

SASTANAK SA MINISTARKOM POLJOPRIVREDE

U Beogradu je početkom meseca održan sastanak Upravnog odbora Poslovnog udruženja „Pijace Srbije“ uz učešće **prof. dr Snežane Bogosavljević Bošković**, ministarka poljoprivrede i zaštite životne sredine, **Sanje Čelebićanin**, načelnice Odeljenja Veterinarske inspekcije i **Nenada Vujevića**, načelnika Odeljenja Poljoprivredne inspekcije.

Ilinka Vukoja, predsednik Upravnog odbora PUPS-a je istakla, da na 410 pijaca u Srbiji svakodnevno radi 80.000 ljudi i da pijace u ukupnoj prodaji poljoprivrednih proizvoda u Srbiji učestvuju sa skoro 20%.

Savo Duvnjak, izvršni direktor UPS-a o ciljevima Udruženja rekao je da pijačne uprave neprekidno rade na poboljšanju uslova prodaje na pijacama, trude se da obezbede doslednu primenu zakonskih propisa i da su spremni pomoću tehničkih i tehnoloških inovacija doprineti unapređenju bezbednosti hrane koja se stavlja u promet na pijacama.

Predrag Veinović, potpredsednik Upravnog odbora PUPS-a je istakao da je Udruženje zainteresovano za razvoj saradnje sa nadležnim inspeksijskim službama, između ostalog i zbog primene Zakona o bezbednosti hrane, a naročito hrane životinjskog porekla. Iz tih razloga je PU „Pijace Srbije“ pripremila radnu verziju „Vodiča za dobru proizvođačku (GMP) i dobru higijensku (GHP) praksu u proizvodnji i prodaji hrane životinjskog porekla na pijacama“. Od Uprave za veterinu Ministarstva po-

ljoprivrede i zaštite životne sredine zatražiće se recenzija ovog dokumenta, koji će biti umnožen u dovoljnom broju primeraka kako bi ga dobili svi koji se bave prodajom hrane životinjskog porekla na 410 pijaca u Srbiji. O tim pitanjima će se organizovati i edukativni skupovi širom Srbije.

Prof. dr Snežana Bogosavljević Bošković, ministarka poljoprivrede i zaštite životne sredine je istakla da Pijace imaju posebnu ulogu jer bez posrednika omogućavaju direktnu vezu između proizvođača i potrošača i time doprinose očuvanju i povećanju vrednosti domaće proizvodnje i razvoju ruralnih područja.

Sanja Čelebićanin, načelnik Odeljenja Veterinarske inspekcije je istakla da će pijačne uprave imati punu podršku Ministarstva poljoprivrede i zaštite životne sredine u nastojanju da obave edukaciju proizvođača /i prodavaca/ hrane životinjskog porekla na pijacama. Kako je rekla, sveže živinsko meso, jaja i mlečni proizvodi u ukupnom prometu roba na pijacama učestvuju sa više od 30 odsto. To je veliki tržišni udeo i zato je inicijativa Udruženja pijaca Srbije da se uradi vodič za proizvođače hrane životinjskog porekla primer dobre prakse rada na unapređenju kvaliteta prodaje na pijacama. Upravi za vete-

Nastavak na 3. strani

VAŽNO - VAŽNO - VAŽNO

OBAVEŠTENJE

Obaveštavamo zakupce, da je u skladu sa Ugovorom o zakupu prodajne jedinice – 1 (SP-722_101.12), shodno članu 4. stav 3. Ugovora, zabranjeno povećavati veličinu/površinu prodajne jedinice-tezge.

Dobili smo niz primedbi potrošača/sugrađana da sa uzimanjem više prostora ometate prolaz kupaca na pijaci, kao i da na ulazima pijace ometate slobodan pristup.

Zbog toga molimo sve zakupce tezgi, da najkasnije do 1. avgusta 2014. godine, demontiraju i sklone sve police koje se nalaze sa prednje strane tezgi, i da svoju robu ne pakuju ispred tezgi.

U slučaju nepoštovanja Odluke o pijačnom redu nadležna služba će preduzeti odgovarajuće mere.

v.d. direktora JKP „Subotičke pijace“
Vukoja Ilinka, dipl. ecc.



foto: www.sumedija.rs

PIJAČNE CENE



Povrće

Beli luk 150-200 din/kg
 Blitva 40-60 din/veza
 Boranija 60-100 din/kg
 Brokule 130-200 din/kg
 Celer 50-70 din/kom
 Crni luk 50-60 din/kg
 Crveni kupus 70 din/kg
 Cukini 60 din/kg
 Čeri paradajz 200-250 din/kg
 Karfiol 100-150 din/kg
 Keleraba 40 din/kom
 Krastavac 30-70 din/kg
 Krompir 30-40 din/kg
 Kukuruz za kuvanje 10-30 din/klip
 Kupus 30 din/kg
 Mirođija list 20-30 din/veza
 Paprika 5-20 din/kom
 Paradajz 70-80 din/kg
 Pasulj 250-400 din/kg
 Patison 60 din/kg
 Patlidžan 150-200 din/kg
 Peršun 30-70 din/veza
 Peršunov list 15-30 din/veza
 Praziluk 150 din/kg
 Rukola 1000 din/kg
 Sočivo 200 din/kg
 Spanać 100 din/kg
 Šargarepa 20-40 din/veza

Tikvice 10-25 din/kg
 Zelena salata 30-50 din/gl.

Voće

Borovnica 1200 din/kg
 Breskva 30-50 din/kg
 Dinja 30-50 din/kg
 Jabuka 20-50 din/kg
 Kajsija 50-120 din/kg
 Kruška 80-100 din/kg
 Lubenica 30 din/kg
 Maline 400-500 din/kg
 Nektarina 30-60 din/kg
 Sveže smokve 300 din/kg
 Šljiva 30-40 din/kg
 Višnja 80-90 din/kg

Južno voće

Ananas 180-200 din/kg
 Banana 120-130 din/kg
 Grejpfрут 120 din/kg
 Limun 230 din/kg
 Mango 450 din/kg
 Pomorandže 110-130 din/kg

Mlečni proizvodi

Mladi sir 300 din/kg
 Kozji sir 800-900 din/kg
 Kuvani sir 400 din/kg
 Maslac 800-1000 din/kg
 Ovčije kis. mleko 240 din/l
 Pavlaka 250-300 din/l

Podliveni sir 300-400 din/kg
 Sirevi 400-800 din/kg
 Slani srpski sir 500 din/kg
 Slatka pavlaka 500 din/l
 Zlatiborski kajmak 800 din/kg

Meso i prerađevine

Čureća krila 300 din/kg
 Čureća leđa 180-250 din/kg
 Čureće grudi 730-800 din/kg
 Čureće meso 450-500 din/kg
 Čureći batak 310-700 din/kg
 Čureći vrat 280-290 din/kg
 Kokoške meso 320 din/kg
 Pačije meso 500 din/kg
 Petao 320-350 din/kg
 Pileća džigerica 300-350 din/kg
 Pileća krila 200-250 din/kg
 Pileća leđa 80-100 din/kg
 Pileće grudi 400-420 din/kg
 Pileće grudi b/k. 500-520 din/kg
 Pileće meso 280-300 din/kg
 Pileće mleveno meso 400 din/kg
 Pileće noge 50-70 din/kg
 Pileći batak 300-350 din/kg
 Pileći želudac 250-300 din/kg
 Zec 450 din/kg

Riba

Amur 320 din/kg
 Girice 140-165 din/kg
 Lignje 435 din/kg
 Oslić 400 din/kg
 Oslić file 600 din/kg
 Pastrmka 530 din/kg
 Skuša 320-380 din/kg
 Smuđ 750 din/kg
 Som 590 din/kg
 Šaran 400 din/kg
 Škarpina 715 din/kg
 Štuka 400 din/kg
 Tolstolobik 260 din/kg

Mešovita roba

Jaje 6-13 din/kom
 Aleva paprika 700-1100 din/kg

Badem očišćeni 1000 din/kg
 Brazilski orasi 1400 din/kg
 Brusnica 750-800 din/kg
 Gljive 200-1000 din/kg
 Indijski orasi 1100-1200 din/kg
 Kikiriki 450 din/kg
 Lešnik očišćen 800-1000 din/kg
 Mak 600 din/kg
 Orasi – očišćeni 750 din/kg
 Pistaći 1400 din/kg
 Seme bundeve 600-750 din/kg
 Suve smokve 450-500 din/kg
 Suvo grožđe 450-500 din/kg
 Kolači 500-700 din/kg
 Kore za krempitu 160-220 din/par
 Kore za pitu 160-220 din/kg
 Kornet za sladoled 90-150 din/pak.
 Med 450-700 din/kg
 Susam 500 din/kg
 Testenine 200-480 din/kg
 Torte 50-70 din/kom

Cveće

Gerbera 60-100 din/struk
 Gladiole 60-100 din/buket
 Karanfil 50 din/struk
 Ljiljan 200-500 din/struk
 Margareta 100-200 din/struk
 Ruže 80-150 din/struk

Stočna hrana

Graorica 130 din/kg
 Heljda 130 din/kg
 Ječam 25 din/kg
 Kukuruz 18-20 din/kg
 Ovas 35 din/kg
 Proso 60 din/kg
 Proteinski sirak 35 din/kg
 Pšenica 25 din/kg
 Stočni grašak 70-80 din/kg
 Suncokret 40 din/kg
 Suncokret konzumni 70 din/l
 Svetlo seme 130 din/kg
 Triticala 25 din/kg

/Cene od 18. jula/



OČNA KUĆA

optika i ordinacija
na jednom mestu

551-045

Subotica
Maksima Gorkog 20

KOD GLAVNE POŠTE



rinu nije cilj kažnjavanje proizvođača i prodavaca hrane na pijacama, već da preventivnim aktivnostima, čestim kontrolama i edukacijom obezbedi da se kupcima na pijacama nude zdravstveno ispravni i kvalitetni proizvodi.

Nenad Vujević, načelnik Odeljenja Poljoprivredne inspekcije je istakao, da veliki deo proizvoda biljnog porekla, od čuvenog ajvara do pekmeza i kompota, proizvodi se i prodaje bez ikakve kontrole. Kako je rekao, ministarstvo će nastojati da proizvođačima ponudi što

jednostavniji postupak registracije kao i sertifikacije njihovih proizvoda - a u tome nam je veoma važna saradnja sa Poslovnim udruženjem „Pijace Srbije“.

Članovi Upravnog odbora PUPS-a su doneli odluku da se nakon dobijene recenzije „Vodič za dobru proizvođačku (GMP) i dobru higijensku (GHP) praksu u proizvodnji i prodaji hrane životinjskog porekla na pijacama“, što pre pripremi za štampu i distribuciju u celoj Srbiji.

ŠTA SU TO GMP, GHP, HACCP?

Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ je razradio Vodič, koji daje presek opštih principa na kojima su bazirani GMP/GHP i HACCP, kao i njihove opšte modele za neke odabrane tipove proizvodnje hrane, koje će uskoro morati primenjivati proizvođači hrane u Srbiji. Danas, razvijene zemlje razvijaju opsežne, dugoročne i naučno zasnovane strategije za što bolju zaštitu sopstvenog tržišta i zdravlja potrošača od alimentarnih bolesti (bolesti prouzrokovanih hranom).

Sistem Analize rizika/opasnosti i kritične kontrolne tačke (**Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP**) je počeo da se razvija ranih 1960-tih godina i koristi se da se identifikuju, karakterišu i kontrolišu opasnosti koje imaju naročit značaj (odnosno predstavljaju visok rizik) za bezbednost hrane.

Dobra proizvođačka (GMP) i dobra higijenska praksa (GHP)

Usklađenost sa kodovima prakse, industrijskim standardima, propisima i zakonima koji se tiču proizvodnje, prerade, rukovanja, označavanja i prodaje hrane, koja je određena od strane industrije, lokalne i državne uprave, nacionalnih i internacionalnih tela sa namerom zaštite ljudi od bolesti, krivotvorenja i prevare.

Jednostavno rečeno: „GMP/GHP predstavljaju opšta pravila (naučno ustanovljene „najbolje prakse“) za higijensku proizvodnju, rukovanje i pripremu različitih proizvoda koji se koriste kao hrana.“

Na nivou Evropske Unije (EU), ključni principi novih zakona i propisa o bezbednosti hrane uključuju:

- a) pristup bezbednosti hrane po principu „od farme do trpeze“;
- b) korišćenje principa predostrožnosti („precautionary“);
- c) glavnu odgovornost za bezbednost hrane imaju subjekti u poslovanju hranom;
- d) sprovođenje sledljivosti životinja, materijala i proizvoda kroz sve faze proizvodnje, prerade, distribucije i prometa;
- e) transparentnost kroz javne konsultacije i informacije;
- f) svi novi propisi i odgovarajuće mere treba da su bazirani na analizi rizika, sem izuzetaka gde to nije primenljivo.

U tradicionalnom sistemu upravljanja bezbednošću hrane nadležni organi su manje ili više detaljno „propisivali“ proizvođačima „kako da rade“, a sistem se primarno bazirao na službenim inspekcijama i laboratorijskim ispitivanjima gotovih proizvoda.

Iako je i ovaj sistem davao i dobre rezultate na unapređenju bezbednosti hrane, vremenom je utvrđeno da ima i značajnih slabosti. Jedan od primera slabosti tradicionalnog sistema je činjenica da zdrave životinje fekalno izlučuju uzročnike daleko najčešćih oboljenja (na primer, Salmonella, Campylobacter, E. coli 0157), koji zatim kontaminiraju meso tokom procesa njegovog dobijanja, a koji se ne mogu detektovati pregledom mesa.

Taj problem ne može da reši laboratorijsko ispitivanje gotovog proizvoda jer bi za statistički značajne i pouzdane rezultate bilo potrebno svakodnevno ispitivati ogroman broj uzoraka, što je sporo, skupo i praktično neizvodljivo.

Iz tog razloga, u državama Evropske Unije se primenjuje sistem bezbednosti hrane baziran na HACCP, čija implementacija je obavezna i u ostalim („trećim“) državama koje žele da izvoze hranu na EU tržište. Primena sistema HACCP nije moguća bez prethodnog zadovoljavanja principa dobre proizvođačke prakse (GMP) i dobre higijenske prakse (GHP). GMP/GHP predstavljaju preduslove za poštovanje opštih higijenskih principa i adekvatnih postupaka i organizacije u svim poslovima vezanim za hranu. Zato su ova dva principa proizvođačke i higijenske prakse od ključnog značaja za bezbedno poslovanje prodavaca hrane životinjskog porekla na pijacama.

II PREDUSLOVI ZA BEZBEDAN PROIZVOD

Osnovni preduslovi za bezbednu hranu su primena programa dobre proizvođačke prakse (GMP), dobre higijenske prakse (GHP) i standardnih radnih procedura (SOP). Ovi programi predstavljaju osnovu bez koje ne može ni da počne da se priprema HACCP.

Važno je znati da preduslovni programi sadrže univerzalna načela koja se primenjuju na isti način od strane svih subjekata koji proizvode i posluju hranom - GMP/GHP nisu specifični za individualnog proizvođača istog tipa (na primer, klanicu). Nasuprot tome, HACCP plan je specifičan.

III DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA (GMP)

Dobra proizvođačka praksa predstavlja niz preporuka koje je poželjno sprovesti u proizvodnji, preradi, skladištenju i snabdevanju hranom kako bi se sprečila njena mikrobiološka, hemijska ili fizička kontaminacija. Drugim rečima, dobra proizvođačka praksa ukazuje šta je potrebno da se uradi, da bi se sprečilo zagađenje hrane, kao i *kada i ko* to treba da sprovede. Dobra proizvođačka praksa se ne odnosi na određene (specifične) štetne činioce (opasnosti) i gubitak kontrole nad GMP neće, uvek i neizostavno, direktno ugroziti zdravlje potrošača; ali će povećati odnosne rizike. Oblasti u kojima se dobra proizvođačka praksa ostvaruje su:

- osoblje: uključujući njihove zadatke, opis posla, organizacionu strukturu i obuku iz higijene;
- prostorije: uključujući mesto i raspored (dizajn, građevinske aspekte, održavanje, radno okruženje uključujući svetlost, temperaturu, vlažnost);
- oprema: uključujući oblik, održavanje i podešavanja (kalibracije);
- sirovine za proizvodnju: uključujući žive životinje, materijale za pakovanje, sastojke hrane i hemikalije;
- sledljivost proizvoda;
- službe, uključujući sanitarnu, za uklanjanje otpada, snabdevanje električnom energijom, vodom, parom i za hlađenje.

• dokumentacija.

IV DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA (GHP)

U okviru dobre proizvođačke prakse, čišćenje i higijena imaju posebnu važnost i smatraju se glavnim elementima dobre higijenske prakse. GHP može da se opiše kao skup postupaka kojima se obezbeđuje čisto, sanitarno okruženje za proizvodnju, preradu, skladištenje i snabdevanje prehrambenim proizvodima. Drugim rečima, dobra higijenska praksa određuje **šta je** potrebno da se učini u vezi sa čišćenjem i higijenom, kao i *kada i ko* treba da sprovede te poslove. Oblasti obuhvaćene programom dobre higijenske prakse su:

- čišćenje objekta/pogona i opreme;
- zdravstveno stanje i čistoća osoblja koje obavlja poslove u vezi sa hranom; čistoća sirovina za proizvodnju, uključujući i žive životinje;
- obezbeđivanje da sva sredstva za održavanje higijene i druge hemikalije budu pravilno upakovane, obe-

ležene, uskladištene i da se primenjuju shodno svojoj nameni i

- dokumentovanim postupcima.

U posebnoj poglavlju se obrađuju OSNOVNI ELEMENTI DOBRE PROIZVOĐAČKE I DOBRE HIGIJEN-SKE PRAKSE, u kojem se opisuju glavne karakteristike objekta, lokacija objekta, opšte uređenje objekta. Posebno se obrađuju pitanja radnog prostora i kontaminacije, prostorije /podovi, zidovi, tavanica i unutrašnja površina krova, prozori, vrata/, oprema, instalacije /snabdevanje vodom, održavanje temperature, odvod otpadne vode/, uslovi za održavanje lične higijene, skladištenje hrane, održavanje objekta i opreme, higijena, kontrola štetočina, prikupljanje i uklanjanje otpadnih materija kao i praćenje efikasnosti higijenskih mera.

Takođe posebno poglavlje se bavi GLAVNIM ASPEKTIMA RADA OBJEKTA ZA POSLOVANJE HRANOM / snabdevanje vodom, održavanje temperature, uslovi za prijem materijala u objekat, pakovanje hrane, transport, sledljivost proizvoda. Takođe posebno poglavlje sadrži obaveze u pogledu LIČNE HIGIJENE, itd.

Vodič daje kratak pregled Zakona o bezbednosti hrane sa objašnjenjem pojedinih pojmova iz zakona kao i kratak pregled obaveza svih koji učestvuju u lancu proizvodnje i plasmana hrane. Recenziju Vodiča će obaviti Uprava za veterinu Ministarstva poljoprivrede i zaštite životne sredine i biće štampan u dovoljnom broju primeraka da svi zainteresovani proizvođači i prodavci imaju ovu publikaciju, a planiraju se i skupovi za edukaciju, kako bi se što šire i što efikasnije primenjivale DOBRA PROIZVOĐAČKA i DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA.

PRIVREMENI PROSTORI I POKRETNIA SREDSTVA (PIJAČNE VITRINE/TEZGE)

Privremeni prostori i pokretna sredstva, kao što su šatori, **pijačne vitrine/tezge**, prilagođene „kampu“ i vozila-prodavnice, mogu da se koriste za obavljanje poslova vezanih za hranu.

Takvi prostori i sredstva treba da su osmišljeni, napravljeni i smešteni na način da se u najvećoj mogućoj meri spreči kontaminacija hrane i naseljavanje štetočina. Na ove objekte primenjuju se isti principi, uslovi i zahtevi, koji se odnose na higijensko održavanje i osiguranje bezbednost i upotrebljivost hrane.



**MILLENNIUM
OSIGURANJE A.D.**

Budite i Vi član velike porodice „CROATIA OSIGURANJE“ D.D. iz Zagreba!

Radno vreme: od 8 do 16 sati.

Registracija i obavezno osiguranje vozila

- Tehnički pregled,
- Zeleni karton,
- Kasko osiguranje vozila i do 12 rata,
- Osiguranje svih vrsta imovine,
- Osiguranje transporta,
- Osiguranje poljoprivrede,
- Osiguranje od nesretnog slučaja (kolektivno i porodično),
- **Putničko zdravstveno osiguranje,**
- Brza i garantovana naknada štete.

FILIJALA SUBOTICA
HALAŠKI PUT 38., Tel: 024/555-867 és 552-406
E-mail: mios@tippnet.rs



Vicai Optika

Vladimira Nazora 8, Subotica
Tel: 024/521-100

SKLADIŠTENJE ŽITARICA

Pravilno uskladištenje ubranih žitarica je vrlo važna mera, moglo bi se reći i važnija od sve tehnologije koja se primenjuje prilikom proizvodnje, jer loše skladištenje može dovesti do gubitka kvaliteta i kvantiteta robe, što umanjuje njenu tržišnu vrednost i mogućnost plasmana na tržište.

Posle obavljene žetve, uobičajeno je da se obavi prečišćavanje i eventualno sušenje zrna žitarica, a skladištenje treba da obezbedi da se roba sačuva kako po kvalitetu, tako i po kvantitetu. Skladištenje strnih žita od strane poljoprivrednih proizvođača obično se obavlja u tzv. podnim skladištima - ambarima, garažama, šupama i sl., a u novije vreme, naročito kod većih proizvođača, u limenim silosima.

Pre ulaska u skladište, potrebno je izvršiti pre svega detaljno čišćenje skladišta i njegovu dezinfekciju radi uništavanja patogenih gljivica koje izazivaju plesnivost i buđ, kao i dezinfekciju i deratizaciju, odnosno uništavanje štetnih insekata i glodara koji mogu da zagade, unište ili bitno naruše kvalitet uskladištene robe.

Od patogenih gljivica najčešće su u skladištima prisutne gljivice iz roda *Penicillium* i *Aspergillus*, koje utiču na pojavu kvarenja zrna. Pored njih, mogu da se nađu i gljivice iz roda *Fusarium* i *Chladosporium*, čiji se toksini smatraju vrlo otrovnim.

Dezinsekcijom se uništavaju skladišne štetočine, odrasli insekti ili njihove larve koji oštećuju potpuno suva i zdrava zrna i razvijaju se u skladištima. Najčešće skladišne štetočine su: žitni žižak, pirinčani žižak kao i razni moljci i brašnari.

Pacovi i miševi su štetni glodari sa velikim brojem generacija godišnje i potrebno je redovno vršiti njihovo suzbijanje.

S obzirom da se za obavljanje dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije koriste hemijska sredstva koja nepravilnom upotrebom zbog svoje otrovnosti mogu izazvati i štetne posledice, najbolje je ove poslove poveriti stručnim organizacijama.

Jedna od važnih stvari o kojoj mora da se vodi računa jeste da u skladište ulazi samo dobro osušena roba, koja je pročišćena od zelenih primesa. Ukoliko zrno žitarica uđe u skladište nedovoljno suvo, sa vlagom iznad 13-14%, pri povišenim temperaturama može da dođe do

samozagrevanja uskladištene robe, usled intenziviranja aktivnosti mikroorganizama..

Nakon unošenja žitarica u skladište, dolazi do tzv. dozrevanja, koje traje više nedelja a vezano je za proces disanja tokom koga nastaje ugljen-dioksid i voda, uz otpuštanje toplote. Intenzitet disanja zavisi od temperature u skladištu i vlažnosti zrna. Pri temperaturi od 10 °C disanje je vrlo slabo a sa povećanjem toplote i vlažnosti ono se intenzivira.

Samozagrevanje može biti lokalno, samozagrevanje pojedinih slojeva, i samozagrevanje cele mase.

Lokalno samozagrevanje javlja se na pojedinim mestima u masi uskladištenog zrna, uglavnom zbog navlaživanja usled loše hidroizolacije, lokalnog unošenja nedovoljno prosušenog zrna ili direktnog ulaska vlage usled prokišnjavanja.

Samozagrevanje pojedinih slojeva se javlja uvek pri vrhu, dnu ili duž zidova uskladištene mase. Samozagrevanje pri vrhu se javlja unošenjem nedovoljno ohlađenog zrna, koje se u letnjem periodu dodatno zagreva čime se povećava temperatura zrna i vazduh u međuzrnenom prostoru. Zimi dolazi do kondenzacije vodene pare u međuzrnenom prostoru, a vlaga koja nastaje utiče na in-



Mali brašnar (*Tribolium Confusum*)

tenziviranje rada mikroorganizama, a time i zagrevanja uskladištene mase.

Samozagrevanje slojeva pri dnu se javlja ako zbog loše hidroizolacije dolazi do vlaženja mase na dnu skladišta, a nastala toplota se prenosi na gornje slojeve, čime može doći do samozagrevanja cele mase.

Na osnovu napred rečenog, u kratkim crtama se mogu navesti pravila za uspešno uskladištenje žitarica:

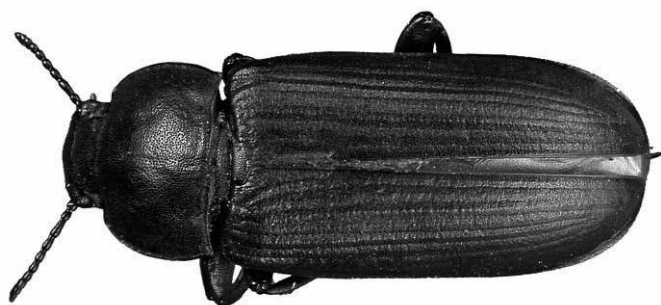
- pre unošenja žitarica obaviti mehaničko čišćenje skladišta i njegovu dezinfekciju, dezinsekciju i deratizaciju

- unositi samo dobro osušeno i prečišćeno zrno sa što manje primesa i loma

- voditi računa da u skladište ne ulazi vlaga usled prokišnjavanja ili loše hidroizolacije

- tokom skladištenja proveravati temperaturu u uskladištenoj masi i ukoliko dođe do njenog povećanja izvršiti eleviranje ili mešanje u podnom skladištu

dipl.inž. Damir Varga



Veliki brašnar (*Tenebrio Molitor*)

Pala žena sa 11. sprata. Odmah se okupilo mnoštvo ljudi da vidi što je s njom. Prilazi i njen muž baš u trenutku kad žena ustane sa zemlje i počinje brisati prašinu sa sebe Muž je:

- Je li, što je to bilo, zbog čega se skupio ovoliki svet?
- Pojma nemam, i ja sam sad stigla!

- Šta je Etiopljanin kada obuče kožnu jaknu?
- Kost i koža.

Ide kokoška dvorištem i ugleda malo pile kako puši:

- Sram te bilo, kazaću te mami! Tako mali, a već pušiš!
- Ma boli me uvo, ja sam iz inkubatora - kaže pile na to.

Žena svojoj prijateljici:

- Znaš li kako da ubedim muža da okopa baštu?

Kaži mu:

- Dragi, nemoj da kopaš, ti si suviše star za to...

Bračna zavrzlama

- Šta je? - upita muž.

- Ništa! - odgovara žena.

- Jesam li nešto krivo rekao?

- Ne!

- Možda nešto nisam rekao?

- Ne!

- Možda sam nešto učinio?

- Ne!

- Možda je nešto trebalo da učinim?

- Ne!

- Možda sam nešto rekao o nečemu šta sam učinio, a šta nije trebalo da učinim ili je trebalo drugačije učiniti, na način primeren tvom shvatanju?

- Možda!

Na to će muž:

- Znao sam!

U restoranu:

- Šta je to: hibiskus?

- To vam je čaj, gospođo.

- Super! Onda meni jedan hibiskus od nane.

Brižna majka budi svoga sina:

- Požuri sine, u školu, zakasnićeš.

On se lenjo proteže i veli:

- Ne brini, mama, otvorena je čitav dan.

Zaustavio policajac narkomana zbog prebrze vožnje:

- Gospodine, izađite da duvate.

A narkoman će:

- Nemoj mi reći da imaš robu!

Kaže mama Ivici:

- Ivice, izvoli se ispričati sestri zato što si joj rekao da je glupa!

- Seekooo! Oprosti što si glupa.

Dođe Škotlanđanin kući besan kao ris. Pita ga žena:

- Šta ti je?

- Ma, pojeftinio gradski prevoz!

- Pa šta? Ionako ideš peške na posao.

- Da, ali ću sad manje da uštedim!

Igrali mravi i slonovi fudbal. Posle utakmice, prilaze slonovi mravima, rukuju se sa njima i kažu:

- Izvinite ako smo bili pomalo grubi.

Na to će mravi:

- Ma nema veze, i mi nismo bili baš nežni prema vama...

„Znaj čoveče, gde god se nalazio, tvoje biće je sa zvezdama isto.

Telo ti nije ništa drugo, no planeta koja se okreće oko centra.

A kad postigneš sjaj celokupne mudrosti, bićeš slobodan u etar poruke emitovati.”

/Hermes Trismegistos/

OVAN: Uticaj Marsa kod tebe stvara popriličnu nervozu, ali ti ipak predstoji uspešan period. Ambicije, dinamizam, priznanja i uspesi – sve to doprinosi tvom boljem raspoloženju. I intelektualno si potpuno u redu. Prilike u porodici i u kući odvijaju se u pogodnom pravcu. Nemaš naročitih razloga za brigu.

BIK: Uvek si spreman/na za borbu. Nemoj slučajno da uvrediš i one s kojima moraš zajedno raditi. Inače, možeš računati na veseo, vedar mesec. Duševno neće te posebno opteretiti ovaj mesec, lako ćeš savladati manje prepreke, imaš osećaj da se sve odvija glatko i ne treba da računaš ni na bolesti.

BLIZANCI: Imaš osećaj, da ponekad pomalo staju stvari. U vezi posla ali porodice žele te pozvati na odgovornost. Možda takva nakana i ima osnove, pokušaj analizirati mogućnosti. Uz promišljenost, umiljatost i strpljenje možeš mnogo toga postići. Možda ćeš imati i neke neočekivane prihode.

RAK: Tobom upravljaju osećaji, emocije i raspoloženje. Ako misliš da imaš probleme sa tebi dragim osobama, eventualno s voljenom osobom ili pak s prijateljima, onda početak meseca pruža izvanrednu priliku za otvoren razgovor o problemu i za nalaženje rešenja - naravno zajedno sa zainteresovanim osobama. Povremeno ipak moraš se posvetiti i sebi.

LAV: Bićeš posebno prijemljiv/a prema lepim i ugodnim stvarima, a svoja osećanja i bogat duševni svet isijavaćeš i u svoje okruženje. Ako budeš pazio/la da ne preteruješ zbog čega bi se kasnije morao/la pokajati, onda ovo je izvanredan period za ostvarivanje novih planova, za poslovne pregovore ili za ulaganja.

DEVICA: Sklon/a si da progutaš sve, a bilo bi mnogo bolje iskreno porazgovarati o određanim stvarima. Kako starije, tako i novije veze biće stabilne i mirne. Zdrav razum će nadvladati i romantiku. Bićeš u stanju nepristrasno rešavati probleme. Manje tenzije mogu se očekivati na kraju meseca.

VAGA: Mnogo radiš, jer postoje izgledi za unapređenje i misliš da ćeš se opustiti kad budeš imao/la manje obaveze. Nemaš dovoljno vremena za porodicu. Od tebe zahteva mnogo energije održavanje trajnosti, ali ako ne želiš biti usamljen/a u buduću, moraš više pažnje posvetiti porodici.

ŠKORPIJA: Tvoj ljubavni život ovog meseca će karakterisati krajnosti. Početkom perioda dani će ti proteći u skoro zavidnom stanju, ali za nekoliko nedelja sve će se okrenuti u svoju suprotnost. Primitićeš da počinješ biti plahovit, i takvo raspoloženje će ovladati i tvojim emocijama.

STRELAC: Za leto tebi neće toliko predstavljati period odmora već vreme rada. Iskoristi svoju energiju, tvoj trud će se uskoro isplatiti. Ugodna mesta, prirodno okruženje, mnogo sunca i topla voda mogu biti dobri katalizatori povoljnim vezama. Traži vremena i za odmor.

JARAC: Ni porodična radost te ne može sprečiti u tome, da pobereš lovoričke na svom radnom mestu, a to može povoljno uticati i na tvoj novčanik. Ukoliko rešavaš poslove svog biznisa, planiraj oprezno. Sada je teško ići racionalno ukorak sa promenama pa se više oslanjaj na svoj instinkt. Moguće je putovanje i na udaljena mesta.

VODOLIJA: Imaš svog partnera? U tom slučaju početkom meseca ćeš imati manje konflikte, koje neće biti teško prevazići. U zadnjoj nedelji meseca svom snagom ćeš se ubaciti u „život“. Iskoristi svoje sposobnosti komunikacije, time ćeš svakog oboriti s nogu. Oni koji su otvoreni za sklapanje poslova s tobom, neće se razočarati.

RIBE: Predstojeće nedelje, meseci obećavaju puno dinamike. Možeš steći nova poznanstva iz kojih ćeš profitirati – ne samo moralno već i materijalno. Za ostvarenje novih planova pogodna je sredina meseca. Harmonija i ujednačenost u tvojim odnosima sa drugima biće karakteristično uglavnom za početak meseca.

Marija Braun

NEKA TE OBASJAJU ZVEZDE!