



Iako je zaposlen u pančevačkoj Azotari, Stevan Petrović je dugogodišnji entuzijasta i zaljubljenik u pčelarstvo. U otvorenom razgovoru otkrio nam je kako se od početnika vremenom postaje iskusan pčelar.

Kada ste počeli da se bavite pčelarstvom i koliko to traje?

- Počeo sam iz radoznalosti. Moj šurak je imao košnice, pa sam se pored njega i ja zainteresovao. U početku nisam znao ništa. Dao mi je jedan roj i ja sam polako učio šta je matica, trut, leglo... Malo uz pomoć literature, a malo kroz razgovor s pčelarima, postepeno sam napredovao. Kasnije sam povećavao broj društava i danas imam oko 40 košnica, što odgovara trenutno mom znanju i iskustvu. Vremenom je bilo padova u ovom poslu zbog bolesti koje su ne retko desetkovale broj pčela, a napravio sam i jednu pauzu jer sam bio u Alžiru. Počeo sam odavno, pre skoro dvadeset pet godina.

Šta je posebno važno u ovom poslu?

- Pored varoe, koja je prava noćna mora za pčelare, postoje i drugi problemi. Danas se pojavljuju nove bolesti, opasnije od onih koje smo nekada sa većom ili manjom lakoćom eliminisali. Veoma je važno da se na vreme suzbiju i da društvo, iznad svega, bude zdravo. Veliki problem pčelarima predstavlja i hemijski tretman u biljnoj proizvodnji, koji ne retko čini velike štete uništavajući čitava društva, ali ove teme zahtevaju širu diskusiju.

Kakav je plasman meda na tržištu i da li je cena odgovarajuća?

- Med nema visoku cenu, ali su finansijske mogućnosti stanovništva loše. Plasman je do nedavno išao preko Saveza pčelara, ali je i to sada stalo. Vraćena je jedna količina meda iz Nemačke jer je otkriven antibiotik.

Može li od pčelarstva da se živi?

- Može, ali teško. LJudi koji se profesionalno bave pčelarstvom, sa velikim brojem društava, uz još neki posao, uspevaju da posluju pozitivno.

Aktuelno

U atarima oko Pančeva skinut je kukuruz sa 36.000 hektara, a prinosi su slabiji za 20-30 odsto od prošlogodišnjih, dok je ukupan prosek nešto viši od šest tona po hektaru. Razlozi za ovakav rezultat su brojni, a pre svega zbog nepovoljnih ekoloških uslova. Hladni i suvi prolećni dani nakon setve doprineli su neujednačenom nicanju. Potom, visoke temperature u junu (preko 35 stepeni) loše su uticale na oplodnju; zatim razorni grad koji je 21. jula naneo veliku štetu u istočnom delu rita i dobrom delu gornjeg polja, oštetišći lisnu masu, onemogućio je kvalitetno nalivanje ploda. Kasniji sunčani dani ubrzali su buđanje i pojavu mehuraste gari na klipu, te je sve to zajedno umanjilo apsolutnu težinu zrna. Suša je nastavila da dominira tokom avgusta i septembra, pa je berba počela nešto ranije. Nadalje, nevolja je u tome što od početka berbe

cena kukuruza pada, a inputi rastu. Mineralna hraniva su poskupela za 70 evra, a poznato je da ni cena semena ozimih žita nije niska. Dodamo li tome i stalna poskupljenja nafte, onda možemo zaključiti da su naši ratari i ove godine bili na ozbiljnim mukama..

Savet

Jezgra iz koštica šljiva i kajsija mogu se efektno iskoristiti kao prirodni medikament u borbi protiv kancera. Najnoviji podaci navode, da se svake godine u svetu, otkriju novih, oko 3.000.000 bolesnika sa ovom opakom bolešću. U jezgrima koštica kajsije i šljive nalazi se vitamin B17. Odnosno, najveća koncentracija B17 vitamina je u gorkim bademima, u jezgrima koštica jabuke, kajsije, nektarine, kruške, šljive, trešnje, limuna, kupina, malina, jagoda i drugih. U molekulu vitamina B17 nalaze se dve jedinice šećera, jedna cijanida i jedna benzadelhida, koji se u ljudskom organizmu oslobađa samo na mestu gde se nalazi maligna ćelija. Malignoj ćeliji je šećer neophodan za rast i održavanje. Maligna ćelija je bogata enzimom betaglikozidazom u spoju sa cijanidom i benzadelhidom iz jezgra stvara vrlo otrovno jedinjenje hidrocijanid (HCN). Tako se ćelija raka truje i uništava. Enzim betaglikozidazon se u ostalim, zdravim, ćelijama tela nalazi u izuzetno malim količinama, pa praktično ne dolazi do trovanja zdravih ćelija organizma. Rak voli šećer, a cijanid u jezgru koštice (kajsije, šljive, jabuke i dr.) okružen je šećerom. Rak konzumira šećer i truje se cijanidom. Zato je jako važno da se ćelije raka navedu da koriste samo šećer sa cijanidom. Unošenje svakog drugog šećera u organizam za vreme lečenja treba eliminisati. Na svakih 2,5 kg sopstvene težine dolazi po jedno jezgro. Prvo se izmeri sopstvena telesna težina, potom se podeli sa 2,5 i dobije se dnevna potreba jezgara. U proseku to iznosi oko 30 jezgara dnevno. Svako jezgro u ustima dobro je sažvakati i natopiti pljuvačkom i potom progutati. Namena je, prvenstveno, obolelim od ove opake bolesti a potom prevencijom da do oboljenja ne dođe.

Zanimljivost

Na Drugom zasedanju Antifašističkog veća narodnog oslobođenja Jugoslavije (AVNOJ), doneta je odluka o federalnom ustrojstvu Socijalističke Federativne Republike Jugoslavije (SFRJ). Narodna skupština je 29. novembra 1945. godine proglasila Federativnu Narodnu Republiku Jugoslaviju kao zajednicu šest ravnopravnih republika. Ovaj datum se dugo slavio u državi koje odavno više nema. Slavlje je podrazumevalo prasetinu na jelovniku, tako da je i danas novembar ostao mesec svinjokolja. Utovljene svinje prispevaju za klanje i prilikom obavljanja ovog posla potrebno je maksimalno iskoristiti sve proizvode koje nam zaklana svinja može dati, pored mesa i masti, slaninu, iznutricu, itd. Svinjsko meso valja obavezno pegledati kod veterinara, zbog opasnosti od trihineloze. U ovom mesecu kolju se i za zimu konzerviraju soljenjem i dimljenjem, pored svinja, ovce i goveda, a negde i plovna živina. Konzerviranje mesa soljenjem obavlja se suvo ili u salamuri. Posoljeno meso mora da se ocedi od vode 24 do 48 časova i da stoji pod opterećenjem kako bi se iz njega iscedilo što više vode. Potom se veša par sati i izlaže vazduhu, pa se pod njega loži vatra i konzerviše dimljenjem. Na dimu se posoljeno meso drži sve dotle dok sa svih strana ne dobije crvenkasto-mrku boju. Postupak dimljenja može da traje sedam do 14 dana, a onda se meso ostavlja obešeno u sušnicama i na hladnom vazduhu se dalje suši. Nakon 28 do 35 dana sušenje je završeno i meso se odnosi u prostoriju u kojoj će se čuvati.

Tržište

Krompir.....	25 din/kg
Kupus.....	40 din/kg
Paprika.....	20 din/kg
Šargarepa.....	50 din/kg
Pasulj.....	200 din/kg
Crni luk.....	25-30 din/kg
Beli luk.....	300-350 din/kg
Ren.....	300 din/kg
Med.....	400 din/kg
Sir.....	280-300 din/kg
Jaja.....	10-12 din/kg
Grožđe.....	80 din/kg
Suve šljive.....	250 din/kg
Orasi.....	800-1000 din/kg
Kruške.....	100 din/kg
Jabuke.....	20-50 din/kg
Mandarine.....	100 din/kg
Limun.....	90 din/kg
Banane.....	90 din/kg

Pijačni dani u Starčevu su svakog četvrtka i nedelje.