



I tako. U Leskovac
mnogo ukusno...

KUPUJ **JEDI**
LOKALNO **SVEZE!**

INFORMACIJE I SAVETI U POLJOPRIVREDNOJ PROIZVODNJI

BILTEN

9

GOD. X BR.9
Štampano 04.09. 2017.
500 primeraka

www.psssl.com

ZAŠTITA BILJA

Pojava smole na voćkama 3

Smola se pretežno pojavljuje na koštičavom voću, a naročito na šljivi

mr Gordana Jovanović

ZAŠTITA BILJA

Bolesti ploda jabuke u skladištu 5

Trenutno je aktuelna berba plodova jabuke. Sa rastućom globalizacijom porasla je i konkurentnost na tržištu svih proizvoda, tako i jabuke

dipl.inž. Mirjana Petrović

EKONOMIJA

SVRHA BIZNIS PLANA 8

Kada planirate poslovnu godinu ili novi posao, najvažnija namena Biznis plana je da vam pomogne da budete sigurni da je isti pažljivo isplaniran

Igor Ristić, dipl.inž.

AGROPONUĐA
BERZA POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA SRBIJE

ZAŠTITA BILJA

Xylella fastidiosa 3

Ova fitopatogena bakterija ima jako veliki broj domaćina. Razvija se na preko 350 biljnih vrsta. Među njima su vinova loza, breskva, kruška, šljiva, maslina, badem, citrusi, hrast, brest, platan, lucerka, korovske biljke i dr.

dipl.ing. Bojana Karapandžić

RATARSTVO

Skladištenje krompira 6

Za kontinuirano snabdevanje tržišta krompirom za konzum i preradu neophodno je kvalitetno skladištenje kako bi se početni kvalitet krtola zadržao tokom celog višemesečnog perioda čuvanja.

dipl.inž. Boban Stanković

PČELARSTVO

Radovi u pčelinjaku septembra meseca 9

Malo je pčelara u Srbiji koji će izvrćiati skromne količine meda, uglavnom su to oni koji su selili pčele na suncokretovu pašu.

dipl.ing. Nenad Stefanović



VOĆARSTVO

NAČINI PRIMENE ĐUBRIVA

U vinogradu stajnjak i kompost se mogu rasturati na više načina: 4

1) Đubrenje oko svakog čokota - primenjuje se obično na malim parcelama gde je i rastojanje između čokota 1 - 1,5 metara. Oko svakog čokota se odgrne zemlja 15 - 20 cm od čokota u krug, dubine 15 - 20 cm u koji se ubaci stajnjak a zatim se navuče zemlja izvađena iz rova.

dipl.inž. Dalibor Cvetanović

STOČARSTVO

Kolostrum i njegov značaj u ishrani jagnjadi 7

Najveća smrtnost kod jagnjadi, čak 75%, je u prvoj nedelji posle jagnjenja. Najvažnije od svega je da se jagnje što pre zadoji kolostrumom

mr Dejan Ranđelović

VOĆARSTVO

Kalemljenje pupoljkom – okuliranje 10

Okuliranje ili očenjem se naziva kalemljenje gde kao plemka služi vegetativni pupoljak, koji sa delom kore i drveta

mr Aleksandar Mitić

Pojava smole na voćkama

Smola se pretežno pojavljuje na koštičavom voću, a naročito na šljivi. Različiti su uzročnici ove pojave – povrede izazvane gradom, kasni prolećni mrazovi, raznim štetočinama i biljnim bolestima, pa i sam čovek vršeci orezivanje voćke radi formiranja krune. Ukoliko se smola pojavi kao posledica pojave štetočina ili bolesti, ili je pak nastala pod dejstvo ljudske aktivnosti mogu ista se sprečiti. Međutim, kasni prolećni mrazovi izazivaju fiziološke poremećaje u biljkama i na taj proces se ne može uticati. Zbog povišenja temperature tokom proleća počinje kretanje sokova u biljkama i u toku noću. Kada nastupi hladno vreme, zaustavlja se kretanje sokova i tečnost u ćelijama grana i grančica i tada biljka mrzne. Pojava leda u biljkama dovodi do pucanja ćelija i zbog ozleda dolazi do pojave smole. Zato imamo slučajeve da nam grančica izgleda potpuno zdravo, a na njima se pojavljuje smola. Smolotočina se mahom pojavljuje na zapadnoj ili severozapadnoj strani voćke.

Oštećenja koja izazivaju kasni prolećni mrazovi mogu se izbeći krečenjem sumporno-krečnom čorbom ili zavijanjem stabala biljnim ostacima ili slamom.

Grad u toku vegetacije izaziva mehaničke povrede. U zavisnosti od jačine i krupnoće gradonosnih zrnaca oštećenja mogu nastati ne samo na lišću već i na granama i grančicama, kao i na plodovima. Posle padanja grada treba pregledati voćna stabla i sve polomljene grane i grančice orezati i izneti iz zasada, a stabla šljive i ostalih voćaka dobro isprskati 2 % bordovskom čorbom da bi se povreda zacelila.

Povrede koje nastaju rezanjem grana treba odmah dezinfikovati a samo mesto povrede premazati kalemarskim voskom. Time se sprečavaju moguće infekcije od strane parazita koji mogu biti jedan od uzročnika pojave smole.

Smola se javlja na povredama bez obzira na njihov uzrok. Zato je potrebno vršiti čestu kontrolu zdravstvenog stanja voćaka i vršiti tretiranje odgovarajućim pesticidom.

Mr Gordana Jovanović

Xylella fastidiosa

Ova fitopatogena bakterija ima jako veliki broj domaćina. Razvija se na preko 350 biljnih vrsta. Među njima su vinova loza, breskva, kruška, šljiva, maslina, badem, citrusi, hrast, brest, platan, lucerka, korovske biljke i dr.. Jedna je od najštetnijih fitopatogenih bakterija koja se u Srbiji nalazi na A1 listi karantinskih štetnih organizama. Prisutna je u Severnoj i Južnoj Americi, gde u pojedinim regionima ugrožava proizvodnju vinove loze i citrusa. Njeno prisustvo potvrđeno je i u Evropskim zemljama (Italija, Francuska, Španija) što predstavlja ozbiljnu pretnju i za biljne vrste u našoj zemlji. U Evropu je najverovatnije dospela sa biljkama ukrasne kafe uveženim iz Amerike.

Održava se i širi zaraženim biljnim materijalom i insektima vektorima. Razvija se isključivo u provodnim sudovima, odnosno u ksilemu, te blokira transport vode i hranljivih materija u napadnutim biljkama. Iz ksilema je insekti usvajaju tokom ishrane prenoseći je potom na

zdrave biljke. Najčešće pominjani vektori su insekti Cicadellidae i Cercopidae koji se upravo i hrane sisanjem sokova iz ksilema biljaka. Bakterija se ne prenosi na potomstvo, čak insekti vektori presačenjem gube infektivnost, međutim hraneće se na zaraženoj biljci mogu je ponovo steći. Prenosi se i zaraženim biljnim materijalom. Simptomi na zaraženim biljkama variraju zavisno od starosti, vrste biljke, uslova sredine.

Najveću pažnju privlači kao izazivač Pirsove bolesti vinove loze. Pored gajene vinove loze (*Vitis vinifera*), osetljive su i američke vrste loze (*Vitis labrusca* i *V. riparia*). Pirsovu bolest vinove loze za sada zabeleženoj na američkom kontinentu izaziva *Xylella fastidiosa* subsp. *fastidiosa*, koj se može naći i na lucerki, bademu. Na listovima vinove loze dolazi do propadanja dela lisne površine od ivice prema centralnom nervu i peteljki. Zaraženo tkivo lista dobija mrku boju, uz pojavu oreola žute ili crvene boje. List se suši i opada, dok peteljka ostaje pričvršćena uz lastar. Zaraženi lastari neravnomerno sazrevaju i zdrvenjavaju, pa se na njima uočavaju zelene i mrke zone. Lastari koji se naredne godine razvijaju iz zaraženih čokota su slabi i hlorotični. Zaražene biljke u potpunosti slabe i propadaju. Kod breskve infekciju ostvaruje *Xylella fastidiosa* subsp. *multiplex*, kao i kod šljive, badema, platana, bresta, masline. Zaražena stabla breskve cvetaju pre zdravih, slabije plodonose, formiraju sitnije plodove, a čitava biljka ima sabijen izgled. Listovi su bez paleži, tamno zeleni, ostajući u jesen duže na granama. Ne dolazi do propadanja stabala breskve, ali se povećava njihova osetljivost na druge patogene, dok se kod šljive javlja palež lišća i potpuno izumiranje napadnutih stabala. Kod badema palež se širi od vrha i oboda listova prema sredini. Svetlozelena zona odvaja obolelo od zdravog tkiva. Najpre bivaju zahvaćeni listovi jedne grane, a kasnije se promene uočavaju na čitavoj krošnji. Uopšteno kod zaraženih biljaka javlja se hloroza, palež lišća, kržljivost i zaostajanje u poratu, opšte slabljenje biljaka, izumiranje vrhova mladara, sušenje i propadanja napadnutih biljaka.

U cilju prevencije unosa i širenja patogena sprovode se karantinske i fitosanitarne mere zaštite.

- Ograničen uvoz sadnog materijala iz područja gde je potvrđeno prisustvo patogena,
- Kontrola biljnog materijala kako na prisustvo patogena, tako i insekata vektora,
- Nadzor i pregled uveženog sadnog materijala svih vrsta registrovanih biljaka domaćina koje dolaze sa rizičnog područja.

Na teritoriji gde je potvrđeno prisustvo patogena gaje se manje osetljive selekcije *Vitis rotundifolia*, koriste klopke za insekte vektore, uklanjaju izvori infekcije.

Bojana Karapandžić, dipl. ing. polj.

NAČINI PRIMENE ĐUBRIVA

PRIMENA ORGANSKIH ĐUBRIVA

U vinogradu stajnjak i kompost se mogu rasturati na više načina:

- 1) Đubrenje oko svakog čokota - primenjuje se obično na malim pacelama gde je i rastojanje između čokota 1 - 1,5 metara. Oko svakog čokota se odgrne zemlja 15 - 20 cm od čokota u krug, dubine 15 -20 cm u koji se ubaci stajnjak a zatim se navuče zemlja izvađena iz rova. Ako se đubrenje vrši u jesen, trebalo bi to činiti zajedno sa zagrtanjem.
- 2) Đubrenje u jarkove – ovaj način se najčešće primenjuje i pogodan je za plantažne zasade sa

većim međurednim rastojanjem. Otvaraju se brazde u koje se rastura stajnjak a zatim se vrši zaoravanje odnosno zatrpavanje. Ovaj način đubrenja možemo spajati sa odgrtanje vinograda u proleće pa se đubrivo zatrpava zemljom kojom su čokoti bili zagrnuti u toku zime. Korist se samo dobro zgoreo stajnjak.

3) Đubrenje po celoj površini – na malim površinama se ručno rastura stajsko đubrivo ,dok se na velikim površinama gde je i međuredno rastojanje 2 do 4 metara rastura mašinski, prikolicama specijalno napravljenim za rasturanje stajnja ka. Nakon rasturanja stajnjak se zaorava plugovima za osnovnu obradu.

4) Dubinsko unošenje stajnjaka – na peskovitim zemljištima se običo primenjuje i specijalnim podrivačima se stajnjak unosi na dubinu od 25 – 30 cm.

PRIMENA MINERALNIH ĐUBRIVA

Mineralna đubriva se mogu primeniti na isti način kao i organska rasturanjem po celoj površini u jesen pre oranja, ili u proleće rasturanjem pre odgrtanja i zaoravanja zemlje. Veći efekat imaju ako se unose na većim dubinama pomoću specijalnih mašina rasturača ili pomoću podrivača sa depozitom.

Mineralna đubriva se mogu naći u obliku praha ,granula ili tečnom stanju. Najzastupljeniji način primene je u obliku granula i praha.

Velika je efikasnost unošenja tečnih mineralnih đubriva pomoću takozvanih injektora u zonu korenovog sistema i mogu se koristiti u toku vegetacije u rznim fenofazama. Isto tako tečna đubriva se koriste za đubrenje preko lista (folijarna ishrana). Ovim načinom đubrenja mozemo dodavati i hemiska sredstva tako da u isto vreme vršimo i zaštitu vinove loze. Tečna đubriva sadrže mikroelemente kao i prirodne bioregulatorye što vinovu lozu dovodi u optimalno stanje i povećava prinos i kvalitet grožđa.

dipl. inž. polj. Dalibor Cvetanović

Bolesti ploda jabuke u skladištu

Trenutno je aktuelna berba plodova jabuke. Sa rastućom globalizacijom porasla je i konkurentnost na tržištu svih proizvoda, tako i jabuke. Najbitnije je da se voće iz skladišta na tržište pojavi u najboljem mogućem stanju. Zbog toga neophodno je da voće bude u određenoj fazi zrelosti kada se skladišti. Nezrelo voće ne može da dostigne puni potencijal u pogledu kvaliteta nakon berbe i skladištenja, jer se sadržaj šećera u ukus nikada u potpunosti ne razviju. Prezrelo voće nastavlja da zri ubrzanim tempom, nivo etilena je veoma visok, plodovi se kvare, podložni su povredama i propadanju. Predviđanje optimalnog vremena berbe određenim postupkom testiranja i analiziranja uzoraka plodova utiče na kasnije skladištenje plodova, održanje kvaliteta tokom čuvanja i kvalitet nakon izlaska iz skladišta do momenta prodaje i konzumacije. Ubrani plodovi, nakon berbe, i dalje dišu, koristeći kiseonik iz okolne sredine, pri čemu se oslobađa ugljen dioksid i toplota. Isto tako plodovi transpiracijom gube vodu. Ovo uzorkuje smežurivanje plodova i gubitak sočnosti.

Za dugo čuvanje plodova u skladištima, neophodno je disanje i respiraciju plodova svesti na najmanju moguću meru. Ovo se postiže pravovremenom berbom plodova i pravilnim definisanjem svih parametara u skladištima.

Većina gljivičnih obojenja se na plodovima unosi u skladište s tim da se simptomi pojavljuju u toku čuvanja u hladnjačama, odnosno skladišnim prostorijama. Ovogodišnji vremenski uslovi, konstantno sparno i vlažno vreme, sušni letnji meseci sa povremenim intezivnim padavinama, pogodovali su pojavi patogena, koji prouzrokuju trulež plodova na polju, kao i kasnije u skladištima: mrka trulež plodova (*Monilinia fructigena*), gorka trulež plodova (*Colletotrichum gleosporoides*, *Gleosporium spp.*) i meka trulež plodova (*Penicillium spp.*).

U narednom periodu, najkasnije dve nedelje od berbe, jabuke treba da se zaštite od navedenih patogena da bi sprečili probleme propadanja uskladištenih plodova sa preparatima na bazi aktivnih materija kao što su npr.: trifloksistrobin - 0,15 % , tiofanat-metil - 0,07% , boskalid+piraklostrobin - 0,08 % . Obavezno voditi računa o karenci preparata.

Mirjana Petrović, dipl.ing.polj.

Skladištenje krompira

Za kontinuirano snabdevanje tržišta krompirom za konzum i preradu neophodno je kvalitetno skladištenje kako bi se početni kvalitet krtola zadržao tokom celog višemesečnog perioda čuvanja. Preduslovi za uspešno čuvanje krompira su uskladištenje fiziološki dozrelog i suvog krompira sa što manje mehaničkih oštećenja, mehaničkih primesa (zemlja i sitan kamen), trulih, i bolesnih krtola. Krompir se može dugo i dobro čuvati, najbolje u kontrolisanim uslovima ali uspešno se čuva i u trapovima, podrumima i običnim skladištima.

Od činilaca koji najviše utiču na čuvanje najvažniji su temperatura, vlažnost i svetlost.

Krtola krompira je živi organizam i mora biti duže vreme skladišten sa minimalnim gubicima ako su biološke potrebe zadovoljene. Gubici usled skladištenja su obično rezultat sledećih procesa: promena u hemijskom sastavu (skrob-šećer), disanja, klijanja, gubitka vode iz krtola, oštećenja ekstremnim temperaturama, bolesti i dr. U procesu disanja krtola troši se kiseonik iz okolnog vazduha, a u tom procesu se oslobađa voda, ugljendioksid i toplota. Pri disanju nedozrelih krtola oslobađa se znatno više toplote nego kod zrelih.

Višak toplote u procesu disanja je potrebno ukloniti uduvavanjem svežeg vazduha u gomilu krompira. To se postiže ventilacijom i sistemom glavnih kanala. Temperature u skladištu zavise od namene krompira: za semenski krompir 2 - 5 0C, konzumni krompir 5 - 7 0C, čips 7-10 0C i pomfrit 6-8 0C.

Krompir se čuva bez prisustva svetlosti. U prisustvu svetlosti krtola postaje zelena. Zelene krtole su neupotrebljive za jelo. Semenskom krompiru ne smeta prisustvo svetlosti. Preporučuje se relativna vlažnost vazduha oko 95 % , u zavisnosti od tipa skladišnog prostora.

Gubici u skladištu tokom šestomesečnog čuvanja

Period

čuvanja	Savremeno skladište	Klasično skladište	Improvizovano skladište
I mesec	2 % min. 3 %	4 %	
II mesec	max. 0,5% 1 %	1 %	
III mesec	max 0,5 % 1%	1 %	
IV mesec	max. 0,5 % 1 %	1 %	
V mesec	1 % min. 2 %	min. 3 %	
VI mesec	2 % min. 3 %	min. 4 %	
Ukupno	6 % 11-12 %	14 %	

Klasifikacija krompira prema dužini vegetacije

Prema dužini vegetacije sorte krompira se dele na:

- veoma rane - 60-70 dana,
- rane sorte - 70-90 dana,
- srednje rane - 90-120 dana,
- srednje kasne - 120-135 dana,
- kasne sorte - 135-150 dana,
- veoma kasne - preko 150 dana.

Svako značajnije odstupanje temperature ili vlažnosti vazduha, nepovoljno utiče na kvalitet i dužinu čuvanja krompira, tj doprinosi povećanju gubitaka i pojavi bolesti.

Boban STANKOVIĆ, dipl.ing.polj.

Kolostrum i njegov značaj u ishrani jagnjadi

Najveća smrtnost kod jagnjadi, čak 75%, je u prvoj nedelji posle jagnjenja. Najvažnije od svega je da se jagnje što pre zadoji kolostrumom. Kolostrum pored neophodne energije jagnjetu daje i antitela protiv oboljenja sa kojima je ovca bila u kontaktu, ili protiv kojih je bila vakcinisana. Pored toga kolostrum je laksativan i služi da oslobodi creva jagnjeta od prvog izmeta (mekonijuma). Sposobnost jagnjeta da usvoji antitela iz kolostruma brzo opada i zato je neophodno da ga dobije što ranije. Ako ovca nema dovoljno kolostruma treba uzeti zamrznut, sakupljen ranije od drugih ovaca i dati ga putem sonde, vodeći računa da se ona ne ugura u pluća. Kolostrum se akumulira u vimenu ovce tokom poslednjih nekoliko dana bremenitosti. On se takodje luči tokom prvih dana laktacije, a kasnije se sastav mleka brzo menja. Kolostrum sadrži veoma bitne imunoglobuline od kojih neki ostaju u zidu creva a drugi resorpcijom prelaze u krvotok i daju jagnjetu pasivni imunitet. Pored toga hranljive materije iz kolostruma se troše za razvoj i termoregulaciju organizma. Prisutni su i faktori rasta koji pomažu razvoj creva, posebno tokom prvih 24-48 sati života, čime pomaže da se uspostavi normalan protok kroz creva i omogući jagnjetu usvajanje hranljivih materija u organizam.

Kolostrum se može držati najmanje godinu dana u zamrzivaču što nema štetnog dejstva na očuvanje imunoglobulina. Pri odmrzavanju kolostrum se čuva u fižideru i mora se upotrebiti u roku od 48 sati. Najbolje je da se otapanje vrši mlakom a ne vrelom vodom i to postepeno. Preporuka je da svaki proizvođač ima dovoljnu zalihu kolostruma, pred početak sezone jagnjenja ovaca. Za ishranu jagnjadi može se koristiti i kozji kolostrum kao uspešna zamena. Kao i kravlji koji ima manje hranljivih materija 20-40% nego ovčiji i zbog toga treba ga davati za jednu trećinu više.

Prve nedelje po rođenju jagnjad se hrane kolostrumom i mlekom. Posle prve nedelje jagnjad se privikavaju na kvalitetno seno i početnu smešu koncentrata. Seno, koncentrat i vodu jagnjad konzumira po volji. Tokom prvih sedam dana jagnjad treba da budu sa ovcom i da sisaju po volji. Ishrana jagnjadi od druge nedelje života zavisice od toga kakva se proizvodnja dalje od njih očekuje.

mr Dejan Randjelović

SVRHA BIZNIS PLANA

Kada planirate poslovnu godinu ili novi posao, najvažnija namena Biznis plana je da vam pomogne da budete sigurni da je isti pažljivo isplaniran i da ima opretnog i finansijskog smisla. To je plan vaših poslovnih aktivnosti. Poslovnim planom su rezimirani postavljeni ciljevi, smernice i tačke prekretnice posla koji planirate, kao i presek stanja - finansijski rezultat i položaj - u kome se posao u ovom trenutku nalazi i želju za njegovu promenu.

Redovno poređenje planiranih i aktuelnih aktivnosti omogućuje je vam da uočite poremećaje pre nego što postanu nerešivi ili teško rešivi. Redovno poređenje i korektivne akcije vam pomažu da održite posao na željenom putu ka ostvarenju cilja.

Pažljivo planiranje je jedan od najvažnijih delova - aktivnosti - za izradu Biznis plana, potrebno je izvršiti vrlo detaljnu analizu svih parametara. Analiza tržišta i okruženja, te projekcije poslovanja, su ključni elementi Biznis plana. Iskustava su pokazala da preko 80% slučajeva propadne zbog pogrešne analize tržišta. Nerealna procena posla, kao i kvalitet proizvoda i velika konkurencija, takođe mogu da budu razlog za neuspeh. Potrebno je prikupiti optimalno moguće broj informacija o tržištu, konkurenciji, izboru banke ili investicionog fonda. Uslovi banaka i fondova su različiti. Neophodno je napraviti selekciju finansijskih izvora koji vama i vašem projektu mogu odobriti novac. Pojedine banke nerado uzimaju Biznis plan kao opipljiv dokaz sposobnosti upravljanja projektom, a još manje kao dokaz „boniteta“.

Pri izradi koncepta treba voditi računa o sledećim elementima:

- ko je nosilac poslovnog plana,
- kome se upućuje na uvid Biznis plan (kako funkcioniše investitor, šta mu je bitno, koju metodologiju izrade Biznis plana prihvata),
- šta je ključno u poslovnom planu (ekonomsko-tržišna, društvena opravdanost, rizik itd),
- slabosti Biznis plana (ne sakrivati)
- prednosti Biznis plana (istaći).

Igor Ristić, dipl.inž.

REALIZOVANE AGROPONUDE

IGOR RISTIĆ 16

BOJANA KARAPANDŽIĆ 13

MIRJANA PETROVIĆ 18

ALEKSANDAR MITIĆ 20

DEJAN RANĐELOVIĆ 9

GORDANA JOVANOVIĆ 6

NENAD STEFANOVIĆ 6

DALIBOR CVETANOVIĆ 12

BOBAN STANKOVIĆ 8

JELENA STOJILJKOVIĆ 5

AGROPONUDA
BERZA POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA SRBIJE

Završni radoci na pčelinjaku tokom septembra meseca

Skoro smo pri kraju aktivne pčelarske sezone, za koju se može reći, da je zapravo nije ni bilo. Malo je pčelara u Srbiji koji će izvrcati skromne količine meda, uglavnom su to oni koji su selili pčele na suncokretovu pašu. Kišno proleće, kasni prolećni mraz u aprilu, izmrzavanje rano-cvetajućeg voća, kišni i hladni period u vreme cvetanja bagrema i nestabilno vreme sa ekstremnim temperaturnim oscilacijama, vremenske su karakteristike aktivne pčelarske sezone u 2016. godini. Takvi vremenski uslovi, koji oslikavaju pravu elementarnu nepogodu, doveli su pčelinje zajednice, već sredinom juna i početkom jula, pred sam kolaps. Takvo stanje na pčelinjacima zateklo je mnoge pčelare.

Na mnogim pčelinjacima, pčele su ostale bez minimalnih zaliha hrane, što je za posledicu imalo prestanak zaleganja matice, a samim tim i do njihovog znatnog slabljenja. Neki su pribegli spa-janju takvih zajednica, ali su zajednice nastavile da slabe, da bi na kraju košnice ostale bez, ili sa vrlo malo pčela. U drastičnim slučajevima došlo je do pojave kanibalizma kod pčela. Bolesti, koje neizostavno prate naglo slabljenje pčelinje zajednice (varoa, nozema, virusi), naplaćuju ili su već naplatile svoj danak. Sve ovo podseća na proslu 2016 i prethodnu 2014. godinu, koju smo ocenili kao najtežu godinu u poslednjih sedamdeset godina i kao takvu nezabeleženu u analima srpskog pčelarstva. Nažalost, ova 2017 godina biće mnogo teža od pomenute 2014. godine. U ovakvim okolnostima, pčelarima je najbitnije da očuvaju pčelinje zajednice. Pčelarima se preporučuje da, ako već nisu, odmah obave pregled pčelinjih zajednica, radi ocene stanja, kako bi u što kraćem roku otklonili uočena nenormalna stanja. Pri ovom pregledu treba proveriti količinu hrane u plodištu, količinu pčela i legla, zdravstveno stanje zajednice i izvršiti sređivanje košnice. Pripremu pčelinjih zajednica za zimovanje, koja je se do sada u praksi sprovodila krajem jula-početkom avgusta, treba početi odmah.

Minimalna količina hrane u košnici, u ovo doba, ne sme da bude ispod 10 do 12 kilograma. U košnicama u kojima nema navedene količine, treba odmah pristupiti prihranjivanju. Pčele se mogu prihranjivati medom, koji mora poticati iz zdravih zajednica, šećernim sirupom i šećernim testom (tzv. pogačama). Prednost prihrane pogačama je što obezbeđuje kontinuiran dotok hrane, samim tim i kontinuitet legla i ne zahteva česta odlaženja na pčelinjak. Prihrana šećernim sirupom provodi se u 2 do 3 večeri, u što većim obrocima (3-5 litara). Posle nekoliko davanja sirupa, poželjno je napraviti pauzu od 1 do 2 dana. Prokuvani šećer pčele lakše invertuju, ali se njime i lakše izaziva grabež. Kada je šećer otopljen u hladnoj vodi, uz dugotrajno mešanje, sa njim je teže izazvati grabež. Ako paša tokom jula i avgusta i dalje bude oskudna, treba stimulatивно prihranjivati, svaki drugi dan, sa 300 do 500 mililitara šećernog sirupa, u srazmeri 1:1, uz, kako je već rečeno, prethodnu dopunu zalihe hrane, bez obzira ima li tihe letnje livadske paše ili nema.

Sve slabe zajednice koje u ovom periodu nemaju više od 4 rama legla i ne zauzimaju više od 6 do 7 ulica pčela pripojiti jačim zajednicama.

Dipl.ing.polj.Nenad Stefanović

Kalemljenje pupoljkom – okuliranje

Okuliranje ili očenjem se naziva kalemenje gde kao plemka služi vegetativni pupoljak, koji sa delom kore i drveta, se prenosi u odgovarajući rez na podlozi. Ovaj način je najviše rasprostranjen u proizvodnji voćnih sadnica i jednostavna je tehnika rada, dobro i brzo kalusiranje visok nivo primanja i potrebno je manji broj plemki. Ovaj načinom kalemenja se može izvoditi u proleće ili u toku leta.

Okuliranje koje se izvodi u proleće ili kalemljenje budnim pupoljkom gde se pupoljci skidaju sa jednogodišnjih letorasta koji su sa matičnih stabala uzeti u jesen ili u proleće pre kretanje vegetacije.

Razvoj mladara iz ovih pupoljaka se ostvaruje istog proleća. Okuliranje u drugoj polovini leta ili kalemenje mirujućim pupoljkom se izvodi uzimanjem pupoljaka sa mladara u tekućoj vegetacionoj sezoni. Razvoj prirasta iz ovog pupoljaka počinje tek sledeće godine sa kretanjem vegetacije. Iz tog razloga ovaj način kalemenja u narodu se zove kalemljenje na spavajući pupoljak što mislim da nije ispravno jer imamo jasnu kategoriju spavajućih pupoljaka kao tačke rasta. Koalemenjem tokom letnjih meseca dobijaju se prirasti koji su bujniji nego kalemenjem budnim pupoljkom.

Vreme kalemljenja mirujućim pupoljkom u mnogome zavisi od ekoloških uslova od voćnih vrsti koje se kaleme i može se izvoditi u vremenskom intervalu od kraja juna do početka septembra. Momenat kalemljenja je veoma bitan faktor za uspeh kalemljenja. Nekad suviše rano kalemljenje može biti nepovoljno a naročito u toplijim mestima gde može biti izazvano kretanje pupoljaka koji često u toku zimskog perioda mogu biti oštećeni zimskim mrazom i doći do izmrzavanja. Isto tako i kasno kalemljenje nije poželjno zbog otežanog odvajanja kore od drveta. U našim klimatskim uslovima vreme za ovo kalemljenje je od treće dekade jula pa do sredine avgusta meseca.

Za uspeh ovog kalemljenja je bitno da postoji mezgra a to je lako odvajanje kore od drvenastog dela podloge i plemke. Što se tiče tehnike kalemljenja kod nas se najviše primenjuje okuliranje pod koru gde se na podlogu pravi rezu u obliku slova (T) ili (+), i okuliranje u isečak. Uspeh zavisi od pripreme podloge , pripreme vioke ili pupoljka i u mnogome od vešte ruke kalemara.

mr Mitić Aleksandar



**Cene voća i povrća - kvantaške pijace u Srbiji
za period 21.- 27.08.2017. godine**

<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>Centralna Srbija</i>			<i>Vojvodina</i>	
	<i>Beograd</i>	<i>Kraljevo</i>	<i>Niš</i>	<i>Novi Sad</i>	<i>Subotica</i>
Banana (Banana)	100	100	90		90
Breskva (Peach)	55	60	65		
Grožđe belo-ostale(Grapes white other)	90		100		90
Grožđe crno-ostale(Grapes black other)	100	100	100		90
Jabuka-Delišes zlatni (Apples-Golden Delicious)	50		70		
Jabuka-ostale(Apples-other)	60	60			40
Kruška (Pear)	70	70	85		70
Kupina (Blackberry)	150				
Limun (Lemon)	185	200	200		
Malina (Raspberrry)	300				350
Nektarina (Nectarine)	60	60	50		50
Orah (Walnut)	1100				800
Pomorandža (Orange)	130		170		
Šljiva (Plum)	50	50	70		50

<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>Centralna Srbija</i>			<i>Vojvodina</i>	
	<i>Beograd</i>	<i>Kraljevo</i>	<i>Niš</i>	<i>Novi Sad</i>	<i>Subotica</i>
Boranija-žuta(Spring bean-yellow)	150				150
Brokoli (Broccoli)	150		150		100
Dinja (Melon)	30				
Karfiol (Cauliflower)	160		120		100
Krastavac-salatni (Cucumber for salad)	45	30	40		40
Krompir (Potato)	30	30	30		25
Kupus (Cabbage)	35	30	30		30
Lubenica (Watermelon)	20				20
Luk beli (Garlic)	350		350		350
Luk-crni (Onion)	25	25	30		30
Paprika-babura (Pepper-babura)	50	50			60
Paprika-ostala (Pepper-other)	60		50		
Paprika-šilja (Pepper-shilja)	50	50			80
Paradajz (Tomato)	35	40	30		
Pasulj-beli (Beans white)	220	250	230		
Pastirjak (Fenugreek)	40		30		

Cene žive stoke - stočne pijace u Srbiji za period 21. – 27.08.2017.



Jedinica mere dim/kg	Težina/ Rasa uzrast	Centralna Srbija															
		Beograd	Čačak	Kragujevac	Krajevo	Loznica	Nis	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zaječar	Kikinda	Novi Sad			
Bikovi	>500kg SM				240												
Diske	sve težine	240	200	150	130												
Jagnjad	sve težine	270	250	260	240	270	330	300	300	300	300						
Jarad	sve težine		170	200	150	230	180		240								
Junad	350-480kg sve rase							220									
Junad	>480kg sve rase							240									
Koze	sve težine			125		150	120										140
Krave za klanje	sve težine HF																
Krave za klanje	sve težine SM				160			150	150	130							
Krmače za klanje	>130kg sve rase		160	100	100	120											
Ovca	sve težine	160	150	125	120	160	150				130	160	150				
Prasad	16-25kg sve rase	220	240	220	260	270	220	280	280	250	250	230	250				
Prasad	<=15kg sve rase	250	250	230		280		280	280	250	270	240	270				
Telad	80-160kg SM	480			450						280	400					
Tovljenici	80-120kg sve rase		200	160	160	160	180				150	160	110				
Tovljenici	>120kg sve rase		180	130	120						150		90				
Šilježad	sve težine	240															180 220



Република Србија
Министарство пољопривреде,
шумарства и водопривреде

Za sve informacije iz oblasti poljoprivredne proizvodnje možete se obratiti
POLJOPRIVREDNOJ SAVETODAVNOJ I STRUČNOJ SLUŽBI LESKOVAC
tel. 016/212-246, fax. 016/254-639

V. D. Direktora Dalibor Cvetanović, 064/8110752

Savetodavna služba za ratarstvo i povrtarstvo

dipl. ing. Boban Stanković, 064/6454743, 016/273-364
mast. ing. Jelena Stojiljković, 064/8110750

Savetodavna služba za voćarstvo i vinogradarstvo

dipl. ing. Nenad Stefanović, 064/6454738
dipl. ing. Dalibor Cvetanović, 064/8110752
mr Aleksandar Mitić

Savetodavna služba za stočarstvo

mr Dejan Randelović, 064/6454732, 016/237-362

Savetodavna služba za melioracije

dipl. ing. Igor Ristić, 064/8110751

Savetodavna služba za zaštitu bilja

mr Gordana Jovanović, 064/6454735, 016/244-243
dipl. ing. Mirjana Petrović, 064/6454737, 016/237-363
dipl. ing. Bojana Karapandžić, 064/8110753