



***ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА СЛУЖБА
КОСОВСКА МИТРОВИЦА***

**38220 КОСОВСКА МИТРОВИЦА
УЛ.ЦАРА ДУШАНА БР.10
Тел. 028/497-031, Тел/факс 028/497-044
Емаил пскм@опен.телеком.рс
Сајт: [хпт//псс.рс](http://псс.рс)**

ПОЉОПРИВРЕДНИ БИЛТЕН

Број X бесплатан примерак
Октобар 2013.Косовска Митровица

Садржај:

РАТАРСТВО-ПОВРТАРСТВО

- **Задруге, услов опстајања на Космету**

ВОЂАРСТВО-ВИНОГРАДАРСТВО

- **Производња ракије дуњеваче**

СТОЧАРСТВО

- **Исхрана свиња**



ЗАДРУГЕ, УСЛОВ ОПСТАЈАЊА НА КОСМЕТУ

Српско становништво на Косову и Метохији после 2000-те године је остало да живи искључиво на селу, изузев Северног дела Косовске Митровице у коме живи 14000 становника. Становништво опстало на селу искључиво се бави пољопривредом, живи од пољопривреде, (конвенционална и тржишна производња). Проблеми и једне и друге производње су велики: недостатак механизације, рад на удаљеним њивама - ризичан, гајење крупне стоке несигурно (крађе), недостатак групног (заједничког) рада који је на овим просторима итекако потребан.

Формирањем заједничког рада: Интересне групе, удружења, задруге, задружног савеза и др. отклонио би све напред наведене проблеме. За наше услове како за конвенционалну тако и за тржишну производњу највише би одговарало формирање задруга као начина удруживања у заједнички рад. Формирање земљорадничких или других видова задруга оне сличне Норвешким или нашим старим умногоме би створијо амбијент рада, зарада, бољег живота и остајања на својој земљи.

Закон о задругама Републике Србије није још донешен а важећи закони нису развојно орјентисани а материја задруга урађена Законом о задругама 1996 и 98 и др. закон 2005 и 2006 године који су настали у потпуно другачијим дриштвено-економским условима, који не одговарају тренутним условима тржишта. Уређење органа управљања задругама неће бити значајније мењано, али ће бити измењени одређени механизми за привлачење средстава у задруге а оне ће бити ослобођене многих обавеза, као што је обавезно формирање резервног фонда у којем су значајна средства била заробљена.

Када је реч о процедури формирање задруге према Нацрту Закона за оснивање задруге потребно је да минимум пет лица одржи оснивачку скупштину, на којој ће усвојити оснивачки акт, задружна правила, као и изабрати органе задруге. Коначно приликом регистрације у Агенцији за привредне регистре осим уговора о оснивању и задружних правила, неопходно је поднети и записник са оснивачке скупштине задруге у којем се наводи законски представник задруге а као доказ да је уплаћен основни капитал задруге потребан за оснивање задруге прилаже се и извод са привременог рачуна у банци. Кад је реч искључиво о земљорадничким задругама, њихова основна

предност је што су за разлику од других групација произвођача знатно организованије, лакше долазе до механизације, кредита, репроматеријала, имају већи пласман производа па су самим тим и конкурентнија на тржишту.

Наше задруге које би се формирале на Космету морају се регистровати како у АПР-Србије тако и у Приштини да би остварили што бољи ефекат у коришћењу средстава ЕУ и деловале на ширем тржишту.

Процедура формирања задруга је иста стим што регистравање у Приштини захтева тј. омогућује да оснивачку скупштину одрже 2-3 лица, услов какав је у многим Европским државама.

Сматрам да је оснивање земљорадничких задруга у нашим условима преко потребно и то треба урадити у што краћем времену. Значи формирање задруга у свим српским срединама селима (више или једном), које ће се међусобно повезивати у задруге које ће деловати на већем производном подручју или у пословне задружне савезе и тако јачати позицију на тржишту. Овако формиране задруге треба одмах да покрену иницијативу изградње објекта за смештај примарних производа (хладњаче, сушаре, магацини, силоси и др.) и да у њима концентришу производе својих задруга и чувају их и продају по ценама знатно вишим него што су биле у берби.

Када успемо да одрадимо да задругари и задруге имају своје млекаре и кланице, своје млинове и пекаре и друге одговарајуће потребне прерађевачке капацитете тек тада ћемо бити спремни за дочек либерелизације тржишта Европе т.ј. подићи стандард живота и живети као сав нормалан свет.

Служба за ратарство и повртарство

ПРОИЗВОДЊА РАКИЈЕ ДУЊЕВАЧЕ



Дуња има лако препознатљиве, ароматичне плодове, који представљају добру сировину за разноврсну прераду. Прави избор је производња ракије дуњеваче, раскошног мириса и хармоничног, префињеног укуса.

Најбоља ракија се прави од Лесковачке дуње и делом Врањског дуњца. Ракију не треба правити само од дуњца због камених ћелија, јер оне ракији дају опор укус.

Прво треба обрати здраве, зреле, чисте, жуте, ароматичне и сочне плодове дуње. У одговарајућим машинама (муљачама) плодове треба добро уситнити, без оштећења

семенки, јер баш оне ракији дају горак укус. Ако је могуће најбоље је семену ложу одстранити.

Добијену масу затим сипати у чисте судове и то до 4/5 њихове запремине, па налити чистом, питком водом да огрезне. Уколико је потребно повећати сласт, додати 2 до 4% растопљеног шећера. Судове онда треба добро затворити, уз обавезно остављање отвора - одушка за истицање угљен – диоксида, јер он диже масу, која може да кипи.

Да би се процес врења правилно одвијао потребно је обезбедити оставу где температура не спада испод 17°C, а не прелази 22°C, значи оптимална температура је око 20°C. Првих дана кљук треба чешће мешати, а касније по потреби. Тако се обезбеђује кисеоник за правилан рад аутохтоних квасаца из воћа, или оних селекционисаних додатих кљуку. Истовремено се регулише и површински слој, и не ствара се плесан. При температури од 17 до 19°C процес врења траје 30 до 45 дана.

Следећа важна фаза је дестилација, која се одмах након утврђивања преврелости кљука обавља полако и стрпљиво. Дестилација се мора вршити двократно. Најпре се ферментисана комина и добија се дестилат мека ракија јачине 30% алкохола или 12 гради. Код прве дестилације важно је да комина не загори. Зато је потребно сипати у казан 10 литара воде и мешати. Када се добије мека ракија врши се друга дестилација. Након издвајања првенца, засићеног метилалкохолном, следи прихватање хладне ракије. Водити рачуна о јачини ракије, као и о моменту прекидања њеног прихвата. Добијени дестилат треба да садржи 60% алкохола.

Обавезно радити фракциону дестилацију, и то: првенац, срце, патока.

После дужег одлежавања у квалитетним дрвеним бурадима или све чешће у стакленим, снижавања јачине ракије дестилованом водом на 42 до 43 % алкохола, и одлежавања од најмање 90 дана, ракија се може конзумирати. На оваквој јачини ракија од дуње има најбоље органолептичке особине.

Да би могли да производимо дуњевачу потребно је да имамо здраве засаде дуње. Собзиром да имамо одличних услова за њено гајење, а да нам производња не би опадала, произвођаче треба што више едуковати око тога како да одржавају већ постојеће или заснују нове здраве засаде.

Служба за воћарство и виноградарство



ИСХРАНА СВИЊА

Трошкови хране (исхране) у производњи свињског меса су врло велики. Заједно са трошковима обезбеђења прасади (сопствене производње или куповине са стране) чине најмање 80% свих трошкова. Из тог разлога трошкови исхране редовно у највећој мери одлучују о укупној економичности држања свиња.

Учешће трошкова исхране зависи од више фактора. Пре свега како се обезбеђују хранива, а нарочито како се поступа са храном, односно како се она

искоришћава. У најповољнијим случајевима учешће трошкова исхране не мора да буде веће од око 33%. Али, оно исто тако може да буде и преко 50%!

Код савременог свинњогојства постоји један веома важан захтев у односу на храну. То је највећи степен **х и г и ј е н е**! Храна мора да буде апсолутно чиста и здрава. Ови поступци са храном важе већ од жетве (убирања). Настављају се преко лагеровања и конзервисања, па завршавају код припреме и поделе хране. Ово значи дуг низ и пуно момената, који заједно чине целину!

Свиње у ствари троше много хране. Код неких категорија храна се даје по вољи. Код неких се мора ограничавати (контролисано или рационално давати). Највећа жеља (или циљ) је у ствари да се сваком грлу свинја даје баш онолико хране, колико му у том тренутку треба! Код крмача се та строго контролисана појединачна исхрана већ (у великој мери) и постиже!

Код **крмача** су разлике у дневним потребама за храном највеће. То иде од само 1, па све до 8кг/дан/ крмача (на пр. када доје 12 прасади!).

Прасад још у току дојења добијају (уз сисање) одговарајућу храну. У одгоју, на пр. почев од четврте недеље живота, прасад јако повећају своју сопствену масу (тежину) чак и за четири пута! На пр. од око 7 на око 28 кг/прасе. У том периоду дневно прасе прираста од око 250грама (у почетку), па чак и преко 500 грама (на крају одгоја). И прасад „заузму“ бар 15% од све количине хране на фарми затвореног типа.

Ипак, укупна највећа потрошња хране је код свиња у тову. Код најбољих резултата прираста и искоришћавања хране дневна потрошња по товљенику креће се око 1,5 до 2,8кг. У укупној маси свиње у тову троше код затворене фарме бар 2/3 од укупне потрошње хране на фарми.

Успех у исхрани свиња у најбољој мери зависи од технологије, односно техничких решења за исхрану. Свиње су по правилу најрасположеније за исхрану два пута дневно: од око 6 до 9 и од око 15 до 18 сати. Када је топло ова времена се померају: ујутро на раније, а по подне на касније (тада чак и ноћу више троше).

На количину хране, коју свиње узимају, утиче више фактора, као на пример:

- конзистенција хране на првом месту (суво – течном),
- старост свиња,
- величина групе,
- температура околине, итд.

У просеку свиње на исхрану троше врло мало времена. Најмање када добијају течну храну. Тада само 10-15 минута/дан. Али, за узимање суве хране, пре свега брашнасте, троши се чак и три пута више.

Са сувом храном свиње у просеку троше више воде. Чак и за 25% више него са влажном или течном храном.

Међутим, са бржим узимањем хране свињама преостаје више времена као неки вишак. Тада им треба пружити што више разних „занимања“ (да чупкају сламу, или нешто за игру – краћи балвани). У сваком случају треба настојати да се што мање јавља грижење репова!

Код исхране је важно да се она узима мирно, без међусобног узнемиравања. Код тзв. оброчне исхране треба обезбедити однос 1:1. То значи исти број места за исхрану, колико је свиња (или, да свака свиња има своје место за исхрану). Ако је исхрана по вољи, онда овај однос може бити и 1 : 4.