



*Broj 8*

***30. Avgust 2013.***



*026/711-035, E-mail: [info@psssd.org.rs](mailto:info@psssd.org.rs)  
11431 Kolari, Železnička bb, Smederevo*

***SAVETODAVNA SLUŽBA***

## ***Sadržaj:***

***Berba i čuvanje stonog grožđa .....3 strana***  
***savetodavac –Boban Marković, dipl.inž.polj. za zaštitu bilja***

***Činjenice o vinu koje sigurno niste***  
***znali!.....4,5 strana***  
***savetodavac- Vida Evstratie ,dipl. inž.polj. prehrambene tehnologije***

***Setva uljane repice: .....6 strana***  
***savetodavac - Goran Pavlović, dipl.inž.polj. za ratarstvo i povrtarstvo***

***Značaj ptica u poljoprivredi..... 6strana***  
***savetodavac – Dragomir Radić, dipl.inž.polj. za ratarstvo i povrtarstvo***

***Izgradnja mini farme.....7 strana***  
***savetodavac- Zoran Nedeljković, dipl.inž.polj.za stočarstvo***

## ***Berba i čuvanje stonog grožđa***

Stono grožđe se bere kada je najlepše po izgledu i kada je najpovoljniji odnos između šećera i kiselina. Bere se probirnom berbom, ručno, u više navrata vodeći računa da se beru grozdovi najpovoljniji za svežu upotrebu. Prilikom berbe grozdovi se pridržavaju za peteljku da bi se sačuvao pepeljak. Ubrani grozdovi se odlažu u plitku ambalažu treba da bude obložena lišćem ili hartijom da ne bi došlo do mehaničkog oštećenja. Prilikom berbe vrši se po potrebi delimično čišćenje grozdova. Ono se obavlja makazama tupih vrhova, a odstranjuju se oštećene, natrule, sitne i nedovoljno zrele bobice. Očišćeno stono grožđe klasira se prema našim standardima u extra, prvu i drugu klasu u zavisnosti od veličine grozda i krupnoće bobica. Klasirano stono grožđe pakuje se u plitku ambalažu (holandezi), u kojoj se slaže u jednom redu bez slobodnog prostora. Ambalaža se oblaže sa polumasnom hartijom različite boje. Za bele sorte upotrebljava se limun žuta, a za obojene bela hartija. Poseban momenat na koji treba obratiti pažnju je i čuvanje stonog grožđa. Najpovoljniji uslovi za čuvanje su temperatura od 0 do 2 C, relativna vlažnost vazduha od 85-90%, 2-3% ugljen-dioksida i 2% kiseonika. Pri ovoj temperaturi životni procesi u grožđu su svedeni na minimum, a visoka relativna vlažnost vazduha sprečava gubitak vode. Sprečavanje razvoja bolesti (truleži) vrši se dezinfekcijom prostora najčešće primenom sumpor-dioksida fumigacijom. U toku čuvanja može doći do sušenja peteljki već nakon gubitka 2-3% mase, dok se bobice vidno smežuravaju pri gubitku 4% mase. Pred uskladištenje preporučuje se prehladivanje grožđa. Od bolesti, tokom čuvanja najčešće se pojavljuju gljivična obolenja kao što su siva plesan (*Botrytis cinerea* Pers.) i mrka plesan (*Cladosporium* sp.). Ostale plesni se ređe javljaju (*Penicilium* sp., *Alternarija* sp., *Aspergillus* sp., *Rhizopus* sp., *Fuzarium* sp. i dr). Na svetskim tržištima sve češće se prodaje stono grožđe pristiglo iz preokookeanskih zemalja. Ono se pakuje i transportuje u specijalnim pakovanjima sa niskom dozom sumpor-dioksida. Niske doze sumpor-dioksida (1-5ppm) se održavaju pomoću generatora koji su u obliku kesa (sistem Paulin) ili ploča (sistem SYS et Grape Guard). Generatori se stavljaju u pakovanja grožđa obmotana polietilenskom folijom. Oslobođena vlažnost iz grožđa u pakovanju izaziva sporu ali kontinuiranu emisiju sumpor-dioksida koja traje nekoliko nedelja. Kvalitet grožđa iz ovakvih pakovanja je neuporedivo bolji nego iz običnih pakovanja jer je izgled grožđa mnogo lepši a grozdovi izgledaju sveži. Neki autori smatraju da su ovi načini borbe protiv *Botrytisa* nepotrebni pošto se sa više prskanja fungicidima u toku vegetacije može sa sigurnošću sprečiti napad ove truleži. Na ovaj način se eliminiše i štetno dejstvo sumpora na metalne delove uređaja za hlađenje, a ponekad i na samo grožđe. Dužina čuvanja najviše zavisi od sorte. Sorte ranijih epoha sazrevanja se kraće, a kasnijih duže čuvaju. Vrlo rane sorte (Julski muskat) mogu se čuvati desetak dana. Sorte I epohe se čuvaju do 30 dana, II epohe (Muskat hamburg) 60-90 dana, III epohe (Afuz-ali, Italija) 90-120 dana, i sorte IV epohe (Zimsko belo) 5-6 meseci u kontrolisanim uslovima. Sam režim čuvanja stonog grožđa određuje se prema sortnim karakteristikama, zdravstvenom stanju grožđa i prema zrelosti u vremenu berbe. U toku čuvanja vrši se povremena kontrola kvaliteta čuvanog grožđa koja ima za cilj kako određivanje vremena iznosa tog grožđa na tržište tako i promenu režima samog čuvanja. Inače sve promene na grožđu u rashladnim komorama se karakterišu smanjivanjem kvaliteta ili gubitkom u težini odnosno kaliranjem.

## *Činjenice o vinu koje sigurno niste znali!*



**Velika čaša s uskim otvorom povećava arome vina. Arome se šire i imaju malo prostora za beg.**

**U staroj Grčkoj, domaćin bi prvi uzeo gutljaj vina kako bi gostima pokazao da nije otrovano.**

**Odatle dolazi izreka „piti za nečije zdravlje/ uzdravlje“.**

**Pošto se degustacija vina delom sastoji od mirisanja, žene su bolji degustatori zbog razvijenijeg čula mirisa.**

**Starim rimljankama bilo je zabranjeno da piju vino i muž koji je zatekao ženu kako pije, mogao ju je ubiti.**

**Najstarija boca vina datira čak u 325.godinu posle Hrista. Nađena je kraj grada Speyera u Nemačkoj, unutar rimskog sarkofaga. Sada se nalazi u Istorijskom muzeju Pfalz.**

**Degustatori vina vrte vino u čaši, kako bi ga podstakli da pusti sve arome. Upravo zato ne pune čašu više od trećine kako se arome ne bi prelile.**

**Kada degustirate vino, zadržite ga u ustima trenutak ili dva i onda ga ili progutajte ili ispljunite u za to namenjeno mjesto. Jako dobro vino zadržaće ukus dugo u Vašim ustima. Loše vino imaće suprotan učinak.**



**Hamurabijev zakonik (1800 B.C.) uključuje zakon koji kažnjava prodavce vina koji varaju. Bacali su ih u reku.**

**Najgore mesto za čuvanje vina najčešće je kuhinja. Vino ne treba držati ni u frižiderima, temperatura je preniska.**

**Združivanje vina i hrane stvara sinergiju trećeg ukusa, koji niti jelo, niti vino, sami ne mogu ponuditi.**

**Bogatija, teža jela obično idu uz bogatija, teža vina. Lagana hrana zahteva lagana vina. Crveno vino poslužuje se uz crveno meso, belo vino s mesom i ribom i slatko vino uz deserte.**

**Čaše uvek treba držati za stalak- stopu kako toplina ruke ne bi podigla temperaturu vina.**

**Evropska vina dobivaju nazive prema geografskim lokacijama, dok neevropska vina dobivaju nazive prema različitim sortama grožđa.**

**1998. žene u Italiji pokrenule su prvu žensku organizaciju posvećenu vinu *Le Donne del Vino*. Centar grčkog društvenog i intelektualnog života bio je simpozijum (symposium) što doslovno znači „piti zajedno“. Nazvan je prema njihovoj navici mešanja vina i intelektualnih diskusija Od jedne tone grožđa dobije se 60 sanduka vina ili 720 boca.**

**Kombinacija vrste zemlje, klime, nagiba i izloženosti suncu stvara *terroir* vinograda, zbog čega je svaki vinograd i svako vino jedinstveno.**

**Standardna čaša crvenog ili bijelog vina sadrži oko 110 kalorija. Slade vino ima više kalorija.**

**S godinama crveno vino će izgubiti boju i na kraju će biti boje cigle, dok će bela vina dobiti boju, postati zlatna ili smeđe-žuta.**

## *Setva uljane repice:*

Već smo u optimalnom roku za setvu uljane repice, a nije posejan skoro ni jedan hektar ovom kulturom u Podunavskom okrugu. Uzrok tome svakako leži u nemogućnosti da proizvođači kvalitetno pripreme zemljište za setvu. Pre svega jer nedostaje vlaga u zemljištu, a svakako i odgovarajuća mehanizacija. Ako se stvore uslovi za setvu ove kulture treba imati u vidu da je optimalan rok do sredine septembra, mada postoje i određeni hibridi koji se mogu sejati i nešto kasnije. Ipak nije na odmet da se prisetime šta je potrebno da se uspešno gaji ova vredna i tražena kultura.

Što se tiče potreba u zemljištu, uljana repica najbolje uspeva na plodnim, dubokim, karbonatnim, srednjeg mehaničkog sastava, neutralne reakcije (pH 6,6 – 7,6). Može se gajiti od pH 5,5 do pH 8,5. Najbolji predusevi za uljanu repicu su: strna žita, grašak, rani krompir, povrće. Kod nas se najčešće gaji posle ozime pšenice koja zauzima značajne površine, a kao najbolji predusev je ozimi ječam koji zbog ranije žetve daje dovoljno vremena za kvalitetnu predsetvenu pripremu. Repica gajena nakon ječma sadrži značajno veći % ulja. Loši predusevi su suncokret, soja, kupusnjače i mahunarke koje imaju iste bolesti i štetočin. Posle 3-4 godine se može sejati na istoj parceli. Ljuštenje strništa je vrlo bitna operacija i nastupa odmah nakon skidanja pšenice, ječma.. Obavlja se na dubini 10 – 15 cm kojom se postiže sprečavanje gubitka vlage iz dubljih slojeva zemljišta, iniciranje klijanja semena korova kako bi se prilikom oranja oni uništili i zaoravanje žetvenih ostataka. Osnovna obrada koja se izvodi na 20 – 30 cm, najkasnije 3 nedelje pre setve. Posle oranja obavlja se drljanje.

Predsetvena priprema se obavlja setvospremačima u jednom ili više prohoda u zavisnosti od stanja zemljišta. Cilj je stvoriti sitnomrvičastu strukturu u setvenom sloju, a na samoj površini sitnije grudve kako bi se sprečila pojava pokorice.

## *Značaj ptica u poljoprivredi*

Veliki broj ptica hrani se insektima, koji inače nanose velike štete šumama i poljoprivrednim usevima. Tako su veoma korisne sve vrste senica, zebe, češljugari, grmuše, slavuji, crvenperke, žune, djetlići, laste, ševe, drozdovi, kosovi i dr, kao i neke grabljivice npr. soko, kobac, sova koji masovno uništavaju miševе i insekte, od njih su mnogi štetni. Sve sitne price, naročito senice, štiglici, detlići i dr. posebno su korisni zimi kada masovno uništavaju jaja i larve, odnosno lutke iz kojih bi se u proljeće razvilo bezbroj štetnih insekata. Ali, baš ove sitne ptice posebno su izložene raznim nevoljama, što je najizraženije zimi, kada masovno stradaju od mraza i gladi. S obzirom na njihovu veliku korist treba im zimi stvoriti povoljnije uslove za opstanak, a sve se može postići bez mnogo truda i materijalnih izdataka. Dovoljno je da izradimo izvestan broj kućica (skloništa) za ptice, postavimo ih u voćnjake, parkove i sl. Ptice grabljivice su zbog slabe reprodukcije potpuno zakonski zaštićene, jer su korisne za poljoprivredu i šumarstvo. Sova godišnje uništi oko 3.000 miševa, orao mišar oko 10.000.

Poseban značaj imaju i prepelice, jarebice, fazani i vrapci. Naime, oni pored insekata pojedu i ogromnu količinu semena korova, što je vrlo značajno u u biološkoj borbi protiv korova, ali istovremeno čini velike uštede za herbicide. Primećeno je da su se korovi masovno raširili, pre svega divlji sirak, posle masovnog izlovljavanja prepelice i jarebice, koje su praktično nestale sa ravničarskih polja, i zato ih treba pod hitno staviti pod zaštitu. Na žalost, mnogim poljoprivrednicima, čak i onima sa najvišom stručnom spremom, nije poznato da se prepelice i jarebice koriste za biološku borbu protiv štetnih insekata i semena korovskih biljaka.

## ***Izgradnja farmi svinja***

### **- IZBOR MESTA ZA GRADNJU FARME**

Zemljište za gradnju farme ne bi smelo biti podvodno, odnosno vlažno.

Norme udaljenosti između farmi i između farmi svinja i stambenih naselja su različite u različitim zemljama. Udaljenost od drugih farmi je važna zbog zdravstvene zaštite, odnosno izolovanosti, kako bi se sprečilo širenje infekcije. Udaljenost od stambenih naselja ima dvostruku ulogu: sprečavanje širenja infekcije i zaštita građaninjan od eventualnog neprijatnog mirisa.

Korisno je predvideti za farmu zaštitni pojas od drveća. Šuma štiti farmu a u isto vreme zadržavu prašinu i smanjuje intenzitet širenja neprijatnog mirisa.

### **- IZGRADNJA:**

- Farmu svinja graditi na dovoljnoj udaljenosti od stambenih zgrada, kako se ne bi ugrozio kvalitet života stanovništva
- Položaj farme u odnosu na stambeno naselje podesiti tako da glavni vetrovi duvaju od stambenih naselja prema farmi
- Obezbediti električnu energiju, kvalitetnu vodu i putnu mrežu
- Opremu prilagoditi za svaku kategoriju posebno
- Životinjama obezbediti optimalnu mikroklimu
- Ispoštovati princip proizvodnje u grupama i realizaciju principa «sve unutra-sve van»
- Predvideti dezobarijeru ispred ulaska u krug farme i dezobarijere ispred ulaza u prostorije gde se drže svinje po kategorijama
- Silosi za hranu, prostor za lagerovanje stajnjaka, prostor za utovar-istovar životinja da budu izvan dvorišta farme
- Kod većih farmi (preko 50 krmača) predvideti tuš kabine kako bi se radnici ili posetioci istuširali pre ulaska u prostor gde su životinje
- Raspored prostorija za različite kategorije svinja treba da olakša odnosno štedi vreme za zaposlene na farmi (krmačarnik, pripustilište, prasilište, odgajivalište, tovilistiše...)
- Planirati hodnike koji olakšavaju manipulaciju sa životinjama i rad odgajivača
- Instalacije za vodu i struju tako postaviti kako bi se pri postavljanju uštedelo u radu i materijalu

***Napomena: Preparate za zaštitu bilja primeniti po uputstvu proizvođača, u toku primene pesticida nositi HTZ opremu i voditi računa o karenci primenjenih pesticida.***