



Stanimir Arsić je mali proizvođač, pre svega za svoje potrebe, ali ono malo viškova koje proizvede, često ponudi na starčevačkoj pijaci.

Izlazite li na pijacu redovno?

- Izlazim, ali ne svakog četvrtka i nedelje. Nekada dođem sa robom, a nekada kao kupac.

Koje proizvode nudite Starčevcima?

- Najčešće iznosim kupus i jaja. To je ono što uglavnom pretekne iz domaće proizvodnje.

Kada je intenzivna sezona povrća, često prodajem i papriku.

Kako određujete cene svojim proizvodima?

- Ne vezujem se za cene u gradu. Prirodno je da pratim i određujem nivo cena kakav imaju prodavci na starčevačkoj pijaci. Jedino tako mogu da budem konkurentan.

Kako ste zadovoljni prometom?

- Kada iznesem više robe onda imam dobar promet. Ljudima pune tezge skreću pažnju.

Gajite li još nešto osim povrća?

- Imam jedan lanac zemlje. Na toj zemlji gajim kukuruz. Godina je bila loša i prinos je bio mali. Nekada sam mogao sa te njive da napunim dve prikolice, a ove godine nisam imao ni jednu do kraja punu.

Može li od poljoprivrede da se živi?

- Ko ima čime da radi, može. U Starčevu ima dosta proizvođača koji poseduju mnogo zemlje i oni prave izuzetne rezultate. Sa malim površinama i bez dobre mehanizacije, nema prihoda.

Aktuelno

Berba kukuruza je završena. Odavno je bilo poznato da će ovogodišnji rod biti ispod svakog minimuma, ali da će biti katastrofalan, tome se niko nije nadao. Proleće je obećavalo. Velike količine padavina u aprilu i maju, pre i posle setve, budile su nadu, ali dobro poznato žarko leto bez padavina skoro punih pet meseci, uz temperature koje su redovno dostizale 40°C ili čak 45 °C, uzelo je svoj danak u rodu. Naime, prinos u Vojvodini se kreće od 0 do 6 000 kg/ha. Najčešći prinos je oko 2000 – 3500 kg/ha. Sve upućuje na to da se zbog više nego osetnih klimatskih promena, moraju preduzimati neke radikalne mere u sistemu gajenja ove kulture. Ovde pre svega treba staviti akcenat na ranije hibride, na raniju setvu i, što je možda i najvažnije, na sistem navodnjavanja bez koga u budućnosti nema rentabilne proizvodnje u ratarstvu. Najvažniji ratarski posao koji dolazi s jeseni, a to je svakako setva ozimih useva, pre svega pšenice, polako se završava. Ni ove godine starčevačka polja neće značajno povećavati površine pod ovom žitaricom, izuzev a.d “Vojvodina“, koja završava setvu na nešto manje od

sedamsto hektara. Nekoliko kišnih dana pred početak setve povoljno je uticao da površinski sloj primi vlagu i da se zemljište kvalitetno pripremi. Prosečne temperature u drugoj polovini oktobra su u nivou višegodišnjeg proseka. Popis agrarnih domaćinstava je u toku i trajaće do 15. decembra. Popisivači posećuju gazdinstva i skupljaju podatke koji su od globalnog značaja za sagledavanje kompletne situacije u domaćem agraru.

Savet

Ako razmišljate šta biste ovih dana mogli da pripremite za zimnicu (ukoliko taj posao do sada niste obavili), postoji čitav niz interesantnih recepata starih majsora kuhinje. Paprika u senfu je jedan od specijaliteta za koji vam ne treba mnogo sastojaka ni vremena. Potrebno vam je pet kg paprika raznih boja, 700 g senfa, 1 dl esencije, 8 dl ulja, 2 dl vode, 3 kašike soli, 1-2 kašike šećera, 2-3 lista lorbera i kesica bibera u zrnju. Priprema je jednostavna. Poželjno je izabrati što šarenije paprike (žute, zelene, narandžaste, crvene), oprati ih i očistiti od peteljki i semena. Onda ih isecite sitno, na kockice, otprilike 1h1 cm. U poseban lonac staviti vodu sa solju, šećerom, biberom, lovorom da provri, pa sipati i esenciju. U vrijući rastvor dodati paprike i prokuvati ih jedno pet minuta. Izvaditi ih i ocediti. Posebno mikserom mutiti ulje i senf. Tako se dobije fina masa slična majonezu. Ohlađene paprike izmešati sa ovom masom. Sipati u čiste tegle i ostaviti do zime. Za pripremu vam ne treba više od 60 minuta. Ova pikantna zimnica odlično ide uz meso, baren krompir, čak i kao namaz na hleb. Prijatno!

Zanimljivost

Alkoholizam je jedna od najrasprostranjenijih bolesti zavisnosti, odnosno toksikomanija. Po pravilu alkoholizam je psihogenog porekla, ali uz znatan uticaj situacionih faktora zbog čega je ranije smatran porokom a ne bolešću. Po rasprostranjenosti i štetnim posledicama po zdravlje, alkoholizam je odmah posle bolesti kardiovaskularnog sistema malignih oboljenja. Češći je kod muškaraca, ali ga i žene više skrivaju. Ekstrakt drveta *Hovenia dulcis* u kineskoj narodnoj medicini koristi se više od 500 godina za lečenje mamurluka, zahvaljujući komponenti dihidromicetinu (DHM) koja predstavlja blokator intoksikacije. Za one koji vole da popiju čašicu više ova vest zvuči suviše dobro da bi bila istinita: kineski naučnici tvrde da su otkrili prirodnu supstancu koja će ljude održati treznim bez obzira na unetu količinu alkohola. Pored toga, ova supstanca neutrališe mamurluk i može pomoći alkoholičarima u borbi protiv bolesti zavisnosti od koje svake godine umre veliki broj ljudi širom sveta. Prema podacima Svetske zdravstvene organizacije, čak 2,5 miliona ljudi godišnje umre od posledica preterane upotrebe alkohola, a lek za ovu bolest zavisnosti se možda krije u drvetu latinskog naziva *Hovenia dulcis*. Ovo listopadno drvo raste u visinu od 10 - 30 metara, retko se pronalazi kao žbun. Listovi su veliki i špicasti. Cveta u julu. Ekstrakt listova i semena može da se koristi kao zamena za med. Ovo veliko drveće podstiče udomljavanje različitih životinjskih vrsta, kao i hemijske procese nakon opadanja lišća, pre svega humifikaciju, što utiče pozitivno na plodnost zemljišta. Živeli!

Tržište

Kupus.....25-30-40 din/kg
Karfiol.....50 din/kg
Krompir..... 50-60 din/kg

Starčevački poljoprivrednici: Stanimir Arsić

Napisao Piše: dipl. ing. Darko Ješić
sreda, 07 novembar 2012 00:45

Paradajz..... 60-80 din/kg
Krastavc..... 60 din/kg
Cvekla..... 40 din/kg
Paprika..... 20-40-50 din/kg
Boranija..... 140 din/kg
Pasulj..... 300 din/kg
Šargarepa (veza)..... 50-70 din
Crni luk..... 50 din/kg
Beli luk..... 200-250 din/kg
Jabuke..... 50-60-70 din/kg
Grožđe..... 110 din/kg
Suve šljive..... 300 din/kg
Sir..... 300-350 din/kg
Jaja..... 8-10-12 din/kom.
Med..... 400-450 din/kg

Pijačni dani u Starčevu su svakog četvrtka i nedelje.