



ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА
И СТРУЧНА СЛУЖБА ЧАЧАК ДОО

Тел. 032/320-710, Факс. 032/320-712, e-mail: ovcar@yu1.net psscacak@psss.rs

Број 11

Датум и место издавања: 15.11.2011. Чачак

Тираж: 350

БИЛТЕН

НОВЕМБАР 2011.

САДРЖАЈ:

1. Сорте дуње за производне заседе- Мр Бранко Танасковић
2. Чичока – биљка за сваку башту - Дипл. инг Милан Дамљановић
3. Примена урее у исхрани говеда - Диплинг Љиљана Ђурчић
4. Планирање готовинског тока на пољопривредним газдинствима – Дипл. инг Радован Шеварлић

СОРТЕ ДУЊЕ ЗА ПРОИЗВОДНЕ ЗАСАДЕ

Дуња је воћна врста карактеристична за топлија поднебља и успешно се може гајити до око 700 метара надморске висине. Већина дворишта у Србији до скоро су красила појединачна стабла дуње, која су, на жалост, у великој мери искрчена услед инфекције бактериозном пламењачом.



Ипак, развој прерађивачке индустрије и висока биолошка вредност ових плодова, веома повољног хемијског састава за различите видове прераде, утицао је да се дуњи у свету (па и код нас) поклања све већа пажња. Нарочито је погодна за производњу желеа, захваљујући високом садржају пектина (1,97-3,25 %), али и угљених хидрата, витамина, танина, минералних и других материја.

Иако у Србији постоје одлични услови за гајење ове врсте, са значајном потражњом високо цењених плодова, њена производња благо опада. Разлози за то су, пре свега, због недостатка квалитетног садног материјала, релативно оскудног сортимента, као и (за недовољно едуковане воћаре) високог ризика од заражавања и сушења стабала развојем бактерије *Erwinia amylovora*.

Примењеним оплемењивачким радом стварају се нове, боље-продуктивније и отпорније сорте, са новијом технологијом гајења, али је досадашња већа-плантажна производња везана и даље за 3-4 сорте, од којих доминантно место заузима Лесковачка дуња. У колекцијама и

огледима института налази се још око 30 сората и хибрида дуње, од којих неке постижу одличне резултате, боље од постојећих сорти, али због слабе информисаности произвођача и одсуства са важеће листе сорти за размножавање, оне се и не шире у производњи. Сорте дуње које заслужују значајнију пажњу произвођача јесу:

Лесковачка дуња

Ово је домаћа сорта раширена по долинама Велике, Јужне и Западне Мораве и у Војводини. Стабло лесковачке дуње је средње крупноће. Круна је широка, округла и са обореним гранама које под теретом рода падају до земље. Доста је отпорна



према болестима и штеточинама (осим према вирусима). Пророди релативно рано, а потом рађа редовно и обилно и то углавном на кратким родним гранчицама. Облик плода је јабучаст, округлао, раван или ребраст, крупан до врло крупан (200-500 грама).

Покожица плода у пуној зрелости је лимунасто жута, месо плода је ситнозрно, киселослатко, fine ароме. Плодови су после бербе добре транспортабилности и обично се за прераду превозе у расутом стању. Сазрева средином до краја октобра. Као недостаци ове сорте помињу се лако опадање на ветру, ситни плодови на лошијим земљиштима и у лошијим годинама итд.

Врањска дуња

Ову сорту народ назива *дуњац*. То је наша стара сорта највише раширена у сливу Јужне, Западне и Велике Мораве. Хабитус ове сорте је до почетка родности врло бујан, а потом се бујност нешто смањује. Стабло је осетљивије на болести и штеточине од лесковачке дуње. Лист је интензивно зелене боје, са slabим маљама на наличју. Цвет је крупан и леп.

Плод је крупан до врло крупан. Тежина му се креће од 400 – 1 500 грама, понекад и више. Нису ретки плодови од 700 – 800 грама. Облик плода је крушколик и виши је него шири. Покожица плода је средње дебљине, глатка, жуте боје, покривена финим маљама, са израженим мирисом у пуној зрелости. Месо плода је бледожуто, слабо сочно, трпко, слатко накисло, са доста камених ћелија, посебно око семене кућице. Пријатне је ароме. У целини, квалитет плода је добар. Бере се од средине до краја октобра за директну потрошњу, а за прераду може и нешто касније. Као главне мане ове сорте истичу се: месо плода брзо се распада приликом кувања и облик плода није најпогоднији за индустријску прераду.

Морава

Новија домаћа сорта, из Института за воћарство-Чачак. Сазрева око 7 дана пре Лесковачке. Плод је крупан- око 280 грама, зарубљено купастог облика и глатке, лимунасто жуте боје покожице, без неравнина и изразитих маља. Месо плода је средње чврсто, сочно, компактно, слатко накисло и пријатне ароме. Може се користити и за свежу потрошњу захваљујући меканом мезокарпу, са мало камених ћелија. Одлична је и за прераду, тим пре што мезокарп не тамни (не прозукњава) 3-4 месеца. Стабло је средње бујно, рано пророди и рађа обилно и редовно.

Асеница

Бугарска самооплодна селекција дуње, призната за сорту 1971.године. Сазрева неколико дана пре Лесковачке. Има врло крупан плод(изнад 300 грама),сферичне, некад затупасто-крушкасте форме зеленкасто жуте, глатке покожице, без неравнина и са финим маљама. Мезокарп је бледо жућкаст, крте конзистенције, сочан, умерено кисео. Пријатне је ароме, одличног квалитета са мало камених ћелија. Може се чувати до јануара месеца. Стабло је умерене бујности, компактне круне, рано пророди и редовно рађа.

Хемус

Новија бугарска сорта, која сазрева истовремено са Лесковачком. Крупног је плода (око 270 грама), уједначене величине, затупасто-крушкасте форме без много неравнина. Танке је покожице, са финим маљама, бледозеленкасте до жућкасте боје, која прелази у лимун жуту боју при конзумној зрелости. Месо плода је крембело, крто, умерено сочно, пријатно накисло са специфичном аромом. Одличног је квалитета, са мало камених ћелија. Прилично је осетљива на транспорт. Може се чувати до децембра.

Тријумф

Бугарска самобесплодна сорта, призната 1970.године. Сазрева и до 7 дана после Лесковачке. Поседује крупан плод, просечне масе око 280 грама, уједначеног, правилно заобљеног-крушкастог облика, глатке површине. Покожица је танка, нежна, зелено жуте боје и слабо маљава. Месо плода је бледо жућкасто, крто, умерено сочно, прилично кисело, пријатне ароме, без камених ћелија и доброг квалитета. Може се чувати до јануара без тамњења. Осетљива је на транспорт. Стабло је умерено бујно, оборене крошње. Рано пророди, редовно и обилно рађа.

Мр Бранко Танасковић

ЧИЧОКА-БИЉКА ЗА СВАКУ БАШТУ

Helianthus tuberosus – Чичока или Јерусалимска артичока је биљка из фамилије сунцокрета, пореклом из северне Америке. Донесена у Европу у прво време имала је искључиво украсну намену јер цвета атрактивним жуто-наранџастим цветовима. Иако је одмах уочено да под земљом формира укусне кртоле због њиховог изузетно неправилног облика и отежаног чишћења ова биљка је дуги низ година углавном узгајана за сточну исхрану а само спорадично за исхрану људи. У новије време научним истраживањима уочено је изузетно позитивно дејство ове биљке на здравље људи, пре свега због високог садржаја инулина – несварљивих влакана које у дигесивном тракту човека позитивно утиче на размножавање бактерија соја *Bifidus* а спречава развој патогених бактерија и на тај начин подиже имунитет организма.

Такође је уочен висок садржај калијума, гвожђа, магнезијума и витамина С који позитивно утичу на снижење повишеног шећера у крви, као и на снижење холестерола и триглицерида. Све ово је довело до повећаног интересовања за узгој ове биљке у медицинске сврхе, значи на већим површинама и то у сврху производње инулина који се све више вештачки додаје у разне дијететске и прехранбене производе.



Наша препорука је да чичоку трба гајити у сваком врту или башти како због лепоте ове

интересантне биљке тако и због њене изузетне лековитости .

Обзиром да ова биљка формира стабло високо и до три метра склоно полагању за садњу треба одредити место заклоњено од ветра по могућству уз неку ограду или обезбедити други облик чврсте потпоре. Чичока воли растресито и оцедито земљиште тако да по једној биљци може дати и до три килограма кртола.

Најбоље је садњу извршити у једном реду на растојању од 40 до 50 цм како би свака биљка дала што више крупних кртола јер је у супротном склона формирању огромног броја ситних кртолица непогодних како за чишћење тако и за конзумирање. Садњу треба извршити што раније у пролеће пробраним кртолама обзиром да оне подносе мраз и до минус тридесет степени целзијуса, осим тога крупноћа кртола директно зависи од дужине вегетације.



Обзиром да се ова биљка гаји лека ради, негу и прихрањивање спроводити у складу са принципима органске производње а заливање вршити умерено. Окопавање вршити плитко нарочито у другој половини вегетације да се не оштети грозд кртола који се по правилу формира врло плитко. По завршетку цветања крајем јесени стабљике посећи на око метар висине да би нам остатак послужио као орјентир приликом вађења.

Вађење вршити сукцесивно и по потреби зато што извађене кртоле врло брзо губе свежину и постају меке и неукусне, а одлично подносе ниске температуре и опстају све до пролећа.

Чичока се може спремити на различите начине – кувана, печена или пржена али најздравије је припремити салату од

ПРИМЕНА УРЕЕ У ИСХРАНИ ГОВЕДА

Коришћење урее у исхрани говеда доводи до смањења трошкова исхране. Уобичајено је да се уреа у оброке за исхрану преживара укључује у следећим количинама:

-Да замењује до 25-30% укупних потреба протеина у оброку

-До 1% у комплетним, односно 5% у допунским протеинским смешама концентрата

-До 1% у сувој материји оброка

-До 20 гр. на 100 кг. телесне масе

Уз дозвољене количине урее у оброку неопходно је обезбедити одређене услове. Ти услови су:

-Животиња треба да буде навикнута на коришћење урее, период привикавања треба да буде бар 7 дана. Најбољи ефекат се постиже када се користи у комбинацији са неким од разградивих извора протеина (нпр. различитих уљаних сачми).

-Да у оброку буде довољна количина угљених хидрата, а истовремено да оброк има недовољно укупних протеина.

-Уреа се не сме давати са хранивима у којима постоји природни ензим уреаза (као што је сирова соја) јер то доводи до пребрзог ослобађања амонијака и могућих интоксикација.

-Због могућности пребрзог ослобађања амонијака у великим количинама не саветује се давати уреу у чистом

ренданих кртола или очишћене кртоле исећи на листиће и користити као снежк.

Свежа кртола је веома освежавајућег укуса који подсећа на укус ораха и корена купуса. Препоручује се дневни унос до сто грама овог ниско калоричног поврћа.

Дипл.инж Милан Дамљановић

кристалном облику, већ као фино млевену, растворљиву у води.

-Не треба је давати при искључивој исхрани кабастом храном. Боље је укључити у комплетне оброке.

-Једно од могућих решења проблема пребрзог ослобађања амонијака је прскање раствором урее целе биљке кукуруза чиме се омогућује њено конзумирање током целог дана. Уочено је да на такав начин додавања могу да поднесу веће количине урее. Када се животиња храни по вољи оброком који садржи уреу оне саме регулишу конзумирање према својим физиолошким могућностима.

-Веома практичан поступак је додавање урее влажном зрну и клипу кукуруза при силирању. Сматра се да у том случају уреа испољава својства конзерванса.

Оброцима са повећаним уделом масти не препоручује се додавање урее јер може да доведе до пада у производњи. Кравама у раној лактацији треба ограничити количине урее.

Уколико дође до тровања грла уреом код појаве првих симптома грлу треба улити у бураг 5% или 10% раствор сирћетне киселине. Да би се избегле овакве неугодности у исхрану је неопходно увести домаће јабуково сирће, бар повремено.

Дипл. инж Љиљана Ђурчић

ПЛАНИРАЊЕ ГОТОВИНСКОГ ТОКА НА ПОЉОПРИВРЕДНИМ ГАЗДИНСТВИМА

Готовински ток је веома корисна алатка у доношењу годишњег плана пословања. Ток готовине (приливи и одливи новца) зависи од више фактора:

1. Ефикасност производње;
2. Структура дуга (краткорочни, средњерочни и дугорочни дугови);
3. Услови отплате кредита (рокови отплате, висина камате, грејс период и др.);
4. Планирана капитална улагања (механизација, товна и приплодна стока, земљиште, изградња штала и др.);
5. Породични трошкови живота;
6. Пореске обавезе;
7. Доходак који се остварује ван пољопривредног газдинства;

Готовински ток се обично саставља за једну годину, а врло се често користи да се разраде месечни приливи и одливи новца. Искazi готовинског тока могу се састављати за предходни период и будући период. Састављање ових исказа који се односе на протекли период је доста лакше, док пројектовање готовинског тока захтева много више вештине и знања.

Токови готовине који се састављају за предходни период састављају се на основу евиденције која се води на газдинству, док се пројектовани токови готовине морају проценити. Тешко је рећи који је од ова два исказа значајни, јер постоји јака веза између њих. Искazi који се односе на протекли период садрже драгоцене податке на основу којих се пројектују искази готовинског тока. Све готовинске трансакције треба да буду унете у ове исказе онда када су се стварно и догодиле.

Узимајући у обзир да је многим нашим газдинствима пољопривреда главни извор прихода, јасно је да се издаци за живот морају узети у обзир при планирању тока готовине. Ови издаци се морају тачно проценити како би могли да планирамо будуће активности.

Прекомерни издаци за живот породице надмећу се са инвестицијама на самом газдинству које би могле да донесу додатну зараду. Неконтролисани и неплански издаци за живот породице могу да угрозе отплате зајмова који су већ у течају и да тако доведу у питање даље пословање. Најважније предности сачињавања готовинског тока су:

1. Сачињавање пројекције готовинског тока подразумева планирање начина на који ће се постићи планирани обим производње (комбиновање више линија производње или искључиво једна линија производње);
2. Омогућава поређење стварног учинка са планираним;
3. Утиче на лакшу комуникацију за банкама и другим изворима финансирања;

Готовински токови, било да се односе на предходни или будући период, представљају веома користан извор информација за доношење пословних одлука на газдинству. Ови искази су пре свега корисни за финансијску контролу пољопривредног газдинства јер омогућавају да се стварна финансијска ситуација одмери у односу на пројектовану.

Дипл. инг агрономије Радован Шеварлић