: црни (*Morus nigra*), црвени (*Morus rubra*) и бели (*Morus alba*). Сви имају веома укусне и сочне плодове. Слат потиче од шећера фруктозе и глукозе, а освежавајући киселкаст од лимунске и јабучне киселине. Плодови су богати витаминима, нарочито црни дуд. Од минералних састојака треба истаћи гвожђе. Док не сазреју, плодови су беле или бледожуте боје, а како сазревају, постају ружичасти па црвени, тегет и на крају црни. Бели дуд не доживљава трансформацију боја попут црног и има блажу арому.

Зрели плодови дуда су јестиви као свежи, а користе се и за нараве, тартове, чај, од њих се припремају вина, ликери и ракије. Незрели плодови се не препоручују за јело, јер могу имати блага халуциногена својства.

У дудињама су и фитонутријенти антоцијанини, биљни пигменти који имају све већу улогу у борби против многих болести, а користе се и као природне прехранбене боје, дају цео спектар, од наранчастих, црвених, ружичастих, плаве до црне. И све су растворљиве у води. Најважнија карактеристика антоцијанина је ефикасност у борби против канцера, старења и неуролошких обољења, упалних процеса, дијабетеса и бактеријских инфекција. Ресвератрол је још један фитонутријент у дудињама за који је доказано да смањује ризик од шлога. Дуд обилује и витамином Ц који делује и као антиоксиданс, а садржи и мању количину витамина А и Е, комплекс Б витамина, витамин К, и друге антиоксидансе попут лутеина и зеа-ксантина (помаже у заштити мрежњаче од

штетних УВ зрака). Дуд је богат гвожђем, а садржи и калијум, манган и магнезијум.

Бере се од јуна до августа

Старија, добро укоренења стабле дуда добро подносе сушу. Његов корен расте дубоко у земљу и користи воду из дубљих слојева. Због дуговечности и ветрозаштите, дудови се обично саде уз путеве. Будући да бели дуд има „слатко“ дрво које привлачи гусенице, треба обратити пажњу на њихово третирање, јер ће се брзо преселити на околне воћке. Важна особина дуда је и способност микоризе (симбиоза корена и гљива), што омогућује фиксирање азота из земљишта и обогаћивање околног земљишта овим хранивом.

Дуд цвета током маја, а бере се обично од јуна до августа. Плодови су врло слатки, а величина им је од 1,5 до 2 цм. Могу се јести свежи, прерађени или сушени. Изузетно је лековит чај од дудових листова за лечење болести органа за дисање, варење и дијабетеса. Он има и једну лошу особину, а то је да током цветања ствара пуно полена па може изазвати алергије.

Ако овог лета одлучите да потражите плодове дуда, потребно је знати да плод није дуготрајан, па га треба одмах јести или прерадити. Бере се тако што се чиста тканина постави испод крошње, а плодови се тресу, док спретнији могу да га беру директно са грана. Ово воће полако изумире, иако је некада хранило многе породице и оставило трага у сећањима многих дерана. Кажу, ко се није умазао плодом црног дуда, пропустио је један од најлепших догађаја у детињству. По неписаном правилу, некако су најслађи били плодови с комшијског дуда.



Џем с рибизлом

Припремити 340 г кристал шећера, 250 г црвене рибизле и 280 г дудиња. Воће преберите, оперите и оцедите. Затим успите у шерпу, пошећерите, измешајте и оставите неколико сати да се шећер отопи. Ако желите, можете пре кувања смесу самлети у блендеру. Скуван џем улијте у стерилисане тегле, заврните металне поклопце и оставите на собној температури да се хлади. Тек сутрадан одложите у оставу.



Џем с малинама

Прави се од 120 мл филтриране воде, 150 г малине, 480 г дудиња и 300 г кристал шећера. Дудиње се преберу, оперу и оцеде. Исто се уради с малинама, само што се оне перу тако што се сито урони у воду, мало протресе и извади да се воће оцеди. Воће сједињујте постепено и посипајте шећером. Тако заслађено оставите четири сата. После тог времена ставите на плотну и кувајте на средње јакој ватри, док смеша не почне да кључа. Када се појаве први мехурићи, додајте воду коју сте прокували и кувајте још десетак минута. Не заборавите да током кувања редовно скидате пену. У противном, поквариће и изглед и укус џема. На крају кувања додаје се лимунов сок (по жељи), који џему даје киселкаст укус. Врућ џем улијте у стерилисане теглице и затворите металним поклопцима.

Када већ знају шта се све крије у сочним, слатким дудињама, домаћице би могле да припреме од њих коју послатицу за зиму. Најкуснији је када се комбинује са другим воћем. Ево и неких рецепата како да у тегле заробите летње дарове овог моћног дрвета ■



Где Лунав људи неодо

www.restoranbatapezo.rs

+38162555311

21000 НОВИ САД

Камењар 5, број 21



Текст и фото: Зорица Драгојевић

Шљивовицу правим искључиво од аутохтоне пожегаче која нам је остала од предака, а на овој надморској висини нема болести нити јој је потребна заштита, што значи да је плод у потпуности органски - каже Мирослав Крвавац из Трнавице подно Љубишње

Има ли земље на Балкану да не производи и не продаје ракију? Има ли места које бар једном није замирисало на кљук, где није потекла прво мека, а потом и препеченица, има ли човека који је није назвао - мученицом? Где год да људска нога крочи, где год да има иједне шљиве, јабуке, крушке, кајсије, где има дрва да се подложи казан и вољних да пеку - има и ракије.

и у ракију одвајају само оне које би иначе јели, наставља домаћин:

- Имам сопствени воћњак где је брање ручно, а постоји кишобран за сакупљање, па иде у гајбе. Сваки плод се ручно обере и оно што иде у кацу за ферментацију је чист, најбољи плод који може да се једе.

Од плодова за ракију, осим шљиве пожегаче, породица Крвавац узгаја и јабуке, крушке, а сакупља и дивље крушке.

„Трновача“ од непрскане

Слабија, јача, воћна, шљивка, с лековитим биљем, клеком, орасима, у Србији, Македонији, БиХ, Хрватској и Црној Гори, или - у Пљевљима одакле је Мирослав Крвавац који са две кћере производи „Трновачу“. Названа је по месту производње, селу Трнавица. Село је на обронцима планине Љубишње, на 1.100 метара надморске висине. Земљиште је плодно, а клима погодна за садњу воћа, нарочито шљиве, крушке и јабуке.

Сваки плод ручно убран

- Ракију од шљиве правим искључиво од пожегаче, аутохтоне сорте која нам је остала од предака и ово тло је одлично за њен узгој. Како су на изузетној надморској висини, нема неких болести, нити им је потребна посебна брига. Наше шљиве нису никада прскане, само их природа храни и поји, што значи да је плод у потпуности органски - у даху прича Крвавац, док са стране мотре ћерке, носиоци и наследници посла.

Сво троје раде у воћњацима, из којих ручно беру плодове, сакупљају

- Јабуке су ајдаред и црвени делишес, а правимо и специјалну ракију од клеке - каже Крвавац. - Клековача се пече с меком ракијом чија је база шљива, дестилирамо и онда одлежава у храстовом бурету. Посебно је занимљива ракија од дивље крушке. Имам више врста дивље крушке - оскоруше на свом имању и стабла су 13 до 14 метара висине. Како опадају, тако се скупљају плодови и остављају да ферментирају. Нема свака крушка исту количину сока за ракију и од сто килограма дивљих крушака добије се само два литра ракије. Мора тако, ако поштено радите и ако желите квалитет. Дивља крушка је као и дуња, не даје много ракије, јако је сува, с малим садржајем шећера. Кад је испечена, ракија од оскоруше иде у инокс, а шљивовица у храстову бурад на одлежавање.

Казан с превртачем, дрва храстова и букова

Дилема коштица или не, код Крваваца не постоји. Шљивовица је обавезно с коштицом, она јој даје укус, арому, шмек који иначе треба да има.

- Код пожегаче не вадимо, јер њена коштица не пуца, није крта као стенлеј

пожегаче

или чачанска лепотица и даје арому ракији. Те коштице падају на дно, тако да се приликом ферментације претворе у течност. Битно је да се ферментација одвија у повољним условима, да се потпуно заврши и да пређе у дестилацију. Ферментација зависи од поднебља, воћа и временских услова. На 1.100 метара надморске висине не може да буде готова за двадесет дана. Овде се производи без икаквих додатака, одвоји се патока, одвоји се метил-алкохол и остаје срце ракије. Правилан технолошки начин - објашњава Мирослав.

Као и већина ракијаша у Србији, и он је традиционалиста:

- Производимо на традиционалан начин, казан с превртачем, бакарни, изузетно квалитетан, с одређеном дебелином бакра и дестилација на сувим дрвима. Дрва су храстова и букова и морате имати знање и искуство приликом прве и друге дестилације, да не претерате или да ракија не буде превише блага.

Ракије су од 40 до 45 степени, осим крушковаче која иде и до 50, и јако је битно одлежавање.

- Моје ракије, с обзиром на то да сам мали произвођач и количина је ограничена на 1.500 до 2.000 литара, достижу старост од највише четири до пет

година. Планирам да подигнем капацитете кад се створе бољи услови. За сада имам и етно кућу коју сам отворио у родној кући. Долазе странци и одушевљени су понудом. Могу да пробају домаћу храну с нашег имања, а наравно, и да купе ракију у ексклузивним паковањима. Да би се продала, ракија мора да има и амбалажу која ће привући купце. Међутим, не може купац да се одушеви паковањем, а кад проба, да се разочара производом. Битно је и једно и друго - изричит је Мирослав Крвавац ■

Злато за дивљу крушку

Да зна посао који ради и да га добро ради Мирослав Крвавац добио је потврду када је освојио златну медаљу за ракију од дивље крушке. О томе каже:

- На сајму у Врњачкој Бањи познати професор Никићевић је био оцењивач. Сви који су оцењивали моју ракију, рекли су да се воћне ракије изнад 45 степени не оцењују, али ракија од дивље крушке, која долази из Пљеваља и има 50 степени, не може да прође неоцењено, јер је изузетна. Добио сам златну медаљу, на шта сам јако поносан, поготово на то ко је био оцењивач.





Пише: Тања Пролић

ге стандарде ISSO и HASSAP система квалитета.

- Гајимо их у затвореном простору, у кавезном систему. За носивост потребна им је температура изнад 10 степени. Неопходно је обезбедити осветљење 24 часа дневно, како би препелице имале несметан приступ храни и води. Однос у јату је један мужјак на три женке, што је важно ради сигурности оплодње. Анализу здравствене исправности јаја обав-

љамо два пута годишње, на Научном институту за ветеринарство у Новом Саду - истакао је наш саговорник.

Јаја јапанске препелице имају бројна позитивна својства по људско здравље. Помажу код анемије и алергија, повољно утичу на рад штитне жлезде, чисте крвоток и јетру од токсина, захваљујући високим вредностима витамина А помажу код проблема с видом, нагласио је овај произвођач. Препе-

Јаја јапанске препелице, у поређењу с кокошијим, имају пет пута више фосфора, седам пута више њежљивости и десет пута више витамина, а помажу код анемије, алергија и проблема с видом, повољно утичу на рад штитне жлезде, чисте крвоток и јетру од токсина

У поређењу с кокошијим, јаја јапанске препелице има пет пута више фосфора, седам пута више њежљивости и десет пута више витамина. Препознајте га по пегама и мрљама на љусци и по томе што је знатно мање од кокошијег јајета. Свака препелица снесе просечно на дан по једно јаје, чија тежина износи скоро 10 посто њене укупне тежине.

О захтевности узгоја јапанских препелица, лековитости њихових јаја и о томе како се користе у исхрани, разговарамо с Игором Шаровићем из Ветерника. Он и његова породица почели су да се баве узгојем јапанских препели-

ца пре десет година. Купили су тада јато од пет препелица...

Мање захтевне и веома отпорне

- Имали смо хроничног болесника у породици и трагали смо за различитим алтернативним начинима лечења, а онда су на ред дошла и препеличја јаја. Пре њих смо гајили коке и пилиће, али препелице су мање захтевне и веома отпорне на болести. Њихово узгајање је прилично једноставно - испричао нам је Шаровић.

Међутим, како каже, потребно је водити рачуна о њиховој исхрани, и зато им дају само храну која испуњава стро-

личје јаје у односу на кокошије има барем седам пута више магнезијума...

Здраве и укусне тестенине од препеличјих јаја

- Препеличја јаја садрже и есенцијалне аминокиселине које улазе у састав наших градивних ћелија. Притом не садрже лош холестерол. Могу их користити деца, особе с ослабљеним имунитетом, спортисти, особе које се опорављају након операција, хронични болесници и сви који се излажу напорима у свакодневном животу. Ова јаја су специфичан производ, поготово зато што се конзумирају пресна. По-

Од вишка јаја правимо ручно рађену тестенину



ребно је заиста едуковати људе о свим користима њиховог конзумирања - рекао је Игор Шаровић за Добро јутро.

Месо јапанских препелица је изузетно квалитетно и наручују га купци који то цене, као и кувари за припрему различитих специјалитета. Када је реч о јајима, чини се да се код њих ништа не баца.

- Од вишка јаја правимо ручно рађену тестенину, инспирисани рецептима



Препелице се лако гаје, а пуно вреде

Препеличја јаја садрже и есенцијалне аминокиселине које улазе у састав наших градивних ћелија, а немају у себи лош холестерол

наших, али и италијанских бака. Тестенине се праве, месе и развијају ручно и суше на собној температури. Не садрже додатне соли, шећере, адитиве, вештачке боје и мирисе, ароме, као ни конзервансе. Обојену тестенину добијамо додавањем цвекле, спанаћа, зачинског биља. Предност домаће тесте-

нине од препеличјих јаја је у томе што има здраву боју, предиван мирис и укус, а кува се само 3 до 5 минута - истакао је овај произвођач из Ветерника.

Поред јаја и меса, Шаровићи продају пилиће и младе носиље јапанских препелица, за оне које желе да их узгајају ■

Органско ђубриво изузетног квалитета

Љуске од препеличјих јаја не бацају се, већ суше, ручно мељу и користе за посипање поврћа у башти и цвећа. Поред калцијума, садрже и магнезијум, фосфор, калијум и натријум. То их чини одличним органским ђубривом. Калцијум регулише рН вредност земљишта, и тако смањује његову киселост.

- И ђубре које остаје иза препелица користе се као органско ђубриво изузетног квалитета. Преврело ђубриво погодно је за ђубрење воћњака, винограда, поврњака, цвећа као и у пластеничкој производњи. По квалитету је корисније од вештачких, јер остаје у земљи трајно до разградње и делује више година. Због повећаног садржаја фосфора ђубриво је нарочито погодно за примену на земљиштима јако киселе реакције. Употребљава се размучено у води у размери 1:10 или се може директно посути око воћа - рекао нам је Игор Шаровић.





Вештичији маслац

Exidia glandulosa је честа гљива која се може пронаћи током целе године. Плодно тело састоји јој се од више одвојених плодних тела, сраслих у масу која може да нарасте до 30 цм, и дебљине до 2 цм. Неправилног је облика и наборано, тако да подсећа на мозак и наборано, тако да подсећа на мозак. Површина је сјајна, глатка и сивоцрне боје. Месо ове гљиве је сивкасте боје, желатинасто, без неког посебног мириса и укуса. Када се осуши, постаје сува, крастава кора на површини дрвета. Може се рехидрирати влагом и тада наставља да расте. Може се пронаћи на четинарском дрвећу, али је далеко чешћа на лишћарима. Јестива је, али без икаквог квалитета. Постоје веровања у народу да је ова гљива уствари магијска и да представља избљувак вештице, а забележени су бројни ритуали везани за скидање клетви и црне магије, у којима је ова гљива састојак враџбине.



Жута можданица

Плодно тело (*Tremella mesenterica*) ширине јој је до 10 цм, неправилног је облика и изувијано тако да подсећа на мозак. Глатка је и сјајна, жуте боје и скоро прозирна. Месо јој је желатинозно и подсећа на пихтије. Укус јој је благ и неодређен, мирише на воће. Плодоноси на мртвом дрвету листопадних врста дрвећа и појављује се скоро целе године. Може се пронаћи дубоко у зиму. Гљива је јестива, али без неке посебне вредности, док се у Кини и далеком Истоку већина продаје.



Tremella foliacea

Плодно тело јој је ширине до 12 цм, а дебљине до 7 цм. У почетку буде неправилног мождикастог облика, попут жуте можданице, старењем добија ивице које су у облику танких раширених листова. Плодно тело је црвеносмеђе боје и помало је прозирно. Месо јој је браонкасто, желатинасто и без посебног мириса и укуса. Сапробна је врста и плодоноси на мртвом дрвету листопадних и четинарских дрвећа. Према јестивости се води као жута можданица, јестива, али слабог квалитета.



Црвена желатинка

Плодно тело (*Guerinia helvelloides*) издужено јој је и може нарасти до 12 цм у висину. Обликом подсећа на изувијану спатулу, просечену по једној страни. Боје је ружичасто-наранџасте. Месо јој је желатинасто, полутврдо, црвенкасто и без посебног мириса и укуса. Плодоноси током лета и јесени у планинским шумама, на земљишту богатом хумусом у великим групама, често уз ивицу шумских стаза или по средини разрованих, запуштених путева. Јестива је врста.



Леденка

Плодно тело (*Pseudohydnum gelatinosum*) широко јој је до 7 цм, у младости је спатуластог облика, док се старији примерци деформишу. Површина шешира прекривена је кратким, густим длачицама беле и браонкасте боје. Доња површина шешира прекривена је правилним, желатинастим иглицама, дужине до 4 цм. Дршка је дебела и кратка, с испупчењима по површини. Месо је желатинасто, беличасто и провидно. Мирис јој је оштар, пријатан, а укус благ и неодређен. Плодоноси током лета и јесени у планинским шумама, на трулим пањевима и гранама четинарског дрвећа. Јестива је врста.

Без шешира, дршке

Штајући природом, можете наићи на гљиве које изгледом нимало не подсећају на гљиве какве смо навикли да срећемо. Желатинозне гљиве немају карактеристичан изглед печурке, дршку и шешир. Њихова плодна тела састоје се од желатинозне масе, која често подсећа на мозак или на избљувак. Зато су, скоро увек, повезиване с натприродним појавама и коришћене у разним враџбинама.

Према застарелој класификацији, ове гљиве сврстане су у класу, али је, развојем генетике и молекуларне анализе, установљено како су све те гљиве полифилетског порекла. Другим речима, немају заједничког претка, већ су ближе повезане са другим фамилијама из групе Agaricomycetina.

Већина гљива из ове групе има одлику да се, када су атмосферски услови неповољни, осуши и тако чека кишу. Чим дођу у додир с влагом, оне се рехидрирају и настављају животни

и укуса, а јестиве и лековите

циклус. То је веома повољна карактеристика за конзервисање, поготово зато што је већина гљива из ове групе јестива и међу њима нема пуно забележених отровница. Скоро све које су јестиве могу се конзумирати у сировом стању. Немају никакав специфичан укус те се користе као додаци у чорбама и варивима или као део салата. Многе од њих се сматрају лековитим.

У Србији расте много желатинозних гљива, али ћемо поменути само најзначајније представнике ове различите групе ■

Exidia truncata

Плодно тело јој је мање-више заравњено и шкољколиког облика, мада понекад подсећа и на јастуче за игле. Ширине је до 8 цм, а дебљине до 3 цм. У младости је хрскавичасто, старењем постаје мекано. Површина плодног тела је црне боје и понекад има једва видљиву дршчицу. Месо јој је желатинасто и без израженог мириса и укуса. Плодоноси искључиво по хладном и влажном времену на отпалим гранама листопадних дрвећа, претежно на храсту и липи. Не јавља се често. Није јестива.



Јудино уво

Врло је честа гљива (*Auricularia auricula-judae*) која плодоноси током целе године. Плодно тело јој је ширине до 10 цм. У почетку буде у облику зделице или пехарчића, а како гљива расте, тако се све више отвара, да би на крају попримила карактеристичан облик који подсећа на уво. Смеђе-црвене је боје, желатинаста, унутрашња површина јој је глатка, док је спољна благо матирана и често наборана у облику жилица које подсећају на крвне судове. Месо јој је еластично, помало провидно, благог мириса и укуса. Када се осуши, лако се рехидрира и тако сушена може дуго чувати. Углавном плодоноси на гранама зове, али и на другом листопадном дрвећу. Гљива је јестива и цењена, поготово у кинеској кухињи. Може се јести сировом и цењена је као лековица. Може се користити за разређивање крви. У кинеским ресторанима често се налази у јеловницима под именом кинеска гљива. Према веровању хришћана, Јуда Искариотски је извршио самоубиство вешањем о грану зовиног дрвета што је, уз карактеристичан изглед гљиве који подсећа на уво, разлог за њен народни назив.



Шкембић гљива

Плодно тело (*Auricularia mesenterica*) обима јој је 8 и више центиметара, а често се догађа да сраста више примерака и у том облику може да покрије цео пањ дрвета. Неправилно је наборана, а доњим делом је целом дужином срасла за дрво које јој је супстрат. Горња површина прекривена је длачицама и зонирана у сивим, маслинастим и тамносмеђим нијансама. Доња површина је желатинаста, глатка, жиличasto наборана и мрке боје. Доњом површином веома подсећа на свог рођака јудино уво. Месо јој је тврдо, желатинасто до кожасто. Као и јудино уво, и шкембић гљива брани се од неповољних временских услова тако што се потпуно осуши, а кад има довољно влаге, рехидрира и наставља с растом. Плодоноси на мртвом листопадном дрвету, често у великим букетима. Нејестива је врста.





Брус, месташце ушушкано на источним падинама Копаоника између Расине и Грашевачке реке, налази на раскрсници путева за Копаоник, Александровац, Крушевац, Јошаничку и Врњачку бању. О лепоти овог крајолика не треба превише говорити, јер практично има све што би могло да се назове рајем на земљи. Ту је извориште лековите воде, шуме су пуне кисеоника и шумских плодова, а околна брда пружају завидне могућности за бербу печурака и шумског бибичастог воћа.

Ту лепоту родне груди препознала је и искористила тридесетпетогодишња Душица Павловић из села Кочине надомак



Пише: Љиљана Миловановић

Имамо шезиу у Брзећу и, када долазе шурисџи, може лејо да се заради, али ван сезоне наш канал йродаје је друштвена мрежа Фејсбук - каже Душица

- Имамо троје деце, од којих је једна беба, а пошто све радим сама - од првања воћа и поврћа, преко сецкања и кувања - бебац често спава у колицима

Дудине теглице познате

Бруса. Иако је по струци метеоролошки техничар, годинама не успева да нађе посао, па се окренула природи. Пре шест година почела је да производи домаћу зимницу, а њен бренд „Дудина теглица“ сада је већ познат широм Србије.

Након пандемије све је поскупело

У понуди има домаћи џем, ајвар, слатко, ракију, а од недавно и ликере од нане и кајсије, који су постали прави хит и међу мушкарцима, и међу женама. Наша саговорница истиче да је имала и

Пошто је годинама неуспешно тражила посао, Душица Павловић окренула се природи и почела да производи домаћу зимницу, џем, ајвар, слатко, ракију, а од недавно и ликере од нане и кајсије који су постојали прави хит и међу мушкарцима, и међу женама

неколико понуда да производе пласира у једној продавници здраве хране, али је одбила, јер им је власник стално обарао цену.

или је баба причува док не завршим са свим пословима. Боримо се свим силама да опстанемо на тржишту, јер након пандемије све је поскупело. Цена амбалаже отишла је скоро па дупло и много се теже набавља него раније. За шећер и сами знате, исто тако и воће. Малина је била 500 динара, шумска јагода 1.200, боровница од 800 до 1.200, а како ствари стоје, и цена воћа отићи ће горе. Када и понудимо производе неким продавницама, оне би све да добију за ситне паре, па не иде то тако. Сви мисле Душица, пуцне прстима и све је готово зачас. Међутим, да би се добио квалитетан производ, потребно је пуно труда и рада - прича наша саговорница.

Душица је припремом укусне зимнице почела да се бави много раније, када се удала, јер и породица њеног супруга производи домаће ђаконије близу две деценије, те се и она придружила фамилијарном послу. Сви послови оба-



вљају се у кругу породице, а чак и старија деца учествују колико могу. Малишани су, заправо, главни дегустатори, јер оно што код њих прође, касније има добар пријем и код купаца. Павловићи добијају и субвенције за пчеле, стоку и воће, али та сума им није довољна за сва улагања, и то је један од разлога што је почела да прави сокове, ликере, слатка, џемове и ајвар.

Дивља боровница с Копаоника

- Морамо да се боримо, јер ми живимо од пољопривреде и ово нам је једини извор прихода. Имамо и своју тезгу у Брзећу, а реч је о једном малом, али предивном туристичком месту у



Тајна пите од боровнице

Душица Павловић прави и питу од боровнице, чија је рецептура њена мала тајна.

- То ме је прогурало док сам радила на Копаонику - сећа се с поносом. - Знате ли да сам за Дане боровница продала преко 30 плехова, односно, 600 парчади пите са боровницом. Чак сам једног дана оставила тезгу и отишла код другарице у апартман да је спремам и испечем, јер сам тог дана до поднева продала све. Вратила сам се са четири плеха врућих и фришких, а на своје изненађење, затекла сам људе који ме стрпљиво чекају. За неколико минута све је плануло, а тек тада сам приметила да сам у журби заборавила да ставим шећер. То се показало као добра ствар, људи су били одушевљени...



широм Србије

Паприку купују, вргање и лисачарку беру

Говорећи о ајвару, Душица каже:

- Обожавам јесен и тај мирис печене паприке. Паприку купујемо, ипак њој погодује жупска клима, александровачка. Можда бисмо и ми успели да је производимо, али и без ње имамо доста посла око пољопривреде. Такође, бавимо се и продајом вргања и лисичарке, које беремо у шуми код нас и на Копаонику.



подножју Копаоника. Када долазе туристи, може лепо да се заради, али када није сезона, наш канал продаје јесте друштвена мрежа Фејсбук - истиче наша саговорница.

Према њеним речима, продају преко Фејса је покренула за време корона вируса, када се учланила у групу "Мали, мали произвођачи хране у Србији" и тада је решила да избаци оглас. Онда након оглашавања је стартовала и продаја. Касније је отворила своју страницу "Дудина теглица" и коначно је дошло и до првих озбиљнијих поруџбина, с тим да данас иза себе има армију лојалних купаца.

Упитана да ли воће купује или има сопствену производњу, Павловићева наводи да када је реч о воћу углавном производе све што успева у овом крају од малина и купина, до трешања, рибизле,

ароније, домаћих јагода, а једино купују кајсију. Иако имају своје воће, Душица каже, да је најслађе оно шумско.

- Дивљу јагоду, купину и боровницу беремо. Благословени смо дивљом боровницом с Копаоника, јер она није ни налик овој која се узгаја. Дивља боровница је најјачи антиоксиданс, што се за узгајану не може рећи. Притом, узгајану доста често третирају хемијским препаратима, али већина произвођача то неће да призна, док је дивља здрава и без икаквих хемијских додатака. Исто важи и за и дивљу купину, која је одлична за имуни систем - открива Душица.

Највише користи шумско воће

Приликом справљања домаћих производа, Павловићева највише користи шумско воће, а наводи да јој кување

не пада тешко јер се уз добру организацију све постиже.

- Можда звучи као клише, али заиста је потребно да волите оно што радите, па је тако када је у питању спремање џемова, слатка, сокова - истиче она.

Када је реч о производњи, Душица наглашава да кување џема зависи од количине, јер неке домаћице кувају свега пола, а поједине и два и по сата, док она кува све по потреби и не прави велике залихе. Када кува слатко или џем, потребно јој је од 15 минута до сат времена, а после тога следи паковање, пастеризација, лепљење етикета.

Иако постоје универзални рецепти које већина користи, Душица је кориговала доста ствари. Смањила је количину шећера, па сад нека слатка имају онај киселкасти и освежавајући укус. Сокове не кува, не користи ни соковник, ни шерпу, већ их спрема на другачији начин, где воће не губи својства, јер на тај начин задржи све витамине и минерале. Производе и ракију од шљиве, крушке, јабуке, а праве и разне трава-рице и ликере ■

Пише: проф. Дејан Кречуљ

Појилу на пчелињаку говори се углавном с пролећа, у време покретања процеса интензивног развоја легла. С правом, јер је то време када пчеле почињу свакодневне излете из кошница и, ако се тада навикну да користе воду из оближњих бара или, што је још горе, на дворишним чесмама у суседству, врло је тешко да се определе за сигурнији и здравији извор, појило. Дневне потребе једне просечне пчелиње заједнице за водом износе око два децилитра. То значи да се током сезоне унесе око 25 литара воде, не рачунајући ту значајну количину коју садржи нектар.

Појило не треба да буде на јаком сунцу, јер пчеле најрадије узимају воду температуре између 20 и 30°C, док загрејану преко 38°C не посећују

ло време, када и сами спас тражимо у освежавајућим напицима, не смемо да заборавимо на појило, јер пчеле нису камиле.

Ризици летњих паша

Можемо их импровизовати на разне начине, од обичних канти и буради са сплавовима од стиropора, до аутоматских с пловком. Боље је када вода по мало капље из посуде на неку стрмо

загађују и доводе у опасност дивље животиње да буду ухваћене у клопку. Појило не треба да буде на јаком сунцу јер пчеле најрадије узимају воду температуре између 20 и 30°C, док загрејану преко 38°C не посећују.

У време летњих паша, посебно на сунцокретовој, често се могу видети пчелињаци остављени у пољу, неретко на брисаном простору, како трпе изузетно високе температуре, с веома су-

Пчеле нису камиле

Како време протиче и дневне температуре расту, главна пажња посвећује се првим пашама, узгоју матица и умножавању друштава. Чиста вода у појилу сада се подразумева. Управо у ово вре-

постављену даску с преградама, јер тада дивљач неће моћи да користи појило за своје потребе. Неки пчелари у укопану бурад стављају бодљикаву жицу, да би заштитили воду, али тиме је више

женим летом, такорећи без вентилације, посебно код павиљонских кошница, и без воде. Заиста се ваља запитати да ли се држаоци оваквих пчелињака могу назвати пчеларима.



Дневне потребе једне просечне пчелиње заједнице за водом износе око два децилитра

Фото: Skyler Ewing



Управо у ово врело време, када и сами сјас тражимо у освежавајућим напицима, не смемо да заборавимо на појило

Фото: Jnt Airdrop

Шта се дешава у кошници на оваквим, тропским температурама? Ваљан одговор на ово питање потражили смо, не у литератури, већ на пчелињаку. Да бисмо сазнали колике су температуре и какав је њихов однос, потребан нам је довољно прецизан термометар. Бирајући мерни прибор, време је пролазило, али је из дана у дан постајало све топлије. Решење се само наметнуло 12. јуна у поподневним сатима. Тада је температура прешла 35. подеок, а то је значило да се за мерење може употребити много прецизнији инструмент који се налази у свакој кући - дигитални лекарски термометар с подеоцима од десетог дела степена и угравираним ознаком да је баждарен, као гарантом поузданости измереног.

Мерења показују неопходност вентилације

Мерење је извршено у што је могуће краћем времену од око пола сата, да би се обезбедио услов сталне температуре околине. Иако је пчелињак у воћњаку са „шареним хладом“ температура ваздуха износила је од 17 до 17.30 сати 31,5 °C.

Температура је мерена у стандардној десеторамној трокорпусној ЛР кошници са збогом и вентилационом мрежом за мрачну вентилацију. Мерење је отпочето од горе на доле.

Температура, измерена на крову кошнице, на два центиметра удаљености од лименог покривача, износила је 35,2 °C. Иако је кошница тренутно била у хладу, сигурно је до недавно то место било жестоко осунчано, јер је одавала топлоту, чинећи кров за 3,7 степени топлијим од околног ваздуха.

Следеће мерење извршено је у збогу испод крова, на вентилационој мрежи. Утврђена је иста вредност температуре као и на крову - од 35,2 °C. Значи, сама плоча иверице, која је основа, није посебна изолација и с правом се на њу не може рачунати у зимским месецима. Идеја уградње стиropора сасвим је оправдана и прихватљива.

Како су медишни наставци били готово празни, термометар је постављен у плодишни наставак. Прво мерење је било у висини венца медне капе, изнад легла. Ту је утврђена температура од 35,9 °C. Затим је учвршћен и окачен тако да му сензор буде у улици, у ви-

сини средине легла. Утврђена је температура од 36,2 °C.

Последње мерење урађено је на подњачи. У то време лето је било потпуно отворено, без летвице, али су, што је и нормално, пчеле плазале на полетаљци, избацујући ваздух уназад, тј. из кошнице. Између њих провучен је термометар и завучен до око половине подњаче, под рамове с леглом који су претходно били мерени. Ту је температура била највиша, чак 36,4 °C.

Недалеко од ове кошнице, у истим условима налазила се и једна ненастањена кошница. И она је током дана била неко време на сунцу, затим у шареном хладу. Термометар је постављен у средину, на место где би дошла матична решетка, између плодишног и медишних корпуса. У том простору било је 35,8 °C.

Да ли је потребно обезбедити вентилацију кошнице током лета? Какву? Треба ли горње лето? Колико отворити доње? Треба ли појило? После оваквих резултата мерења, рационалном пчелару сви коментари су излишни ■

МУШКАТЛЕ НИКАД НЕ ИЗЛАЗЕ ИЗ МОДЕ

Пише:
Биљана
Ненковић



Рустичне и романтичне, модерне и одважне

*Ваља их заливати тошво свакодневно током
лења и великих врућина, а једном до два пута
недељно морају да се прихрањују, да би
избацивале нове пуцолке*

Мушкатле су једно од најпопуларнијих врста цвећа, а високо место на лествици дугују лако одржавању и раскошној лепоти. Оне никада не излазе из моде. Понекад су рустичне и романтичне, а понекад модерне и одважне. Оне воле лето и сунце.

Ове летње цветнице, које још од давнина красе прозоре, балконе и леје, и данас се подједнако добро уклапају у традиционалне и модерне грађевине и плене крупним, разнобојним цвето-

вима. У зависности од сортимента, могу бити ниске и компактне или веома крупне и високе до пола метра. Неко воли стојеће, жбунасте, а неко висеће форме. Издржљиве су, лаке за негу, воле сунце и цветају од касног пролећа до краја јесени.

Кап јода за лепши цвет

Све врсте мушкатли воле растреситу земљу и најбоље је посадити их у природни хумус. Заливање мора да буде готово свакодневно током лета и вели-

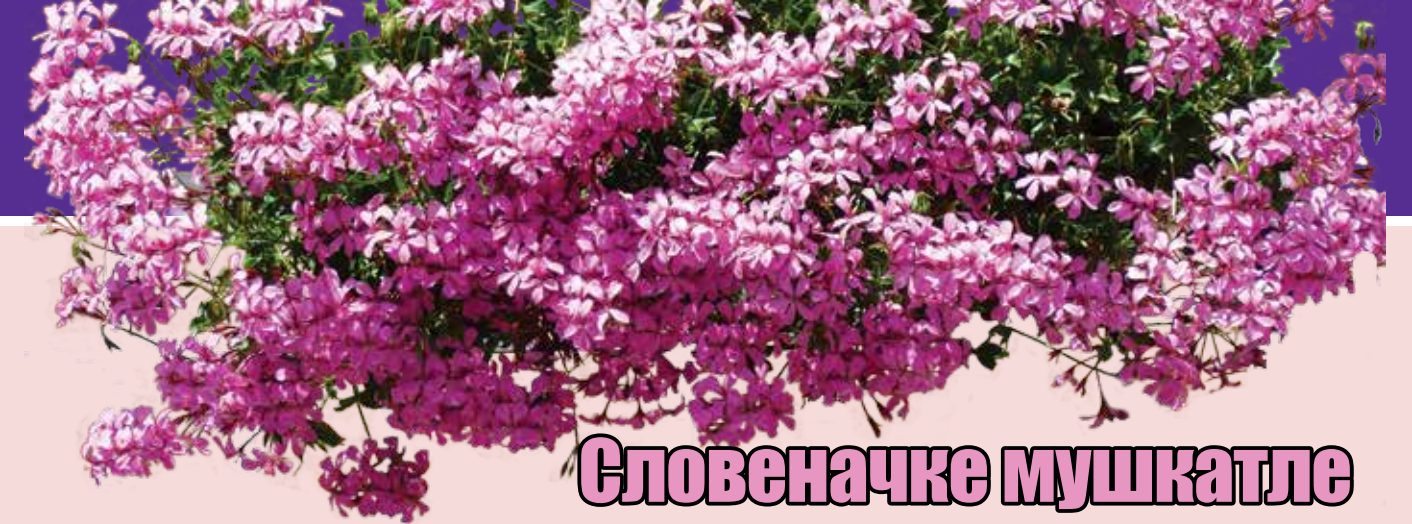
ких врућина, јер су у питању цветнице. Једном до два пута недељно морају да се прихрањују, да би избацивале нове пуцолке. Могу се прихрањивати раствором јода и воде. Једна кап јода дода се у литар воде. С 50 милилитара овог раствора полива се унутрашњи зид саксије. Мора се пазити да се не прекорачи препоручена доза, да се не би оштетио корен.

Премда су мушкатле отпорне на већину болести, ипак могу да их нападну лисне ваши, најчешће након кишног периода. Треба проверити доњу страну листа на којој су јајашца. То је знак да је биљка нападнута и да треба што пре реаговати. Паукова гриња се препознаје по белим мрежицама на листовима. Оболелу биљку треба што пре издвојити од других, како се штеточине не би даље шириле. Најбоље је попрскати биљку инсектицидом или је опрати у том раствору.

Бактеријска палеж је болест, која се шири кроз лишће. Инфицирано лишће пожухне и одумире, а први симптом болести је да се доње лишће суши, а доњи делови биљке труле. Најбољи начин за сузбијање ове бактерије је вишенаменски фунгицид. Оболејој биљци потребно је и орезивање ■

Млеко за боље цветање

Неки баштовани једном недељно заливају мушкатле млеком, због бољег цветања, јачања биљке и веће апсорпције хранљивих материја из земље. Важно је знати да је, када се на рубовима листа појави црвенкаста боја, то сигуран знак да је мушкатли хладно. Осим прихране, важно је уклонити прецветале делове. Ако се то не уради, биљка пати и не избацује нове пуцолке.



Словеначке мушкатле

Међу љубитељима мушкатли последњих година омиљене су словеначке, такозване падајуће мушкатле. Одликују их бујан раст и дугачка стабла, до чак једног метра. Дају упечатљив изглед терасама, а за њихову негу потребно је пратити неколико једноставних правила.

Највише воле заклоњена места, без промаје. Идеалне позиције су оне које су пре подне осунчане, а поподне без директног сунца. Одговарају им температуре од 10 до 27 степени. Током лета, ако су температуре више, у поподневним часовима треба их додатно

расхладити туширањем. Цветају од средине априла, цело лето, често и у јесен ако су ноћи пријатне. Ако су цео дан на осунчаним местима, поподне их треба склонити од јаког сунца, јер ће им избледети и цветови и листови.



Енглеске мушкатле

Енглеска или великоцветна мушкатла је нежнија од усправних и висећих сорти. Зову је још и краљевска. Бујни цветови енглеске мушкатле, разноврсних боја, расту изнад листа на дугим петељкама и могу да буду величине и до пет центиметара. Цвета обилно само једном годишње, касно у пролеће, а током лета интензитет цветања је нешто мањи, али подједнако декоративан.

Листови енглеске мушкатле су чврсти и на ивицама су рецкави. Понеки листови имају тамније зелене или смеђе обојене кругове. Воли много светла, те

је треба држати на осунчаном месту. За време великих врућина, треба је мало заклонити од директног извора сунчеве светлости.

Постоји више варијетета енглеске мушкатле, с крупнијим и ситнијим цветовима. У свету је популарна мини енглеска мушкатла, коју у Великој Британији још зову Анђеоске очи. Цвета од априла до октобра и прелепо пада низ саксије. Погодна је за сађење појединачно или у групама, посебно у висећим корпама или жардињерама.



Калиопе

У мноштву варијетета мушкатли, код нас је најполупарнији хибрид Калиопе. Реч је о комбинацији обичних и висећих сорти. Калиопа је полувисећа мушкатла. Издваја се по упечатљивим бојама, богатим гранањем и крупним, лоптастим цветовима.

Највише јој одговара светло место, заштићено од подневног сунца. Заливање мора да буде редовно, али умерено. Претерано заливање изазива труљење корена, и зато земљиште треба да буде равномерно влажно.

Занимљиво је да оне не воле устајалу воду, те би после заливања требало испразнити тацну на којој стоји саксија. Тањириће треба испразнити и после кише. Прецветале цветове треба одстањивати, као и увенуле листове. Због интензивног и сталног цветања, треба им редовна прихрана, једном недељно. Веома су отпорне на болести.



Новосадске паштете на француски начин

Марко Васиљевић је имао сјајну идеју, од бираних намирница направити изврсне паштете. Како би могао да је спроводи у дело, као радни део екипе прикључила му се мајка Милена. Сада овај новосадски двојац већ има три одлична производа, необичних, али феноменалних укуса, направљених од најбољих намирница и зачина, лепо упакованих, намењених правим гурманима. Онима који знају да уживају у малим залагајима и великим задовољствима.

Идеја је потекла од мог сина Марка и он је пронашао рецепте по којима правим паштете - каже Милена. - Посао смо поделили тако да се он бави маркетингом и продајом, а ја производњом. Производњу смо почели пре отприлике годину и по дана,

Пише: Зорица Драгојевић

онако пробно и у кућној варијанти, а сад нам се завршава опрема производног погона који ће бити у Петроварадину. Тада ћемо почети да радимо пуном паром и паштете ћемо нудити винаријама, деликатесним радњама који се баве оваквим производима.

Пилећи парфе за уживање

Док она прича, Марко се бори са гужвом око штанда и покушава да испуни сваку жељу посетиоцима Ноћног маркета. Наоко тешке, али финог укуса, где под непцима осетите и мекоћу белог вина и путера и оштрину димљене сланине, ове паштете су заиста прави деликатес.

- За сада имамо три врсте паштете. Прво је пилећи парфе и тако га зовемо зато што се, не само ситни, већ се и пасира кроз цедиљку, да буде, онако, ваздушаст. У парфе иде пилећа цигерица, јабуке, бело вино, слатка павлака и путер. На крају се додају зачини, и то је најблажа варијанта, која јако фино иде уз бело вино, чашу шампањца. Може да буде и предјело на канапеима - објашњава наша саговорница.

И, док већ замишљате сцену са шампањцем у руци и гомилом канапеа пред собом, Милена напомиње да то

Да уживате и кад постите

Милена и Марко су, осим ове три паштете, за све оне који посте осмислили и риет, сецкано месо скуше.

- Скуша се маринира, у састојцима: рузмарин, лимун, вино, бели лук, першун. Онда се испече, очисти све то, ситно исцепка и залива маслиновим уљем.

није паштета као индустријске да можете да се наједете, то је паштета за гурмане, да у њој гуштате лагано и у малим залагајима. За уживање.

Свињска плећка с пилећом цигерицом

Друга је за оне који воле мало јаче укусе. Када је једете, на самом почетку осетите оштар укус свињске плећке, затим нежнији пилеће цигерице и на крају фини укус право, домаћег путера. Тек кад узимате и други залагај осетите коњака, а који је у питању, остала је тајна. Не мора баш све да се зна.

- Друга паштета, зовемо је француска, мешавина је свињске плећке, пилеће цигерице, белог вина, коњака и путера. То је мој лични фаворит, јер у њу иде посебан француски зачин који је мешавина каранфилића, цимета, мускатног ораха и још једног састојка који ће остати тајна.

Док су прве две више за дегустирање и уживање у малом, трећа је она домаћинска, војвођнска, паорска.

Паорска је најјача

- Трећа и најјача, посвећена нашем поднебљу, поготово Војводини, јесте паорска паштета. Она је од свињске цигерице, димљене сланине, печурака и коњака - каже Милена.

Паорска је, по Миленином мишљењу, најближа нашем укусу. Све њихове паштете су пастеризоване и могу да стоје месец дана, без адитива, емулгатора, додатних арома, само са природним зачинима.

- Сву робу за израду паштета набављамо локално, од наших произвођача на пијаци, проверено да нису закупци и прекупци из супермаркета. Због тога је и квалитет осигуран и људи их све више купују. Права је реклама од уста до уста. Мало је необично и сви су скептични, а кад пробају врате се по још - истиче Милена, задовољна што из мале породичне мануфактуре прелазе у озбиљну производњу.

949 РСД



100 ЈЕЛА СРБИЈЕ

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

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

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

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



У небо гледам, пролазе векови



Видовдан је, некако, хтели ми да признамо или не, урезан у генетски код овог народа. Макар, еписким песмама ученим у основној школи. И сваке године, сабирамо се и пресабирамо где смо били и где смо сада око Видовдана. Те године, ноћ пред празник, мајка нас је на пут испратила са благословом, прекрстила, пољубила и пожелела да јој се бар једна врати. Док смо излазиле из стана, кришом је својим белим, нежним рукама, брисала оне неткануте сузе, што остану у мајчином оку као трн саткан од бриге и бола.

„Код локомотиве“ испред Железничке станице с подигнута три прста, осмехом на лицу, узбуђени, насмејани и распевани, скупљају се протерани Ђаковчани, Пећанци, Призренлије. Комшије, пријатељи, рођаци, сви с истом муком и истом жељом: да Видовдан дочекају на Газиместану, да одслушају литургију у Грачаници, да обиђу своја

родна места и гробове предака. Нас неколико новинара неми смо посматрачи оваквих сусрета. Нема ту много речи, само песма док се не крене. А певају као славуји, не зна се ко лепше, жене или мушкарци и, колико год да им је песма весела, гласови су им болни.

Песме, сузе и вино

- Удаде се Јагодо, удаде се драга душо, удааааде се Живка Сиринићка, аман удааааде се Живка Сиринићкаааа - ори се доњим Београдом нешто пре поноћи. Ми прихватимо песму, и храну и вино, све што су понудили од срца, а и срце су нам дали. У дванаест, када су сви пријављени дошли, свако је ушао у аутобус, одређен по граду из којег су родом, и крећемо пут Косова Поља и Газиместана. Аутобус крцат, клима укључена, али спарина ти не да да спаваш. Гурамо се Љубица и ја на оним седиштима, обрни, окрени, све смета, те нам вруће, те нам хладно, те смо глад-

не, жедне. У тој муци и свиће, већ смо на „граничном“ прелазу и у аутобус улазе полицајци, називајући нас „помоз' бог“. Неки будни, неким је то био знак за буђење. У Косовску Митровицу стижемо у комаду, мада је све личило на то да ће неки због расправе с албанским полицајцима остати у Србији. Када су се страсти смириле и кад смо изашли из аутобуса да протегнемо ноге, жене изнесе пите, колаче, разне ђаконије и, наравно, вино.

- Саааа Косова, зора свићееее, свићееее, свиичееее нови дан, Грачаница сва у сјајуууу дочекује Видовдааан - певамо и плачемо, суза сузу стиже, ја грцам уз оно вино, све ми у грлу застаје и мислим се „е, мајко, ако треба да се не вратим, боље да ме убије вино него војска, бар ћу срећна умрети“. Лепо вино и леп дан. Сунчан. Од осам сати већ жеже, у девет смо већ били на Газиместану. Непрегледне колоне људи, стотине и стотине само пристижу. Гужва

је да се не може дисати, свако тражи што боље место одакле ће гледати патријарха Павла и владуку Артемија док служе опело косовским јунацима.

- 'Ајмо на кулу, хоћу да сликам заставу од горе. Види колика је, нико неће имати слику из те перспективе - прихватила сам сестрин предлог и одмах се покајала. Знала сам чим сам тако олако пристала да нешто неће бити како треба. Пењемо се спрат по спрат, не чујемо шта причамо, јер се ори песма „Косовских јунака“. Она набила бели качкет на главу, сва важна, пробија се до врха као некад Милош Обилић да убије Мурата. Једва некако стигосмо, изађосмо из мрака, а са дна бубња, кула вибрира од бата корака, звук опела прекида песму, настаје мир. Мир у свима, само моја Љубица мора да одскочи.

Сликала је слободу

- Дођи 'вамо, држи ме за ноге да се превијем преко зида и сликам - успла-

хилено ми довикује.

Гледам, не верујем. Зид дебео метар, она има метар и фртаљ, ако се превије шта ће је остати.

- Долази овамо кад ти кажем, заузеће ми место! Пожури, шта гледаш, држи ме!

Док дођох, она већ наскочи на зид, једва стигох да је ухватим за ноге. Држим њу, а упирем ногама, кочим да ме не повуче. О мајко и сви свеци, нисам знала да је толико тешка. Ћутим, ма не дишем, не смем, имам осећај ако дишем, да јој смета.

- Што си ме стегла толико, пусти ме још мало, није довољно, морам још да се превијем.

Попуштам, попушта ми и душа и срце ми у носу, немам више снаге. Утом, између два попушта, некако ми измиче из руку, истрже се. Спаде онај качкетић, оде доле патријарху и владуки. Последњим атомима снаге, хватам је за зглобове. Видевши моје муке, притрчаше

ми студенти и професор Факултета политичких наука, ухватише је за ноге и повукоше назад. Обливена хладним знојем стојим и тресем се, мислим на мајку и њено „нек' се бар једна врати кући“. Замало да буде тако. Љубица оншалантно отреса прашину са панталона, узима апарат, листа слике и показује ми.

- Види што је добра слика заставе! Нико нема овакву!

Мени се плаче, а од шока ни суза немам. Од глупих речи најглупље сам изговорила.

- Оде ти качкет богу на истину.

Она се лупи по глави, види нема качкета, поче да се смеје. А слика? Слика је најлепша коју сам у животу видела, сликала је слободу.

„У небо гледам, пролазе векови, сећања давних једини лекови, куд год да кренем теби се враћам поновоооо, ко да ми отме из моје душе Косовоооо“ ...

Пише: Љиљана Миловановић

Сезона радова у башти у пуном је јеку, а свако ко има бар парче земље, двориште или окућницу, може да их претвори у своју малу зелену оазу. Ту ће узгајати омиљене украсне биљке и цвеће или здраво сезонско воће и поврће, а уз то ће и поправити кондицију.

Уколико вас мрзи да се покренете и да узмете грабуље, лопату, ашов и мотику у руке, представљамо вам рачуницу калорија које можете да потрошите уколико само сат времена активно проведете у башти. Разна светска ис-

траживања показују како различите активности у башти побољшавају снагу, кондицију и омогућавају губитак тежине, затежу све мишиће и, наравно, позитивно делују на психу.

С обзиром на то да ови радови активирају и мишиће целог тела, стручњаци су проценили да 45 минута активности у башти, на мишиће и тело делује као 15 минута војне бицикла. Наравно, треба напоменути и да "нема леба без мотике". Из ове пословице јасно је како башта захтева доста рада и напора, а зарад основне сировине за живот - хране.

Генерално, природа позитивно делује на наш организам. А научно је доказано како баштовани имају нижи ниво хормона стреса, бољи сан, опуштенији су и генерално су бољег менталног здравља.

Окопавање, грабуљање, чулање корова и сакупљање лишћа значи константно савијање, увртање, дизање и ношење, што делује на ваш организам као да сте у теретани. Осим што помаже у сагоревању калорија, односно мршављењу, вртларење и баштованство одлично делује и на друге органе.

Мотика топи сало и затеже

Вртларски радови троше калорије

Вртларски радови су, такође, сјајан сагореваач калорија и масти, па тако, примера ради:

- **копањем се сагори 286 кал/час**
- **шишањем траве 350 кал/час,**
- **чишћењем врта 400 кал/час,**
- **чупањем корова од 200 до 400 кал/час,**
- **сакупљањем лишћа 350 до 450 кал/час,**
- **сађењем цвећа од 200 до 400 кал/час.**
- **Заливањем цвећа око 120 кал/час.**



Разна светска истраживања показују како различите активности у башти побољшавају снагу, кондицију и омогућавају губитак тежине, затежу све мишиће и, наравно, позитивно делују на психу.

Социјалне вештине

И дружење са другим аматерима баштованима и пријатељско ћаскање, оно што је некад била моба, као и размена мишљења и савета, побољшавају социјалне вештине, а боравак напољу и гајење биљака доводе до тога да се боље осећате психички и физички. Зато, ако имате башту или окућницу - мотику у руке и правац на сејање омиљеног поврћа или садњу омиљеног цвећа.

мишиће



Срце

Радови у башти помажу у јачању срца, повећавају издржљивост и снагу, те на тај начин смањују ризик од срчаног и možданог удара.



Имунитет

Због редовног излагања бактеријама које се налазе у земљишту, вртлари су отпорнији на болести и имају снажнији имунитет.



Равнотежа

Уколико сте редовни у башти, ојачаћете мишиће глежњева и стопала, због чега ће вам се побољшати равнотежа, па самим тим смањујете ризик од повреда и падова.



Леђа

Док копате или сејете нешто, константно сте у погнутом положају. На тај начин дижете леђне мишиће који су све време активни и на тај начин јачају.



Мишићи

Када радите лакше пољопривредне радове, активирате сваки мишић, а поготово леђа, стомак, задњицу, бедра и руке. Јачање мишића поправља држање и на тај начин штите тело од повреда и многих других здравствених тегоба.



Стомак

Док садите клечећи на коленима и рукама, грабуљате, укључујете косилицу, користите стамачне мишиће и на тај начин их јачате.



Задњица

Док радите у башти често и чучите, па тако учвршћујете мишиће задњице. Док забадате тачке - јачате мишиће бедара.

Пише: Зорица Драгојевић

Швајцарски качкаваљ из српске кухиње

Сир за који је добио највише одличје Београдског сајма хране Јовица Радовановић из Такова производи по рецептури Ханца Питера Термана, Швајцарца који му је поверио породичну тајну швајцарског брдског качкаваља

Србији неких четрдесетак година. Тако се догодило да је овај сир, који данас производим, швајцарски брдски качкаваљ, у ствари породична тајна господина Термана - похвалио нам се Радовановић.

Притом је показивао жути, што би бабе рекле, као дукат, качкаваљ. Имао је чиме и да се похвали, тај сир је ове године добио Гран при на Сајму хране у Београду.



Јовица Радовановић је професионални кувар са двадесетседмогодишњим искуством у Грчкој. Кад се вратио у Србију, у своје родно Таково код Уба, имао је прецизност, ону куварску, у прст, професионализам, вољу и жељу да ради. Једино питање је било - шта радити.

Није се дуго двоумио. Знао је већ десет година уназад како се прави сир, а на своју велику срећу, упознао је Ханца Питера Термана, Швајцарца са ду-

годишњим пребивалиштем у нашој земљи и породичном традицијом у производњи сира. Ханц је одолевао месецима, али је на крају упорном Србину открио породичну тајну качкаваља.

Не занима га количина, само квалитет

- Бавим се производњом сирева десетак година, а игром случаја сам упознао господина Ханца Питера Термана, дивног Швајцарца који живи код нас у

Не ценимо оно што имамо

Ипак је код нас све више људи који се разумеју, који знају. Наш саговорник је по повратку из иностранства приметио велике помаке.

- Нисам био ту 27 година и задивио сам се на последњих пар сајмова кад сам пробао наше производе, наша вина, наше сухомеснато, воће. Све је феноменално. Такве ствари ни по Европи нисам сретао, само ми немамо довољно поштовања према сопственом производу. Наши људи ће куповати стране производе који могу бити шкарт и ђубре, али фино упаковано. Залетимо се на шарену лажу. Ми имамо бољу робу, а нисмо тога свесни. Можда не умемо да се хвалимо као други - закључио је Јовица Радовановић из Такова код Уба, човек који млеко претвара у праву хедонистичку рапсодију.

Јовичини сиреви су апсолутно здрави, без хемије и додатака, млеко од комшија буквално с муже и од 3,5 одсто масти навише, а диме се на белој буковини или јасену

- Класични сир Терман је добио Гран при признање, док је овај што одстојава у вину проглашен за етно бренд - каже за наше читаоце. - Прерађујем мале количине, до неких сто литара млека дневно. Не занима ме квантитет, него искључиво квалитет. Производи су од чистог млека, купујем га од комшија који имају краве, буквално ми доносе млеко с муже. Млеко је од 3,5% масти па на горе. Сиреви су апсолутно здрави, без хемије, додатака, а диме се на правом диму, на белој буковини или јасену.

Једини прави начин да се уверите у његову причу јесте да сиреве пробате. Онај који је одстојао у пепелу није за препречавање. Његова текстура је нешто посебено, а осетићете и тај благи пепељаст укус на корици који вам неће сметати, само ће дати одређени шмек и желећете још.

Сиреве не прави, него гаји

- Овај сир из пепела је у јасеновом или у шљивовом пепелу, кад успем да нађем шљиву - објашњава Јовица Радовановић. - Директно се сир обложи пепелом, кад сазри после пар месеци, пепео се скида, испира. Јестива је и корица, јер је све то природно - ако вам је превише необичан сир из пепела, мада је преукусан, можете пробати нешто налик пармезану, још боље, зрнастије структуре и распада се приликом сечења. То је сир, одлежао три године.

Сваки мора да одлежи бар два месеца да би постао качкаваљ и тада се сматра, младим, благим сиром. Сир који је одлежао три године најсличнији је гравијери или пармезану, по уку-



су. Сир који одлежава у вину, одлежава у вранцу кабернеу. Наш саговорник има неколико сирева који су одлежали и четири године и каже да он сиреве не прави, већ их гаји. Када је млад, овај сир је одличан као мезе, руку под руку с вином. Не квари се, сир је жив док год да једете, јер те бактерије које му дају тај укус, тај мирис и ту финоћу, живе. А, да би сиреви живели, Јовица не зна за одмор.

- Своје радно време не смем ни да мерим. Неки пут проведем и по 26 сати у сирници - каже. - Мало ми помажу син и супруга, али већином радим сам. Трудим се да покажем да и ми у Србији имамо богатство, вредно светске пажње. Наши људи недовољно поштују сир. Немамо тај однос према храни, према сиру као Медитеранци, Италијани, Грци, Шпанци, који имају хедонистички приступ



Пише: Александар Павловић

*Остало је неизречено
ишање да ли је неко
у падејској фабрици
ишак знао оригиналну
рецептуру Шаљићеве
моћне мелема
и каква је њена
судбина*

Да ли је „Мента“ имала рецептуру?

(Наставак из претходног броја)

Безброј је примера успешног лечења тешких опекотина оригиналним мелемом иванградског трговара и исцелитеља Јована Шаљића. Зато смо и покушали да сазнамо нешто више о Шаљићевој масти. То је сада рударски посао, јер након пола века, већина сведока и учесника ове невероватне фармацеутске енигме није међу живима. Што је најинтересантије, готово сви апотекари који и данас продају „Шаљићеву маст“ убеђени су да је то маст о којој се некада писало, мада уопште ни не личи на њу, а по ефектима лечења је најмање 10 пута лошија од оригинала.

Покушали смо да истину сазнамо од господина Лазара Олушког који је у то време био власник „Менте“ из Падеја. Одбио нас је с образложењем да нема нерава да се повлачи по судовим потужби Шаљићевих наследника, ако изнесе истину о мелему.

„Холивудски трилер“ који нико не сме да сними

На срећу, затекли смо једног од живих учесника ове невероватне приче. Он је захтевао да остане анониман, управо због тога што је убеђен да би након оног што каже, био тужен бар са пет страна. Додао је да, као пензионер, не може да се повлачи по судовима. Реч је о фармацеуту који је био запослен као инжењер у „Менти“ која је осамдесетих била најјача приватна фармаце-

утска кућа на просторима бивше Југославије.

- Прича о Шаљићевој масти је холивудски трилер - каже на почетку разговора овај фармацеут у пензији. - Само, нико у овом тренутку не сме да га сними, јер фармацеутска индустрија влада светом. Иначе, ко може да ми објасни да је лек, који је најмање десет пута бољи од свих познатих лекова који се данас у свету користе у лечењу опекотина, једноставно - нестало. На жалост, у квалитете Шаљићевог мелема и сам се уверио, јер сам се непажњом опекао, задобио опекотине другог степена и лечио се најпре лошим лековима.

Наш саговорник добро се сећа средине седамдесетих, када су новине о Шаљићевој масти свакодневно писале, скоро као што данас пишу о Ђоковићу. Кити Свон је била светска звезда и, када је дошла да се лечи у Иванград од опекотина, а пре тога је била у свим најбољим болницама света које су се бавиле пластичном хирургијом, за њом је кренуо буљук светских новинара. Светска штампа је готово свакодневно пратила њен опоравак. То је било време када је Југославија тражила западне кредите и прећутно су сви наши престали да пишу против Шаљића, јер нису могли преко западних медија. Иначе, све до тада Јован Шаљић је био разапињао на стуб срама као надрилекар, попут његовог имена Јове Мијатовића, популарнијег као деда Јова с Романије.

- Наравно, сви који су имали несрећу да се опеку, годинама су пре случаја с Кити Свон тајно ишли по мелему код Шаљића у Иванград. Како је тадашњи директор, а касније власник једне од првих приватних фирми „Мента“ из Падеја ступио у контакт с Јованом Шаљићем, заиста не знам, али се сећам да је само једног децембарског јутра, сада далеке 1975, с „тристаћем“ („застава 1300“) на капију наше фабрике стигло „лице с насловне стране“, кога смо одмах сви препознали. Био је то Јован Шаљић - сећа се фармацеут, чију анонимност поштујемо. - Очигледно се већ договорили са директором и онда смо у канцеларију били позвани сви који смо радили на справљању козметичких средстава које је „Мента“ тада радила...

Речено им је да ће од следећег месеца „Мента“ почети легалну производњу Шаљићеве масти. Наш извор памти да је Јово био веома уљудан и да им је на састанку причао да је имао баснословне понуде из иностранства да прода рецепт за своју маст против опекотина, али да њему, као патриоти, то не пада на памет и да неће дати ником право да производи његов мелем, сем некој југословенској фирми.

- Договор је био - сведочи такође наш саговорник, а ондашњи фармацеут у „Менти“ - да ми набавимо базу од хладно цеђеног маслиновог уља, а да он сваког понедељка донесе смешу која би се убацивала у маслиново уље и



која би се потом петнаестак минута полако мешала. Сећам се да је, према његовом рецепту, морала да одстоји неколико сати, а потом се паковала у флашице с нашим логом као „оригинална Шаљићева маст“.

Светска сензација из Рима и шок из Иванграда

Када је прва серија изашла из фабрике, имали смо праву свечаност, јер смо сви били убеђени да смо почели с производњом лека који ће из Југославије ићи у читав свет. Није било новина од Триглава до Ђевђелије које нису писале о том догађају, а истовремено су сви пратили стање Кити Свон која се, након потпуног излечења, вратила са супругом у Рим и која је тачно након две године пошто је готово смртно страдала, саопштила да је у другом стању, што је била прворазредна светска сензација.

- И, како господин живот једино може да изрежира, после тих феноменалних вести, уследио је шок - каже наш фармацеут. - Сећам се да сам дошао у канцеларију да попијем кафу, јер је требало да почнемо паковање друге туре Шаљићеве масти, пошто је он и следећи понедељак донео смешу коју смо убацивали у маслиново уље. Негде крају вести на Радио Београду почетком 1976. чуо сам спикера који је прочитао вест да је у Иванграду изненада преминуо „контровезни травар Јован Шаљић“. Прво сам мислио да сањам и окренуо се око себе, када сам видео да је десетак мојих колега спустило шољице за кафу и само се немо погледало. Нико није изустео ни реч.

Само десет дана након што је донео прву смешу коју је сам справио по свом рецепту и убацио у базу од маслиновог уља, Јован Шаљић је напрасно преминуо. С њим су умрле и наде запослених у „Менти“ да ће плате бити повећане за 50 посто, колико је било обећано. Првих 1.600 кутијица Шаљићеве масти из падејске „Менте“ распродато је у апотекама по читавој бившој Југославији у року од месец дана. Остало је неизречено питање да ли је неко у падејској фабрици знао оригиналну рецептуру Шаљићевог моћног мелема и каква је њена судбина?

(Наставак у идућем броју:
С Јовом умрла и истина)

Лековите биљке које се беру у јуну и њихова дејства

Јун месец је право време за брање лековитог биља. Има га у изобиљу, време није толико топло да се не може изаћи у ливаду или заћи по шумама. Видраг Миодраг Тодоровић издвојио је и објаснио лековитост јунског биља.

Бели слез - Помаже у лечењу плућних болести, ублажава кашаљ и иритације и упалу слузокоже уста и ждрела. Може помоћи и у ублажавању иритације коже и код зарастања рана, као и диуретик или у лечењу парадентозе.

Јагорчевина - један од биљака са вишеструком наменом. Користи се као чај или сируп за искашљавање.

Липа - делује благотворно код блаких болова, може подстаћи општање, умирује пробавни тракт и има диуретичке ефекте.

Црни слез - има веома широку примену али се показао незаменљивим код свих прехлада и упала усне дупље и грла. Поред овога одлично је средство код свих упалних процеса у организму јер својим деј-



Одлично делује на кашаљ, бронхитис, назеб и уопште код нагомилавања слузи у органима за дисање. Помаже и код лечења несвестице, лупанја срца, несанице, мигрене и неуредне менструације.

Имела - бела имела - лековити састојци беле имеле подстичу лучење свих жлезда у систему органа за варење што отклања затвор и све пратеће тегобе у виду надутости и надимања, нормализује прекомерно лучење жучи. Подстичу опоравак јетриног паренхима у случају жутице и делују превентивно на појаву шећерне болести. Употреба имеле такође доприноси побољшању циркулације и општег стања у случају закрчености крвних судова, као и нормализацији крвног притиска, било да је снижен или повишен.

ством доприноси оздрављењу и обновни слузнице једњака, желуца и црева.

Зова - делује против затвора, болова у мишићима, инфекције дисајних органа, главобоље, грознице, проблема са бубрезима и блаких кожних проблема.

Дивизма - користи се као помоћ при лечењу грла и плућа, упале уха и кожног осипа.

Кичица - скида температуру, грозницу.

Буника - лековита својства бунике су седативно и аналгетско. Због отровности ове биљке припрема бунике узимати само под контролом.

Пише:
Зорица Драгојевић

КУЋНА АПОТЕКА ТРЕБА ДА
САДРЖИ 30 ЛЕКОВИТИХ ТРАВКИ

Природни лек за сваку бољку

Пише: Биљана Ненковић

Преносимо савешће познавалаца народне медицине о томе које биљке треба да скупиш, како бишће за већину савремених болести, у сваком тренутку, у кући имали помоћно средство за лечење

Кантарион

Латински назив за једну од најпознатијих лековитих трава код нас је *Hypericum perforatum*. Зову је још и богородичина трава, госпин цвет, горац, страшно зеље, госпоино зеље, плускавица, жутеница, горац, крвавац, жута метлица, марина ручица. Кантарион је вишегодишња зељаста биљка која расте до 70 центиметара висине. Цвета од маја до септембра. Кантарион расте по сувим брежуљцима, на осунчаним ливадама, пустом и необрађеном земљишту и рубовима шума.

Листови кантариона су овални, јајолики, али нису назубљени, већ су равних ивица. Дуги су 2-3 цм, а када се подигну према светлости, изгледају пегави. Пеге на листу потичу од малих депоа етеричног уља и смола и од црних тачкица, које су заправо уљане жлезде. За лек се, у време цветања, скупљају само цветови и листови. Има знатних количина танина, флавоноида, смола и хиперицина, који у уљу дају карактеристичну црвену боју.

Уље од кантариона користи се код рана које крваре, повреда мишића, хематома, отока код удараца, уганућа и ишчашења, многобројних реуматских обољења. Биљка се користи за лечење слузавости плућа, грчева у цревима и желуцу, згрушавања крви, болести бубрега, јетре, слезине и мочне крвоточишта. Кантарион се одавно користи и употребљава код хемороида, за зарастање рана и као антисептик.

Кантарион је добар и за лечење благе депресије. Цветови се суше за чај, али најпознатије је уље од кантариона. Прави се тако што се цветови просуше 24 сата, а потом се налију маслиновим уљем. Тегла треба да стоји најмање три недеље на сунцу, а потом се уље процеди и чува на хладном и тамном месту.

Лековито биље сакупља се скоро целе године. Најважније је направити сопствени лековити шпајз с осушеним биљем, од којег у свако доба године може да се кува чај, прави ароматично и лековито уље или тинктура. Биљке се сакупљају на подручјима која су незагађена, далеко од путева и индустријских постројења. Ово и још нека правила браћа треба поштовати, како би лековитих биљака било довољно и за кућну апотеку, али и за следећа покољења.

Просечна кућна биљна апотека требало би да има око 30 лековитих биљака. Познаваоци народне медицине предлажу да се током године скупља биље с тог списка, како би за већину бољки, у сваком тренутку, у кући било доступно помоћно средство за лечење.

Списак за подсећање

На овом списку су се нашли: коприва, анис, кантарион, мајчина душица, маслчак, дивљи оригано, хајдучка трава, камилица, валеријана, матичњак, липа, бреза, бели лук, рузмарин, невен, глог, боквица, жалфија, босиљак, бели слез, хибискус, лаванда, мента, орах, подбел, пелин, раставић, шипак, крушина, кичица.

У јуну се бере и суши мноштво лековитог биља, које треба сместити у папирне или текстилне врећице, или пак у стаклене или порцеланске посуде. У првом летњем месецу скупљају се: црни и бели слез, боровница, бреза, брусница, дан и ноћ, дигиталис, дивизма, добричица, глог, горка детелина, хајдучка трава, исландски лишај, питоми кестен, јагода, јагорчевина, кантарион, кичица, мртва бела коприва, крушка, купина, матичњак, мајчина душица, мајска

Биљке се сакупилају на подручјима која су незагађена

ЛЕКОВИТО И ЗАЧИНСКО БИЉЕ



ружа, нана, нар, невен, пелин, орах, плућњак, русомача, раставић, различак, камилица, вирак, враниловка и зова.

Лековитост траје годину дана

Већина лековитог биља има рок трајања до годину дана, јер временом се губе лековите материје, те их сваке сезоне треба изнова брати и скупљати.

Приликом бербе треба водити рачуна о томе да се лековито биље не помеша с отровним. Познаваоци народне медицине предлажу да се током године скупља биље с тог списка, како би за већину бољки, у сваком тренутку, у кући било доступно помоћно средство за лечење. Никад на једном месту не треба обратити и ископати сво биље и не

треба га чupati из корена, ако се скупља цвет или лишће. Треба оставити бар трећину биљака с једног подручја, како би се оно размножавало и порасло до следеће године. Биље се бере само по лепом и сувом времену. Никада се не скупља по киши или непосредно после ње, као ни док се не дигне роса. ▶



Вранилова трава

Латински назив за Вранилову траву је *Origanum vulgare*. Позната је и под именом дивљи оригано. Стабљика је мркоцрвена до љубичаста. Цветови дају изглед метлице, с тамноцрвеним или карминцрвеним круницама. Расте на сушним обронцима, сиромашним ливадама и у светлим листопадним шумама.

Као лековито део биљке користи се осушен надземни део биљке. Враниловка садржи етарско уље и активне материје које имају снажно антимикробно дејство, па се користи код кашља, бронхитиса, код уринарних инфекција и болести органа за варење. Сматра се једним од најјачих природних антибиотика. Подстиче лучење жуци,

знојење, лечи грип и грозницу. Ефикасно може да елиминише ешерихију коли, кандиду, разне вирусе и паразите.

Зову је чудесном и због обиља минерала: калијума, калцијума, мангана, бабра, гвожђа и магнезијума. Калијум је изузетно значајан састојак ћелија и телесних течности, регулише рад срца и крвног притиска. Манган и бакар су у организму задужени за антиоксидантне ензиме, док гвожђе помаже у спречавању анемије. Магнезијум и калцијум су важни за здравље костију.

Лишће и цветови дивљег оригана имају антисептичко дејство, а помажу и против грчева и надимања, јер спречавају притисак дијафрагме на плућа. Због пријатног укуса се пије и ради

уживања, без посебног здравственог разлога. Споља се користи за лечење упалних и других процеса на кожи, као што је екцем, осип, брадавице, псоријаза.

Цвета од краја јуна до октобра, зависно од надморске висине станишта. Дивљи оригано је по саставу и деловању сличан мајчиној душици, па на истоветан начин може и да се употреби. Лековити делови су врхови гранчица у цвету, који се суше и користе као лек и зачин за јела.



Мајчина душица

Латински назив ове биљке је *Thymus serpyllum*. У народу је прате називи бабина душа, бакина душица, буковица, вресковина, врисак, дивљи босиљак, материна душица, тамјаника, чубрић, пољски тиммијан, попонац, врисак. Мајчина душица је трајна грмаста биљка са розе до лила цветовима. Лековити састојци налазе се искључиво у листу и цвету мајчине душице. Она је јак антисептик за унутрашње органе. Даје снагу која стимулише психичке и физичке функције, а делује код обољења као што су неурозе и депресије.



У народној медицини препоручује се у лечењу алкохолизма. Користи се код плућних обољења као што су астма, бронхитис, туберкулоза, јер раствара слуз, а као антисептик умирује кашаљ и спречава ширење инфекције. Чај је добар за женске болести, јер подстиче и регулише менструацију и спречава инфекције материце. Користи се и за лечење мигрене, болести бешике, бубрега, желуца, анемије, ангине, несанице, реуме. Мајчину душицу не би смеле да користе особе с компликацијама жучи, с акутним чиром на желуцу, особе слабог желуца и са болестима јетре.

Расте на сиромашном и водопрпусном земљишту, са доста сунца. Може се гајити и у баштама или саксијама. Биљке након цветања треба резати, да би се подстакло раст. Берба може бити током целе године, јер је биљка увек зелена. Листове треба брати пре цветања. Они се суше за чај или се стављају у сирће или уље.



Хајдучка трава

Латински назив за ову лековиту биљку је *Achillea millefolium*. У народу је још зову столисник, ајдучица, армањ, јалова месечина, куница, папрац, петровско цвеће, равањ, столоста, тинторова трава, хајдучица, рањеник, вражја коприва. Хајдучка трава је вишегодишња биљка, висока је око 80 центиметара, округла, зеленкаста, а при врху се грана у белачасту цваст.

Надземни део биљке у цветању садржи етарско уље, флавоноиде, витамин К, горку материју ахилеин, смоле и танине. Етерично уље хајдучке траве добија се дестилацијом помоћу водене паре. Ова биљка је одлична за лечење цревних и желудачних тегоба. Такође је добра за подстицање апетита, код менструационих тегоба и прекомерног крварења. Чисти и јача крв. Посебно је корисна за лечење јетре, слезине, гуштераче, жутице, грознице, лупања срца, болова у леђима.

Код нервозних особа препоручује се чешће прање целог тела расхлађеним чајем, и то ујутро и увече. Смањује тешкоће код гихта и реуматизма. Повољно делује на лечење шећерне болести, нарочито у почетном стадијуму. Велике количине могу изазвати главобољу, а дуготрајна употреба алергијски осип и осетљивост коже на сунце.

Бере се крајем јуна и у јулу. Суши се на промајном месту, а потом пакује у стаклене, чисте тегле или папирне кесе. Осушени цветови могу се потопити у маслиново уље и оставити две до три недеље на тамном и хладном месту. Потом се процеди. Ово уље добро је за ране на кожи.



Конкурси за регистрована пољопривредна газдинства за 2023. годину:

Конкурс за дугорочне кредите за куповину пољопривредног земљишта:

- **Намена кредита:** Кредити су намењени за финансирање куповине пољопривредног земљишта у циљу укрупњавања поседа регистрованих пољопривредних земљишта
- **Износ кредита:** у складу са кредитном способношћу подносиоца захтева, од 300.000,00 до 20.000.000,00 динара; Приликом обрачуна износа кредита, узима се вредност инвестиције без пореза на додату вредност уколико је подносилац захтева у систему ПДВ-а
- **рок враћања кредита:** до 7 година у оквиру којег је обухваћен грејс период до 12 месеци
- **сопствено учешће:** најмање 20% предрачунске вредности у случају финансирања погонских машина,;
- куповина пољопривредног земљишта се може извршити у року од најдуже 12 месеци од дана закључења Уговора
- Пољопривредно земљиште које је предмет куповине мора бити у пречнику до 50 км од седишта регистрованог пољопривредног газдинства или од постојећег регистрованог земљишта подносиоца захтева
- **Каматна стопа:**
 - кредит са валутном клаузулом: променљива, шестомесечни Еурибор + 2 %.
 - динарски кредит: променљива, референтна каматна стопа НБС + 0,80 %.
- Без накнаде за обраду кредитног захтева





HOTEL
ZLATIBOR
MOUNTAIN RESORT & SPA



☎ +381 31 315 05 32

✉ office@hotelzlatibor-resort.com

f Hotel Zlatibor

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

www.hotelzlatibor-resort.com