

Poljoprivredna savetodavna i stručna služba Leskovac

**INFORMACIJE I SAVETI U POLJOPRIVREDNOJ PROIZVODNJI**

# BILTEN

6

GOD. XII BR.6  
Štampano 03.06.2019.  
300 primeraka



## Sadržaj

Nephodni elementi u ishrani biljaka - Boban Stanković	strana 3
Higijena berbe voća - Aleksandar Mitić	strana 4
Kestenjasta pegavost lastara maline - Mirjana Petrović	strana 4-5
Flavescence doree (FD) – Zlatasto žutilo vinove loze - Bojana Karapandžić	strana 5-6
Radovi u vinogradu (maj-jun) - Nenad Stefanović	strana 6-7
Higijena kao osnovni preduslov kvaliteta mleka - Dejan Randelović	strana 7-8
Poslovanje u ruralnom turizmu - Igor Ristić	strana 8-9
Realizovane agroponude savetodavaca PSSS Leskovac	strana 9
Sistem tržišnih informacija poljoprivrede Srbije	strana 10-12



# AGROPONUDA

BERZA POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA SRBIJE

Agroponuda omogućava marketing informacije o ponudi voća, povrća, žive stoke i žitarica. Ova berza poljoprivrednih proizvoda koju je pokrenulo Ministarstvo poljoprivrede plasira informacije o ponudama proizvođača koji se bave voćarstvom, povrtarstvom, ratarstvom i stočarstvom.

PSSS Leskovac sa svojim savetodavcima, pomoći će Vam u plasmanu viškova proizvoda proizvedenih na vašim gazdinstvima.

Poljoprivredni proizvođače posetite internet stranicu [www.agroponuda.com](http://www.agroponuda.com) ili nam se obratite ukoliko VI želite da ponudite svoj proizvod.



## Nephodni elementi u ishrani biljaka

Biljkama je za razvoj potrebna energija, a osnovna hrana su minerali koje njihovo korenje uzima iz zemlje i zatim pod dejstvom Sunčeve energije pretvara u organske materije.

Da bi se postigao visok prinos dobrog kvaliteta, gajene kulture moraju imati na raspolaganju dovoljnu količinu hranjivih materija. Svaka biljna vrsta ima određenih specifičnosti u pogledu hraniva, a i one se menjaju u zavisnosti od stadijuma to jest faze u kojoj se biljka nalazi. Ishrana biljaka predstavlja jedan od najvažnijih segmenata gajenja biljaka. Biljke su svojim korenovim sistemom vezane za zemljište, odakle usvajaju vodu, mineralna hraniva i njihovo iskorištavanje od strane biljaka je različito. Pristupačna hraniva u zemljištu su ograničena, iz zemljišta se gube prinosom, erozijom, ispiranjem i dr. U datim agroekološkim uslovima, ostvarivanje visokih prinosa, zaštita životne sredine, racionalna ishrana biljaka, smanjivanje troškova po jedinici proizvoda, jesu razlozi zbog kojih je potrebno poznavati sadržaj hraniva u zemljištu i potrebe biljaka kako bi se nedostatak hraniva nadoknadio đubrenjem. Prema dosadašnjim saznanjima za normalno rastenje i razviće biljaka potrebno je 17 elemenata, koje zbog značaja u ishrani biljaka nazivamo neophodnim ili esencijalnim elementima. Pravilna ishrana podrazumeva da biljka ima na raspolaganju dovoljno svih vrsta hraniva, optimalnu pH vrednost zemljišta, sadržaj humusa, pravilan vodni režim.

U tabeli su prikazani neophodni elementi i oblik usvajanja od strane biljaka

Elementi biljne ishrane	Hemijski simbol	Oblik usvajanja
Ugljenik	C	CO <sub>2</sub>
Vodonik	H	H <sub>2</sub> O
Kiseonik	O	CO <sub>2</sub> , H <sub>2</sub> O, O <sub>2</sub>
<b>Makroelementi</b>		
Azot	N	NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> , NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>
Fosfor	P	HPO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> , H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> <sup>-</sup>
Kalijum	K	K <sup>+</sup>
Kalcijum	Ca	Ca <sup>2+</sup>
Magnezijum	Mg	Mg <sup>2+</sup>
Sumpor	S	SO <sub>3</sub> <sup>2-</sup> , SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>
<b>Mikroelementi</b>		
Gvožđe	Fe	Fe <sup>2+</sup> , Fe <sup>3+</sup>
Mangan	Mn	Mn <sup>2+</sup> , Mn <sup>3+</sup>
Bakar	Cu	Cu <sup>+</sup> , Cu <sup>2+</sup>
Cink	Zn	Zn <sup>2+</sup>

Ekonomski značaj makroelemenata je različit. Ugljenik, kiseonik i vodonik retko ograničavaju visinu prinosa. U prirodi uvek ih ima u dovoljnim količinama. Ostali neophodni elementi, posebno azot, fosfor i kalijum utiču na visinu i kvalitet prinosa. Neki elementi pri određenim koncentracijama mogu da deluju stimulatивно na rastenje i razviće biljaka i nazivaju se korisnim elementima. U korisne elemente se ubrajaju kobalt (Co), natrijum (Na), silicijum (Si), aluminijum (Al), selen (Se), vanadijum (V). Ovi elementi nisu neophodni i bez njih gajene kulture mogu da završe životni ciklus.

Nedostatak nekog elementa utiče na raspoloživost drugih ali i višak utiče takođe na raspoloživost drugih elemenata ishrane pa je važno da hraniva ne budu u nedostatku ali ni u višku. Nedostaci hranjivih elemenata se u početku manifestuju početnim simptomima nedostataka, hloroza, izostanak hlorofila, dok ozbiljniji nedostaci produkuju kržljave biljke, neotporne na bolesti a sve rezultira drastičnim smanjenjem prinosa i kvalitetom plodova. Podjednako loše na gajene kulture utiče i višak hraniva. Dolazi do neželjenih procesa u razvoju biljaka i do antagonizma u usvajanju drugih hranjivih elementa. Tako na primer fosfor utiče na raspoloživost gvožđa, bakra, cinka i kalcijuma. Azot utiče na raspoloživost bora kalijuma i bakra a kalijum na raspoloživost magnezijuma.

*Boban STANKOVIĆ, dipl.ing.polj.*



## Higijena berbe voća

Berba voća je ključna i završna faza u proizvodnji određene voćne vrste i od nje u mnogome zavisi kvalitet i klasa otkupljene ili primljene robe od strane otkupljivača i hladnjačara kao i finalni proizvod tokom procesa prerade i njegov plasman. Berbi voća se mora pokloniti velika pažnja u delu pripremnih, organizacionih, higijenskih i bezbednih normi i radnji. Berba voća se izvodi mašinski i ručno, u oba slučaja radnici moraju biti obučeni za ovaj vid poslova i to pre ili za vreme berbe u krajnjem slučaju, moraju biti edukovani i odgovorni za svoj posao u lancu organizacije rada na berbi voća.

Oprema za berbu mora biti temeljno čista, oprana i dezinfikovana bilo da se radi o transportnim sredstvima, pomagala za berbu ili gajbice za berbu. Osobe za berbu moraju biti zdrave, bez bilo kakve povrede, prilikom berbe voća ne trebaju kijati i kašljati preko nezaštićenog voća. Kada je neka osoba ili članovi porodičnog domaćinstva na berbi sa simptomima povraćanja, proлива, kašlja, temperature postoji opasnost da i ostali mogu postati zaraženi, iz tog razloga je bitno sprovesti stroge mere higijene da bi se smanjio rizik od dalje širenje bolesti. Prilikom berbe mora imati dosta čiste pijaće vode za piće i za održavanje lične higijene i to obezbediti na kraju parcele. Isto tako mora na tom mestu gde je voda stajati, sapun za pranje ruku i ubrus za brisanje ruku. Sanitarni objekti, odnosno toaleti moraju se nalaziti u blizini parcele, ali nesmeju biti u blizini izvora vode za korišćenje. Ambalaža za berbu mora biti zdrava, čista odložena na mestu za ambalažu i biti transportovana sredstvima i mehanizacijom do mesta podele na parceli, gde će je radnici uzimati za berbu.

Ambalaža za berbu ne treba doći u kontakt sa zemljištem već mora biti na određene stalaže za berbu ili platforme. Radnici moraju se pridržavati pravila o bezbednom i sigurnom korišćenju određenih pomagala prilikom berbe da ne dođe do povređivanja. Na parceli gde se bere voće potrebno je imati komplet prve pomoći. Iz svega ovog navedenog potrebno je pridržavati se ovih upustava da završimo berbu u optimalnom roku i to što bezbednije, kvalitetnije i sigurnije.

*Savetodavac za voćarstvo i vinogradarstvo Mitić Aleksandar*

## Kestenjasta pegavost lastara maline

U prvoj dekadi juna meseca potrebno je krenuti u malinjacima i sa pripremanjem za berbu. Međutim, čitav rod maline u ovom periodu, krajem juna i početkom jula, može da ugrozi pojava jedne od najopasnijih bolesti. To je kestenjasta pegavost lastara (*Didymella applanata*) ili sušenje izdanaka maline.

Kod mladih izdanaka zaraza lišća započinje na ivici i širi se prema glavnom nervu. Između nerava lišća usled zaraze dolazi do nekroze lišća u vidu slova „V”. Kroz lisnu dršku zaraza se sa lišća širi na noduse. Zaraženo lišće se najčešće prevremeno osuši i liske otpadaju, a lisne drške ostaju na izdanku. Na zahvaćenim lastarima se javljaju mrke, tamne pege i često biva zahvaćen veći deo izdanka. Pege se kasnije u toku jeseni slabije primećuju, jer lastari dobijaju tamniju boju. Tokom zime dolazi do izbeljivanja lastara i u njima se uočavaju pseudotecije, a kasnije piknidi. Tokom proleća i leta dolazi do nekroze u okviru pega, pucanja kore i njenog odvajanja.

U toku zime zaraženi pupoljci lakše izmrzavaju. Na ovako zaraženim lastarima pupoljci ne kreću u proleće. Kestenjasta pegavost se tokom zime održava u formi micelije na zaraženim lastarima i u vlažnim uslovima gljiva, stvarajući askospore i konidije vrši zarazu lišća. Iz lista gljiva raste kroz peteljku i vrši kolonizaciju kore lastara oko pupoljaka. Od juna do kraja jula piknospore se obilato formiraju i imaju primarnu ulogu u infekciji lista. List postaje veoma osetljiv sa fiziološkim starenjem zbog nedostatka svetla u osnovi lastara. Zbog visokih temperatura osetljivost lastara je povećana i dovodi do pojave simptoma na nodusima duž lastara.

Kada početkom avgusta lastari dozrevaju, postaju manje osetljivi na zarazu, ali kestenjastu pegavost lastara maline nije lako ni jednostavno suzbiti. Neophodno je odmah posle berbe ukloniti biljke koje su donele rod, da se zaraza ne bi prenela na mlade lastare. Ne ostavljati takve lastare da prezime i kako se obično radi uklanjaju





tek u proleće. Za suzbijanje ove bolesti najvažnije je da malinjaci ne budu gusto sađeni, da nisu na položaju gde nema provetravanja i da ne budu u korovu. Ako se bolest ipak pojavi, malinjak treba prskati u toku vegetacije fungicidima sa kontaktnim i sistemčnim delovanjem. Za tretman rodni lastara pre kretanja vegetacije preporučuje se primena sumpornokrečne čorbe. U toku vegetacije koriste se preparati na bazi azoksistrobina pred cvetanje, dve nedelje pred berbu preparati na bazi boskalida/piraklostrobina i fenheksamida, svakako uz poštovanje propisane karence.

Sorte maline sa krupnim plodovima su posebno osetljive na pojavu ove bolesti i zato se preporučuje da se u ovom periodu, krajem juna i početkom jula, obrati veća pažnja na zdravstveno stanje malinjaka.

*Petrović Mirjana, dipl.inž.polj.*

Agroponuda omogućava marketing informacije o ponudi voća, povrća, žive stoke i žitarica. Ova berza poljoprivrednih proizvoda koju je pokrenulo Ministarstvo poljoprivrede plasira informacije o ponudama proizvođača koji se bave voćarstvom, povrtarstvom, ratarstvom i stočarstvom.

PSSS Leskovac sa svojim savetodavcima, pomoći će Vam u plasmanu viškova proizvoda proizvedenih na vašim gazdinstvima.

Poljoprivredni proizvođače posetite internet stranicu ***www.agroponuda.com*** ili nam se obratite ukoliko VI želite da ponudite svoj proizvod.

### **Flavescence doree (FD) – Zlatasto žutilo vinove loze**

Fitoplazma Flavescence doree (FD) prouzrokovatelj je jedne od najopasnijih bolesti vinove loze, Zlatastog žutila vinove loze. Simptomi ove bolesti ogledaju se u tome što na zaraženim čokotima vinove loze, u proleće pupoljci kasnije kreću sa razvojem ili uopšte ne kreću. Porast lastara je usporen, a internodije su kraće. Lastari ne odrvene u potpunosti, pa su podložni izmrzavanju tokom zime. Na zaraženim čokotima uočava se promena boje listova i pojava nekroze između glavnih lisnih nerava.

Zavisno od sortimenta vinove loze, i boja listova na zaraženim čokotima je različita. Kod obojenih sorti listovi su svetlo crveni, odnosno tamno ljubičasti. Svetlo žuta do žuto zlatna boja se uočava na inficiranim listovima belih sorti. Zaraženo lišće je čvrsto, krto i savija se po obodu prema naličju. Moguća je i nekroza cvasti, te izostaje formiranje grozdova, a ako se i formiraju oni su rehljavi, smežurani, lošeg kvaliteta. U proleće, sa kretanjem vegetacije simptome bolesti je teško uočiti. Kasnije, posle cvetanja vinove loze promene se jasnije uočavaju, dok su u avgustu simptomi najizraženiji. Takođe, stepen zaraženosti čokota može biti različit, odnosno mogu biti zaraženi pojedinačni lastari, ili veći deo čokota, a vrlo često dolazi do potpune zaraženosti čokota. Zaraženi čokoti posle dve do tri godine u potpunosti propadaju. Jednom zaražena vinova loza ostaje zauvek zaražena. Fitoplazma koja je prouzrokovatelj bolesti, tokom zime se održava u obolelim čokotima. Bolest se širi zaraženim sadnim materijalom, kao i vektorom – cikadom *Scaphoideus tutsus*.





Ova cikada je izraziti monofag. Hrani se i razvija isključivo na vinovoj lozi. Tokom godine razvija jednu generaciju, a prezimljava u stadijumu jaja ispod kore dvogodišnjih lastara. U našim proizvodnim uslovima početak piljenja larvi se odvija tokom maja meseca. Ove godine tek ispiljene larve cikade *Scaphoideus titanus* uočene su na naličju listova vinove loze 29. maja. Inače larve cikade prolaze kroz pet razvojnih stadijuma, a tokom juna dolazi do pojave odraslih jedinki, koje ostaju u vinogradima sve do septembra. Drektnne štete nastale ishranom cikada (i odralih jedinki i larvi) floemskim sokovima su zanemarljive.

Međutim, izuzetno su velike indirektnne štete koje nastaju usled vektorske uloge cikade, odnosno prenošenja fitolazme FD. Da bi cikada postala infektivna ona se mora nekoliko sati hraniti na zaraženoj biljci. Inkubacioni period koji traje 21 dan, je vreme koje je potrebno da prođe od trenutka unošenja fitoplazme u telo cikade do momenta kada je cikada može tokom ishrane preneti na drugu biljku. Tako da tek larve trećeg razvojnog stadijuma postaju infektivne, zadržavajući tu sposobnost do kraja života, kao i svi naredni larveni stadijumi i imago. Fitoplazma *Flavescence doree* se ne prenosi na potomstvo cikade. Suzbijanje cikade vrši se na osnovu monitoringa, kontinuiranog pregleda naličja listova na prisustvo larvi cikada i utvrđivanja njihovog razvojnog stadijuma. Monitoring odraslih jedinki obavlja se putem žutih lepljivih ploča, čime se utvrđuje pojava, brojnost, dužina trajanja aktivnosti cikade.

Prvi tretman se sprovodi kada su prisutne larve trećeg razvojnog stadijuma, a naredni za deset dana nakon prvog tretmana. Treći tretman izvodi se u veoma ugroženim područjima i matičnim zasadima. Registrovani insekticidi za suzbijanje cikade su na bazi bifentrina, buprofezina i buprofezina+fenpiroksimata. Inditektne mere suzbijanja kako bi se sprečilo širenje fitoplazme, odnose se i na upotrebu zdravog sadnog materijala sanitarni pregled zasada, uklanjanje zaraženih čokota, uništavanje divlje loze u okruženju, uništavanje korova, uništavanje napuštenih zasada.

*Bojana Karapandžić, dipl. ing.polj.*

## **Radovi u vinogradu (maj-jun)**

Period maj-jun je krcat radovima u vinogradu. Od pravilno izvedenih agrotehničkih mera u mnogome zavisi količina i kvalitet roda. Tačne datume izvođenja pojedinih radova teško je precizirati jer se, zavisno od meteoroloških uslova, loza nalazi u različitim fazama, odnosno podfazama razvića.

Zato ćemo nešto reći o merama koje treba sprovesti zavisno od intenziteta porasta lastara.

U ovom periodu lastari dostignu dužinu od 15-20 cm i tada se sprovodi mera zelene rezidbe - lačenje. Lačenje se još naziva i plevljenje lastara. To je, u stvari, odstranjivanje lastara koji nepotrebno troše raspoloživa hraniva. Na taj način se ispravljaju greške načinjene pri rezidbi na zrelo, a istovremeno ovo služi za usklađivanje bujnosti i rodnosti sorte. Lačenjem se odstranjuju lastari sa višegodišnjeg stabla i delova kordunice. Zatim se uklanjaju nerodni lastari kako bi se omogućila bolja ishrana rodnih. Ako su iz istog okca izbila dva lastara, lačenjem se uklanja manje razvijen i slabije rodan, a ostavlja se razvijeniji i rodniji. Lačenje se obavlja ručno jer se lastari u tom porastu vrlo lako očenjavaju. Ukoliko se sa lačenjem zakasni pa se izvodi kada lastari dostignu duži rast ono se mora izvoditi makazama.

Vezivanje zelenih lastara obaviti kada lastari dostignu dužinu 25-30cm (a pre cvetanja) kako ne bi došlo do povređivanja i lomljenja lastara.

Nakon većih padavina na zemljištu u vinogradu se se stvara pokorica koju treba češćom plitkom obradom zemljišta razbijati. Istovremeno do cvetanja loze treba sprovesti 1-3 kopnje u cilju uništavanja korova oko čokota. Kopnja i razbijanje pokorice u međurednom prostoru doprinose očuvanju vlage i stvaranju povoljnih uslova za razvoj loze. Obrada u međuredu u zavisnosti od činilaca (vlage, korov), obavlja se putem oruđa kao što su tiler, tanjirača, cultivator I rotofreza dubine 6-8cm.

U ovom periodu treba obaviti i prihranu vinove loze. Prihranjivanje se obavlja nekim od azotnih đubriva.



Količine zavise od starosti zasada, rodnosti u predhodnoj godini i niza drugih činilaca. Najčešće se po aru vinograda upotrebi 10-15 kg KAN-a. Prihranjivanje se može obaviti i upotrebom folijarnih đubriva.

Do cvetanja loze obavezno se primenjuje mera prekraćivanja lastara. Prekraćivanje lastara predstavlja uklanjanje dela lastara sa ciljem da se njegov porast zaustavi na desetak dana i za to vreme hrana usmeri u cvasti. Razlikuju se dve mere: pinsiranje i zalamanje lastara.

Pinsiranjem se uklanja vrh lastara sa nekoliko mladih listova. Ako se pinsiranje sprovede neposredno pred cvetanje poboljšava se oplodnja.

Zalamanje lastara se sprovodi onda kada lastari dostignu dužinu iznad zadnjeg reda žice ili rastu u međuredne prostore i ometaju obavljanje drugih mera. Pri zalamanju se mora voditi računa da na rodnom lastaru iznad zadnje cvasti ili grozda ostane 8-10 listova neophodnih za pravilnu ishranu grozdova.

Treći vid zalamanja odnosi se na zalamanje ili uklanjanje zaperaka. Ukoliko je sortna karakteristika velika razgranatost lastara (dosta zaperaka npr. Kardinal i dr.), onda suviše veliki broj zaperaka čini špalire vrlo gustim, nedovoljno osunčanim i provetrenim. Veliki broj grozdova se tada nalazi u senci. Bolje je prekraćivati zaperke nego ih u potpunosti uklanjati. Prekraćivanje se obavlja na rastojanju od 4-6 razvijenih listova.

To su neophodne mere koje treba sprovesti u vinogradu koji je u periodu eksploatacije.

U mladim, tek posađenim vinogradima i vinogradima u drugoj i trećoj godini po sadnji, sprovodi se: redovno održavanje zemljišta u rastresitom stanju, uništavanje korova, lačenje, vezivanje lastara, nega lastara koji će služiti za formiranje vertikalnog dela stabla i krakova, kordunica, zaštita, prihranjivanje, postavljanje naslona, popuna praznih mesta u vinogradu.

Ako nastupi suša vinograd treba zaliti sa 50-80l vode po m<sup>2</sup>.

*MA Nenad Stefanovic*

## Higijena kao osnovni preduslov kvaliteta mleka

Higijenski ispravno mleko je sa malim brojem mikroorganizama i niskim sadržajem somatskih ćelija, adekvatnim sastavom mlečne masti i proteina, bez pojave neželjenog mirisa i ukusa i bez antibiotika i rezidua. Da bi se dobilo higijenski ispravno mleko, treba ispoštovati osnovna pravila higijene proizvodnje mleka. Kontrola muznih grla, samo od zdravih krava se dobija zdravo mleko, u slučaju pojave mastitisa, odmah obavestiti veterinara, obolela grla potrebno je odvojiti od ostalih zdravih krava, ona se poslednja muzi i njihovo mleko ne sme se predavati mlekari i ne sme se konzumirati.

Higijena staje, koja treba da bude komforna, okrećena, provetrena, suva, svetla i čista, sat vremena pre muže, staja mora biti počišćena i provetrena, ležišta krava moraju da imaju dovoljnu količinu prostirke koja se po potrebi menja i više puta u toku dana, takođe redovno izđubavanje, jednom do dva puta godišnje izvršiti temeljno mehaničko čišćenje, sanitarno pranje, dezinfekciju, a potom krećenje koje je najbolje sa krećnim mlekom. Takođe svakodnevno održavati higijenu tela muznog grla, u predelu stomaka, prepona, vimena i nogu, što utiče na smanjenu kontaminaciju mleka, timarenje krava treba obavljati redovno između 2 muže. Treba sprovoditi redovan sistematski pregled mužača. Lična higijena mužača utiče kako na higijenski kvalitet mleka tako i na količinu namuženog mleka, mora redovno prati ruke mlakom vodom i sapunom pre i nakon muže svake krave, a potom ih osušiti papirnatim ubrusom, potrebno je da odeća i obuća mužača budu uredna i čista, pažnju obratiti na spoljašnje povrede ruku.

Takođe postupak pravilne muže direktno utiče na kvalitet izmuzenog mleka, pripremom vimena za mužu, predmuža ili izmuzivanje prvih mlazeva mleka, masaža vimena, muža, i domuzivanje. Izvršiti obaveznu dezinfekciju papila posle muže, potapanjem u dezinfekciono sredstvo 2/3 površine sise jer se stvara zaštitni film u sisnom kanalu koji nedozvoljava prodor bakterija. Veoma je važna i higijena muzne opreme, sam pribor za mužu treba detaljno oprati i dezinfikovati neposredno posle muže, prvo se vrši pranje mlakom vodom i deterđentom, bazna i kisela sredstva se koriste za čišćenje i pranje mlekarskog pribora, preporuka je da se bazna sredstva koriste svakodnevno, a jednom nedeljno pranje kiselim sredstvom, oprani pribor se stavlja u



priručnu mlekaru da se ocedi i osuši okrenut na dole, ako je prethodno obavljena dezinfekcija preporuka je da se pre sledeće muže izvrši ispiranje pribora čistom vrućom vodom, posle svake muže proveravati gumene delove sisnih čaša. Prostorija za hlađenje mleka treba da se nalazi pored staje, koja služi za skladištenje i hlađenje mleka kao i za smeštaj aparata za mužu, od uređaja najčešće se koristi laktofriz, odmah nakon muže pristupiti hlađenju mleka, što pre treba da se postigne temperatura od 10°C, a potom i od 4°C, higijenu uređaja za hlađenje mleka treba održavati na osnovu preporuka proizvođača sredstava za pranje, rasklopive delove prati u odgovarajućim vremenskim intervalima. Primenom pravilnih higijenskih postupaka u proizvodnji mleka kao krajnji rezultat dobićemo sirovo mleko sa odgovarajućim kvalitetom koji će biti očuvan do prodaje ili prerade.

*mr Dejan Randelović*

## Poslovanje u ruralnom turizmu

Glavna pokretačka snaga ruralnog turizma je preduzetništvo (biti preduzetan). Život na selu, pored poljoprivrednih proizvoda, pruža mogućnost uključivanja u aktivnosti za turiste. Najčešće turističke aktivnosti su: usluge smeštaja, zabave (provođenja vremena) i rekreacije.

Neke konkretne aktivnosti koje se koriste u poslovanju su:

- pružanje posetiocima smeštaj i različite aktivnosti u kojima mogu učestvovati kako bi osećali poljoprivredno i ruralno iskustvo.
- pružanje posetiocima zabavu na samom domaćinstvu ili u okruženju, kao što je jahanje, planinski biciklizam, pešačenje, poseta napuštenom delu sela, posmatranje ptica, probanje vina i sl.
- pružanje formalne i neformalne edukacije kroz ture i seminare. Časovi mogu biti o lokalnoj kuhinji i načinu pripreme lokalnih specijaliteta, poseta prirodnim i kulturnim atrakcijama, organizacija radionice starih zanata, prezentacija lokalnog kulturnog nasleđa i sl.

Usluge u ruralnom turizmu mogu biti dostupne tokom cele godine ili tokom trajanja određenih sezona.

Preduzeća koja se bave ruralnim turizmom obično zapošljavaju mali broj osoba, često se oslanjaju na članove porodice ili na par osoba iz neposrednog okruženja. Ipak, uposliti lokalno stanovništvo i saradivati sa lokalnim dobavljačima daje poslovanju karakteristiku odanosti

lokalnoj zajednici. To takođe dovodi do situacije da se pruža i nudi jedinstveno lokalno iskustvo turistima, što je važno ruralnim turistima.

Kada je reč o sezonskom poslovanju, zapošljavanjem sezonskih radnika i radnika na određeno vreme, poslovanje se lakše adaptira na promene na tržištu.

Prvi korak ka započinjanju biznisa u ruralnom turizmu je da se analiziraju sopstveni resursi i potencijali, kao i resursi (prirodni i kulturni) u okolini, i tek u drugoj fazi se određuje struktura proizvoda i usluga ruralnog turizma.

Postoji više razloga za otpočinjanje posla u ruralnom turizmu. Želja za povećanjem ili održavanjem prihoda kroz proširenje postojećeg posla je najčešća motivacija.

### Šta je motivacija za bavljenje ruralnim turizmom?

Potencijalni preduzetnici u ruralnom turizmu su podstaknuti različitim motivima. Neki od tih motiva su:

- lični poslovni uspeh,
- mogućnost aktiviranja u penzionerskim danima,
- opredeljenje ka drugačijim stilovima života,
- prenositi znanja o ruralnoj sredini.

Kada je motiv da se zaradi što više, očekivanja su sledeća:

- pozitivan protok novca,
- ostvariti prihode dovoljne za nabavku opreme i pokrivanje troškova.

Finansijski uspeh je takođe relativni cilj - omogućiti zapošljavanje članova porodice i nekog od komšija ili prijatelja ili pokrivanje troškova za održavanje opreme, mogu biti nečiji uspesi.





Za poslovanje u turizmu je najteže privući dovoljan broj turista da bi posao bio profitabilan. Stav: „Samo da sagradim objekat ili započnem posao i turisti će doći“ obično ne važi u turističkoj privredi jer je veoma konkurentna, a pogotovo je teško na lokacijama udaljenih od glavnih turističkih centara.

*Igor Ristić, MA*

#### REALIZOVANE AGROPONUDE SAVETODAVACA PSSS LESKOVAC

Igor Ristić	8 agroponuda
Boban Stanković	6 agroponuda
Jelena Stojiljković	5 agroponuda
Gordana Jovanović	6 agroponuda
Mirjana Petrović	16 agroponuda
Dalibor Cvetanović	8 agroponuda
Dejan Randelović	9 agroponuda
Nenad Stefanović	8 agroponuda
Bojana Karapandžić	15 agroponuda
Aleksandar Mitić	18 agroponuda

**AGROPONUDA**  
BERZA POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA SRBIJE

Agroponuda omogućava marketing informacije o ponudi voća, povrća, žive stoke i žitarica. Ova berza poljoprivrednih proizvoda koju je pokrenulo Ministarstvo poljoprivrede plasira informacije o ponudama proizvođača koji se bave voćarstvom, povrtarstvom, ratarstvom i stočarstvom.

PSSS Leskovac sa svojim savetodavcima, pomoći će Vam u plasmanu viškova proizvoda proizvedenih na vašim gazdinstvima.

Poljoprivredni proizvođače posetite internet stranicu [www.agroponuda.com](http://www.agroponuda.com) ili nam se obratite ukoliko VI želite da ponudite svoj proizvod.



**Cene voća i povrća - kvantaške pijace u Srbiji  
za period 20.- 26.05.2019. godine**

<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>Centralna Srbija</i>				
	<i>Beograd</i>	<i>Kraljevo</i>	<i>Niš</i>	<i>Leskovac</i>	<i>Šabac</i>
Banana (Banana)	120	120	120	100	100
Grejpfрут (Grapefruit)					120
Jabuka-Ajdared(Apples-Idared)	45			20	30
Jabuka-zlatni delišes(Apples-Golden Delicious)	55			20	60
Jabuka-Greni Smit(Apples-Granny Smith)	55			20	
Jabuka-ostale(Apples-other)	70	40	40		
Jagoda (Strawberry)	115	130	120		180
Kivi (Kiwi)	190	120	120		
Kruška (Pear)	210				180
Limun (Lemon)	135	130	150	120	100
Mandarina (Tangerine)	110	110			130
Orah (Walnut)	750				800
Pomorandža (Orange)	90	90	100	80	80
Trešnja (Sweet cherry)	140	120	120		



<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>Centralna Srbija</i>				
	<i>Beograd</i>	<i>Kratjevo</i>	<i>Niš</i>	<i>Leskovac</i>	<i>Šabac</i>
Brokoli (Broccoli)	120		200		150
Cvekla (Beet)	45	40	40	30	50
Karfiol (Cauliflower)	70		130	100	150
Krastavac-salatni (Cucumber for salad)	65	60	70		100
Krompir (Potato)	75	60		80	55
Krompir mladi (Young potato)	80	80	80		
Kupus (Cabbage)	30	40	40	20	
Luk beli (Garlic)	250	400	350	300	280
Luk mladi crni (Spring onion)	25		20	20	20
Luk-crni (Onion)	100	100	100	80	90
Paprika-babura (Pepper-babura)	200			190	300
Paprika-ostala (Pepper-other)	300		180		300
Paradajz (Tomato)	130	80	70	70	160
Pasulj-beli (Beans white)	185	200			
Praziluk (Leek)	180		150	120	130
Rotkvica (Radish)	30		20	10	20
Spanać (Spinach)	70	70	50	40	90
Tikvice (Zucchini)	80	80	90		120
Zelena salata (Lettuce)	28		20	13	20
Šargarepa (Carrot)	70	70	70	70	45





Jedinica mere din/kg	Težina/ uzrast	Rasa	Beograd	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Niš	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zaječar	Leskovac	Šabac	Užice
Bikovi	>500kg	SM				260								270		240
Dviske	sve težine	sve rase	220	200	150											
Jagnjad	sve težine	sve rase	250	220	220	280	280	320	300	300	300	300	280	290	260	270
Jarad	sve težine	sve rase	220		180	200	230	220				220		250		
Junad	350-480kg	sve rase								220						
Junad	>480kg	sve rase							240							
Koze	sve težine	sve rase	140		120		150	120				140		120		
Krave za klanje	sve težine	HF														
Krave za klanje	sve težine	SM				150			150	150						160
Krmače za klanje	>130kg	sve rase		150	120	100	100									
Ovca	sve težine	sve rase	150	140	120	130	160	160		140	160	150		110	140	140
Prasad	16-25kg	sve rase	250	220	250	250	250	220	300	300	290	270	230	250	220	250
Prasad	<=15kg	sve rase		230			280		300	300	280		260			
Telad	80-160kg	HF														
Telad	80-160kg	SM				460			450	370		420		400	540	480
Tovljenici	80-120kg	sve rase	160	150	150	150	150			150			140	130	140	150





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

**Direktor 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