

(ISSN 2217-8465)



ФОМИНДАУСТРИЈА

ЛИСТ ПОСЛОВНОГ СИСТЕМА ПКБ

ГОДИНА LI

БЕОГРАД, СЕПТЕМБАР 2018.

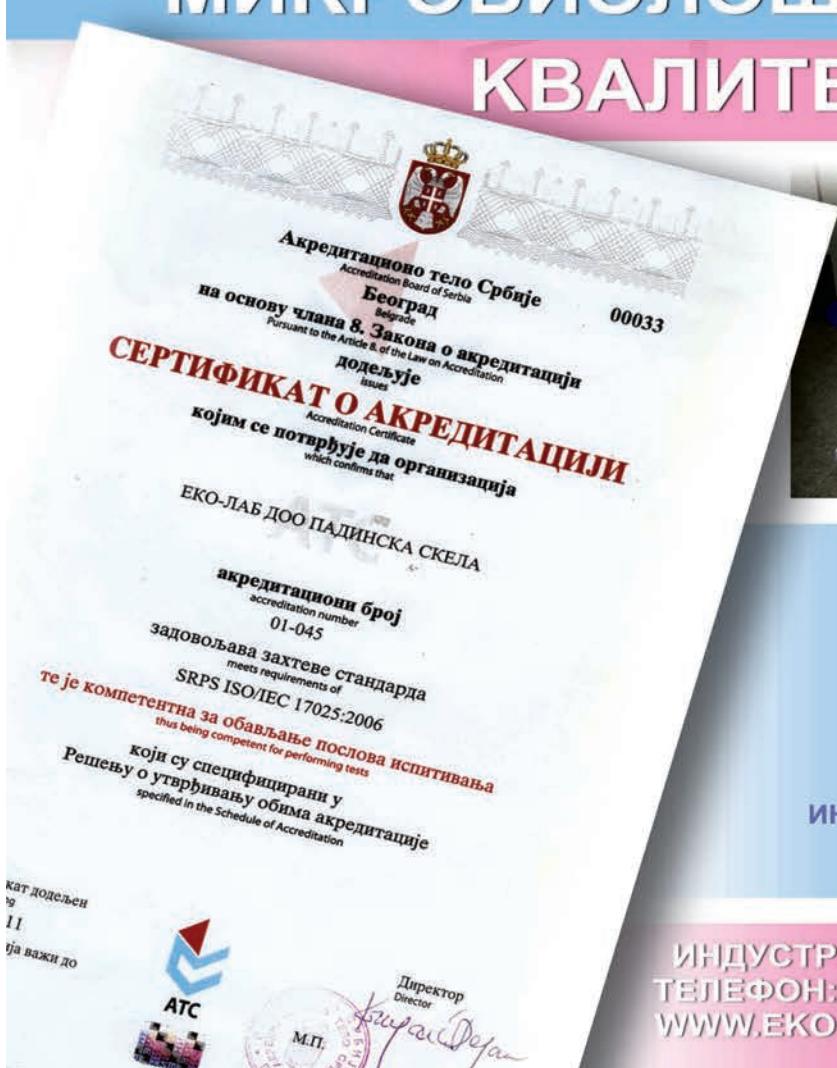
БРОЈ 1771



АДДАХРА
КУПАЦ
ПКБ-а

ЕКО-ЛАБ
ДОО за управљање квалитетом

ФИЗИЧКО - ХЕМИЈСКА ИСПИТИВАЊА
МИКРОБИОЛОШКА ИСПИТИВАЊА
КВАЛИТЕТ СЕМЕНА



КОРИСНИЦИ УСЛУГА:

МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
ПКБ КОРПОРАЦИЈА

ИМЛЕК АД

ПКБ ИНСХРА

ПКБ ИМЕС

АД ШТАРК – БЕОГРАД

ПКБ АГРОСЕМЕ

ИНСТИТУТ ЗА РАТАРСТВО И ПОВРТАРСТВО – НОВИ САД

ПКБ АГРОЕКОНОМИК

АД “ДРАГАН МАРКОВИЋ” – ОБРЕНОВАЦ

ИНДУСТРИЈСКО НАСЕЉЕ ББ, 11213 ПАДИНСКА СКЕЛА
ТЕЛЕФОН: 011/8871-401, 011/8871-794 ФАКС: 011/8871-534
WWW.EKO-LAB.CO.RS - Е-MAIL: EKOLAB@SEZAMPRO.RS



Издавач:
ПКБ Корпорација

Главни и одговорни уредник:
Весна Гајић

Редакција:
**Љиљана Риђошић,
Вера Понти
и Дејана Тошић**

Фоторепортер и технички уредник:
Душан Миладиновић

Телефон редакције:
8871-661,
8871-664
Факс: **8871-664**
Центrala:
8871-002
и **8871-121**
Локали: **142 и 155**

e-mail:**pkbpoljoindustrija@pkb.rs**

Адреса:
**11213 Падинска Скела
- Индустриско насеље 66**

Лист излази једном месечно.
Тираж 10.000 примерака.

Припрема и штампа:
**"Штампарија Борба",
Београд, Косовска 26**

**CIP - Каталогизација
у публикацији
Народна библиотека
Србије, Београд**

ПОЉОИНДУСТРИЈА:
лист пословног система ПКБ,
ISSN 2217 - 8465
- ПОЉОИНДУСТРИЈА
COBISS.SR-ID 19016706

* ДОГАЂАЈИ	стр. 4, 8
* ЕКОНОМИЈА	стр. 5
* ИНТЕРВЈУ	стр. 6 и 7
* СТОЧАРСТВО	стр. 9, 10 и 11
* ПРОИЗВОДЊА	стр. 12 и 13
* НАУКА	стр. 14 и 15
* РЕЧ СТРУЧЊАКА	стр. 17
* КУЛТУРА	стр. 18
* ЗДРАВЉЕ	стр. 19
* ТРПЕЗА	стр. 20
* ХРОНИКА	стр. 21
* ТУ, ОКО НАС	стр. 23



АЛ ДАХРА ЈЕДИНИ КУПАЦ

У Министарству привреде Републике Србије дана 13.септембра отворена је коверта са ознаком "Понуда" за куповину дела имовине ПКБ Корпорације а.д. Београд и удела у зависним друштвима ЕКО-ЛАБ ДОО, Институт ПКБ Агроекономик ДОО и Ветеринарска станица. Почетна цена дела имовине ПКБ Корпорације а.д. Београд и удела у зависним друштвима према Јавном позиву који је објављен 9. августа износила је 104,5 милиона евра. Понуда је једино достављена од стране компаније "Ал Дахра" из Уједињених Арапских Емирата. Приликом отварања понуде утврђено је да је сва достављена документација исправна. Финансијски део понуде отворен је

14. септембра. Компанија „Ал Дахра“ у понуди је навела да се обавезује да ће уплатити укупан износ од 105,055 милиона евра у готовом ради куповине дела имовине ПКБ-а, 29 одсто капитала друштва ЕКО-ЛАБ, 45,77 одсто капитала Института ПКБ Агроекономик. Продаје се 16.785 хектара земљишта у општинама Палилула, Сурчин и Зрењанин, објекти и опрема, с тим да ће на дан преузимања од стране купца бити накнадно утврђена вредност

сточног фонда, недовршене производње и залиха према попису који ће бити урађен. Процењена вредност земљишта, грађевинских објеката и опреме према извештају ревизорске куће Deloitte је 208,5 милиона евра а удела од 29 одсто капитала ЕКО-ЛАБ-а у власништву Акционарског фонда 214.700 евра, а 45,77 одсто Института ПКБ Агроекономик 431.300 евра. Када су у питању запослени према Програму за продају дела имовине

друштва и удела у зависним предузећима усвојеног на тридесет осмој ванредној седници Скупштине ПКБ Корпорације а.д. Београд одржане 06. августа, предвиђена је исплата отпремнине за све запослене на неодређено време у износу од 450 евра по години стажа код послодавца ПКБ-а, у динарској противвредности на дан исплате. Такође, купац је у обавези да по истеку првих 12 месеци након дана испуњења, има најмање 1.000 запослених, од чега 500 на неодређено време, по истеку прва 24 месеца најмање 1.000 запослених на неодређено време као и по истеку 36 месеци такође 1.000 запослених на неодређено време.

В. Г.



У ЗАВИЧАЈНОЈ ЗБИРЦИ БИБЛИОТЕКЕ "МИЛУТИН БОЈИЋ"

ПОЉОИНДУСТРИЈА МЕЂУ КЊИГАМА

Полице завичајног одељења Палилула у Библиотеки "Милутин Бојић" од августа су богатије за збирке свих бројева листа "Пољоиндустрија". То је наставак успешне сарадње Компаније ПКБ Корпорације а.д. са овом библиотеком, која је започета пре три године дигитализацијом листа.

- У дигиталној библиотеки "Милутин Бојић", која се налази на интернет адреси zavicaajna.digitalna.rs, до 5. септембра 2018. унет је укупно 1.141 број листа. Оно што је посебна вредност ове колекције јесте могућност претраживања у тексту, која се обавља на веома једноставан начин. Довољно је да унесете тражени појам (нпр. презиме,

место и слично) и пред вама ће се наћи сви бројеви "Пољоиндустрије" у којима се налази тражени појам.

Да би се додатно олакшало тражење на самој страници, тражени појам је подвучен жутом



бојом - каже Јовица Кртинић, директор библиотеке "Милутин Бојић". Захваљујући дигитализацији "Пољоиндустрије" данас је могуће на веома брз начин доћи до вредних информација из историје компаније, а приступ је потпуно слободан. Реч је о јединственој дигиталној ризници, а наш лист је засигурно први компанијски лист у земљи који је на овај начин обрађен и дат на коришћење свим заинтересованим.

Сарадња Библиотеке "Милутин Бојић" и ПКБ Корпорације овим свакако неће бити завршена, у плану је и дигитализација богате збирке фотографија, које се чувају у ПКБ.

В. Г.

ГРАДСКИ СЕКРЕТАРИЈАТ ЗА ПРИВРЕДУ

СТИГЛА СРЕДСТВА ЗА РАЗВОЈ ПОЉОПРИВРЕДЕ

Секретаријат за привреду града Београда пре шест месеци је отворио конкурс за унапређење пољопривредне производње на подручју града. Ових дана кренула је реализација програма.

Тим поводом градски секретар за привреду, Милинко Величковић, при додели пластеника породици

Милоша Станковића у Гроцкој је рекао да је ове године стигло 1.806 пријава и да ће 918 корисника добило субвенције. За реализацију четири јавни позива Град Београд одвојио је у буџету за 2018. годину 180 милиона динара. Расписани су били јавни конкурси за: пољопривредну механизацију,

приључне машине, сточарство, уматичене овце, козе и јунице, пчеларство и јавни конкурс за воћарство и повтарство. Нагласио је да Град Београд има 250 хиљада хектара пољопривредног земљишта, од тога 150 хиљада обрадивог пољопривредног земљишта, негде око 33 хиљаде

регистрованих пољопривредних газдинстава. Тако да Град Београд има и те како развијену пољопривреду и ми смо то препознали и један тренд раста субвенција од 2014. па надаље је значајно уочљив. Надам се да ћемо идуће године још више средстава одвојити за пољопривреду.

ПОТРОШАЧКИ САВЕТНИК

ПАЗИТЕ ШТА КУПУЈЕТЕ

И поред тога што прописи налажу да количина упаковане хране мора да буде изражена у литрима или милилитрима за течности, или код других производа у јединицама за масу, килограм или грам, у пракси је другачије. Код нас се, на пример, јогурт, који је у течном стању, продаје и на килограм, а сладолед, који је у чврстом, на литар.

Правилник о квалитету производа од млека није довољно прецизан, односно у њему не стоји до које густине је јогурт течност, а преко које у чврстом стању, па су неки наши производици изабрали да користе ону мерну јединицу која код потрошача ствара утисак да купују већу количину производа. Показало се да килограм и литар јогурта нису исто, купац једног килограма јогурта добије око 980 милилитара тог производа. Има и производици који јогурт продају на литар и у паковањима се заиста

налази један литар производа. Зато треба обратити пажњу, јер је јогурт који је неколико динара јефтинији, а његова количина је изражена у килограмима, заправо скупљи од јогурта производици који јогурт продаје на литар.

Овај млечни напитак није једини производ на коме стоји неадекватна мера за количину. Исто раде и производици сладоледа, који количину изражавају у милилитрима, чак и када је у питању сладолед на штапићу. Неки производици на паковањима својих сладоледа не наводе колико им је маса, већ само колика је њихова запремина. А колико је повољније изражавати тежину сладоледа у милилитрима види се на примеру паковања од 800 мл које има свега 360 грама сладоледа или сладоледа од 1.650 милилитара у којем има само око килограм сладоледа када се одузме тежина паковања. Зато



ШТА ЗНАЧЕ НАЛЕПНИЦЕ НА ВОЋУ

Овде се не ради о намери да се сакрије истина од купаца, напротив. Зато, ако водите рачуна о томе шта купујете, обратите пажњу. Налепнице које стоје на воћу и поврћу у продавницама не означавају само земљу порекла, фирму или сорту. Важан је код, који означава како је узгајан производ. Када код има четири цифре које почињу бројевима 3 или 4, значи да је у питању конвенционална производња, што значи и употребу хемије - вештачког ћубрива, пестицида... Ако је петоцифрени и почиње цифром 9, значи да је производ органски гајен, како се данас говори, односно на традиционалан начин, како се у пољопривреди гајило хиљадама година, тј. без пестицида и уз употребу стајског ћубрива. Ако производ има код од пет цифара које почињу бројем 8, значи да је производ генетски модификовани.

Обратите пажњу!



при куповини сладоледа увек треба гледати грамажу, јер она верније од запремине показује количину сладоледа коју заиста добијате.

Када је прошле године усвојен нови правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране, речено је да је основни разлог његовог доношења да обезбеди висок ниво заштите потрошача преко обезбеђивања права потрошачу да добије исправну и јасну, необмањујућу информацију о храни коју конзумира. Нажалост, ни овај правилник, као ни Правилник о квалитету хране нису прецизни до краја, што поједини производици злоупотребљавају.

Јавни дуг Србије, према подацима Управе за јавни дуг, порастао је за 1,4 милијарде евра у току ове године, са 22,9 милијарди евра (57,2 одсто БДП) колико је износио у јануару 2018. на 24,3 милијарде евра на крају јула 2018.

Према подацима Агенције за реституцију од 27. августа ове године, од ступања на снагу Закона о враћању одузете имовине и обештећењу 2011. године, од око 100.000 хектара, колико се потражује, наследницима је враћено свега 34.234 хектара.

Просечна нето плата у Србију у јуну је износила 49.226 динара, док је просечна плата са порезом и доприносима износила 68.047 динара, саопштио је Републички завод за статистику. У првој половини године плате су реално увећане за 4,2 одсто, док је реални раст бруто зарада износио 3,7 процената. У

СА ТЕЛЕКСА...

односу на прошлогодишњи јун, просечна бруто зарада била је реално већа за 2,9 одсто, док је реално увећање нето зараде износило 3,4 процента. Према евиденцији Пореске управе, у јуну је 50 одсто запослених у Србији примало плату до 38.500 динара.

Динар је већ шест година стабилан, али економски стручњаци тврде да то не треба да буде примарни економски циљ, већ раст запослености и стандарда. Стабилност курса само је средство за стабилност цене и раст привреде. Плате у Србији ни после десетак година нису порасле. Реално, сада када износе 417 евра у просеку, само су мало више него 2008. године.

Према истраживању Кофаса, међународне компаније за кредитно осигурање, међу 500 највећих компанија у Централној и Источној Европи у 2017. години нашло се 10 компанија из Србије, три више него 2016. године.

Према последњем попису Агенције за привредне регистре, у Србији је регистровано око 2.600 задруга, од тога око 1.600 пољопривредних.

Србија произведе годишње 500 милиона литара пива, од чега 130 милиона литара извезе, и други је највећи извозник пива у земље Европске уније.

Страну припремила: Дејана ТОШИЋ

ДР РАДЕ ЈОВАНОВИЋ, НАУЧНИ САВЕТНИК, РУКОВОДИЛАЦ РЕАЛИЗАЦИЈЕ САВЕТОДАВНИХ ПОСЛОВА У ПОЉОПРИВРЕДИ ИПН-а

ДИГИТАЛИЗАЦИЈА У ПОЉОПРИВРЕДИ ПОСТАЈЕ СТВАРНОСТ

Септембар је традиционално месец када се широм земље организују "Дани поља – кукуруза, соје, сунцокрета". У оквиру ове и многих других манифестација врши се промоција пољопривредних производа, воћа, поврћа, сирева, производа од меса и сплића. У организацију оваквих манифестација укључене су и Пољопривредне саветодавне и стручне службе, које су организоване у 35 центара (23 у Централној Србији и 12 у Војводини). Институт за примену науке у пољопривреди (ИПН), као овлашћена организација координира радом 23 пољопривредне саветодавне и стручне службе. О њиховом раду, активностима саветодаваца, као и стању наше пољопривреде, разговарали smo са др Радетом Јовановићем, научним саветником, руковођиоцем реализације саветодавних послова у пољопривреди ИПН-а.

*** Како бисте оценили тренутно стање наше пољопривреде, имајући у виду да сте стално на терену и да pratите рад преко 180 саветодаваца из пољопривредних саветодавних служби?**

- Изузетно је неповољно стање, нарочито на југу земље. Посебно забрињава све интензивнија депопулација сеоских средина, тако да остају празни огромни простори, а са њима и неискоришћени природни ресурси. Људи одлазе, напуштају села, недовољно се улаже у сеоску инфраструктуру. Нешто повољнија је ситуација у Војводини, где су поседи укупљени, где постоје велики пољопривредни производи, па је далеко већа могућност примене савремене агротехнике.

У нашој земљи се не обраћају око 600.000 хектара пољопривредног земљишта, нестаје око 1.200 села, а у селима Србије има око 50.000 празних кућа. Да би млади остали на селу, треба уложити у сеоску инфраструктуру и треба им створити услове за далеко квалитетнији живот. Одлазак младих са села није само наша стварност. Слично је и у земљама у окружењу. На пример, Хрватску је напустило преко 300.000 људи и поред чињенице да је, од уласка у Европску унију, у пољопривреду уложено више од шест милијарди евра. Једноставно, људи одлазе за бољим животом. Споразум о придрживању је отворио врата европским производијима, чији производи су много конкурентнији од наших. Активности које спроводимо у координацији са Министарством пољопривреде, првенствено имају за циљ да пољопривредне производије тржишно оријентишимо, како би били што конкурентнији.

Морамо бити свесни да ће ресурс као што је земљиште у будућности свакако бити искоришћен. Они који имају овај ресурс, биће на мети богатих, који ће куповати земљу јер нема доволно хране у свету. Пре или касније морамо кренути са укупњавањем поседа. У пољопривреду улази велики новац.

*** Да ли ће новац из ИПАРД и других фондова поправити стање у нашој пољопривреди?**

- Нажалост, и поред значајних субвенција и улагања, највећи број наших производија има уситњење поседе и не испуњава услове да аплицира за средства из европских фондова. ИПАРД је намењен пре

свега озбиљнијим производијима, а таквих је у централној Србији мало. Посебно је мало оних који имају новац да изведу целу инвестицију, која ће им се касније вратити. То је један од најчешћих лимитирајућих фактора.

ИПАРД може да буде генератор развоја уколико би се у већем обиму извеле капиталне инвестиције, као што су хладњаче, млекаре и други прераднички капацитети, који могу да окупе и значајан број мањих производија – коопераната на одређеном подручју. Структура газдинства у Војводини је нешто повољнија, па је далеко већи број оних који већ испуњавају услове за ИПАРД. У централној Србији мали број производија испуњава услове да аплицира за средства. Њима преостају национални програми.

*** Колико су саветодавци обучени да пруже помоћ фармерима при апликацији за средства из европских и националних програма?**

- У оквиру свог рада пољопривредни саветодавци пружају подршку пољопривредним производијима у спровођењу ИПАРД програма и обучени су и за израду бизнис планова који су неопходни код конкурисања. Значајан број фармера је аплицирао за набавку механизације из националних фондова захваљујући сарадњи са саветодавним службама.

*** На који начин пољопривредни производијач може да буде обухваћен радом Пољопривредне саветодавне и стручне службе Србије?**

- Врата Пољопривредне саветодавне и стручне службе Србије су широм отворена за све регистроване пољопривредне производије. Наши саветодавци у оквиру својих активности посебну пажњу посвећују такозваним одабраним газдинствима, које по методологији прате три године, које обилазе најмање четири пута годишње. Да би неки пољопривредни производијач био обухваћен оваквим начином рада од стране Пољопривредне саветодавне и стручне службе, треба да испуњава одређене критеријуме у погледу величине поседа, а пре свега да жели да унапреди своју пољопривредну производњу уз помоћ стручних савета саветодавца. Потом, саветодавац и власник газдинства заједнички праве план развоја газдинства у наредном периоду.

*** Како ИПН прати рад саветодаваца на терену?**

- Група за саветодавство Министарства пољопривреде и ИПН су израдили добар систем, који је у значајној мери унапредио ефикасност саветодавног рада. Последњих година развијен је софтвер који омогућава праћење рада свих саветодаваца, тако да



у сваком тренутку имамо увид које код домаћина, шта ради и које је савете дао. Стручњаци ИПН-а су стално са саветодавцима на терену и раде на унапређењу њиховог рада. Илустрације ради, само у току 2017. године, директну помоћ у производњи и увођењу нових знања и технологија од стране саветодавних служби добило је 15.469 произвођача. Посебна пажња посвећена је младима на селу. Организовали смо 146 дана поља, велики број изложби стоке, 874 предавања са више од 2.000 тема, на којима је присуствовало 14.000 произвођача. Одржано је преко 1.000 радионица. Своје активности саветодавци су имали са 186 удружења и асоцијација и задруга. Стручњаци ИПН-а су врло често предавачи и директни учесници у извођењу саветодавних активности.

Податке за економске анализе ФАДН система (увођење система књиговодства и рачуноводства на газдинствима у циљу праћења економских показатеља, који ће се користити у будућим стратегијама развоја) скупљало је 115 саветодаваца.

* На којим пројектима сада ради ИПН?

- Министарство пољопривреде и ИПН су прошле године, у циљу унапређења саветодавног рада и решавања приоритетних проблема у пољопривреди, увели модуле у саветодавни рад. Тако је концептиран модул за унапређење квалитета млека "Унапређење квалитета млека применом добрех хигијенске праксе на пољопривредним газдинствима", који је обухватио директан саветодавни рад са 904 произвођача млека. Том приликом је на 130 фарми, током целе године, у лабораторијама утврђиван квалитет млека. Према важећем правилнику о квалитету, млеко треба да има мање од 100.000 микроорганизама и мање од 400.000 соматских ћелија по милилитру, како би било сврстано у прву класу, која се и највише плаћа. Наше анализе су показале да на почетку значајан број фарми није испуњавао стандарде прописане од стране Европске уније. Радом саветодаваца за

ПКБ – СИНОНИМ ВИСОКЕ ПРОИЗВОДЊЕ

- У ИПН-у је радио и сада ради велики број научних радника из ПКБ-а. "Институт ПКБ Агроекономик" је био велики расадник кадрова, ПКБ вероватно најбољи полигон за примену савремених технологија на нашим просторима. Имао сам ту привилегију да један део своје каријере радим у "Институту ПКБ Агроекономик" (од 1992. до 1997. године). Са поносом истичем да сам из ПКБ-а понео огромно знање и искуство које ми је и те како значило. Толика концентрација стручњака на једном месту је право богатство. Искрено се надам да ће будући власници ПКБ-а препознати значај науке и задржати "Институт ПКБ Агроекономик" у оквиру компаније. Улагање у знање и науку је увек исплативо.

ПКБ је био синоним за високо развијене технологије и високе приносе. Он је толико одударао од просека земље по свим параметрима, да је увек служио другима код постављања стандарда. Ми обично оно најбоље што имамо дамо другоме, а онда се кајемо. А требало би да препознамо сопствени интерес. Свакако да је од највећег стратешког значаја да можемо да обезбедимо прехранбену сигурност сопственог становништва.

годину дана успели смо да три пута повећамо број фарми који производе млеко највишег квалитета. У току 2018. године овај модул обухватио је око 500 нових фарми.

Ове године реализују и модул "Унапређење биљне производње применом добре пољопривредне праксе у заштити биља у циљу унапређења производње јабуке, кромпира и купуса на пољопривредним газдинствима" и модул "Примена добре хигијенске праксе у циљу унапређења малине" на газдинствима која се баве овом производњом. Велики број еминентних стручњака укључен је у реализацију ових модула са циљем да се производња у овим областима унапреди, јер су оне од стратешког значаја за нашу пољопривреду. Урадили смо и велики број едукативног материјала, који је подељен пољопривредним произвођачима на целој територији Србије.

* Које активности у саветодавном раду спроводите у циљу развоја сеоског туризма и производњи традиционалних производа?

- Традиционални производи из наше земље, пиротски качкаваљ, сјенички, златарски и други сиреви, пеглана пиротска кобасица, лесковачки роштиљ, ајвар, кајмак, сремски кулен и слични производи су својеврstan бренд, чија производња може да постане значајан извор зараде пољопривредним газдинствима и допринесе њиховом опстанку на селу. То је Министарство пољопривреде и препознало, па су у последње време донети нови правила који омогућавају производњу и продају традиционалних производа у оквиру пољопривредних газдинстава. То је значајна мера, која може допринети и развоју сеоског туризма. У том циљу, у току ове године, обучено је око 70 саветодаваца који ће пружити помоћ пољопривредним газдинствима да покрену породични бизнис у руралном туризму. На тај начин биће створени услови за њихов болни пласман.

У последње време, значајна средства од стране државе уложена су у развој винарства, што је до-принело да данас имамо озбиљне производње квалитетних вина, што је такође поспешило развој туризма.

Слично се може урадити и сектору млекарства. Анализе које смо радили последњих година показују да изградња мини погона за прераду млека и добијање традиционалних производа, може да буде изузетно профитабилна. То се посебно односи на газдинства са десетак крава и производњу од 200-300 литара млека. Они могу да производе бројне производе који ће имати додату вредност. Развој сеоског туризма може значајно унапредити пласман традиционалних производа.

Један од проблема са којима се сусрећемо у овој области је што је тренутна производња ових производа недовољна. Не вреди да причамо о пиротском ћилиму као значајном бренду, ако тренутно постоји само десетак комада овог производа.

* У свету је актуелна прецизна пољопривреда. Код нас је почела са радом прва дигитална фарма. Да ли је то пут даљег развоја пољопривреде у свету и код нас?

- Дигитализација и информационе технологије су изузетно моћно средство у развоју пољопривреде. Што пре то схватимо, биће боље. То није научна фантастика, ни далека будућност, већ нешто што се у развијеном свету увек примињује, то је дугорочно решење и није скупо. Сасвим је сигурно да наши производи само применом најсавременије технологије, која укључује и дигитализацију, могу да постану конкурентни. Попут мобилне телефоније, света компјутера, интернета, којима су померене границе, тако дигитализација већ чини револуционарне промене у пољопривреди. У свету већ постоје фарме где су роботи увек укључени у органску производњу. Тамо где је требало много ручног рада уместо примене хемијских препарата, роботи раде уклањање корова и сличне послове. Примена нових технологија вам омогућује да проиверите ниво влаге у земљишту, да одредите време за третман биљака, да препознате коров по основи боје биљке, да одредите принос и површине којима треба одређена врста ћубрива.

Дакле, дигитална пољопривреда није футуризам, она је увек стварност. Дронови се у пољопривреди увек користе, роботи музу краве... Све то доприноси смањењу трошка у производњи.

Дигитализација је већ у примени на појединим газдинствима у нашој у земљи, углавном у Војводини.

Приликом боравка у Америци, био сам сведок да младић од 18 година за један дан сам засеје око 300 хектара. При томе, уопште није орао њиву, већ директно на ливади вршио сетву, убацивањем семена, тоталног хербицида и течног ћубрива уз помоћ сателита. Количина потребног ћубрива аплицирана је на основу боје траве, која је одређивана на основу снимка из сателита. Замислите онда како му може бити конкурентан неко ко малим трактором обрађује њиву од неколико десетина ари.

* Да ли је пољопривреда наша шанса?

- Нигде само пољопривреда није носилац развоја економије једне земље. Индустриска која обухвата и прерадничке капацитете, који су наслоњени на пољопривреду, истински је мотор развоја сваке земље. Становници у селима треба да користе све потенцијале у свом укружењу. Мере субвенција за унапређење пољопривредне производње морају имати за циљ да се по сваку цену сачува село, а тиме и пољопривредни ресурси на тим просторима. Субвенције не треба да буду социјална категорија што је код нас, нажалост, чест случај. Боље је дати значајнија средства неколицини озбиљних производа у једном селу, који могу да покрену развој и створе услове за опстанак осталих. Највећу пажњу треба посветити потребама младих који у пољопривреди виде егзистенцију. Све већи број младих људи завршава Пољопривредни факултет у жељи да развије сопствени бизнис. Људи са факултетима све више постају власници фарми. Само знање и примена нових технологија, размена искустава и праћење савремених тенденција, могу да доведу до даљег развоја пољопривреде.

НА "ПИОНИРУ" ОДРЖАН "ДАН ПОЉА КУКУРУЗА И СОЈЕ"

РАНИ ХИБРИДИ ЈОШ МАЛО ПОРАНИЛИ

Према величини клипа кукуруза, који је ове године крупан, ратари очекују добар квалитет зрна

Овогодишњи род премашиће вишегодишњи просек, закључили су пољопривредни стручњаци на "Дану поља кукуруза и соје", који је одржан 28. августа на ПКБ-овом газдинству "Пионир". Овај већ традиционални скуп, који је пољопривредницима први пут приказао производне потенцијале соје, организовала је Пољопривредна саветодавна струча служба из Падинске Скеле (ПССС). Служба послује у оквиру Института "ПКБ Агроекономик" који сваке године окупља пољопривредне произвођаче са територије београдских општина, са Палилуле, Земуном, Сурчином, Обреновацом, и из околних војвођанских места, Ченте, Перлеза, Опова, Сеферића и Глогоња. Поред домаћина из ПКБ-а, присуствовали су и представници најпознатијих семенских и хемијских кућа, пољопривредни стручњаци и професори са Пољопривредног факултета у Земуну. Ово је била прилика да се производијачи упознају са новим технологијама у области производње кукуруза и соје, различитим ФАО групама зрења и резултатима различите дужине вегетације у условима сувог ратарења. Циљ огледа био је да се представе најзаступљенији хибриди кукуруза и сорти соје, који се тренутно налазе у производњи. Десет семенских кућа представило је 71 хибрид кукуруза из ФАО групе зрења од 200 до 600, а три семенске куће приказало је 20 сорти соје. "ПКБ Агроекономик" је у огледу заступљен са девет хибрида: "станиша", "кристал", "маркис", "дукат", "кондор", "оркан", "максим", "дијамант" и "рубин". На земљишту типа алувијум кукуруз је посејан 9.

и 20, а соја 26. априла. Од примењених агротехничких мера спроведени су основна обрада земље, орање, тањирање и прва предсветена припрема.

НЕУЈЕДНАЧЕНО НИЦАЊЕ УСЕВА

Окупљеним гостима добротошлици је пожелела Анка Качаревић, директорка ПССС Падинска Скела, која је сумирала производну годину.

- Временски услови у фази ницања кукуруза и соје били су неповољни. Високе температуре у априлу и мају условиле су неуједначено ницање усева, поготову код соје. Сва соја никла је тек почетком маја, кад су пале прве падавине. Дошло је до убрзаног прелaska из једне фазе у другу. У овом моменту на неким парцелама кукуруз је завршио вегетацију. Жетва кукуруза из раније групе зрења почела је половином августа. Тако је вегетација ове године поранила за петнаестак, двадесет дана. У односу на вишегодишњи принос, род ће бити изнад просека – истакла је Качаревићева.

Према величини клипа кукуруза, који је ове године крупан, ратари очекују добар квалитет зрна. Недостају анализе које би потврдиле очекивања.

ИНСЕКТИ ДОЛЕТЕЛИ ИЗ КИНЕ И ЕТИОПИЈЕ

После обиласка огледа било је јасно да је година погодовала окопавинама, али и размножавању инсеката.

- Тамо где је било довољно влаге приноси ће бити изванредни јер су оплодња и наливање зрна били веома добри. Томе су погодовале и одговарајуће дневне и ноћне температуре. Иначе, принос зависи од склопа биљака и групе зрења – каже Нада

Ерић, селекционер ПКБ-ових хибрида у "Агроекономику".

О томе зашто је у оглед укључена соја, Елеонора Онђ Јовановић, саветодавац ПССС Падинска Скела, каже:

РОД СОЈЕ ИZNАД ПРОСЕКА

О томе какав ће род соје бити овог лета разговарали смо са др Срђаном Анђеловићем, руководиоцем селекције у "Делта аграру".

- Добар је оволики број етажа, број семена, по биљци. То што смо видели на терену обећава род изнад просечног, већи од 2, 5 тона по хектару. Разговарао сам данас са нашим производијачима који сеју "дукат", "галеб" и "горштак". Кажу да су задовољни изгледом усева. "Делтине" сорте већ дugo се гаје на пољима ПКБ-а. Ове године обезбедили смо квалитетно семе за око 2.000 хектара. Сарађујем са ПКБ-ом од 1992. године и овде се осећам као домаћин - истакао је Анђеловић.

- Хтели смо да производијачима приближимо различите сорте соје које не садрже генетски модификована организме (ГМО). Иначе, у Србији има мало семенских кућа које производе соју без ГМО, па је ово била прилика за пољопривреднике да разгледају оглед.

На "Дану поља" затекли смо професорку ентомологије (науке о инсектима) Оливеру Петровић Обрадовић са Пољопривредног факултета у Земуну.

- Вероватно да инсектима погодује начин гајења кукуруза у густим редовима. То доноси додатне приносе, али и влажност. Ове године соју су напале две инвазивне врсте стеница, које су у Србију стигле из иностранства. Закачиле су се за цераду на камиону, увукле у алюминијумске спојеве на авиону и "долетеле" из Америке. Једна, мрамораста стеница, дошла је из Кине, а друга, зелена, из Етиопије – каже професорка Обрадовић и најављује више посла за заштитаре биља.

Окупљени пољопривредници били су задовољни рodom, али су се покалили на високе цене репроматерија и семена. Један од њих Васа Субић, пољопривредник из Глогоња, пензионер, рекао је да је некада могао да купи ИМТ-ов трактор 587 за три вагона кукуруза, а данас за исти износ, само гуме. Закуска у "Агроекономику" била је прилика да се наука и пракса још једном нађу за истим столом.



"Дан поља" на "Пиониру"

„УЛОГА ВЕТЕРИНАРА У ОДРЖИВОЈ СТОЧАРСКОЈ ПРОИЗВОДЊИ У МЛЕЧНОМ ГОВЕДАРСТВУ ДАНАС“ (II)

МЕТАБОЛИЧКИ СТАТУС ЖИВОТИЊА

И поред оброка који је састављен по табличним принципима добре нутритивне праксе, најбитније за нас је шта су нахрањене животиње усвојиле у свој организам. Познавање метаболичког статуса запата је врло битно, како бисмо могли да превенирамо појаву клиничких метаболичких болести на фармама, малим корекцијама коришћеног оброка до тренутка вађења крви. Постоје четири оброка:

- први оброк - храниво које се налази на обрадивој површини, битан је тренутак одлуке када ће храниво бити коришћено у исхрани, повећање масе условљава пад протеинског дела хранива и обратно;
- други оброк - само складиштење хранива и манипулација на обрадивој површини, засупљеност зрна, листа и његова разбијеност;
- трећи оброк - оброк достављен пред животиње, њихова могућност конзумирања, селективност у одабиру компоненти оброка;
- четврти оброк - и најважнији, који је сварен и у потпуности искоришћен у организму животиња.

Из тог разлога метаболички статус је незамењива дијагностичка метода за процену квалитетивног оброка на фарми.

Метаболички профил је најбоље радити у јесен, када се отварају нове сило јаме и у пролеће, када стиже нова храна, односно два пута годишње.

Генерална препорука је да се метаболички профил ради као дијагностичко профилактичко средство, редован метаболички профил јесен/пролеће, или када настану велике промене у исхрани, проблеми у репродукцији, повећан процент излучења животиња, већи пад

млечности и поремећај хемијског састава млека, када се користи као дијагностичко средство (ванредни метаболички профил).

Циљ нам је да методама правовремене дијагностике препознамо метаболички субклинички проблем, како бисмо спречили настанак: клиничке форме болести метаболизма, (трошкове лечења, неизвесност у исход лечења...), смањења производних резултата (рентабилност производње...), проблема у репродукцији (изостанак првог фертилног циклуса, ембрионална угинућа плода...), инфективне болести (имуносупресија...), трошкова оброка (суфицит протеина у оброцку...).

Параметри метаболичког значаја су:

- уреа изнад 6,8 ммол/л - ембриотоксично дејство на плод;
- БХБА изнад 1,0 ммол/л код отељених крава - енергетска нестабилност животиње;
- калцијум испод 2,0 ммол/л - РС, дислокације сиришта, парезе, проблеми у репродукцији;
- укупан билирубин изнад 8,5 ммол/л - синдром масне јетре;
- глобулини изнад 49,0 г/л - запаљенска реакција организма.

Циљ нам је да на фарми имамо максимум 10 процената синдрома масне јетре у односу на број отељених крава у последњих 60 дана, затим максимум по пет одсто заостајања постељице, клиничког облика кетозе и дислокација сиришта у односу на број отељених у последњих 60 дана.

РЕПРОДУКЦИЈА

Само свеже краве могу бити носиоци успешне производње млека, што захтева познавање и рад на смањењу сервис периода на фарми и

побољшању репродуктивних параметара.

Репродуктивни параметри које треба пратити на једној фарми су:

- сервис период - време од тељења до следеће концепције, пожељно је да буде 90-120-150 дана;
- међутелидбени период - време протекло између два тељења, пожељно је да буде 365-395-425 дана;
- минимум 50 одсто стеоност крава на стању у сваком тренутку, стеоне плус засушене краве;
- максимум 12 процената засушених крава на стању у сваком тренутку;
- засушење 60 дана.

Праћење свих репродуктивних параметара је битно због правилне „лактационе криве запата“, која омогућава максималну искористивост запата и максималне производне резултате.

Циљ нам је да, када је реч о јуницима, индекс осемењавања износи 1,5 до 1,7, да се вештачко осемењавање врши при старост јуницица 13 до 15 месеци, да тежина јуници буде преко 375 килограма, висина гребена 135 центиметара. Затим, да се јунице теле са 22 до 24 месеца, да отељеност јуници износи 96 процената на број утврђене стеоности, да од броја јуници које су ушле у осемењавање 96 одсто остане стеоно.

Параметри за краве: индекс осемењавања 2,0 до 2,3, отељеност 92 процента на број утврђене стеоности, преглед крава на стеоност 30 до 40 дана, коначна потврда стеоности са 55 до 60 дана.

ФУНКЦИОНАЛНА НЕГА ПАПАКА

Функционална нега папака представља важну меру бриге о стаду крава. Применом методе по Равену постиже се добро здравствено стање папака и екстремитета животиња. Само краве код којих су редовно кориговани и лечени папци могу дати свој максимум у производњи млека. Економске штете настале услед хромости код крава су: прерано искључивање из производње (угинуће и економско клање), пад млечности пет до 35 процената, поремећаји репродукције (тихи еструси, смањена концепција, продужен сервис период), губитак телесне масе услед смањеног конзумирања хране, повећани трошкови лечења, повећан ризик од настанка запаљења млечне жлезде.

Циљеви су нам: минимум два пута годишње обрада папака, како би животиње имале правилан став екстремитета и здраве папке, приоритетна обрада папака и терапија свих хромих крава. Затим, максимум 10 одсто хромих крава на фарми, максимум 10 одсто чирева папака на фарми и максимум два одсто излучених крава по основу оболења папака.

**Бојан БЛОНД др вет. мед. спец.
ветеринарске дијететике,
Лабораторија ПКБ Корпорације
Председник Удружења ветеринара
велике праксе Србије**

(Наставак у наредном броју)



ГАЗДИНСТВО „ПИОНИР“

ПРВОКЛАСНИ ТОВНИ БИКОВИ

На фарми „Пионир“ тренутно се узгаја 1.330 грава товне јунади, просечне старости 10,5 месеци. Учешће грла старијих од 15 месеци износи 10 одсто, што, према речима Милете Риксона, технologа сточарства, говори да је структура стада повољна.

- Сви бикови који не припадају реализацији у првој класи, реализују се кроз другу или трећу класу или се испоручују мензама. Сходно томе води се рачуна о квалитету мушких телади која долазе са газдинства ПКБ-а, по свим релевантним параметрима, старости, здравственом стању, односно о томе да ли су лечена и која терапија је при том примењена. Остварујемо пун увид у квалитет оброка, који је обезбеђен у потпуности, и

његову дистрибуцију. Посебно водимо рачуна о хигијени исхране. Посебно у овом периоду, када су велике врућине, велику пажњу посвећујемо одржавању хигијене хранилица и појилице, као и ис-

пушта. Узимајући у обзир све ово, ни резултат не изостаје. У односу на претходни период, натуранлни параметри су веома добри, пре свега мислим на смањене губитке. За првих седам месеци 2018. године угинуло је 41 товно јуне и то процентуално износи три до пет одсто у односу на број телади која су примљена у производњу - каже Риксон.

Без обзира на проблеме које собом доноси инфраструктурно стање објекта, наш саговорник истиче да је проценат реализације товних бикови прве класе изнад 80 процената, просечне тежине од 430 до 450 килограма. У тову јунади се спроводе све прописане зоохигијенске и мере предвиђене Програмом мера здравствене заштите животиња.

Љ. Р.



ВЕТЕРИНАРСКА СТАНИЦА ПКБ

СМАЊЕН ПАД БРОЈА КРАВА

Здравствено стање запата говеда на фармама ПКБ Корпорације, посматрано кроз излучење и репродукцију, ове године је, у односу на 2017. годину, када је постојао тренд пада бројног стања крава, стабилније. Другим речима, негативни тренд пада бројног стања крава се смањује.

- Укупно излучење није у оквиру плана али је ситуација повољнија него прошле године. Оно сада износи 15,4 одсто изнад плана, док је прошле године било скоро 70 одсто изнад планираних оквира. То се позитивно одразило и на бројно стање крава. Томе су допринели много блажи климатски услови. Јул је прошао без екстремно високих температуре, које су јако проблематичне за интензивну производњу, а посебно због тога што на нашим фармама не постоје расхладни системи.

Када је реч о подмлатку, ситуација је такође много повољнија. Од почетка прошле године до краја јула, у категорији мушких и женских телади старости до једног месеца, имали smo губитке од преко 10,5 одсто. У категорији

телади узрасла од једног до четири месеца, губици су износили шест одсто. Ове године су те вредности у оквиру планираних. У категорији до једног месеца износе 4,3 одсто, а од једног до четири месеца 3,9 процената - каже др вет. мед. спец. Марко Катић, заменик директора Ветеринарске станице ПКБ.

Добри резултати се остварују и у тову јунади. Прошле године губици су износили 18,6 одсто од планираних пет процената на улаз, а ове године 4,94 одсто, што је испод плана.

Када је реч о репродукцији, прошле године је стеоност јуници на годишњем нивоу била нешто боља. У јулу је било више стеоних јуници, 3.022, док их је у истом месецу ове године, посматрајући годишњу стеоност, 2.781. Код крава је ситуација другачија, нешто боља у односу на прошлогодишњу. Ове године годишња стеоност је 85,29 одсто, док је прошле године износила 84,91 одсто.

На свим фармама је дошло до скраћења сервис периода.

- Редовно и континуирано спроводимо Програм мера здравствене заштите животиња,

што је обухватало и масовну вакцинацију свих грла старијих од четири месеца вакцинама против нодуларног дерматитиса и плавог језика. На нешто нижу отельивост утиче повећан број ембрионалних угинућа и абортуса. У Научни институт за ветеринарство Србије (НИИВС), редовно шаљемо узорке крви тих крава, побачајних фетуса и плодових овојница. Као по правилу, код таквих грла се налазе вируси ИБР и БВД и паразит неоспора цанинум. Програми сузбијања и искорењивања ИБР и БВД су сложени и захтевају улагање великих материјалних средстава у случају високе преваленце, као што је то случај у ПКБ-у. Потребно је извршити вакцинацију свих негативних грла и спровести мере сузбијања, које подразумевају потпуно нову реорганизацију фарми, одвајање позитивних од негативних грла и контролу кретања људи на фарми. Вектори преноса поменутог паразита су пси, којих има на фармама, а проблем уклањања паса луталица тешко решавамо и поред добре сарадње са Ветеринаром Београд.

Љ. Р.

ФАРМА „КОВИЛОВО“

ИНДИВИДУАЛНИ СМЕШТАЈ, ЗДРАВИЈА И ВИТАЛНИЈА ТЕЛАД

На фарми „Ковилово“, ове године август је месец када се интензивно припрема силажа. Пуне се велики тренчеви, а 12. августа је напуњен и покрiven велики тренч број 4, капацитета око 3.000 тона, док је пуњење великог тренча број 2 у току. Према првим показатељима, овогодишња силажа ће бити квалитетнија од прошлогодишње, што ће се, између остalog, позитивно одразити на производњу млека.

- У протеклом периоду избетонирали смо плато за постављање нових кућица за индивидуални смештај телади. Укупан број кућица повећан је за 40 и сада их има за смештај око 105 телади. Овај вид смештаја се показао као пун погодак јер угинућа у овој категорији, за првих седам месеци ове године,



износе 2,64 одсто и углавном су забележена у зимском периоду, док лети готово да и нема проблема. Телади из индивидуалног смештаја иду у групни, где такође постижемо добре резултате. Телади су здрав-

крава на годишњем нивоу, посебно од октобра прошледе године.

- У претходном периоду имали смо висок процент крава у засушењу и ниској лактацији али у наредном периоду очекујемо повећање броја отељених крава, што нам улива наду да ће бити више помузеног млека по крави. С друге стране, летњи период узима данак у производњи млека. Смештај грала у зиданим



ија и виталнија и угинућа у категорији од једног до четири месеца износе 2,82 одсто - каже Виктор Радоњић, руководилац сточарске производње. Болији резултати се постижу и у другим параметрима производње, скраћен је сервис период, повећава се укупан број крава, а виши је и процент стеоних

шталама додатно отежава микроклимат и саму производњу, а ми настојимо да краве што безбедније преброде ове врућине. Протекле недеље просечна производња млека по крави на годишњем нивоу износила је 6.404 литра - каже Радоњић.

Љ. Р.

ФАРМА „ПАДИНСКА СКЕЛА“

ПОДМЛАДАК ЗА ПОНОС

На фарми „Падинска скела“, када смо је обишли крајем августа, с поносом истичу добре производне резултате које постижу при узгоју приплодног подмлатка.

Према речима Драгана Јаковљевића, руководиоца сточарске производње, посебно добре резултате

постижу при узгоју најмлађих категорија телади.

- Добре резултате постижемо захваљујући поштовању технологије производње, раду непосредних извршилаца и технолога, који брину о најмлађим категоријама подмлатка. Током јула, у категоријама телади од нула до једног месеца и од једног до

четири месеца, имали смо губитак од по 1,39 одсто, док је планом предвиђен губитак, за обе категорије, од по четири процента. За укупно седам месеци ове године, губици у категорији од нула до једног месеца износе 3,03 одсто, док су у категорији од једног до четири месеца 2,74 одсто.

Поред тога, на фарми имамо висок проценат првокласних јуници, 92 одсто је у првој и првој „А“ класи. Квалитет приплодног подмлатка, који након тељења улази у експлоатацију, гарант су, између остalog, стабилне и високе производње - каже Јаковљевић.

Како нам је рекла Светлана Шпољар, технolog на сточарству, током седам месеци ове године произведено је 7.485 литара некоригованог млека по крави на годишњем нивоу, односно 7.734 литра коригованог млека. Просечна дневна производња по крави износила је 21,19 литара, а млеко је у просеку садржало 3,72 одсто млечне масти.

За стабилну и високу производњу потребно је обезбедити и доволно квалитетне хране, што на овој фарми управо чине. Новом силажом, за само четири радна дана, а радило се и ноћу, напуњена су два сипоса. У њима је смештено 8.140 тона зелене масе, за коју на фарми кажу да је одличног квалитета, богата зрном и с добрым процентом све материје.

Љ. Р.



Цемал Рамадани и Горан Стошевски

НА ПОЉИМА ПКБ-а

ДАНОНОЋНА ЖЕТВА

Од засејаних 3.918 хектара пожњевено 484 хектара, са просечним приносом од 9,94 тоне натураног семена које је смештено у силос

Много више посла сачекало је ратаре на пољима ПКБ-а у септембру него у исто време лане. Већи род изискује више посла, веће ангажовање механизације и људства на терену. Имајући у виду прелиминарне резултате жетве, очекује се бољи род окопавина, због бољег распореда падавина у току године.

Жетва семенске луцерке завршена је на 213 хектара, са просечним приносом од 305 килограма по хектару. Окончана је жетва црвене семенске детелине на "Дунавцу", на 23 хектара, са просечним приносом од 409 килограма по хектару, као и жетва семенског сунцокрета на 316 хектара, са приносом од 1,1 тона по хектару. То је један од веома добрих приноса ове године, којима се могу похвалити ратари у ПКБ-у.

У току је пети откос луцерке. На "Дунавцу" је избалирао 155 хектара, а принос је 1,4 тоне, на Ковилову 104 хектара, где је род 1,2 тоне. На "Лепушници" је у току припрема сенаже петог откоса са око 200 хектара, са просечним приносом око две тоне. Завршена је берба семенског кукуруза, са просечним приносом 5,6 тона у клипу. После сушења и круњења значе се коначни резултати.

КВАЛИТЕТНИЈА СИЛАЖА

- Орање је у смањеном обиму због ангажовања трактора у жетви и на другим пословима. До сада је узорано око 3.000 хектара, а остали пратећи радови, као што је припрема за сетву, прате агророкове.

Прекинуто је растурање стајњака (до сада је растурен на 628 хектара) и биће настављено кад се заврши убирање усева са поља.

У току је јесења сетва луцерке. Од планираних



387 хектара, посејано је 82 хектара, или на 21 одсто површина. У току је сетва уљане репице. Од планираних 1.089 хектара, посејано је 164 хектара или 15 одсто површина – каже Божа Марковић, главни инжењер за мелиорацију у ПКБ-у.

Ратари жању меркантилни сунцокрет, који је посејан на 1.847 хектара и соју (меркантилну и семенску) на 2.880 хектара. До 11. септембра пожњевено је 1.131 хектара меркантилног сунцокрета, са просечним приносом од 3,3 тоне. Покошено је 14 одсто површина или 395 хектара, са просечним приносом од 3,3 тоне.

РЕКОРДАН РОД

У току је жетва меркантилног кукуруза, која траје даноноћно 24 сата. Од 3.918 хектара, које је планирано за жетву, пожњевено је 484 хектара, са просечним приносом од 9,94 тона по хектару натураног зрна које је смештено у силос.

- Просечна влага кукуруза креће се од 14,5 до 18 процената, у зависности од хибрида. Транспортује се у силос и тамо се по потреби суши. До 11. септембра пожњевено је 12 процената од укупне количине. Киша повремено зауставља жетву соје и сунцокрета, што додатно успорава жетву. У убирању усева укључена су два нова комбајна "њу холанд" који постижу много боље учинке постижу на терену од старих – каже Марковић.

Ове године силажа ће бити квалитетнија него лане. Задњи килограм припремљен је на газдинству "7. јули". Испуњен је зацртан план од 76.181 тона, што је сасвим довољно за потребе ПКБ-а. Припрема је почела 1. августа, а завршена је 10. септембра. Ислирано је око 2.339 хектара, из прве и друге сетве, укупне масе од 79.145 тона, што је за три процента више од плана.

- Раније него прошле године почели смо припрему силаже. Зрна је било више него лане и стабљика кукуруза је ове године квалитетнија. Силирање је било прекидано због кишне и квркова на комбајнима и осталој пољопривредној механизацији. Не знамо какав ће бити квалитет док се не заврши ферментација, када се врши узорковање. Влага се кретала од 27 до 28, па је ишла до 45 процената. Припремили смо и 300 вагона силаже екстерно, за потребе других – каже Марковић.

Ратари су одлучили да "Партизанском прелазу" кримпирају (гњече) меркантилни кукуруз, пожњевен са осам хектара. На "Младости" је око 80 тона јечма искримпирало и спаковано у пластичну фолију - "кобасицу". Кримпираним кукурузом појачава се енергетска вредност сточног оброка, који се додаје у силажу, сенажу и остале компоненте миксованог оброка.

В. П.

НАВОДЊАВАЊЕ УЉАНЕ РЕПИЦЕ

- Крајем јула прекинули смо наводњавање кад су искључене пумпе на "Кишвари". Ренџери су радили до краја јула, а у августу није било потребе за вештачком кишом на пољима ПКБ-а. У земљишту је било добра залиха влаге, а током августа оне су искоришћене.

"ИНСХРА" И НЕДЕЉОМ НА ПОСАО

Од 16. августа од 6. септембра у силосе "Инсхре" ускладиштено је 2.455.420 килограма сировог кукуруза, сазнали смо од Јелице Владковић, руководиоца радне јединице "Складиште сировина". Због сушења зрна и недостатка се-

зонаца биће много послса за деветоро радника, руководиоца и технолога, у кампањи која траје од августа, па до јануара следеће године.

У силосу у "Падинској скели" похрањено је 650 тона соје.

- Радимо у две смене радним данима и викендом, како би се жетва и пријем обавио без застоја – каже Данка Шоботовић, технолог у радној јединици "Силос и прерада соје".

В. П.

ЛЕПУШНИЦА

ГОДИНА КУКУРУЗА

За ову јесен може се рећи да је златна, не по боји лишћа већ по приносима свих пролетос посејаних култура. Рекордни род бележи се на уљаној репици, соји, луцерки, кукурузу.

На имању "Лепушница" 3. септембра на парцели 11 вредне ратаре затекли смо на жетви меркантилног кукуруза сорте Пионир. На имању је под кукурузима укупно више од 900 хектара, са 355 се скида за силажу остало је меркантилан.

Огроман жути комбајн једзио је пољем, нестајао је у облаку прашине дробећи стабљике кукуруза. Њиме је управљао Максимовић Александар - Макса, тракториста из РЈ Експлоатација пољопривредних машина.

- Милина је гледати из кабине комбајна, када из луле потекне пун жути млауз и за час напуни тракторску приколицу. Ово је засигурно година кукуруза, иако је и све друго добро родило - каже Макса са осмехом на лицу и додаје да му је ово четврти дан на жетви кукуруза. Принос на овој парцели је између 14 и 16 тона.

Макса је овог пролећа сео за управљачем новог комбајна Неј Холланд ЦР 7.90.

- Ово је најбоља машина за којом сам до сада управљао. А возио сам само најбоље "кејс", "џон дир". Ово је акциони жетвени комбајн, има два уздужна ротора и подбубња, нема самотресе, коси перфектно. Од других се издваја, брзином, прихватом масе, мања оштећења зрна, мањи расип, одличан је - каже Макса.

Ова мочна машина стигла је пред жетву пшенице, дужина хедера је више од седам метара. Показао се одличан и у жетви јечма, потом на жетви уљане репици и сада у кукурузу.

Након завршене жетве Макса креће на орање.

ПРЕВОЗ РОДАР

У складишном простору новог комбајна може да стане девет тона зрна кукуруза а са додацима и 13 тона. Када се напуни упали се црвена лампица, што је знак за претовар товара у приколицу.



Саша Бандука и Горан Митић

Рад комбајна у стопу прате Саша Бандука и Горан Митић, трактористи на имању "Лепушница", који управљају воланима трактора који вуку приколице. Они су ових дана од шест ујутру до шест увече на њиви.

- Двадесет година радим у ПКБ-у. Овде сам да превезем кукуруз до имања. Род је одличан, ово



Александар Максимовић
Макса

приколицу. Колега и ја водимо рачуна да ни зрно не испадне на земљу - каже Бандука.

Горан Митић, који је преко тридесет година на њивама ПКБ каже да је ово једна од роднијих година. Пореди је са кишовитом 2014. када је кукуруз рекордно родио.

- Највише волим пролеће, време сетве. А ова јесен је лепа. Кукуруз и све друге културе су лепо родиле. Пре неки дан нашли смо на крдо дивљих свиња. И оне воле да се засладе кукурузом - каже Митић.

ЛУЦЕРИШТЕ

Временске прилике ишли су на руку и луцерки. Тако се ових дана на свим имањима скида пети откос. Ако време послужи биће шестог а можда и седмог.

На парцели 62 на имању "Лепушница" затекли смо Митић Сашу, руковоца пољопривредне механизације.

- Ово ми је 34. година на пословима сетве, жетве и свих других пољопривредних радова у фирмама. Од првог откоса сам на овој парцели. Ово је пети откос, нешто се балира а нешто иде у сенажу. Најбољи је увек први откос. Ако време послужи биће у октобру још један сигурно, а можда и седми у новембру. Принос је одличан - каже Митић.

Док луцерка стигне за поновну косидбу Митић ће ићи на орање.

За управљачем комбајна "Јагуар 96" је већ седамнаест година.

- Слушамо се он мене али ја њега више. Зими га утегнем да сезону прођемо без застоја. Постојимо помало и ја и он. Главно је да посао не трпи - каже Митић.

В. Г.



Саша Митић

"КАЛИНА" И "ДЕСПИНА" – НОВЕ ДОМАЋЕ СОРТЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ

МУСКАТНИ УКУС БАЛКАНА

Леп и атактиван изглед грозда, отпорност на болести, која искључује хемијску заштиту, квалификује сорте за гајење у београдском реону, као и у другим виногорјима Србије

Да стено грожђе мора изгледати лепше, него оно винско, јер се купује "очима", показаће нове домаће сорте винове лозе "калина" и "деспина". У мају прошле године признате су решењем Управе за заштиту биља Министарства пољопривреде Републике Србије. На тај начин је после 18, односно више од 30 година, потврђен рад стручњака са Пољопривредног факултета у Београду. Они се предано баве контролисаним оплемењивањем, односно планском хибридизацијом винове лозе. Са карактеристикама нових стоних сорти јавност је упозната на 32. Саветовању воћара и виноградара, 27. јула у Гроцкој, у оквиру "Дана грочанских бресквара". Тим поводом штампан је "Зборник научних радова", који уређује Институт "ПКБ Агроекономик". У Зборнику је објављен научни рад "Калина и деспина, нове сорте винове лозе". Аутор је професор др Драган Николић, са Катедре за воћарство Института за хортikuлуру, Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. Рад је реализован у оквиру пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Реч је о пројекту "Примена нових генотипова и технолошких иновација у циљу унапређења воћарске и виноградарске производње".

ЈЕДИНСТВЕНИ ГЕНОТИП

Узимајући у обзир досадашње резултате оплемењивачког рада у свету и код нас, научни рад проф. Николића показао је да је могуће у истом

генотипу комбиновати отпорност на више гљивичних болести, и у исто време имати добар квалитет грожђа. Проучаване су најважније производно-технолошке карактеристике нових сорти. Испитивања су обављена на огледном добру "Радмиловац" Пољопривредног факултета, током 2015. и 2017. године. Поменуте новостворене сорте биле су материјал за испитивање. Свака од њих у огледу била је засупљена са по шест чокота. На чокотима је формиран Гијов једногубни узгојни облик. У винограду су примењиване стандардне агротехничке и ампелотехничке мере. Проф. Николић је потврдио да "калина" и "деспина" предсављају јединствене генотипове. Обе сорте су доста сличне, али су међу њима утврђене и знатне разлике. Имају потпуно отворен врх младог ластара (изданак винове лозе), равијене прашнике и тучкове - хемафродитан тип цвета, петоделан лист, средње збијен грозд, широко елиптичан облик бобице, жуту и жуто-зелену боју покожице и веома изражен мускатни укус. Леп и атрактиван изглед грозда и бобице, отпорност на болести, која искључује хемијску заштиту, квалификује сорте за гајење у условима београдског реона (грочанско виногорје), као и у другим сличним областима и виногорјима Србије.

ПОВОЉНИ УСЛОВИ ЗА ГАЈЕЊЕ

Због свих наведених особина, а нарочито због могућности узгајања у органској производњи, проф. Николић очекује ширење ових хибрида у

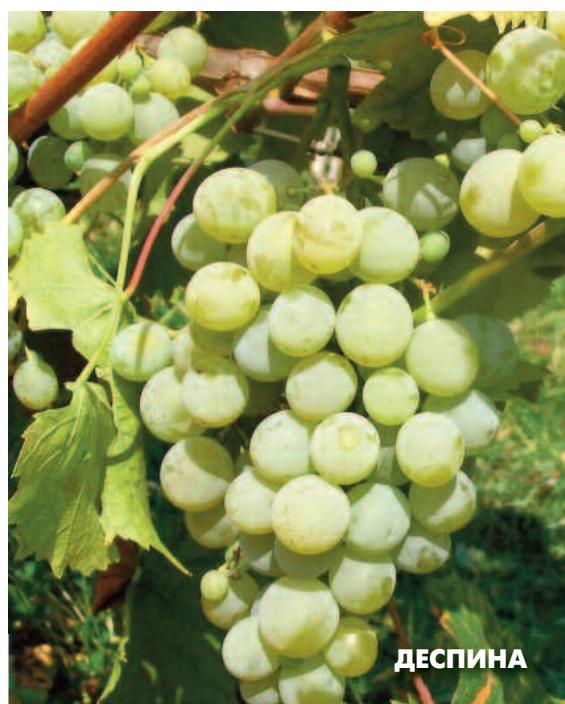
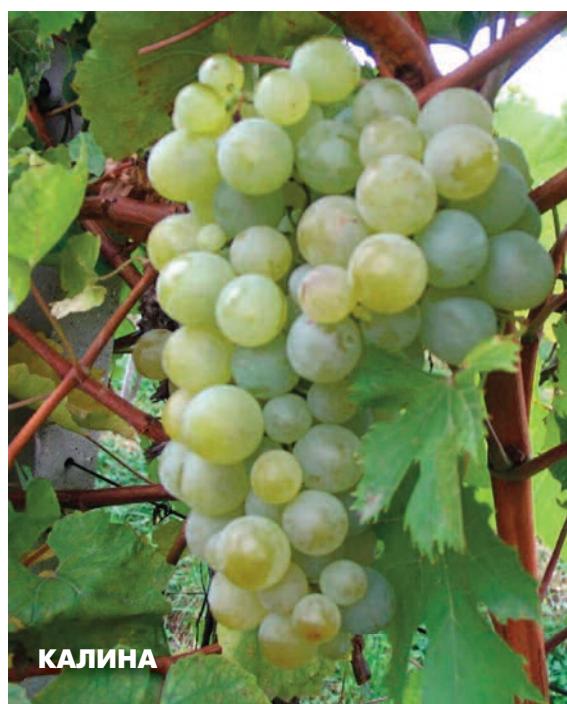
винограде широм наше земље. Испитивање сорте показале су добре производно-технолошке карактеристике. Обе сазревају у јесен, "калина" 15, а "деспина" 23. септембра. Имају задовољавајући принос, од 0,93 до 0,95 килограма грожђа по квадратном метру, масу грозда од 238 до 276 грама, и масу бобице од 3,18 до 3,66 грама. Ово су сасвим задовољавајући приноси с обзиром на то да се ради о просечној родности која је испитивана у првим годинама након садње.

ЗА АРОМАТИЧНО ВИНО

Током 60 година истраживачког рада у научно-истраживачким институцијама Србије до сада је признато и створено 75 нових сорти и клонова винове лозе. Међу њима су и сорте стоног грожђа које се користе за конзумирање у свежем стању или прераде сушењем, конзервирањем и кандирањем. Могу послужити и за прављење вина, али већина њих има мање шећера од винских сорти.

То није случај код "калине" и "деспине", које су настале укрштањем различитих "мускат хамбурга" и имају повишен садржај шећера. Код сорте "калина" садржај шећера и укупних киселина је шире износио је 17,91, а код "деспине" 20,16 процената. Добијени однос садржаја шећера и укупних киселина указује на добар квалитет и укус грожђа обе сорте. Иначе, од неки стоних сорти, са већим садржајем шећера, може се направити укусно ароматично вино. Оно би се добро продавало на италијанском, енглеском и америчком тржишту које тражи управо тај укус.

У Србији постоје веома повољни агротехнички услови за производњу великог броја сорти винове лозе. Све оне, које се гаје у нашим виноградима, на око 22.000 хектара, створене су оплемењивањем. На Пољопривредном факултету у Београду селекционари укрштајем стварају нове перспективне генотипове са већим приносом, бољим квалитетом грожђа и отпорношћу на изазиваче најопаснијих гљивичних болести и штеточина, закључио је проф. Николић.



Приредила: Вера ПОНТИ

ГРОЗНИЦА ЗАПАДНОГ НИЛА

У Србији је регистровано 11 случајева оболења од грознице Западног Нила, од којих је девет потврђено, објављено је 11. јула на сајту Института за јавно здравље Србије „Др Милан Јовановић Батут“.

Према подацима института, потврђени случајеви оболења, особа старости од 43 до 83 године, регистровани су у Београду (4), Јужнобачком (1), Јужнобанатском (5) и Подунавском региону (1).

Грозница Западног Нила у Србији је први пут откријена у лето 2012. године. Ветеринари Ветеринарског института из Краљева тада су, након анализе прикупљеног материјала са обала Саве и Дунава у околини Београда, у 150 збирних узорака установили присуство вируса Западног Нила (В3Н) код десет кућних комараца. Тиме је званично доказано да су кућни комарци *Culex pipiens* основни преносиоци В3Н на простору Србије.

Грозница Западног Нила је инфективно оболење из групе зооноза, вирусне етиологије, које се на људе и животиње преноси убодом зараженог комараца. В3Н први пут је изолован и идентификован 1937. године у сливу Западног Нила, у области Уганде.

Вирус се са афричког континента проширио на Близки исток, делове Азије и Аустралије, централну и источну Европу и Медитеран. Данас је овај вирус најраспрострањенији арбовирус на свету.

Вирус је у Европи присутан од шездесетих година прошлог века, али се повећање броја оболелих људи бележи у последње две деценије и има тенденцију пораста. Фактори који су допринели оваквој епидемиолошкој ситуацији су климатске промене, интензиван међународни саобраћај, ширење узрочника и вектора на нова географска подручја, чешће излагање људи инсектима, промене у микроорганизмима, односно резистенција на антимикробне лекове и пораст вирулентије.

РЕЗЕРВОАР ЗАРАЗЕ И ВЕКТОРИ

Примарни резервоар заразе су многе врсте

птица, код којих је инфекција најчешће без симптома болести. У ендемским крајевима вирус се одржава између птица које су заражене и комараца који се хране крвљу птица.

Главни вектор грознице Западног Нила је комарец из рода *Culex* или комарци других родова. До сада је В3Н изолован код 43 врсте комараца. Инфицирани комарци доживотно преносе узрочника.

НАЧИН ПРЕНОШЕЊА

Преношење инфекције на људе и друге животиње најчешће настаје убодом зараженог комараца. У ретким случајевима инфекција може да се пренесе путем трансфузије заражене крви, трансплантијом ткива и органа и вертикално са мајке на дете, трансплацентарно и током дојења. Вирус се не преноси међу људима путем контакта.

ПЕРИОД ИНКУБАЦИЈЕ И КЛИНИЧКА СЛИКА

Симптоми болести настају три до 14 дана након убода зараженог комараца.

Код око 80 одсто заражених особа инфекција протиче асимптоматски. Око 20 одсто инфицираних особа има благу клиничку слику у виду грознице, главобоље, мучнине, повраћања, ређе се јавља оток лимфних жлезда или појава ости на кожи груди, леђа или стомака. Поменути симптоми пролазе у току неколико дана, а у ретким случајевима могу трајати и више недеља.

Код једног оболелог на 150 инфицираних долази до развоја тешке клиничке слике са знацима упале мозга, енцефалитиса, или упале мозжаница и кичмене моздине, менингитиса, односно неуроинвазивног облика болести. Тада у клиничкој слици, поред грознице и главобоље, долази до појаве укочености врата, дезоријентације, коме, тремора, конвулзија, мишићне слабости и парализе. Ови симптоми могу да трају неколико недеља, са могућим трајним неуролошким оштећењима.

На инфекцију су осетљиве све старосне групе људи али особе старије од 50 година имају већи ризик за настанак неуроинвазивног облика болести. Инфекција доводи до стварања имуностета.

ДИЈАГНОСТИКА И ЛЕЧЕЊЕ

Дијагноза оболења лабораторијски се потврђује на основу присуства IgM антитела на В3Н у серуму и цереброспиналној течности.

Против ове болести нема специфичне терапије, а обично се завршава потпуним опоравком након неколико недеља или месеци. У случају теже клиничке слике, оболели се хоспитализује.

МЕРЕ ПРЕВЕНЦИЈЕ

Најефикаснији начин превенције је спречавање убода комараца, при том треба имати у виду да су најактивнији у сумрак и зору.

Треба избегавати боравак у шуми, поред мочваре и у сличним подручјима, где је велика концентрација инсеката. Приликом боравка у природи и на отвореном, препоручује се употреба репелената, средстава која одбијају инсекте. Одећа треба да покрива руке и ноге.

У циљу смањења броја комараца у затвореном простору, препоручује се коришћење заштитних мрежа и заштитних средстава у облику таблета, течности и слично.

Смањење броја комараца на отвореном, где се ради, игра или борави, постиже се исушивањем извора стајаће воде која је потребна за све фазе развоја комараца. Најмање једном недељно треба испразнити воду из посуда за цвеће, посуда за храну и воду кућних љубимаца, канти, бурди, лименки, украсних базена и слично.

Овлашћене стручне службе раде на систематском сузбијању ларви и одраслих форми комараца.

Вакцина против грознице Западног Нила за примену код људи не постоји, али више компанија спроводи истраживања и ради на њеном стварању.

Љиљана РИЂОШИЋ





ИНСТИТУТ ПКБ АГРОЕКОНОМИК

СОРТЕ ПШЕНИЦЕ

ПКБ Визељка

ПКБ Талас

ПКБ Ратарица

ПКБ Млинарка

ПКБ Витка

ПКБ Лепокласа

БГ Царица

ПКБ Аренा

БГ Меркур

ИНДУСТРИЈСКО НАСЕЉЕ ББ - 11213 ПАДИНСКА СКЕЛА
тел: +381 11/8871-175, 8871-550 факс: +381 11 8871-125
e - mail: institut-pkb@hotmail.com



ФИТОФАГНЕ ГРИЊЕ НА ПОВРЋУ

Мало је земаља у свету попут Србије које располажу тако повољним агроколошким условима за гајење свих врста умереноконтиненталног воћа. Воћарство Србије одавно је попримило тржишни карактер привређивања, док се структура производње последњих деценија врло интензивно мења у правцу гајења стоног воћа и грожђа. Произведено воће извози се на пробирљива тржишта ЕУ и Руске Федерације.

Одржива производња стоног воћа у свету и код нас све више се заснива на подизању густих засада воћака са крупном дохват руке, уз примену интензивне агротехнике, и контролисаних услова гајења (фертиригација, противградне и мреже за сенчење, заштићени простор). Високи приноси који се остварују у таквим засадима иду руку под руку са високим квалитетом плодова, који подразумева тачно дефинисану крупноћу и органолептику.

Берба представља круну гајења воћа у току једне сезоне. Она је финансијски врло захтевна за производијача, а време и начин њеног извођења захтевају високу стручност. Успех чувања воћа (дужина чувања и квалитет) зависи од низа фактора: особености сорте (тражи се присуство или одсуство допунске боје плода); степена зрелости плодова (прерана

берба јабучастог воћа доводи до ситнијих плодова, с обзиром да последњих 20 дана пред бербу плодови могу добити и до 15 одсто у својој тежини; слабије обојени плодови смежуране покожице мање су слasti и ароме; при прекасној берби масовно је отпадање плодова у воћњаку, као и појава физиолошких оболења попут јонатанових лега итд.); крупноће плодова (ситни и крупни плодови најкраће се чувају); начина и временских прилика пре и током бербе (не брати плодове по влажном времену, пажљиво брати плодове само са једним додиром и са петељком тј. плодове без убоја, оштећене покожице и ожеготина од сунца); положаја засада и типа земљишта (осунчаности засада и обезбеђености земљишта биогеним елементима); старости и стања воћака и чокота (изнурене, младе и старе биљке дају плодове мање трајности).

Оптимално време бербе заснива се на физиолошким принципима: завршетак пораста плода тече преко смене његовог успореног па на крају интензивног пораста, што је праћено смањењем па повећањем интензитета дисања тј. накупљањем а затим разградњом скроба у ткивима плода у моменту тзв. пуне (конзумне) зрелости плода. Приликом тзв. физиолошке (ботаничке) зрелости плод достиже

максималну крупноћу и престаје доток хранљивих материја у плод, док се мењача добија тамну боју и формира се слој за одвајање између петељке плода и гранчице. Моментат уласка грожђа у шарак (почетак зрења бобица) је тренутак од када треба пратити динамику његовог сазревања на сваких 6-7 а затим 2-3 дана (пред зрење). Воће и грожђе за стону употребу обично се беру у тзв. технолошкој зрелости која се налази између два горе наведена типа зрелости и она омогућава дуже чување плодова у хладњачама.

Зрелост плодова за бербу практично се може оценити неким од следећих тестова:

1. Одвајањем плода с петељком од гранчице и плода од петељке;
2. Променом основне боје покожице код јабучастог воћа из зелене у бледо жуту, тј. појавом пепељка и топивости покожице код стоног грожђа;
3. Мерењем чврстоће плода путем пенетрометра. Пенетрометар се утискује у месо плода, а сила отпора продору се исказује на скали у јединицима кг/цм². Чврстоћа меса зависи од сорте, зрелости плода и временских прилика током сезоне (у кишним годинама плод је сочнији и мекши);
4. Мерењем нивоа скроба у мезокарпу плода код јабучастог воћа, путем примење јодно-скробног теста.

Он се заснива на појави опадања нивоа скроба у плоду са наступањем његове зрелости. Тест прати разградњу скроба од центра плода (семених кућица) ка периферији (покожица плода), када се попречни пресеци потопе у растворе калијум јодида и јода. Свака сорта има оптимални моментат бербе на основу степена разградње скроба, тј. обложености пресека;

5. Мерењем нивоа растворљиве суве материје у соку плода са рефрактометром или широмером на репрезентативном узорку (плодови убрани са свих страна шпалира, са врха и при основи круне, са осунчаних и засењених делова круне и чокота, итд.);

6. Органолептичком оценом зрелости плодова за бербу, која се заснива на чулима вида, укуса и мириза. За правовремену бербу битно је препознати сортну боју и арому, а код стоног грожђа спољашњу једначност зrna у грозду, топивост покожице итд. У пракси се за одређивање времена бербе најчешће примењује више тестова и упоређују се њихови резултати. Одређивање оптималног термина почетка бербе условљено је и техничким елементима, попут величине засада, расположивости радне снаге и временских прилика.

Мр Дејан МАРИНКОВИЋ

МЛЕЧНА ГРОЗНИЦА КОД КРАВА

Низак ниво калцијума (Ca) примарно, уз смањење концентрације магнезијума (Mg) проузрокује поремећај познат као млечна грозница. Познато је да улога калцијума у организму између осталог да утиче на преношење нервних импулса. Када се појави мањак калцијума у крви, крава губи на телесној температуре, кондиција рапидно опада, животиња постаје слаба, а што време више одмиче стање се погоршава и губи снагу да стоји на ногама.

Постоје два облика испољавања овог поремећаја и то у виду клиничке и субклиничке форме. Приликом испољавања клиничке форме, крава не може да се одржава на ногама и губи

знатно на телесној температуре тј. прилично је хладна. У суб-клиничком облику симптоми нису тако јасни: крава је са приметно сниженом температуром тела, не стоји чврсто на ногама. Процес тельења је веома спор са додатним компликацијама, што се одражава кроз отежано избацивање постельице, знатно касније него што се догађа у нормалним условима.

Превентивне мере и начин лечења

Крава усваја калцијум из конзумиране хране и из телесних резерви, односно из коштане масе. У периоду пред тельење у конзумирани храни га нема дововољно за одржавање нормалног тельења и почетка лактације и зато га

организам мобилише из костију. Да би се омогућила мобилизација калцијума, неопходно је активирање тзв. мобилизационих хормона који се синтетишу у ткиву надбubreжних жлезда. Али уколико се у крви тренутно нађе вишак калцијума који је доспео преко скоро унете хране, тада због његовог позитивног баланса долази до деактивације поменутих хормона.

У практичним условима узгоја потребно је недељу дана да протекне да би се смањио ниво унетог калцијума, па тиме и поновног активирања хормона, што је недопустиво дуг период да би се мобилисале потребне количине овог минерала у периоду тельења. Практично, од почетка пери-

ода засушења у исхрани треба да буде што мање калцијума, јер је то сигуран начин да мобилишући хормони буду стално активни.

Не представља проблем ако крава непосредно пред тельење конзумира храну богату калцијумом, то неће стопирати мобилизационе хормоне. Међутим, уколико крава оболи од млечне грознице, неопходно је што пре дати раствор калцијума и магнезијума и уколико је потребно понављати поступак више пута. Препоручује се једно и давање Ca-отопине или прашка како би се спречила могућност настанка овог физиолошког поремећаја.

**Драгољуб КРАЈНОВИЋ,
дипл.инж.**

КУД ПКБ У ПОРТУГАЛИЈИ

ПО ТРЕЋИ ПУТ У ЗЕМЉИ ФАДА

Кореографијом КУД-а из Падинске Скеле, која је припремана четири дана, са 40 играча, завршен 40. Фестивал интернационалног фолклора у Аргонсиљу

Трећа срећа, кажу у народу. Овог лета, од 18. до 29. јула, Културно-уметничко друштво Пољопривредне корпорације "Београд" обрело се у Португалији, по трећи пут. Домаћини нису заборавили њихов оригинални наступ на Фестивалу интернационалног фолклора 2008. и 2009. године. Представници ЦИОФ-а, Међународне светске организације фолклора и традиционалне уметности, позвали су КУД ПКБ да поново учествује на тој смотри фолклора. Ове године у граду Аргонсиљу одржан је јубиларни, 40. по реду. И није случајно што су гости из Падинске Скеле имали посебну част да својом кореографијом затворе фестивал "Денкас до мундо". Четири дана трајале су припреме 40 играча за завршне тактова манифестије, по два пара из десет земаља, Перуа, Чилеа, Колумбије, Словеније, Польске, Сенегала, Мадеире, Индије, Србије и Португалије.

- Завршицу фестивала улепшао је ватромет. Спој португалске музике и наше кореографије изазвао је овације публике. Била је то посебна част и радост за 35

чланова КУД-а ПКБ, колико нас је путовало у Португалију. И то није била једина повластица коју смо имали. Домаћини су наше наступе на концертима, а било их је десет, увек остављали за завршни део програма. Играли смо на великом позорницима, по градовима, међу којима су Санта Марија де Феира, Сао Мигел де Соуто, Брага, Алканена, Гондомар, Аргонсиље... Португалци су били одушевљени нашим бразм играма и фантастичном

координацијом покрета. Могу да потврдим да је наш ансамбл бриљирао на сваком концерту – истакао је Раденко Маричић, директор КУД-а ПКБ. Португалци су уживали у играма из Шумадије, Топлице, Војводине, Босилеградског Крајишта, Биначке Мораве, Бујановца, у влашким и циганским играма и љубавној циганској игри из Војводине. Сваке вечери КУД из Србије изводио је различити део програма, па су код публике створили утисак

да у другој нумери наступа неки други ансамбл. Организатор фестивала имао је жељу да на затварању поново види Игре из Војводине, које акробацијама и атрактивним костимима веома привлаче публику.

Тако су и ове године играчи из Падинске Скеле у земљи фадо музике (традиционалне португалске песме), по чијим тактовима, како кажу, и душа проговори, оставили незабораван утисак. Фадо у преводу значи судбина, туга, чежња и несрћена љубав. Наш репертоар је у земљу фада унео осмех, радост живота, лепоту изворне игре, удаварања и лепршавост народног генија.

В. П.



ИГРЕ ИЗ СРБИЈЕ: Наступ КУД ПКБ у Португалији

У ЕТНОГРАФСКОМ МУЗЕЈУ ПРЕДСТАВЉЕНО НЕМАТЕРИЈАЛНО КУЛТУРНО НАСЛЕЂЕ СРБИЈЕ

ГУСЛАЊЕ УСКОРО НА ЛИСТИ УНЕСКА

Унеско је предвидео могућност да гусле од јавора, дрвета које симболизује култ предака, а опевале су догађаје из српске историје, буду део традиције и неког другог народа

Гуслари се жале да нам не дају са гуслама у Европу. Признавање епског певања уз гусле, као део нематеријалне баштине Републике Србије, пред Унеском траје скоро две године, сазнали смо од Данијеле Филиповић, кустоскиње Етнографског музеја, руководиоца Центра за нематеријално културно наслеђе Србије. Центар је у сарадњи са регионалним координаторима, у атријуму Етнографског музеја у Београду, 16. августа представио неке елементе наше баштине. Публика је била у прилици да погледа изложбу "Нематеријално културно наслеђе Србије", да се упозна са обичајима са подручја централне Србије, као што је клесарски занат. То је традиционални начин обраде камена, вековима присутан на подручју села Беле Воде, у околини Крушевца. Он је међу првима уписан у наш Национални регистар нематеријалне културне баштине. Обрада беловодског пешчара започела је још у средњем веку. На тај начин

украшавани су неки од познатих манастира моравске школе. Становништво Белих Вода је континуитет обраде очувало до данас. Посетиоцима је представљена и традиционална игра коло, фрулашка пракса, а били су у прилици да дегустирају и новопазарске мантије. Питали смо Филиповићеву, ауторку изложбе, зашто признавање епског певања уз гусле тако дуго траје?

- Поред породичне славе и кола, који се налазе на Унесковој репрезентативнји листи нематеријалне културне баштине, припрема се документација за признавање гусларства, певања уз гусле. Било је потребно израдити номинационски досије, који обухвата попуњавање упитника, видео и фото материјал. Ми смо све припремили још у марта прошле године, али процедура уписа певања уз гусле у регистар Унеска, као део нематеријалне баштине Републике Србије, још увек траје. Био је велики број пријављених па је Унеско

предвидео могућност заједничких мултинационалних номинација – истакла је Филиповићева.

То значи да ће бити прихваћено да гусле од јавора, дрвета које симболизује култ предака, а опевале су догађаје из српске историје, буду део традиције и неког другог народа.

Национални регистар нематеријалне културне баштине формиран је 2012. године у Етнографском музеју. У овом тренутку уписано је 37 елемената живог културног наслеђа Србије. Међу њима су породична слава, молитва под Мицором, коло, Ђурђевдан, Ђурђевдански обичаји, обичај чувања Христовог гроба, бела вила или паљење и изливаша ратарских свећа, наивно сликарство Словака, новопазарске мантије, певање извика, врањска градска песма, Вуков сабор, израда дрвених чутура... До краја године у Национални регистар биће уписан опанчарски занат и здравичарство, сазнали смо у Етнографском музеју.

В. П.

ПРОФ. ДР СТАНИША СТОЈИЉКОВИЋ О ПОЈАЧИВАЧИМА УКУСА И МИРИСА У ХРАНИ

ТЕРАЈУ НАС ДА СТАЛНО ЈЕДЕМО

Свежа храна стимулише излучивање пробавних сокова и богата је природним стимулаторима. Уколико је конзумирајмо на почетку оброка рационализујемо цео систем прераде хране

Најтраженије освежење током лета били су воћни сокови и сладоледи. Погледајте колико вештачких арома и додатака садрже.

У време када је настао "руменко" прављени су од правог воћа. Временом је укус и мирис постао битнији од квалитета хране, нарочито код конзумената брзе хране и пушача. Од вишегодишње зависности од никотина страдали су рецептори на језику, па пушачи више соле и сладе, јер не осећају природан укус хране и зачина. Међу њима има све више конзумената хране која садржи појачивач укуса (вегета, све грицкалице, сладолед, супе у кесици, воћни сокови, прерађевине од меса, мајонез, кечап, енергетска пића, чајеви са вештачком аромом, готова јела).

Због боље продаје и већег профита истраживачи су били принуђени да проналазе нове вештаче ароме, јер је потрошачима веома битан мирис и укус хране и пића. Због тога су компаније које производе ароме (укусе) развиле посебне концентрате и технике. Помоћу истискивања, отварањем пластичне амбаже, одмах се разлажу једињења и осетите

специфичан мирис. Концентрација полимера са високим степеном укуса (ароме) може пружити економичан начин маскирања непријатних мириса.

Како се ослободити зависности од сладоледа, чипса, супа у кесици, кечапа и осталих

информације о намирници коју конзумирајмо. За најфинији ужитак у храни брине се слузокожа носа, преко које можемо да осетимо сваки мирис. Али, чуло мириза слаби годинама. Пренос информација од слузокоже преко рецептора зависи од електролита, као и од сте-

ГРИЦКАЊЕМ ИСЦРПЉУЈЕМО ЛЕУКОЦИТЕ

Систем варења хране веома је сложен процес, који укључује припрему органа, лучење плљувачке... У тренутку када храна додирне непце, у зидовима црева брзо се концентришу леукоцити ради спречавања могућег штетног дејства. Мобилизација траје сат до сат и по, а потом се прекида. Ако сваки час једемо, не правимо паузу између оброка, исцрпљујемо леукоците. Због сталног грицкања осећамо слабост, поспаност у току дана, а можемо се и разболети од прехладе или неке друге акутне респираторне инфекције. Исцрпљивање леукоцита изазива и храна са киселим карактером – кувана јела и кисело млечни производи.

производа са вештачким укусима, питали смо професора др Станишу Стојиљковића, шефа Катедре за еколошко инжењерство Технолошког факултета у Лесковцу, члана Српске краљевске академије научника и уметника. Он је сертификован предавач у области екологије организма Здравственог савета Србије и на курсевима које организују Међународно удружење за квантну медицину, Удружење дијабетичара - нутрициониста предшколских установа Београд и Удружење приватних доктора медицине и стоматологије града Чачка.

НЕ ГЛЕДАЈТЕ У ЕКРАН ДОК ЈЕДЕТЕ

- Вештачке боје, појачивачи укуса и мириса, хормони у храни погубнији су него одређена врста хране. Они су тихе дроге које нас заваравају да смо још гладни и терају нас да стално једемо. Како се ослободити зависности? Оброк треба почети салатом, неким свежим намирницама, зато што свежа храна стимулише излучивање пробавних сокова. Сирово поврће богато је природним стимулаторима. Овакав редослед конзумирања рационализује цео систем прераде хране. Наравно, ова правила важе за уравнотежен организам. Често је нарушено функционисање наше плљувачке, пробавних сокова жeluца и црева. Некада су функције рецептора за укус и мирис потпуно нарушене вештачким појачивачима. Они су најодговорнији за дисфункционалност система и пренос информација у току варења – каже др Стојиљковић.

Од рецептора укуса добијамо само основне

пена загађености система за пренос информација, али и од окружења. Зато у току јела не треба гледати телевизор, или у мобилни телефон. Они такође нарушавају рад пробавног система.

ОТРОВИ СЕ ОСЛОБАЂАЈУ У КУПКИ ОД СОЛИ

Код већине савремених људи карактер укуса и мириса промењен је због конзумирања велике количине вештачких укуса и мириса, хормона, стимулатора раста и вештачких боја. Због тога је за опоравак организма потребно време. Како се ослободити нагомиланих отрова?

- Рецепторски систем можемо веома лако опоравити преко коже потапањем у каду, у растворе веома сличне плодовој води у мајчиној утроби. Због тога сам у програм опоравка и детоксикације организма укључио купање у кади, са купком на бази глине, морске соли, соде бикарбоне, ароматичних соли са магнезијумом и другим минералима. На тај начин можемо пробудити многе процесе у организму. Поред убрзавања излучивања, појачавамо метаболичке процесе, индукујемо позитивне хормоне, уносимо у организам неопходне минерале и угљен-диоксид, убрзавамо проток лимфе и биофлуида, интензивирамо размену гасова. Тако максимално до-приносимо опоравку организма – закључио је проф. Стојиљковић.



САЛАТА ЗА БОЉЕ ВАРЕЊЕ:
проф. др Станиша Стојиљковић
на Сајму здравља у Београду

ЛЕПО И УКУСНО

ПОСЛАСТИЦЕ СА ШЉИВАМА

Крај лета доноси сезону шљива а ми вам доносимо неколико рецепата. Неки су традиционални, а неки сасвим нови и занимљиви, па пробајте.

"ПИЦА" СА ШЉИВАМА

Потребно је: 1 шоља шећера, 3 кашике млевених бадема, 3 кашике брашна, 1 килограм преполовљених шљива, без коштица, 40 г путера исецканог на коцкице, 1/2 шоље цема од шљива.

За корицу: 1 1/2 шоља брашна, 170 г путера исецканог на коцкице, 1/4 кашичице соли, 1/3 шоље ледене воде. Припрема: направите тесто тако што ћете све састојке, осим воде, убацити у блендер. Добро измиксајте, додајте и воду, па зауставите блендер када видите да се тесто формирало. Пребаците тесто на радну површину, па оклагијом развиците да буде танко. Пренесите на округли плех, покријте и ставите у фрижијдер да се хлади. У међувремену загрејте рерну на 180 степени. У мањој чинији помешајте 1/2 шоље шећера са брашном и бадемима, па ову мешавину поспите по тесту. Затим поређајте преполовљене шљиве и на врх сваке ставите по једну коцкицу путера. Преосталу половину шоље шећера распоредите преко воћа, па ивице теста заврните мало преко пуњења. Пеците око сат времена, а када је готово, прелијте воће цемом. Најбоље је да се

служи топло, са сладоледом.

ПРЕВРНУТИ КОЛАЧ СА ШЉИВАМА

Потребно је: 175 г путера (собна температура), 1/3 шоље смеђег шећера, 800 г шљива без коштица, 1 шоља белог шећера, 1 кашичица екстракта ваниле, 3 јајета, 1/2 шоље млевених бадема, 1 1/2 шоља брашна, 1 прашак за пециво.

Припрема: Рерну загрејте на 180 степени, а калуп или плех за печење подмажите и на дно ставите папир за печење. Отопите 50 г путера, па то поспите по дну плеха. Преко путера поспите смеђи шећер, па поређајте преполовљене шљиве, тако да кором буду окренуте на горе. Миксером умутите преостали путер са шећером, па додајте ванилу и умутите неколико минута. Додајте једно по једно јаје, па онда полако убаците и умутене бадеме. Брашно помешајте са прашком за пециво, па и то додајте и помешајте добро варјачом. Тесто сипајте преко шљива и поравнајте. Колач пеците око 50 минута. Оставите да одстоји 10 минута у плеху, па онда окрените на тањир за сервирање. Када се охлади можете посuti прах шећером или декорисати шлагом.

СЛАДОЛЕД ОД ШЉИВА

Потребно је: једна и по шоља слатке павлаке, једна шоља и још једна четвртина шоље пуномасног млека,

1/2 кашичице соли, 500 г шљива, шака свежих купина, 1 кашика воде, 3 кашике шећера, 1/2 шоље шећера, кашика лимуновог сока.

Припрема: Слатку павлаку, млеко и со помешајте, па пустите да се загреје, скоро да проври. Склоните са рингле и пустите да одстоји 20 минута, док направите базу од шљива. Купине, исецкане шљиве, воду, шећер и лимун ставите у шерпу и кувајте на лаганој температури, док се не направи сос, око 15 минута. Затим све то сипајте у блендер и добро самељите, па процедите. Добијени пире умешајте у слатку павлаку и додајте мед. Све добро умутите, сипајте у чинију и ставите у замрзивач на најмање четири сата, повремено мешајући.

КОЛАЧ СА ПУДИНГОМ И ШЉИВАМА

Потребно је: 1 пудинг од ваниле, 2 супене кашике шећера, 500 мл млека, 800-900 г шљива, 300 г брашна, 150 г шећера, 175 г маслаца, 1 ванилин шећер, цимет. Припрема: Скувати пудинг од прва три састојка, оставити га да се охлади мешајући га повремено. Шљиве очистити од коштица. Брашно, шећер и ванилин шећер измешати па додати истопљени маслац. Све мешати рукама док се не добије мрвичасто тесто. Калуп

(26-28 цм) обложити папиром за печење или га подмазати па у њега сипати 2/3 теста, равномерно га распоредити и лагано утиснути. Преко сипати пудинг, а преко пудинга ређати шљиве окренуте кожицом према доле. Шљиве посuti циметом па остатком теста. Пећи у загрејаној рерни око 40 минута на 200 степени.

НАОПАКИ ЈОГУРТ КОЛАЧ СА ШЉИВАМА

Потребно је: 3 мања јаја, 1/2 шољице шећера, пола шољице уља, 2 шољице глатког брашна, 1/2 кесице прашка за пециво, 2 ванилин шећера, 1 шољица јогурта, 4 кекса, 800 г шљива.

Припрема: Шљиве очистите и преполовите. Помешајте брашно с прашком за пециво. Измиксајте јаја са шећером па додајте уље. У смесу поступно додајте брашно с прашком за пециво и јогурт и миксајте. Кекс издробите. Мале калупе за колаче или један велики подмажите и поспите уситњеним кексом. Додајте шљиве и распоредите смесу. Пеците око пола сата на 180 степени. При крају печења чачкалицом проверите је ли колач готов. Преокрените калупе, извадите колаче и послужите.

КРАМБЛ ОД ШЉИВА

Потребно је: 200 г брашна, 1 кг шљива, 150 г смеђег шећера, 160 г путера, 4 кашике муслија по вашем избору, 75 г лешника.

Припрема: Очистите шљиве од коштица. Половине шљива распоредите у малу тенцији или ватросталну посуду 20×30 цм или округли плех пречника 26 цм и поспите са 40 г шећера.

Загрејте рерну на 180 степени. Лешнике исецкајте, помешајте их са брашном, преосталим шећером и омекшалим путером. Месити брзо, врховима прстију, да се добије мрвичаста маса и да се путер добро размеси. У ову масу умешати и мусли, па те мрвице распоредити по воћу. Ставити у рерну да се пеће двадесетак минута тј. док површина не постане благо запечена и хрскава. Крамбл се служи топао или хладан, а уз њега лепо иде куглица сладоледа од ваниле.



Приредила: Дејана ТОШИЋ

ОНИ СУ ДАЛИ СВОЈ ДОПРИНОС У ОСНИВАЊУ И РАДУ ПКБ-а

ДРАГУТИН ЂУКАНОВИЋ

Први директор Земаљског пољо-привредног добра "Панчевачки рит", био је инжењер Драгутин Ђукановић. На то место поставио га је 1946. године први послератни министар у Влади Србије прота Милан Д. Смиљанић, из чувене свештеничке породице. Прота је приликом уписа у земљишне књиге предузеће благословио речима: "Дабогда се увек пело узбрдо". Ђукановић је био на челу имања Реонске управе у Панчевачком риту, а имао је искуства јер је до рата 1941. године био руководилац огледних добра Пољопривредно-шумарског факултета у Земуну. На јесен 1946. године, у време Ђукановића, први плодови са њива Пољопривредног добра "Панчевачки рит", парадајз, паприка, бундева, бостан и лук почели су пристизати на тезге Бадјонијеве пијаце. И то из башти Кудељаре, Огледне станице, Ливадице и Реве један. Млеко се превозило таљигама које су вукле полуудивље мазге. Сатима се путовало од Кудељаре до скеле на Дунаву, где се чекало на превоз сат, два, па и више.

РАДИСАВ РАДОВАНОВИЋ (1892-1992)

Рођен у месту Ратари 1892. године. После Првог светског рата дипломирао агрономију. Био је директор комбината "Беље" и Пољопривредног комбината "Београд". Бавио се истраживачким радом у области живинарства. Био је проналазач, аутор патентата који се тичу унапређења производње на фарми кока носиља. Један је од чланова чувеног Ђачког батаљона 1.300 каплара, који су се као добровољци 1914. године приклучили српској војсци у Првом светском рату. Борио се међу официрима који су послати као појачање Првој армији у Колубарској бици. Прешао је Албанију са српском војском, с којом је после пробоја Солунског фронта наставио марш за ослобађање отаџбине. Био је председник Друштва за неговање

традиција ослободилачких ратова до 1918. године. Умро је у стотој години живота, а као заслужни грађанин сахрањен је на Новом гробљу, о трошку Скупштине града Београда.

површини већој од 18.000 хектара обрађивано је мање од 5.000 хектара земље. Београд је у то време имао 236.000 становника. Тада је питање изградње и развоја ПКБ-а

ако дође до мањка воде пумпна станица је могла да убаци 500 тона воде. Зечевићева идеја била је да ПКБ купи један број црно-белих и црвених приплодних јуници из Холандије и Данске. Тада су пољопривредни стручњаци говорили да у Панчевачком риту нису добри услови за гајење поменуте расе говеда, али краве на фармама ПКБ-а почеле су да дају више млека него у Данској и Холандији.

Остало је скривено од очију јаности да је у време Петра Зечевића основан образовни центар, данашња Пољопривредна школа ПК "Београд" у Крњачи. Иако су га некад звали "човеком из мочваре", за њега је живот био река која непрестано тече. Био је архитекта савременог агробизниса, записао је Раденко Станић. У време Петра Зечевића основан је Институт "ПКБ Агрономик", за сопствена истраживања. Говорио је да су људи највеће богатство ПКБ-а, који је био велико поље стваралачког рада многих радника, стручњака и научника. Према речима Зечевића, не би било добро да вео заборава то покрије, јер онај ко поштује своју прошлост имаће и будућност.

- Била би велика економска глупост да се све то доведе у питање. Оно што је створено треба унапређивати, а не рушити. Крупни поседи се морају очувати ради генетике, селекције, семенарства и модерне технологије. Ако хоћемо тржиште, а на том концепту је и ПКБ развијен, онда струка и наука треба да дају одговоре, који ће, у сваком случају посведочити, да добро организоване компаније у агроВИДУСТРИЈИ имају будућност – говорио је Зечевић 1992. године, 12 година након одласка са челне функције у ПКБ-у. Умро је у 82. години живота, 2003. године. Иза себе оставил је 18.000 уређене ритске црнице, сточно благо до 16.000 крава и пет пута већу производњу млека у односу на 1948. годину.



ПЕТАР ЗЕЧЕВИЋ

ПЕТАР ЗЕЧЕВИЋ (1920-2003)

Ниједна београдска улица не носи име Петра Зечевића, а један је од неимара Београда на левој обали Дунава, на површини од 300.000 квадратних метара. На челу Пољопривредног добра "Панчевачки рит" (које је 27. децембра 1957. преименовано у Пољопривредни комбинат "Београд") био је 32 године, од 1948. до 1980. године. Са поштовањем су га посећивали представници највећих светских компанија и банака, као и председници многих држава. У време када је дошао у Панчевачки рит, мочваре, баре и трска чинили су већи део рита. На

подигнуто на ниво савезне државе, зато што је недостајално хране. Мало се зна и о мукотрпном исушивању мочвара између Тамиша и Дунава на чијем тлу је настао један од највећих индустријских гиганата у Европи. Сваки педаљ земље је најпре ручно мотиком, коњским за-прегама, па тек онда машинама узоран. ПКБ није израстао ни на отетој ни на одузетој приватној земљи. Он је израстао из мочваре која је људском руком оплемењена. У Зечевићево време у Панчевачком риту направљена је мелирациона мрежа комбинованог типа, која је могла да избаци два милиона воде за 24 сата, ако дође до поплава. А



ПКБ Корпорација а.д. - Београд

Обавештава запослене да у 2018. години могу да користе објекте у Мельинама за годишњи одмор са члановима породице, а у оквиру капацитета објекта и распореда смена за одмор.

РАСПОРЕД СМЕНА

I смена	од 26.05. до	06.06.2018.
II смена	од 07.06. до	18.06.2018.
III смена	од 19.06. до	30.06.2018.
IV смена	од 01.07. до	12.07.2018.
V смена	од 13.07. до	24.07.2018.
VI смена	од 25.07. до	05.08.2018.
VII смена	од 06.08. до	17.08.2018.
VIII смена	од 18.08. до	29.08.2018.
IX смена	од 30.08. до	10.09.2018.
X смена	од 11.09. до	22.09.2018.
XI смена	од 23.09. до	04.10.2018.
XII смена	од 05.10. до	16.10.2018.

Цена летовања:

I, X, XI, XII смена	3 € по кревету за ноћење
II, III, VIII, IX смена	5 € по кревету за ноћење
IV, V, VI, VII смена	6 € по кревету за ноћење

Превоз и исхрана у сопственој режији.

Плаћање се може извршити у шест рата обуставом од зараде. Уколико се износ уплати у целости пре поласка, остварује се попуст од 10 одсто.

У цену није урачуната боравишна такса која се плаћа по доласку у одмаралиште.

За све информације и резервације јавити се на број телефона 011/8871-459, контакт особа Милош Андријашевић.

ЕКО-ЛАБ

ДОО за управљање квалитетом, Београд



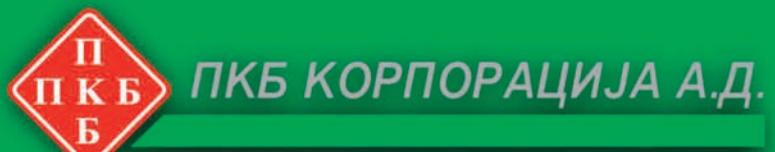
ЕКО-ЛАБ ДОО за управљање квалитетом је лабораторија акредитована од стране АТС (Акредитационо тело Србије) према стандарду SRPS ISO/IEC 17025:2006.

Формиран 1957. године као Централна лабораторија Пољопривредног комбината Београд. Од 1995. године послује под именом ЕКО ЛАБ д.о.о. за управљање квалитетом. У свом обиму акредитације има 228 метода испитивања које обухватају:



- физичко-хемијска испитивања: земљишта, ћубрива, алкохолних пића,
- микробиолошка и физичко-хемијска испитивања: индустријских и отпадних вода, хране и хране за животиње, вина,
- микробиолошка испитивања: брисева трупова и брисева предмета и радних површина које долазе у контакт са храном,
- сензорска испитивања хране,
- физичка испитивања семена пољопривредног биља: испитивање чистоће, влаге и масе 1.000 семена,
- биолошка испитивања семена пољопривредног биља: клијавост и утврђивање здравствене исправности семена на присуство фитопатогених гљива.

БЕОГРАД - ПАДИНСКА СКЕЛА,
Индустријско насеље бб, тел. 011/8871-401, факс: 011/8871-534
ekolab@orion.rs



ТЕХНИЧКИ ПРЕГЛЕД

РАДНИМ ДАНИМА 7-15 ЧАСОВА

- РЕГИСТРАЦИЈА ПУТНИЧКИХ И ТЕРЕТНИХ ВОЗИЛА
- РЕГИСТРАЦИЈА ТРАКТОРА И ПОЉОПРИВРЕДНИХ МАШИНА
- РЕГИСТРАЦИЈА МОТОРА И СКУТЕРА
- БЕСПЛАТАН КОНТРОЛНИ ПРЕГЛЕД ЗАСВА РЕГИСТРОВАНА ВОЗИЛА
- БЕСПЛАТАН ТЕХНИЧКИ ПРЕГЛЕД



ЗА ЗАПОСЛЕНЕ НА ШЕСТ РАТА ПРЕКО ПЛАТНОГ СПИСКА
ЗА ПЕНЗИОНЕРЕ НАДВАНАЕСТ МЕСЕЧНИХ РАТА ПРЕКО ПИО ФОНДА

НАПОМЕНА ЗА СВЕ КОРИСНИКЕ УСЛУГА:
ПРВО ДОГЛДИТЕ ПО ПОТРЕБУ ДОКУМЕНТАЦИЈУ, ПА ПОТОМ У ОБРАЧУНСКУ СЛУЖБУ ИЛИ ПИО ФОНД.
КОД НАС МОЖЕТЕ ЗАВРШИТИ РЕГИСТРАЦИЈУ АУТА КОЈИ НИЈЕ У ВАШЕМ ВЛАСНИШТВУ

тел: 011/ 8871-730

РАДНА ЈЕДИНИЦА ШИВАРА

КВАЛИТЕТ НА ПРВОМ МЕСТУ

У РЈ Шивара, од почетка године до средине августа, скројено је и сашивено 914 радних класичних одела, 364 радних одела пилот кроја, 53 униформе за куварице, 478 грудњака, односно прслука, 13 радних мантила и 74 заштитне навлаке за мужу.

Према речима Милене Миленковић, шефа РЈ Шивара, ове године су се потрудили да сви материјали, од којих су шивена радна одела, буду 100 одсто памучна, а то су успели захваљујући добављачу, фирмом ВОМИХ из Ужица.

- Запослени нису имали значајнијих примедби на квалитет испоручене радне одеће. Запосленом коме из неког разлога не одговара испоручени производ, изађемо у сусрет. Заменимо већи или мањи број за одговарајући, ако имамо производ на лагеру, ако га немамо, коригујемо величину, проширимо, сузимо или скратимо - каже Миленковић.

Највећи проблем, с којим се боре дужи временски период, је набавка репроматеријала. Због неблаговремене куповине материјала, отежана је месечна динамика израде требованих личних заштитних одела и њихова испорука.

На годишњем нивоу финансијска цена репроматеријала износи 3,9 милиона динара, а до сада је реализовано 1.632.889 динара, што је око 41 проценат.

Љ. Р.



ГОРАН ЂИРИКА, РАДНИК СЛУЖБЕ ЗА ОБЕЗБЕЂЕЊЕ

ХВАЛА ВАМ НА ПОМОЋИ

Горану Ђирику, раднику у Служби обезбеђења ПКБ-а, шефу портирске службе на имењу "Пионир", уз јулску зараду на рачун легаја је новац који су његове колеге из Службе и сви запослени на имењу уплатили.

- Леп осећај је сазнање да некоме значите, да је колегама са којима се свакодневно срећем стало до мене. Упућени једни на друге у свакодневној комуникацији поверимо своју бригу о свом здрављу. Тако и ја на питање "како си", рано пролетос морао сам

да испричам да ми здравље није најбоље. Срећом, нашао се лек, који користим од краја јула. Веома је скуп, али је на листи ПИО фонда. Без обзира на то сазнање моје колеге из Службе су се организовали, а њихову акцију подржали су запослени на имењу и сакупили новац. Један део ми је исплаћен уз јулску а други део ће ићи уз августовску плату. Свестан сам у ком времену живимо и да новац свима треба. Дирнула ме је брига колега и осећај да желе да ми помогну. Хвала им од срца - каже Ђирика.

Овај гест радника говори да су запослени највеће богатство компаније са традицијом дугом више од седам деценија. Њихова племенитост потврђује се тиме да је ПКБ прошле године добио награду за добровољно давање "драгоцене течности" од Завода за трансфузију крви Србије. Велики је одзив и у акцијама прикупљања новчане помоћи за лечења колега и чланова њихових породица.

В. Г.

АНКЕТА О СТРУКТУРИ ПОЉОПРИВРЕДНИХ ГАЗДИНСТАВА

На предлог Секретаријата за управу Градске управе града Београда на сајту ПКБ Корпорације а.д. постављен је банер Анкете о структури пољопривредних газдинстава, у циљу њене боље видљивости и промоције. Републички завод за статистику (РЗС) у периоду од 1. октобра до 30. новембра 2018. године уз финансијску подршку Европске уније припрема, организује и спроводи Анкету о структури пољопривредних газдинстава, која је важно структурно истраживање у систему статистике пољопривреде.

Сектор статистике Секретаријата за управу Градске управе града Београда, на територији града Београда, спровешће анкету на узорку од 12.981 газдинства, уз ангажовање 57 анкетара.

СЕРБ® ЈЕ ИЗУМ КОЈИ ДОКАЗАНО ПОБОЉШАВА ЗДРАВСТВЕНО СТАЊЕ БЕЗ ЛЕКОВА

Руски Научни Центар за Рехабилитациону медицину препоручује неутрализатор штетних зрачења серије „СЕРБ“ за профилаксу многих оболења као и за одржавање организма у доброј форми, што не сумњиво може продужити здрав живот за 20-25 година.

Доктор Медицинских наука, професор академик Руске и Европске Академије медицинских наука, Питерина Марија Петровна

F15 F12 PPS AS S M S-Au-585 S-Ag-925 S-Ag-925 M-Ag-925

Неутрализатори штетних зрачења "СЕРБ" препоручују се за коришћење у медицинској пракси, Дозвола број 12/10061093/1923.01 од 11.04.2003. г. и добили су дозволу за серијску производњу број 145/323 од 18.02.2004. године.

Кандидат Медицинских наука Физиотерапеут, Иванова Љубов Васиљевна

„СЕРБ“ за пензионере преко фонда ПИО на рате од 3-12 месеци

Академик САИН Саво Радовић предузетник С. З. Р. СЕРБ, Београд + 381 11 3238 777; + 381 63 8646 627; skype: savoserb www.neutralizator-serb.biz; E-mail: savoserb@gmail.com



ПРАВО МЕСТО

за праве домаћине!

Осигурање животиња,
усева и плодова



БЕСПЛАТАН ПОЗИВ
0800 386 286

*386 286
www.dunav.com

ДУНАВ ОСИГУРАЊЕ

Пријатељ остаје пријатељ