



ZADARSKA TRŽNICA - Svako proljeće dobra ponuda presadnica povrća

SAVJETI AGRONOMA

Presadnice za povrtnjak

Piše i snima mr. sc.
Marijan TOMAC

Znaci govorile da je vegetacija uranala deset do petnaest dana i treba razmijšljati o sadnji povrću u kojem će ukucani uživati tijekom ljeta, jeseni, pa sve do zime. U Ravnim katorima pravilo je da se sa sadnjom rajčice, paprike, balancirana i ostalog ljetnog povrća za počne kada s Velebitu nestane snijeg. Snijega na Velebitu se je otopio, ali preporuka je da se sa sadnjom ljetnog povrća ne hita. Treba pribekati drugu polovicu travnja, a nije kasno saditi niti početkom svibnja.

Za uzgoj povrća u vlastitom povrtnjaku gotovo rijetko se proizvode presadnice u vlastitoj režiji, već se kupuju u brojnim rasadnicima. Presadnice se nude na tržnici, ali i uz cestu ili na obiteljskim gospodarstvima koja su se za specijalizirala i ishodila potrebne dozvole.

Na što treba obratiti pažnju kod kupovine presadnice povrća često je pitanje malih vrtlara.

Kvaliteta presadnica

Kvalitetna presadnica mora imati dobro razvijena 4 prava lista, kod visoke rajčice iznimno 6-7 listova, nikako ne više jer presadnica s većim brojem lišća ili cvijetom je prerasla i nikada neće dati željeni prinos i kvalitetu plodova

gojka kod tako zvanog čupanog rasada.

Bijkra mora imati razvijena 4 prava lista, kod visoke rajčice iznimno 6-7 listova, nikako ne više jer presadnica s većim brojem lišća ili cvijetom je prerasla i nikada neće dati željeni prinos i kvalitetu plodova. Stabilika mora biti crvasta, ali ne određenija. Listovi zdrave boje karakteristične za povrtnu vrstu ili sortu. Tamnozelena boja listova upućuje na preveliku ištranu dušikom, a svjetlozelena na pomanjkanje dušika.

Na tržnici presadnica povrća najvažnije je imati povrjenje u proizvođača ili dobavljača presadnica povrća koji vam jamči za sortnost povrća. Tada rana sorta kupača neće dospijeti kao kasna, niska sorta rajčice neće izrasti kao visoka, paprika babura neće isplasti ljuti feferon i slično.

Kada smo kupili presadnice i donijeli ih kući prije samog presadivanja supstrat mora biti umjerenog navlaženja što će omogućiti lagano vadenje presadnica sa supstratom na korijenu. Ako je supstrat prevlažan prilikom sadnje otpada s koriđena, a opet ako je presuh biljke će se lošije primiti u polju.

Treba napomenuti da hibridi daju veće prirode, bolju kvalitetu i ljepeš izgled plodova, ali traže više njegе i tijekom uzgoja. Današnji hibridi



ZNAKOVI - Kvalitetna presadnica mora imati četiri lista

OTKRIVAMO POČELO OCJENJIVANJE ULJA ZA 19. MEĐUNARODNU MANIFESTACIJU DANI MASLINE ZADAR 2017

KUŠAVANJE POD ŠIFRAMA
Bez muljanja do najboljih uljaPriredio Nedeljko JUSUP
Snimio Arif SITNIĆA

Pripreme za 19. međunarodne DANE MASLINE ZADAR 2017., koji će se u sklopu Županijskih dana održati 29. i 30. travnja u Zadru i na otoku Ugljanu, ulaze u završnicu. Program je više-majne definiran, zaprimanje uzraka zaključeno, a već je započelo i ocjenjivanje.

-Zaprimili smo oko 180 uzraka. Najviše iz Hrvatske pa slijede Slovenija, Crna Gora i Italija. Kako su ulja kvalitete tekćemo vidjeti, kaže Anita Peraić, voditeljica profesionalnog Panela ocjenjivača maslinova

reno i pakirano.

Ove godine, a na inicijativu maslinarskih udruga, proglašiti će se najbolja maslinarska udruga na temelju ocjena kvalitete maslinovog ulja članova udruge. - U konkurenčiju ulaze po tri najbolja ulja članova svake udruge i njihov projekat daje rezultat za poredak, pojašnjava Benito Pucar.

No, prije nego što Benito pojasi zašto jedino organizatori Dana masline ulje uzorkuju izravno od proizvođača počujmo i Filipa Ercega, djelatnika Zavoda za javno zdravstvo koji je zajedno sa kolegom Matkom Baćinićem cijeli protekli mjesec obilazio podrumi i konobe duž jadranske obale i to ne samo u četiri hrvatske županije



ANITA PERAĆ - Nitko osim mene nema poveznicu između šifre i imena natjecatelja

ulja Zavoda za javno zdravstvo Zadar.

Sva ulja su uzorkovana direktno kod proizvođača, iz spremnika u njihovim kućama i konobama po čemu je ova manifestacija jedinstvena, ističe Peraić.

Težnja na kvaliteti

- Kod prikupljanja maslinovih ulja težnja je bilo na kvaliteti, a ne na skupljavanju velikog broja ulja. Osim toga ne mali broj maslinara ukokli je smatra da nemaju maslinov ulje koje će zaslužiti zlatnu medalju jednostavno se nije prijavio za natjecanje, kaže Benito Pucar, predsjednik Organizacionog odbora 19. Međunarodnih DANA MASLINE ZADAR 2017.

Ulja se ocjenjuju kao i dosadašnjih godina u dvije kategorije: otvorena ulja i pakovine te će se proglašiti šampioni otvorenih ulja i šampioni pakovina. Osim toga uz šampione u dvije kategorije, proglašiti će se i 5 najboljih ulja u kategoriji otvorenih i 5 najboljih u kategoriji pakovina. Proglasiti će se i dvije najbolje uljare u kojima su predstavljena šampionska ulja - otvorenih

počevši od 1990. godine, te izvještaji o kvalitetu ulja. Neki su i pogriješili, pa je vlasnik "poludio". Nagleđali smo se i naslušali svega i svačega. Vidiš kako tko drži ulje.

Jedan čovjek je, primjerice, držao bačvu uz uglađivajući krevet u spavaćoj sobi, u posudi zamotanom u deku. Ulje u plastičnim kantama izloženo je ispušnim plinovima i miomirisi-

kućući znati iz koje bačve treba uliti ulje. Neki su i pogriješili, pa je vlasnik "poludio". Nagleđali smo se i naslušali svega i svačega. Vidiš kako tko drži ulje.

Jedan čovjek je, primjerice, držao bačvu uz uglađivajući krevet u spavaćoj sobi, u posudi zamotanom u deku. Ulje u plastičnim kantama izloženo je ispušnim plinovima i miomirisi-

NINO ČINIĆ: Najobjektivniji rezultati

Poznati istarski maslinar Nino Činić iz Krasice preporuči svim organizatorima maslinarskih natjecanja da krenu s uzorkovanjem ulja.

- Lijepo je to da Zadra na što doši i kod nas u Istru po uzorke. To je budućnost kojoj moraju razmisljati svi organizatori, jer se na ovaj način dobivaju najobjektivniji rezultati. Mi istarski maslinari volimo doći u Zadar. Tu se osjećamo kao kod kuće. I ove godine smo dali 20-ak ulja na ocjenjivanje, unajmili smo autobus za dolazak Zadar na DANE MASLINE. Naša ekipa će sudjelovati i na natjecanju u pripremanju žvgaceta, kaže Nino Činić, maslinar iz istarske Krasice.



NINO ČINIĆ - Volimo doći u Zadar

Ulije uzeto izravno iz konoba i spremnika proizvođača dobiva šifru, stiže u laboratorij, ide na kemijsku, a potom i senzorsku analizu pri čemu nitko od ocjenjivača ne zna čak ni zemljopisno porijeklo, otkud dolazi ni koje je sorte ulje. Sve to zato da bi ocjenjivanje bilo što objektivnije, kaže Anita Peraić



Bobanović član panela, ali ne ocjenjuje

Članovi Professionalnog panela Zavoda za javno zdravstvo Zadar su:

Anita Peraić, voditeljica panela, Andreja Babin, Željko Troskot, Filip Erceg, Radoslav Bobanović, Jadranka Šangulin, Danijela Peršo Pucar, Zlata Dmitrijević, Judita Grunov Letinić, Darija Milat, Matko Baćinić, Sandra Mikulandra, Mirna Petrić, Nevena Mumelaš, Alma Raljević, Željko Lončar, Amalija Knežević, Petra Brok, Miroslav Andrić, Olja Radović i Eugen Novaković.

Iako je na popisu članova panela Radoslav Bobanović ne sudjeluje u ocjenjivanju jer je ulje PZ Maslini, gdje je on usvlašnik, u konkurenčiju odnosno među uzorcima koji su pristigli na DANE MASLINE. Bez obzira što nitko od ocjenjivača ne zna koje je čije ulje jer svaki uzorak ima svoju šifru Bobanović ni sam ne želi sudjelovati u ocjenjivanju zbog vjerodostojnosti i, kako reče, da mu netko, nedaj bože, nebi spočituo da je u sukobu interesa.

ČLANOVI PROFESSIONALNOG PANELA ZAVODA ZA JAVNO ZDRAVSTVO ZADAR U AKCIJI -

Svako ulje kušava se najmanje dva puta da bi ocjena bila što objektivnija

obrazac sa svim podatcima o ulju uljaru. Uplati 200 kuna kotizacije. Uzorci odmah dobivaju šifru tako da je anonimnost vlasnika zajamčena.

Do laboratorija bocirano ulje putuje u posebnom hladnjaku sa idealnom temperaturom od 18 stupnjeva Celzijusevih.

Pri dolasku u laboratorij uzorci dobivaju novu šifru koja se koristi u daljnjem ocjenjivanju zaprimljjenog uzorka i poznata je jedino predsjedniku/ici ocjenjivačke komisije.

Do zadnjeg trenutka ne zna koje je čije ulje. Nitko osim voditelja panela koji slaže listu poretku i jedino on zna kako su uzorci plasirani. Za sve druge rezultati su neizvjesni sve do trenutka proglašenja pobednika, govorilje Filip.

Obiman i težak posao

Benito Pucar ovome dodaje

da se pakovine (ulja na tržnici)

uzorkuju u originalnom pakiranju i

originalno zatvorene, kaže Benito Pucar.

Cijena kotizacije 200 kuna što uključuje kemijsku analizu, senzorsku analizu, izradu senzorskog profila u obliku paukove mreže. Kemijsku analizu (Pb, SMK, K-brojeve) radi i ove godine akreditirani laboratorij Zavoda za javno zdravstvo Zadar, a senzorsku analizu ovlašteni kućači - članovi profesionalnog Panela ocjenjivača maslinova ulja Zavoda za javno zdravstvo Zadar.

U usporedbi sa ostalim manifestacijama uvjeti za natjecatelje na DANE MASLINE su i finansijski najpovoljniji. U Vodicama se ocjenjivanje plaća 300 kuna po uzorku, za splitski Noćnjak treba dostaviti 2 litre ulja i 300 kuna, Maslini Split 300 kuna, a u Ankaranu u Sloveniji, primjećeno, čak 73,20 eura što preračunato iznosi 550 kuna.

zorskog profila u obliku paukove mreže. Kemijsku analizu (Pb, SMK, K-brojeve) radi i ove godine akreditirani laboratorij Zavoda za javno zdravstvo Zadar, a senzorsku analizu kućači maslinovog ulja - članovi profesionalnog panela Zavoda za javno zdravstvo Zadar.

kaže Benito Pucar ne kriju zadovoljstvo i sreću i ovogodišnje izdanje DANE MASLINE obilovati brojnim dogadanjima i novostima. Jer, kad su već ulja zadarskih maslinara redovito među najboljima na natjecanjima počevši od Ankaranu u Sloveniji, preko Krasice i Vodnjana u Istri, Vodica, Masline i Noćnjaka u Dalmaciji, red je da i zadarska manifestacija bude među najboljima. Ako ne je zero više zadarske slike, kaže Benito, gdje bi nam bio kraj?

- Radimo obiman i težak posao, ali vrlo dobro prihvatan od maslinara. Ovim načinom dobiti uljima i izbjegi priče o namještaju rezultata i podvaljivanju uzorka ulja pristiglih na ocjenjivanje,

članovi panela rade volonterski. Besplatno

BENITO PUČAR - Svi članovi panela rade volonterski. Besplatno

GRIJAČ - Da bi se kušalo i ocijenilo ulje treba biti zagrijano na oko 28 stupnjeva. Pri toj temperaturi najbolje se oslobadaju aromatske tvari sadržane u ulju

Najjeftiniji

Za sudjelovanje na 19. međunarodnim DANIIMA MASLINE uzorkovala se ukupno 1 litar ulja (2 x 0,5 litre) u tamnim staklenim bocama koje je osigurao organizator. Pakovine se uzorkuju u originalnom pakiranju i originalno zatvorene, kaže Benito Pucar.

Cijena kotizacije 200 kuna što uključuje kemijsku analizu, senzorsku analizu, izradu senzorskog profila u obliku paukove mreže. Kemijsku analizu (Pb, SMK, K-brojeve) radi i ove godine akreditirani laboratorij Zavoda za javno zdravstvo Zadar, a senzorsku analizu ovlašteni kućači - članovi profesionalnog Panela ocjenjivača maslinova ulja Zavoda za javno zdravstvo Zadar.

U usporedbi sa ostalim manifestacijama uvjeti za natjecatelje na DANE MASLINE su i finansijski najpovoljniji. U Vodicama se ocjenjivanje plaća 300 kuna po uzorku, za splitski Noćnjak treba dostaviti 2 litre ulja i 300 kuna, Maslini Split 300 kuna, a u Ankaranu u Sloveniji, primjećeno, čak 73,20 eura što preračunato iznosi 550 kuna.

zorskog profila u obliku paukove mreže. Kemijsku analizu (Pb, SMK, K-brojeve) radi i ove godine akreditirani laboratorij Zavoda za javno zdravstvo Zadar, a senzorsku analizu kućači maslinovog ulja - članovi profesionalnog panela Zavoda za javno zdravstvo Zadar.

kaže Benito Pucar ne kriju zadovoljstvo i sreću i ovogodišnje izdanje DANE MASLINE oblikovito među najboljima na natjecanjima počevši od Ankaranu u Sloveniji, preko Krasice i Vodnjana u Istri, Vodica, Masline i Noćnjaka u Dalmaciji, red je da i zadarska manifestacija bude među najboljima. Ako ne je zero više zadarske slike, kaže Benito, gdje bi nam bio kraj?

- Radimo obiman i težak posao, ali vrlo dobro prihvatan od maslinara. Ovim načinom dobiti uljima i izbjegi priče o namještaju rezultata i podvaljivanju uzorka ulja pristiglih na ocjenjivanje,

članovi panela rade volonterski. Besplatno

GRIJAČ - Da bi se kušalo i ocijenilo ulje treba biti zagrijano na oko 28 stupnjeva. Pri toj temperaturi najbolje se oslobadaju aromatske tvari sadržane u ulju

GRIJAČ - Da bi se kušalo i ocijenilo ulje treba biti zagrijano na oko 28 stupnjeva. Pri toj temperaturi najbolje se oslobadaju aromatske tvari sadržane u ulju

<p