



Među brojnim proizvođačima i prodavcima povrća i voća na starčevačkoj pijaci, Dragica Grgić se izdvaja kao jedna od doajena ovog posla, sa višedecenijskim iskustvom.

Koliko dugo se bavite proizvodnjom i prodajom na starčevačkoj pijaci?

- Sa malim prekidima trideset godina radim baštu i sve što iznesem na pijacu je isključivo moja proizvodnja. Najviše polažem na proizvodnju kukuruza koji uzgajam na oko šest lanaca zemlje i mogla bih da kažem da od toga živimo.

Kakav je asortiman proizvoda koji nudite?

- Evo, sada sam iznela boraniju, tikvice i luk. Inače, kad stigne paprika, krompir i paradajz, onda je asortiman mnogo širi. Uzgajam i živinu, pa prodajem i jaja. Posedujem stabla jabuke, kruške, višnje, breskve, kajsije, a imam i grožđe i, kada dođe vreme, prodajem plodove ovog voća.

Imate li mušterije i kakve su cene?

- Mušterija nema mnogo, ali cene su uglavnom na ovoj pijaci ujednačene. Možda su ovde proizvodi malo skuplji nego u Pančevu.

Može li da se živi od prodaje proizvoda na pijaci?

- Ne može. Od ovoga samo izdvajamo sredstva za osnovne životne potrebe (hleb, mleko), a sve nade polažemo, kao što sam već rekla, u kukuruz.

Aktuelno

Kraj juna i prvi dani jula meseca tradicionalno su rezervisani za početak žetve strnih žita. U starčevačkom ataru ječam je pokošen, a počela je žetva pšenice koja se ove godine uzgaja na većim površinama nego lane. Ova poljoprivredna godina ide desetak dana unapred sa zrenjem useva, pa je i početak žetve krenuo između 20. i 25. juna. Samo je "Vojvodina" a.d. posejala skoro 800 hektara ove kulture i očekuje se vrlo dobar prinos jer je vegetaciona sezona bila veoma povoljna za pšenicu. Visoka vlaga i optimalne temperature uticali su da svi usevi u našem ataru budu u odličnom kondicionom stanju, pa ukoliko ne bude previše tropskih dana u kombinaciji sa košavskim vetrom, ili nekog drugog nevremena, očekuje se da i ostale kulture kod kojih je primenjena kompletna agrotehnika, daju visok prinos.

Savet

Mesec jul je najtopliji i najsušniji. On je sinonim za žetvu pšenice, ali pored ovog posla, ima i mnogo drugih obaveza. Odmah posle žetve zemljište se priprema za setvu drugog useva. Ako se gajenje drugog useva ne planira, strnište se plitko uzore. Odmah, dok je kombajn još na njivi. To je bitno radi čuvanja dragocene vlage, razgradnje žetvenih ostataka, nicanja i uništavanja

korova. I važno upozorenje ratarima - ne spaljujte slamu i druge ostatke na strništu! To mnogi čine, a to je višestruko štetno. O tome je bilo reči u ranijim brojevima ovih novina. Tamo gde ima uslova za navodnjavanje ekonomično je sejati postrne useve kraće vegetacije za zrno, silažu i zelenišno đubrenje. Tu se misli na kukuruz grupe zrenja 100, sirak, suncokret, soju, heljdu, stočnu repu. Po završetku žetve dobro je uzeti uzorke zemljišta za hemijsku analizu i to je prvi i izuzetno važan posao u okviru priprema za jesenju setvu. U ovom mesecu treba raditi na uređenju zemljišta održavajući kanale i puteve, ugrađivanjem drenaže, ravnanjem, kalcifikacijom. Povrće je u julu najčešće žedno i treba ga što više zalivati. Naravno, ako ima uslova za to. Posebnu brigu treba povesti o zaštiti od bolesti i štetnika. Okopava se, plevi i prihranjuje povrće, posebno redovno to treba činiti posle zalivanja ili kiše. Vadi se prvo bieli, a zatim i crni luk. Za vađenje pristiže i krompir. Počinje berba krastavaca i paprika. Nastavlja se sadnja kupusa, kelja i karfiola. Seju se cvekla, boranija, mrkva, peršun, salata, praziluk i krastavci kornišoni, te rotkva i pozni kupus. Berba voća u ovom mesecu takođe je važan posao, jer sazrevaju plodovi mnogih sorata višanja, kajsija, bresaka, kupina, krušaka, jabuka pa i neke sorte šljive. U zasadima jagoda treba zakidati stolone (lozice) na bokovima. Gde god ima uslova za navodnjavanje, to se čini uz pedantno ekonomisanje vodom. Počinje letnja sadnja jagoda.

Zanimljivost

Aborixini je grupni naziv za australijska domorodačka plemena. Koren ove reči: “ab origine” što znači “od početka” (prebivati na jednom mestu od pamtiveka), došla je iz latinskog. Jedno neidentifikovano pleme sa apeninskog poluostrva prvo je dobilo ime Aborigines. Danas je to uobičajeni naziv za australijske domoroce, među koje se ponekad ubrajaju i Tasmanci, odnosno Aborixini Torresovih ostrva. Bili su organizovani po porodičnim grupama. Svaka je imala vođu, obično starijeg iskusnijeg muškarca. Njihove socijalne porodice sastojale od očevog oca i često od njegovog brata ili braće. Domoroci se bave lovom i sakupljanjem bilja. Koplje i bumerang bili su njihovo glavno oružje. Obalni domoroci sakupljali su mekušce, kao i školjke i rakove. U pustinjskim predelima hvatali su životinje, ptice i razne reptile. Sva lovina koju je lovac uhvatio delila se sa čitavom grupom. Hrana se pripremala nad otvorenom vatrom. Sakupljanje bilja i semenja takođe je bilo značajno. Poput kalifornijskih plemena, i Aborixini su znali mlevenjem raznog semenja proizvesti brašno. Aborixini su lovljeni kao divlje zveri. Odsecane su im glave i trovana im je hrana. Korišćeni su kao eksperimentalne životinje. Edvard Remzi, nadzornik australijskog muzeja u Sidneju, objavio je muzejski katalog u kome su Aborixini bili predstavljeni kao “australijske životinje”, a on sam se bavio hvatanjem “primeraka” za “naučne ogleda” (deo teksta preuzet sa Vikipedije).

Tržište

Paradajz.....	80-100-110 din/kg
Krastavac.....	40-50 din/kg
Krompir.....	30-40 din/kg
Šargarepa.....	70 din/kg
Paprika.....	130-140 din/kg
Kupus.....	30 din/kg
Grašak.....	60-150 din/kg
Crni luk.....	20-35-40 din/kg

Tikvice.....10-30 din/kom.
Pasulj.....200 din/kg
Boranija.....100 din/kg
Breskve.....80-100 din/kg
Banane.....120 din/kg
Jabuka.....40-60 din/kg
Rakija: (šljivovica, lozovača, jabukovača).....400 din/lit.
Jaja.....10 din/kom.
Sir.....250 din/kg
Mak.....400 din/kg
Bosiljak..... 3 din/kom.
Livadski med.....400-450 din/kg
Domaći pilići...30-35 din/kom.

Pijaćni dani u Starčevu su svakog četvrtka i nedelje.