

---

**ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА И  
СТРУЧНА СЛУЖБА ВАЉЕВО**



**Бирчанинова 128 А, 014/3519-390, 3519-391  
e-mail: pssvaljevo@open.telekom.rs**

**Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде  
Сектор за рурални развој  
[www.psss.rs](http://www.psss.rs)**

**АКТУЕЛНИ САВЕТИ ИЗ ПОЉОПРИВРЕДНЕ ПРОИЗВОДЊЕ  
Билтен бр. 8**

**Ваљево, 28.08.2014. година**

Тираж:  
350 примерака

---

## Садржај

КВАЛИТЕТ ВОДЕ ЗА НАПАЈАЊЕ.....	3
АМБРОЗИЈА ( <i>Ambrosia artemisifolia</i> – порекло, распрострањеност, морфолошке и биолошке особине) .....	3
ГУБИЦИ ПРИ СПРЕМАЊУ СИЛАЖЕ И СЕНА .....	4
СЕТВА ЛУЦЕРКЕ У ЛЕТЊЕ-ЈЕСЕЊЕМ РОКУ .....	5

---

## КВАЛИТЕТ ВОДЕ ЗА НАПАЈАЊЕ

Вода за напајање животиња треба да буде без боје, без мириса, да је бистра, да има освежавајући укус, и да не садржи патогене микроорганизме и паразите нити штетне хемијске материје.

У природи доста често долази до знатних промена у квалитету воде због чега се она мора чешће лабораторијски – хигијенски испитати.

У пракси је познато да вода може постати извор заразе како код људи, тако и код животиња. Вода се иначе врло лако може инфицирати отпадним водама (из кланица, млекара), а и плављењем ливада и инфицирањем хране што може довести до директне инфекције животиња.

Да би проверили хемијски и бактериолошки састав воде потребно је за хемијску анализу узети један литар воде у добро испрану боцу том истом водом која се жели испитати. Код отворених бунара боца се зарони 10 до 15 цм испод површине воде. После пуњења боцу затворити такође испраним затварачем. Воду за бактериолошки преглед треба узети у лабораторијски стерилну боцу у количини од 200 до 250 мл. Ако не постоји могућност набавке стерилне боца, то и сам држалац може извршити стерилизацију помоћу топлог ваздуха (у рерни). Боцу такође затворити стерилним затварачем. Узете узорке воде треба однети што пре у лабораторију, а најбоље у времену од 6 до 8 сати. Уз боце припремити податке одакле потичу и из којих објеката за снабдевање водом (бунари, извори...).

Сточари добро знају да је снабдевање животиња водом истовремено питање здравља и продуктивности грла. Организам тежи да одржи баланс између количине воде коју одаје и оне коју прима. Неки нормативи крути не постоје, и приближно речено за различите врсте и категорије животиња и потребе за водом су различите. За велике животиње дневно треба обезбедити 40 до 50 литара, а за ситне 8 до 12 литара. Стварне потребне количине су врло варијабилне и зависе од саме животиње, средине и начина гајења, климатских фактора, температуре ваздуха, врсте хране, продукције, узраста, кондиције и друго.

Дипл. инг. Славица Петровић

### **АМБРОЗИЈА (*Ambrosia artemisifolia* – порекло, распрострањеност, морфолошке и биолошке особине)**

Пољопривредну производњу Колубарског округа и града Ваљева у последњој деценији угрожава и карантинска коровска врста – *Ambrosia artemisifolia*. Пренета је из Војводине у балираној слами и први пут регистрована на подручју Колубарског округа 2000. године и од тада се интензивно шири.

Амброзија није аутохтона врста. Она је пореклом из Северне Америке. У Западну Европу доспела је из своје постојбине са семеном детелине и луцерке. Прво се јавила у Немачкој 1863. године, 2 године касније у Француској, а затим се проширила у све земље света. Иако је присутна у нашој флори већ око 6 деценија, нема још увек

---

прихваћен народни назив; амброзија, горка метва, лимунчук, фазануша, партизанка, пеленаста амброзија и др. Иначе, има амброзија је грчког порекла и има два значења. Према првом значењу означава храну богова, а према другом значењу „неуништив, бесмртан“.

По ботаничкој припадности амброзија спада у групу главочика Asteraceae, са два најзначајнија рода *Ambrosia* и *Artemisia*.

Амброзија је једногодишња зељаста биљка и размножава се семеном. Одрасла биљка амброзија се грана од основе, густа је, обрасла перасто издељеним листовима и многобројним длакама. У оптималним условима спољашње средине биљке израстају у висину и преко 2 метра и интензивно су зелене боје. Лист амброзије је перасто дељен, режњевит и обрастао светлим, многобројним длакама. Амброзија се најлакше уочи када је у цвету. Дугачке цвасти мушких цветова штрче на врху биљке и на врху бочних грана. Мушке цвасти су интересантне, како због карактеристичног изгледа, тако и због опасног садржаја полена – алергени. Женски цветови, у којима се формира семе, су много мање упадљиви. Налазе се у пазуху листова. Семе је дуго 2,5 до 3,5 мм. Једна биљка амброзије произведе 500 – 3000 ахенија (семена), које у земљишту очувају клијавост и до 40 година.

Амброзија је касно пролећна врста. Цвета и плодоноси од јуна до септембра. Својим поленом изазива алергије код људи. У периоду интензивне продукције полена (полинације) једна биљка произведе чак 2,5 милијарди поленових зрна.

Амброзију треба сузбијати пре цветања и полинације!

Сузбијање амброзије подразумева примену механичких и хемијских мера.

Механичке мере су чупање биљке из корена или кошење. Приликом кошења препоручује се косидба испод 5 цм од површине земље, да би се спречило обнављање биљке преко њених бочних изданака.

Хемијске мере подразумевају примену хербицида. На стрништу и рудералним стаништима (поред путева, обала, пруге) препоручује се примена тоталних хербицида на бази активне материје Глифосат-а. У осталим усевима и засадима примењују се селективни хербициди, а избор хербицида зависи од:

- типа усева, засада
- фенофазе усева, засада и
- феновазе корова

Приликом избора хербицида обавезна је препорука и савет стручног лица.

дипл. инг. Весна Јанковић

## **ГУБИЦИ ПРИ СПРЕМАЊУ СИЛАЖЕ И СЕНА**

Приликом спремања силаже и сена могу настати губици у квалитету али и у квантитету спремљених хранива, те се њиховој припреми мора приступити са доста умешности и знања.

Код спремања силаже губици настају на неколико начина:

1. Губици на њиви, у транспорту, истовару и манипулацији са силажом пре сабијања. Ови губици настају сечењем стабљике на неодговарајућу висину (10-15 цм), неадекватном дужином одсецања као и због просипања насталог због неусаглашености брзине комбајна са приколицом за прихват силиране масе. На овај начин може се изгубити од 5-10% силаже.

---

2. Губици настали силирањем масе у неодговарајућој фенофази .Код кукуруза , ако је силиран у фази пре млечно-воштане зрелости ти губици су физичко-механичког карактера и настају истицањем биљног сока из силаже.Интензитет истицања сока директно зависи од количине суве материје у биљци .За кукуруз је оптимално да буде у фази 30-40 % суве материје и тада је у идеалном стању за силирање.

3. Губици настали услед недовољног сабијања, продора ваздуха и воде, и неадекватног затварања силообјекта. У оваквим условима долази до неповољне ферментације, развоја плесни и микроорганизама који разлажу силажу на продукте неповољне за исхрану стоке.Ови губици су уједно и највећи и могу се кретати и до 50% од укупне силиране масе.

#### Губици при припреми сена

Губици који настају у процесу сушења сена могу се поделити у четири основне групе:

1. Губици због дисања биљке настају док је количина влаге изнад 40%.Мањи су ако се сушење убрза, а то се може постићи гњечењем стабљике јер се тада лист и стабло суше приближно истом брзином.Ово је нарочито практично код сушења детелине и луцерке , односно оних биљака које имају дебљу стабљику.

2. Губици настали услед механичког оштећења који настају при манипулацији са сеном.Лист се суши брже од стабљике те с честим окретањем и грубим поступком долази до опадања меких делова биљке и лома листића.Ти губици се крећу око 5-15 %.Ови губици се могу спречити поступком гњечења.

3. Губици због испирања дешавају се приликом сушења сена у лошим временским условима и могу износити и до 50%.Смањују се ако се сено суши на направама за сушење и досушивањем у сушарама и настрешницама.

4. Губици због кварења у складиштима. Кварење сена има већи интензитет ако је ускладиштено са већим процентом влаге.

дипл. инг. Светислав Марковић

## **СЕТВА ЛУЦЕРКЕ У ЛЕТЊЕ-ЈЕСЕЊЕМ РОКУ**

Луцерка је једна од најважнијих крмих култура у нашој земљи. У већини газдинстава чини основ крмне базе. Њен значај све више долази до изражаја последњих година, када услед појаве екстремне суше главне културе за производњу сточне (кукуруз, соја и др.) хране дају ниске приносе. У таквим условима, ради обезбеђења довољне количине сточне хране препоручује се сетва луцерке у летње- јесењем року сетве.

Сетва почиње половином августа и траје најкасније до половине септембра. Сетва након овог датума носи са собом ризике, јер нема времена да се довољно развије, улази неспремна у зиму и постоји опасност да страда од зимских мразева. Према многим истраживањима и искуству из праксе, луцерка код нас успешно презимљава ако у зиму уђе са развијених 8 до 12 листова.

У нашим условима гајења, тек свака четврта или пета година је повољна да се сетва луцерке у овом року може обавити успешно, док су остале године неповољне, највише због недостатка влаге у земљишту у време сетве, односно појаве сушног периода у јесен. Из тих разлога, сетва луцерке у овом периоду се препоручује само на оним парцелама на којима је могуће обезбедити наводњавање. У супротном, услед

---

недостатка влаге, клијање и ницање семена је слабије, слабије је развиће, као и њено презмљавање у току зимског периода.

Када постоје повољни услови луцерка се несметано развија, може развити корен и до 1 м дубине и у наредној години дати високе приносе, чак и као двогодишња луцерка засејана у пролећној сетви.

У летње-јесењем року сетве луцерка се најчешће сеје после стрних жита, па је након жетве потребно извршити плитко заоравање стрнике, а затим основну обраду. Семе луцерке је доста ситно, а његова клица нежна и осетљива, па посебну пажњу треба посветити предсетвеној припреми земљишта. Да би ницање било што боље, површински слој земљишта, до дубине од 10 цм, треба да буде што финије обрађен и иситњен. Такође, за успешно гајење луцерке земљиште треба што боље изравнати. На неравном земљишту посебно је тешко извршити сетву луцерке на потребну дубину, обезбедити једнако ницање, а отежано је и њено кошење.

**дипл. инг. Светлана Јеринић**

*Доминантне цене живе стоке на сточним пијацама у Србији за месец јул  
2014. године*

Јединица мере (дринк)	Телогна узраст	Раса	ЦЕНТРАЛНА СРБИЈА										
			Београд Обреновац	Чакањ	Крагујевац	Краљево	Лозница	Нинс- Белин	Пирот	Поморављак	Смедерво Османовица	Врање	Зајечар
Бикови	>500kg	HF											
Бикови	>500kg	SM				220						230	
Двиске	све тежине	све расе			220	120		160					
Јагњад	све тежине	све расе		150	120	200	280	300		250	280	290	240
Јарал	све тежине	све расе		280	200	150	230				250	220	190
Јунад	<=300kg	HF		280	150								
Јунад	>=300kg	SM								240		260	
Јунад	350-400kg	све расе				220			240	240			
Јунад	>480kg	све расе			220	230			240				
Козе	све тежине	све расе		100	230		150	170				130	
Краве за клање	све тежине	HF											
Краве за клање	све тежине	SM				170			150	150		100	
Крмаче за клање	>130 kg	све расе		180	140	130		140			140		140
Овца	све тежине	све расе		120	100	100	160	150		120	150	150	
Прасад	16-25kg	све расе		220	280	200	260	280	320	230	240	250	240
Прасад	<=15kg	све расе		230	270		280	300	320	220	250	260	250
Телад	80-160 kg	HF											
Телад	80-160kg	SM				400		350	350	350		370	
Товљеници	80-120kg	све расе		180	170	180	160	180		160	160	200	170
Товљеници	>120 kg	све расе		180	160	150	150	160		150	150		160
Шилежид	све тежине	све расе			150	160		170		200	180		

*Доминантне цене житарица и сточне хране на пијацама у Србији за месец јул 2014. године*

Производ	Јединица мере	Место продаје	ЦЕНТРАЛНА СРБИЈА										
			Београд Област	Чачак	Крагујевац	Краљево	Лозница	Ниш	Пирот	Пољска	Смедерев	Врање	Зајечар
зкруњен, природно сушен)	пак 50kg	Пијаца		24		25	23	22		20		25	
зкруњен вештачки сушен)	пак 50kg	Пијаца						22		20			
сено у балама)	бала 12-25kg	Пијаца					19	20		15		18	
	пак 50kg	Пијаца		26		28	25	20				26	
чма (44% протеина)	пак 33kg	Пијаца											
во	пак 50kg	Пијаца					70						
чам	пак 50kg	Пијаца		26		26	25	25					20
ашно	пак 33kg	Пијаца					16					19	
зкруњен, природно сушен)	ринфуз	Силос											
зкруњен вештачки сушен)	ринфуз	Силос											
(нови род)	ринфуз	Силос											
	ринфуз	Силос	25,8					18					
чма (44% протеина)	пак 33kg	Силос											
гова сачма (33% протеина)	пак 33kg	Силос					16						
о брашно (мин 15% протеина)	пак 25kg	Малопродаја		50	50		43	20					
чма (44% протеина)	пак 33kg	Малопродаја	86	78	80	78	80	85	93	90	82		
ашно	пак 33kg	Малопродаја					16	20	21	25			
гова сачма (33% протеина)	пак 33kg	Малопродаја	38	45	42	36	43	45	52	50			
сено у балама)	бала 12-25 kg	Газдинство		18			17	18	20	15			

*Доминантне цене поврћа на пијацама у Србији за месец јул 2014. године*

Јединица мере (дин/кг)	ЦЕНТРАЛНА СРБИЈА											
	Београд - Каленић	Београд - Скадарска	Чачак	Крагујевац	Краљево	Лозница	Ниш	Пирот	Пољска	Смедерев Осиповица	Врање	Зајечар
Броколи (Broccoli)	300	250	150		200	250	200		150	160	150	
Карфиол (Cauliflower)	150	150	150		120	180			100	150		
Краставац – салатни (Cucumber for salad)	80	100	120	50	100	80	70	50	70	40	80	70
Кромпир (Potato)	80	80	40	40	50	50	50	50	60	40	50	40
Кромпир млади (Potato Baby)	600	100	60		50	60	40	80	70	60	50	60
Купус (Cabbage)	50	50	40	40	50	35	40	40	40	40	50	60
Лук белни млади (Spring garlic)	25	25		25		30	20	20	30	20	20	20
Лук белни (Garlic)	600	400	400	220	400	400	450	500	300	250	500	400
Лук прни млади (Spring onion)	20	20		20	25	25	12	20	30	20	20	20
Лук прни (Onion)	100	100	50	30	80	70	60	80	80	50	80	70
Паприка бабура (Pepper Babura)	350	350				300	200		200		250	
Паприка шилја (Pepper Shilja)	350	350				300		250	250	150	200	
Парадајз (Tomato)	150	150	150	100	140	120	120	150	130	100	130	120
Пасуљ – белни (Beans white)	380	350	250		350	300	320	350	320	320	320	380
Празилук (Leek)	100	100	50			100	80		100		100	100
Ротквица (Radish bunch)	30	30	30	30	30	30	25	20	30	30	20	25
Спанаћ (Spinach)	80	60	60	50	70	50	50	60	80	50	60	
Тиквица (Zucchini)	100	70	80	80	80	100	50	80	80	700	100	70
Зелена салага – комад (Lettuce – piece)	40	40	20	20	30	25	25	25	30	30	20	12
Шаргарепа (Carrot)	80	60	50	50	60	60	50	80	60	50	50	70



Доминантне цене воћа на пијацама у Србији за месец јул 2014. године

Јединица мере (днев/кг)	ЦЕНТРАЛНА СРБИЈА											
	Београд - Каленић	Београд - Склавина	Чакал	Крагујевац	Краљево	Лозница	Нови	Пирот	Пожежевац	Смедерло	Брање	Зрењар
банана (Banana)	150	150	130	100	150	130	110	150	150	120	130	120
грајфрут (Grapefruit)	140	120		100	120	120	100	130			100	
грожђе – бело остало (Grapes white other)	500	500										
грожђе – црно остало (Grapes black other)	500	500										
јаблук (Apples idared)	80	60	60		70	60	60	60		40	60	70
јаблук златни делицијус (Apples Golden Delicious)	100	80	60	100		60	80	50	150	50	60	60
јаблук Грени Смит (Apples Granny Smith)	100	80		100		50		150				70
јаблук – остало (Apples – other)	80	80	50	30	50	60	80	35	50	40	40	60
јабучка (Strawberry)	150	120	100	70	100	120	70	150	100	100	100	120
каштан (Pear)	250	200		180	150	250	180	190	300	140		220
лимон (Lemon)	200	200	130	130	130	130	140	140	130	140		130
орех (Walnut)	700	800	800	600	700	800	600	600	600	600	600	700
наранџа (Orange)	150	140	70	80	100	80	100	100	120	100		120
слива (Sweet cherry)	150	120		160	150	200	100	180	230	200		150