

ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА И СТРУЧНА СЛУЖБА



Младеновац

Стојана Новаковић 2 ,011/8231-331,8233-417

e-mail: pss.kosmaj@eunet.rs

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде

Сектор за рурални развој

www.psss.rs

Садржај:

Плодоред у повртарској производњи

(Виолета Величковић дипл.инг.)

Зимско прскање воћа

(Михаиловић Тамара дипл.инг.)

Утицај пламењаче на производњу краставца

(Мијатовић Бојан дипл.инг.)

Справљање ракије од кајсије –кајсијевача

(Драгољуб Глишић, дипл.инг.)

3. децембар 2012. године, тираж 300 примерака

ПЛОДОРЕД У ПОВРТАРСКОЈ ПРОИЗВОДЊИ

Плодоред је организовано смењивање повртарских усева на истој парцели у току одређеног броја година (3-7 година). Он има доста предности над узастопним гајењем једног усева на истом месту (парцели) више година (монокултура). Медјутим, нестабилно тржиште, специјализација повртарске производње (гајење малог броја усева), коришћење крупне механизације, као и примена хербицида, донекле су умањили некадашњи (ранији) значај плодоред. Но, он и даље остаје врло корисна мера у биљној (повртарској) производњи, па је треба примењивати где год је то могуће, без обзира на наведене специфичности савремене пољопривреде (повртарства).

Плодоред се пажљиво планира и пажљиво изводи. Он зависи од климатских услова, земљишта, механизације, тржишта и др. За сваки плодоред је најважније да се одреди правилно смењивање усева у њему или плодосмена.

Питање плодосмене је у уској вези са употребом стајњака у повртарству, са усвајање воде и хранива од стране биљака, заштитом усева од болести и штеточина итд. Наиме, извесни повртарски усеви врло повољно реагују на непосредно (директно) ђубрење органским ђубривима (стајњак, компост), док их други не подносе, већ траже да се распореде тек друге или треће године после овога. На непосредно ђубрење поменути ђубривима добро реагују све средње ране и касне купусњаче (осим келерабе), краставци, тиквице, празилук, паприка и парадајз. Рани усеви (рани купус, карфиол, зељасто и лиснато поврће) не стижу да непосредно искористе органска ђубрива и зато долазе тек друге године. Коренасто поврће (мрква, першун, целер, ротква и ротквица) не подносе директно ђубрење органским ђубривима, ако је реч о нормалном и плодном земљишту. Тамо где је земљиште слабо и у лошем стању и ови усеви ће добро реаговати на ђубрење органским ђубривима.

Грашак, боранија и боб када се гаје на плодном земљишту није потребно ђубрити органским дјубривима. Међутим, ако се ови усеви морају гајити на сиромашном и деградираном земљишту даће одличне резултата и уколико се нађубре неким органским дјубривима. У нормалним условима поменуте врсте поврћа долазе друге, па и треће године после ђубрења органским ђубривима. Апсолутно се избегава увођење у плодоред једне за другом повртарских врста које припадају истој породици због тога што оне најчешће имају исте непријатеље (инсекте) и болести. То нарочито важи за парадајз, плави патлиџан и кромпир, затим за коренасто поврће (мрква, першун, целер и пастрњак), као и за краставац, лубенице и диње. Свака повртарска биљка има мањи или већи број погодних предусева. На основу досадашњег искуства најбољим претходним усевима за поједине повртарске културе сматрају се:

- Парадајз: купус, грашак, боранија, краставци, коренасто поврће, траве, жита.
- Паприка: траве, краставци, грашак, коренасто поврће, жита.
- Купусњаче: траве, кромпир, парадајз, паприка, грашак, боранија, жита.
- Краставац и бостан (диње и лубенице): паприка, кромпир, траве, жита, луцерка, парадајз.
- Црни лук: паприка, парадајз, краставац, бостан, жита.
- Коренасто поврће: паприка, парадајз, краставац, грашак, боранија, жита.
- Боранија и грашак: купусњаче, парадајз, паприка, кромпир, жита.

Величковић Виолета дипл.инг.

ЗИМСКО ПРСКАЊЕ ВОЋА

Зимско прскање је обавезна мера у великом броју производних подручја у Србији јер се на тај начин сузбија велики број проузроковача болести и штеточина. Изводи се у време мировања вегетације, најбоље у другој половини фебруара или почетком марта.

Штетни организми гајених воћака су врло активни у току читаве вегетације, када се изводи највећи број третирања. Међутим, са заштитом воћака од проузроковача болести и штеточина се почиње знатно раније, још у току мировања вегетације. Веома су значајни и зимски прегледи јер се на основу њихових резултата утврђује неопходност и извођење зимског третирања. На гранама, гранчицама, у наборима коре или испод испуцале коре воћака, зиму проводи велики број штетних инсекатских врста. Преглед се изводи у лабораторији испод бинокулара. Пре прегледа гранчице се скрађују на прикладну дужину. На овај начин се утврђује присуство и бројност јаја лисних вашију, губара, кукавичје сузе, ларве шљивине штитасте ваши, калифорнијске ваши, кржаве ваши, смотавца, јабукиног мољца и др. Током фебруара а и марта активирају се, са порастом температуре, одрасли инсекти крушкине буве и јабукиног цветоједа и њихово присуство се утврђује прегледом већег броја гранчица и пупољака.

Зимским третирањем сузбија се велики број штетних организама. Од инсеката, зимским третирањем сузбијају се: штитасте ваши, лисне ваши, кржава ваш, јабукин мољцац, шљивин мољцац, бресквин мољцац, крушкина бува, мразовци, кукавичја суза, разни смотавци. Од проузроковача болести, зимским третирањем воћака и винове лозе сузбијају се проузроковач коврцавости листа брескве, рогача шљиве, трулежи и др.

Користе се бакарни препарати у комбинацији са минералним уљима. Придржавати се прописаних концентрација.

Михаиловић Тамара дипл. инг.

УТИЦАЈ ПЛАМЕЊАЧЕ НА ПРОИЗВОДЊУ КРАСТАВЦА

За краставац који се производи на отвореном пољу пламењача је најопаснија болест. Обично се појављује крајем јуна и почетком јула и за кратко време нанесе велике штете. С обзиром да гљива која проузрокује пламењачу продире у биљку кроз стомине отворе с наличја листа, неопходно је да сви делови овог поврћа буду квалитетно прекривени млазом фунгицида, што је тешко изводљиво за наличје листова.

Симптоми обољења се испољавају најчешће на лишћу старом 5-15 дана. Почетни знаци болести уочавају се у виду шаренила лишћа, при чему се светлозелене зоне смењују тамнозеленим. Нешто касније долази до развоја карактеристичних симптома типа крупних, угластих пега, оивичених лисном нерватуром, жуте боје. При повишеној влажности, са доње стране листа, у оквиру пега, настаје превлака коју чине репродуктивне творевине гљиве. Цео лист, у таквим условима, постаје крт и ломљив, брзо се суши и изумире. Лисна маса изгледа као ватром спаљена, па отуда и назив пламењача. Симптоми болести се најпре уочавају у средишњем делу оцака, одакле се болест врло брзо шири на младо лишће које се суши. Јаче заражене биљке су, услед масовног пропадања листова, у потпуности уништене. Плодови на таквим биљкама обично нису заражени, али су лошег квалитета и кржљави. Петељке остају зелене, па оболело лишће не опада. У стакларама, услед повећане топлоте и влажности, оболело лисно ткиво се не суши, већ се размекшава и труне.

Посебан проблем заштите краставца је повезан са каренцом, посебно корнишона, који се беру на свака два до три дана. Због садашње технологије производње и заштите, ова култура спада у најризичније у погледу остатака пестицида, а самим тим и здравствене безбедности у исхрани. Проблем се може ублажити сетвом селекцијски резистентнијих сорти и увођењем ране производње коришћењем расада, фолија и агротекстила.

Проблем остатака пестицида у краставцу решава се правилним избором сорти које су отпорне или толерантне на гљиву, практиковањем ране или екстра ране производње. За гајење осјетљивих сорти и хибрида користити оцедито земљиште, а сетву извршити тако да постоји веће растојање у реду и између редова, јер то омогућава боље проветравање. Бирати осунчане терене јер брже сушење листа смањује могућност инфекције.

Мијатовић Бојан, дипл.инг.

СПРАВЉАЊЕ РАКИЈЕ ОД КАЈСИЈЕ –КАЈСИЈЕВАЧА

За справљање ракије од кајсије користе се, као и када се ради о справљању ракије од осталог воћа, углавном плодови који због свог лошег изгледа, услед механичких оштећења, натрули или презрели, немају комерцијални значај као свеже воће. Нај чешће се користе плодови од сорти кајсија мађарска најбоља и кечкеметска ружа, чији су плодови у пуној зрелости меки и ароматични. Ракија кајсијевача треба да садржи 45-50 вол. % алкохола јер је тада на укусу пуна, хармонична и питка са израженом аромом врсте.

Технолошки поступак за справљање кајсијеваче одличног квалитета састоји се од следећих операција:

Бербу плодова кајсије треба обавити када се налазе у пуној зрелости или када су делимично презрели. У презрелом стању имају веома изражену арому и од ње се добијају веома fine и ароматичне кајсијеваче. Стога се у условима домаћинства за справљање кајсијеваче користе, углавном плодови сакупљени са земље испод стабла кајсије. То су презрели плодови који садрже максималну количину шећера и веома су ароматични.

Муљање кајсије обавља се по потреби. Уколико се врши муљање плодова треба га обавити муљачом код које су ваљци обложени гумом и размакнути колико да се плодови муљају, а коштица да остане неизломљена и неоштећена. По могућсти коштице би требало потпуно одвојити, или делимично, а уколико се ово не учини, дестилацију преврелог кљука треба обавити што пре како се из коштице, дужим стајањем, не би издвигло пуно састојака који дају мирис на горки бадем.

Алкохолно врење кљука кајсије треба обавити затвореним судовима, како се не би губила арома и алкохол и да ракија не би садржавала више киселина.

Кљуку кајсије препоручује се додавање сумпорне киселине, која има задатак да спречи размножавање у кљуку штетних микроорганизама, бактерија које током врења стварају материје лошег мириса током дестилације прелази у ракију и јако јој умањује квалитет.

Када се констатује завршетак алкохолног врења потребно је што пре обавити дестилацију преврелог кљука јер дужим стајањем он губи у квалитету, а и тиме будућа ракија. Уколико су кајсије презреле и нешто смежураније тада се препоручује додавање извесне количине воде кљуку да се добије ређа маса пре врења како би се оно несметано одвијало.

Глишић Драгољуб дипл.инг.