



B I L T E N 9/09

UŽICE, septembar 2009. godine

POLJOPRIVREDNA STRUČNA SLUŽBA UŽICE DOO“-UŽICE

Savetodavna služba:

- ecc. Jovan Mirosavljević, v.d. direktora**
- dipl. ing. Petar Joković, stručni saradnik za voćarstvo**
- dipl. ing. Miroslav Milivojević, stručni saradnik za stočarstvo**
- dipl. ing. Nebojša Đurić, stručni saradnik za stočarstvo**
- dipl. ing. Ljubodrag Pantelić, stručni saradnik za ratarstvo**
- dipl. ing. Milenko Gavrilović, stručni saradnik za zaštitu bilja**
- dipl. ing. Zorica Lazić, stručni saradnik za zaštitu bilja**

Osnovna delatnost „Poljoprivredne stručne službe Užice“ iz Užica je pružanje saveta odabranim i ostalim domaćinstvima na području svoga rada , koja se ostvaruje kroz:

- predavanja**
- održavanje radionica**
- davanje saveta u Službi**
- davanje saveta telefonom**
- davanje saveta na imanjima zemljoradnika**
- davanje saveta putem lokalnih radija i televizije**
- davanje saveta putem biltena, plakata i brošura**
- postavljanje demonstracionih ogleda**
- održavanje poljoprivrednih izložbi –sajmova**
- pomoć zemljoradnicima oko upisa i obnove u Registru P.G.**
- blagovremeno upoznavanje P.G. sa pojedinim uredbama**
- upoznavanje P.G. sa načinom i vremenom podnošenja dokumentacije radi ostvarivanja sredstava po pojedinim uredbama.**

Telefoni /fax službe: 031/513-754, 516-266,

E- mail: pssuzice@sbb.rs

Silaža u ishrani krava

Savremena proizvodnja u govedarstvu ne može se zamisliti bez korišćenja silaže. Postupak pripreme ovog hraniva je danas usavršen i dobro poznat proizvođačima, iako se radi o dosta složenim procesima biohemijskih promena hranljivih materija. Cilj konzervisanja zelenih biljaka i nekih sporednih industrijskih proizvoda siliranjem je da se maksimalno očuva njihova hranljiva vrednost u što dužem periodu, i da se za životinje dobije ukusna i zdrava hrana

Količina konzumirane silaže

Silaža je hranivo specifičnog ukusa i mirisa.

Voljno konzumiranje silaže zavisi, pre svega, od njenog kvaliteta, svarljivosti i kiselosti, sadržaja vlage i količine hranljivih materija u obroku.

Na mogućnost konzumiranja značajno utiču telesna masa i mlečnost krava, kao i klimatski uslovi.

Silažu kao fermentisano hranivo karakteriše prisustvo organskih kiselina koje nastaju u višenedeljnom procesu vrenja i imaju ulogu konzervansa.

Velika kiselost silaže negativno utiče na konzumiranje.

Prekiselu silažu životinje dugo žvaću, kako bi prisutne kiseline neutralisale baznom pljuvačkom, te se smanjuje i konzumiranje, a silažu sa dna silo-objekta, gde je i najveća koncentracija kiselina, uopšte i ne konzumiraju.

Posebno loše po kvalitet silaže može da bude previsoka vlažnost materijala, ili preterano kvašenje u slučaju siliranja nešto suvljeg i zrelijeg kukuruza

Finoća seckanja biljaka pre siliranja utiče na stepen sabijenosti silaže, ali u određenoj meri i na mogućnost konzumiranja.

Poznato je da su kod krupno seckane silaže cele biljke kukuruza veći ostaci u jaslama zbog mogućnosti biranja kvalitetnijih delova.

Fino seckanu silažu krave konzumiraju u većoj količini, pošto manje mogu da biraju.

Na količinu konzumiranja utiče voljno i sam proizvođač, koji reguliše količinu silaže u obroku, kao i strukturu obroka.

Poznato je da se sa obrocima koji sadrže samo silažu može proizvesti oko 15 litara mleka, a da je za veću mlečnost neophodno dodavati i koncentrovana hraniva.

Mogućnost maksimalnog konzumiranja silaže ograničena je kapacitetom buraga, i iznosi 10 – 20 kg po grlu, a maksimalno 30 kg.

Odnos kabaste i koncentrovane hrane

Silaža se može koristiti kao jedina kabasta komponenta u obrocima za krave u laktaciji. Međutim, nauka i praksa su pokazali da zamena dela silaže manjim količinama sena povoljno utiče na povećano konzumiranje suve materije, praćeno i nešto većom proizvodnjom mleka. Takođe, zamena dela silaže različitim korenjacama, ili repinim rezancima (sveži, suvi ili silirani) dovodi do povećanja konzumiranja suve materije i proizvodnosti. Upotreba koncentrata uz siliranu hranu povoljno deluje na mlečnost, dok je za visoko proizvodna grla neophodna kako bi se njihov genetički potencijal mogao maksimalno iskoristiti. Za visoku proizvodnju mleka potrebno je da, u suvoj materiji obroka na bazi silaže, koncentrat učestvuje sa najmanje 30%, a za kukuruznu silažu osrednjeg kvaliteta sa oko 25% suve materije – i do 40%.

Dalje povećanje količine koncentrata utiče na postepen rast proizvodnje mleka, ali do granice od oko 70%.

To je maksimalna količina koncentrata na koje organizam mlečnih krava reaguje pozitivno.

Nakon toga, a posebno zbog nedovoljne količine celuloze neophodne za normalan proces preživljanja i buražne fermentacije dolazi, pre svega do opadanja zastupljenosti mlečne masti, (koja može da iznosi samo 1,5 – 2,0 %), smanjenja lučenja mleka, indigestije, acidoze itd. Međutim, u praksi, odnos kabaste i koncentrovane hrane u obrocima diktira ne samo proizvodnost grla, već i cena koncentrovanih hraniva, ali i mleka kao finalnog proizvoda.

Ishrana silažom u pojedinim fazama laktacije

Nakon teljenja mogućnost konzumiranja hrane je smanjena. U početku se krava hrani slično kao i u periodu neposredno pred teljenje, odnosno daje joj se samo seno i mala količina koncentrata.

Posle tog vremena, u obrok se postepeno uvodi zelena hrana ili silaža, a količina koncentrata se povećava za 0,5 do 1,0 kg na dan, sve dok se ne postigne željena količina.

Tada nastupa period u kome proizvodnja mleka direktno zavisi od ishrane.

Zbog fizičkih ograničenja u pogledu mogućnosti konzumiranja hrane (zapremina buraga), što je veća proizvodnja mleka to mora biti i veća koncentracija obroka, zbog čega senaža ima prednosti u odnosu na silažu.

Preporučuje se da se obroku na bazi silaže dodaje i 2 – 3 kg kvalitetnog sena po kravi u toku laktacije.

U zimskim uslovima, kravama se ne sme davati smrznuta silaža, pošto može dovesti do upale sluzokože predželudaca.

Silažu treba davati tek posle završene muže, jer inače njen miris može preći na mleko, naročito pri muži u otvorenim sudovima

U periodu zasušenja, lučenje mleka se prekida kako bi se u pauzi od 6 – 8 nedelja grlo maksimalno pripremlilo za teljenje i narednu laktaciju.

U toku perioda zasušenosti, hrana se koristi najefikasnije za porast ploda. Pored silaže, u obroku treba da su uključeni i odgovarajuća količina sena, koncentrata i mineralnih dodataka.

U nekim slučajevima ishrana kukuruznom silažom po volji, pri kraju laktacije i u periodu zasušenosti može da dovede do gojaznosti i pojave metaboličkih poremećaja.

Zbog toga se mora stalno pratiti stanje i, po potrebi, obrok prilagođavati stanju koje vlada u stadu i kod pojedinih krava.

Nekoliko dana pred teljenje, najčešće se isključuje koncentrat i sočna hrana, kako bi se sprečilo prerano nalivanje vimena.

Na dan teljenja se znatno smanjuje apetit, pa se daje samo mala količina sena i mekinja.

Ako partus protekne bez komplikacija, sledećih dana se ishrana krave postepeno normalizuje.

Miroslav Milivojevic dipl.inž

Vreme vađenja krompira i skladištenje

Od pravovremenog i pravilnog vađenja krompira u velikoj meri zavisi uspešno čuvanje u zimskom periodu. Očišćene, ozleđene i na drugi način povređene krtole mogu biti mesta za razvoj raznih oboljenja, čime će se pogoršati mogućnost dobrog čuvanja krompira, sa znatno velikim štetama.

Krompir treba vaditi kada krtole završe svoj fiziološki razvoj uz odumiranje nadzemnog dela biljke, tj. kada dostignu punu zrelost. Tada slabi veza između stolona i krtola, pa se krtole lako odvajaju. Krtole dostižu maksimalnu veličinu, pokožica je očvrsla, može se skidati pri jačem pritisku što je preduslov za dobro čuvanje tokom zime uz druge uslove koji se moraju ispoštovati u skladištu.

S obzirom da krtola sadrži 75% vode, ona je odličan supstrat za razvoj štetnih organizama, a u prvom redu gljivica i bakterija, te je čuvanje i održavanje standardnog kvaliteta u zimskom periodu dosta težak posao.

U toku procesa čuvanja krompira neminovno dolazi do gubitka u težini usled:

1. isparavanja vode
2. razgradnje skroba i šećera
3. trošenje šećera na disanje
4. bolesti i truljenje

Krompir dopremljen u skladište posle 4-5 sedmica čuva se uz postepeno smanjivanje temperature, treba da dosegne optimalnu temperaturu čuvanja, koja je različita zavisno od upotrebne namene krompira i to za:

- semenski krompir 2-4 °C
- krompir za preradu u čips 7-10 C
- krompir za preradu u pomfrit 5-8 C
- krompir za stalnu ishranu 5-7 C

Optimalna vlažnost u skladištu je 92-95 %.

Ako se temperatura spusti ispod +3 C merkantilni krompir će dobiti sladunjav ukus zbog povećanog sadržaja šećera.

Posle vađenja krompir ostaviti da se prosuši pod nastrešnicom 7-15 dana, a zaštićen od direktnog sunčevog osvetljenja. Ovim se krompir privikava na takvu temperaturu u odnosu na onu koju je imao u zemljištu, a pogotovu noću, takođe će se omogućiti brže kalusiranje na povređenim krtolama. Pošto se krompir prosuši napolju ubacuje se u skladište gde prvih 7-10 dana nije potrebno snižavati temperaturu, jer se ona sa koje je unet razlikuje maksimalno za 5 C. Tek posle toga pristupiti postepenom rashlađivanju krompira. U toku dana skladište ili podrum držati zatvoren, kako bi se sprečilo prodiranje spoljne temperature u skladište

Temperatura se snižava postepeno u prvih mesec dana čuvanja krompira, a onda ustaliti onu željenu temperaturu, u zavisnosti koliko će se dugo čuvati krompir i za koju svrhu će se upotrebiti.

Jedna od neželjenih pojava pri čuvanju krompira je vlaženje tj. znojenje, koja je najvažniji preduslov za nastajanje oboljenja. Znojenje nastaje nedovoljnom ili neravnomernom ventilacijom, ili usled neodgovarajuće termoizolacije. Ona se naročito javlja u prvoj fazi uskladištenja, u jesen, obično ako krompir prethodno nije prosušen ili u toku zime, u dane mrazeva.

Optimalni uslovi čuvanja krompira su u savremenim skladištima. Pod ovim skladištima se podrazumevaju skladišta koja mogu da obezbede potrebnu temperaturu vlažnosti, mehanizovan postupak uskladištenja, nesmetan rad i kontrolu u toku zimskog perioda čuvanja.

Kapacitet ovih skladišta je različit i kreću se od 500-100.000 tona, ili to mogu biti skladišta kapaciteta 2.000-10.000 tona.

Za naše individualne proizvođače, za čuvanje krompira su najpogodniji podrumi. Oni su najčešće pravljene od kamena, u većini slučajeva delimično se nalaze i u zemlji i tako obezbeđuju osnovne uslove za regulisanje optimalne temperature i vlage. Pogodni su podrumi čija vrata i prozori nisu okrenuti jugu. Obezbeđivanjem vrata i prozora od prodora spoljnog vazduha sa ugrađivanjem ventilacije značajno se poboljšavaju uslovi za čuvanje krompira.

Tako gde nepostoji nijedno od prethodne dve mogućnosti za čuvanje krompira za uskladištenje se mogu koristiti trapovi.

Postoji više vrsta trapova i to:

- podzemni
- polupodzemni
- nadzemni
- polutrapovi(imaju karakter prostijeg skladišta)

Zajedničko za sve trapove je da su pokriveni zemljom i da su većim ili manjim delom ukopani u nju.

Kad postavljanja trapa bitno je izbor mesta i vodi se računa o sledećem:

- nadzemne trapove postavljati na teškim zemljištima i za vodu slabo propustljivim
- za podzemne biraju se laka i propustljiva zemljišta
- sve trapove postavljati u pravcu sever-jug
- obebebediti dobru ventilaciju
- pratiti temperaturu u sredini gomile krompira
- obebebediti izolaciju (slama i zemlja)

Za naše krajeve najpogodniji su nadzemni trapovi.

Ljubodrag Pante Dipl.inž.

ODREĐIVANJE VREMENA BERBE JABUKE

Celokupan rad u voćarstvu tokom godine kruniše se berbom plodova, na koju se nadovezuje plasman, kao zadnja i najznačajnija karika u procesu proizvodnje.

Berba plodova se obavlja u različitom stepenu zrelosti, zavisno od načina plasmata.

Postoje dve vrste zrelosti plodova: botanička (fiziološka) i tehnološka (konzumna) zrelost. Botanička zrelost nastaje ranije, a to je vreme kada plod postiže maksimalnu krupnoću i kada prestaje dalje pritanje hranljivih materija u plod. U tehnološkoj – konzumnoj zrelosti, voće postiže najbolji ukus i aromu, kada je i najpogodnije za upotrebu u svežem stanju.

Određivanje pravog momenta berbe je vezano prvenstveno za voćnu vrstu i način plasmata plodova. Kod jagodastog i jezgrastog voća ove dve zrelosti se skoro u celosti podudaraju. Kod letnjeg koštičavog voća razlika između ove dve zrelosti je oko nedelju dana, kod jesenjih sorti jabuke i kruške oko 2 nedelje, a kod zimskih sorata od jedan do više meseci, zavisno od načina čuvanja plodova u skladištu. Prerana berba dovodi do brzog venjenja i smežuravanja pokožice ploda, a kasnija berba do smanjenja vremena čuvanja plodova.

Pravi momenat berbe plodova može se određivati na više načina:

-promena osnovne boje pokožice ploda je pouzdaniji pokazatelj zrelosti u odnosu na dopunsku crvenu boju plodova, a optimalno vreme berbe većine sorti jabuka je kada se na najzreljim plodovima pojavi svetlozelena boja pokožice ploda,

-lakoća odvajanja ploda od grane i peteljke, što je i najčešći pokazatelj velikom broju proizvođača jabuke, a postoje i drugi načini:

-broj dana od punog cvetanja do berbe, suma temperatura od punog cvetanja do berbe, jodno-skrobni test kodjabuke i kruške, čvrstina mesa ploda kod jabuke i kruške, boja semenjače, refraktometrijske vrednosti soka ploda itd.

Jodno-skrobni test se zasniva na bojenju mesa ploda u plavo na poprečnom preseku ploda. Ukoliko je više od 10-20% površine preseka ploda obojeno u plavo treba sačekati sa berbom jabuke. Intenzitet plave boje vezan je za prisutnost skroba u plodu. U zrelijem plodu skrob je većim delom pretvoren u šećer glukozu. Mada je i ovaj pokazatelj različit među sortama.

Čvrstoća mesa ploda se određuje penetrometrom. Ona je različita za pojedine sorte, a optimalno vreme berbe je pri čvrstoći mesa od 7,2 kg/cm, za jonagold od 7-7,5, melroz i ajdared 7,5-8, zlatni delušes 6,6-7,0, gloster 6,3-6,8, ajdared 5,9-6,8 a kod Greni Smita je 6,8-7,7 kg/cm kvadratnom.

Refraktometrijska vrednost soka ploda pokazuje sadržaj suve materije u stepenima Brix-a, i kreće se od 10,0-11,0 kod Greni Smita, do 12,0-13,5 kod jonagolda, dok se vrednosti za ostale sorte jabuka nalaze između njih.

Najbolje je za određivanje vremena berbe koristiti više metoda, a najbolji je dugogodišnje iskustvo u proizvodnji jabuke. Naime, zrenje svih plodova na istom stablu nije jednovremeno, nije isto vremenski i u različitim vremenskim uslovima tokom godine. Zbog toga, naročito pri obilnijem rodu preporučuje se probirna berba plodova, radi dobijanja što većeg procenta plodova u prvoj klasi.

Na oko 15 dana pred berbu plodova poželjno je dobro oprskati jabučnjak sa nekim od fungicida u cilju sprečavanja pojave truljenja plodova u skladištu.

Berba plodova se najčešće obavlja u drvene letvarice, u kojima se i čuva, ili se na većim imanjima i u hladnjačama čuva i u boks paletama

Najbolje i najduže čuvanje plodova jabuka je u običnim hladnjačama, još bolje u ULO hladnjačama sa niskim sadržajem kiseonika ili u ULE hladnjačama, gde je nizak sadržaj etilena. Naravno, na malim posedima najčešće se plodovi jabuka čuvaju u adaptiranim magacinima za to. Bitno je da se u njima omogući provetravanje, da se plodovi što pre rashlade i da se održava povećana vlažnost vazduha. Optimalna temperatura za čuvanje plodova jabuka je 0,5-2,5 stepeni Celzijusa, pri čemu vlažnost vazduha treba da je 90-95%.

Najčešći i najveći gubici u skladištu nastaju gubitkom vode kao posledica neodgovarajućeg vremena berbe, neodgovarajući uslovi čuvanja, kao i pojavom parazitnih i neparazitnih oboljenja plodova.

Treba takođe voditi računa da se prekrupni plodovi što pre iznesu na tržište, jer se slabije čuvaju.

Pojava gorkih pega /Bitter pit/, fiziološkog oboljenja plodova, koja se javlja na površini ploda, je posledica nedostatka kalcijuma, što je često uzrokovano previsokom dozom kalijumovih đubriva. Za njihovo suzbijanje treba tokom vegetacije prskati kalcijumnitratom u više navrata.

Posmeđivanje pokožice-/scald/ je fiziološko oboljenje, najčešće kod sorte Greni Smit i grupe delišesa. Najefikasnija mera borbe protiv ove pojave je prskanje difenilaminom – DPA /antioksidacionom materijom/, neposredno pred uskladištenje potapanjem ili orošavanjem.

Petar Joković, dipl. inž.

Aktivnosti u skladištima žitarica

Vremenske prilike tokom 2009-e godine su povoljno uticale na neometano razviće i prenamnoženje štetnih insekata u skladištima žitarica. Najznačajnije štetočine među njima u našim uslovima su žitni moljac (*Sitotroga cerealella* Oliv.) i žitni žižak (*Sitophilus spp.*). U skladištima gde se dugo godina čuvaju zalihe žitarica ili brašna javljaju se i rizoperta (*Rhizopertha dominica*), brašnari (*Tribolium spp.*), bakrenasti moljac (*Plodia interpunctella*) i brašneni moljac (*Ephestia kuhniella*).

Naročito su ugrožena skladišta i magacini u kojima dugo nisu preduzimate zaštitne mere i redovno čišćenje. Prenamnoženju ovih štetočina doprinosi i to što se ne retko na preostale zalihe kukuruza prošlogodišnjeg roda u isto skladište ubacuje i novi rod.

Da bi sačuvali uskladištene proizvode, neophodno je otkriti štetočine, gde se nalaze, usporiti im razviće, odabrati mere suzbijanja ako se prenamnože i odabrati insekticid na koji su oni osetljivi. Za sve ovo bitno je otkriti štetočine na vreme.

Insekti žive skriveno u porama, pukotinama, u tzv. "mrtvim uglovima" skladišnog objekta itd. Najpouzdaniji znak prisustva štetnih insekata u skladištu su prvenstveno živi insekti, međutim, i uginuli insekti ili njihovi delovi mogu biti znak ranijeg ili sadašnjeg napada štetočina. Pronalaskom svilenih niti "paučine" ili povezanih zrna, kao i ostataka od presvlačenja laravi, redovno su prvi znak prisustva insekata. Da bi se ovo uočilo bitno je držati skladište čisto. Skupljanjem otpada, zaostale količine zrna po pukotinama i mrtvim uglovima i njenim pregledom, obično se dobro otkrivaju insekti u objektu.

S' obzirom da će berba kukuruza uskoro početi, preporučuje se obavezno čišćenje skladišta za smeštaj žitarica. Ukoliko u magacinu postoje pukotine ili veće rupe u zidovima potrebno je obaviti popravke, jer su često to mesta gde ovi insekti preživljavaju do unosa nove hrane. Nakon toga je potrebno da se obavi dezinfekcija praznog skladišta, zidova plafona i podova, pa tek tada početi unošenje ovogodišnjeg roda kukuruza. Ovogodišnji rod kukuruza svakako ne treba odlagati u isto skladište sa starim zalihama jer će ove štetočine ubrzo preći na njega. Eventualne preostale zalihe se mogu spakovati u vreće izneti iz skladišta u drugu

prostoriju i ranije koristiti. Ove aktivnosti treba obavezno sprovesti sada, jer u kasnijem periodu zahtevaju veće materijalne troškove i nisu dovoljno efikasne.

U napadnutim žitaricama dolazi do biohemijskih promena, povećava se vlažnost a dolazi i do razvoja raznih plesni, pa one kao takve nisu pogodne za ishranu stoke.



Žitni žižak (*Sitophilus spp.*) na klipu kuruza Najčešća štetočina uskladištenih žita žitni moljac (*Sitotroga cerealella*)

Za tretiranje zrnastih uskladištenih proizvoda može se koristiti: Actellic 50 EC u dozi od (8 ml/t zrna); K-Obiol 25 EC 10 ml/t (1 l/100 l vode/100 t zrna); Etiol specijal PD 100 g/100 kg zrna.

Za tretiranje praznih skladišta mogu se koristiti sledeći insekticidi koji imaju dozvolu za ove namene: Difos ili Dihin 10-20 ml na 1 l vode za 100 m³ prostora; Actellic 50 EC u dozi od (1-1,5 ml/m²), unošenje žitarica 7 dana posle tretiranja; Etiol tečni (20-30 ml/10 l vode uz utrošak 10 l/m²), unošenje žitarica 2 dana posle tretiranja.

Milenko Gavrilović, dipl. inž.

Zanimljivosti

PAPRIKA

Ovo veoma važno, ukusno i hranljivo povrće potiče iz tropskih predela Amerike-južnog Meksika, Kolumbije, Perua... U Južnoj i Severnoj Americi gaji se već 4000 godina. Arheološki nalazi u Meksikopotvrđuju njeno korišćenje 7000 godina pre nove ere. U Evropi, prvi put su za nju saznali Španci, jer ju je Kolumbo preneo iz Novog Sveta sa svog drugog puta u Ameriku, 1493. godine. Bile su to sorte sa sitnim i ljutim plodovima. Otuda i naziv „Španski biber“ ili „Španski papar“. Širila se brže od paradajza i krompira jer je korišćena kao začim, umesto bibera. U engleskom govornom području i danas dolazi do zabune u upotrebi termina za biber i papriku. Naš, turski i mađarski naziv je isti: paprika. Otuda i pretpostavka da je u Srbiju i Mađarsku dospela iz Turske. Iako je u početku gajena kao ukrasna, a potom začinska biljka, paprika je vremenom postala jedna od najvažnijih povrtarskih biljaka u svetu. Oko 970.000 ha površine je pod zasadam paprike. Postoji 20-30 vrsta paprika.

Paprika nije samo hrana, već i lek. Kapsaicin iz ljutih paprika koristi se u medicini za pravljenje obloga koje se privijaju na bolna mesta od reume, gihta, lumbaga i išijasa. Dobijaju se masti i tinkture koje se koriste na razne načine u lečenju navedenih oboljenja-uvek spolja. Sprečava infekcije, čisti organizam, olakšava stanje srčanim i bubrežnim bolesnicima. Ima podataka i o tome da ljuta paprika sprečava napade astme-ljutina širi bronhije.

PARADAJZ

Paradajz je jedna od najvažnijih vrsta povrća u svetskim razmerama. Gaji se na oko 2.500 000 ha godišnje. U Evropi su po površini zasada veći od nas Italija, Španija, Rumunija. Paradajz su krajem 15-og veka iz Novog Sveta u Evropu doneli Španci. Gajili su ga Indijanci, u današnjem Peruu i Meksiku. Zanimljivo je to da se paradajz u Evropi dugo godina gajio kao ukrasna biljka i smatrana je za otrovnu. Kao povrće je počeo da se koristi tek polovinom 18-og veka, najpre u Italiji, Španiji, Portugaliji i Francuskoj. Englezi su ga poklanjali damama u znak ljubavi, govoreći, pri tom, da u Francuskoj neki ljudi to čak i jedu. Otuda i naziv „ljubavna jabuka“, „rajska jabuka“, „zlatna jabuka“.

Paradajz je ukusna, sveža hrana koja se dobro podnosi kao salata, sok, pire, sos....Postoji mnogo načina da se preradi i sačuva za kasniju upotrebu.

Paradajz je dobra hrana za reumatičare, srčane bolesnike, hipertoničare, ljude sa oboljenjima žuči i jetre.

Izdavač:

„POLJOPRIVREDNA STRUČNA SLUŽBA UŽICE“ DOO Užice

Tiraž:

300 primeraka

