

ВИНОГРАДАРСКЕ НОВИНЕ

14. фебруар 2023. • број 22



Издаје Пољопривредна школа „Вршац“ поводом Дана школе

<http://www.bioskola.edu.rs/>

УМЕСТО УВОДА...

ДРАГИ ПРИЈАТЕЉИ НАШЕ ШКОЛЕ,

ПРЕД ВАМА ЈЕ 22. БРОЈ ВИНОГРАДАРСКИХ НОВИНА КОЈЕ ПОЉОПРИВРЕДНА ШКОЛА „ВРШАЦ“ ИЗДАЈЕ ПОВОДОМ ШКОЛСКЕ СЛАВЕ СВЕТИ ТРИФУН, ДАНА ШКОЛЕ И МАНИФЕСТАЦИЈЕ ОЦЕЊИВАЊА ВИНА И ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА.

Пре свега, добро нам дошли на овај нама посебан дан! Ово је дан када је у нашој школи свечана, али домаћинска атмосфера. Тада се ми нарочито осећамо као код куће, као међу својима, срећни и благословени нашим заштитником, Св. Трифуном, што смо сви на окупу и што смо здрави. Хвала вам што сте својим присуством увеличали нашу свечаност.

Како смо вас у прошлом броју овог годишњака обавестили да смо прославили нашу прву стогодишњицу постојања, мислили смо да је немогуће надмашити такву годину. Међутим, та година јубилеја била је, заправо, само нови почетак неке нове приче коју исписујемо. Наиме, од ове школске године богатији смо за два нова образовна профила. Осим досадашњих куvara, пољопривредних техничара, туристичких техничара, прехрамбених техничара и руковалаца-механичара пољопривредне технике, уписали смо и нову генерацију конобара и оператера у прехрамбеној индустрији и то по најновијем дуалном моделу образовања. Са овим новим профилима, као и одржавањем квалитета наставе на оним које имамо од раније, наша школа заиста иде у корак са потребама тржишта овог региона, те будућим средњошколцима сваке године пружа прилику да се образују у оним областима са којима ће моћи касније било радом, било студирањем да стекну одређену егзистенцијалну сигурност, што је у данашње време изузетно важно. Како бисмо били што доступнији ученицима осмог разреда, њиховим родитељима и наставницима у основним школама, организовали смо током целог маја месеца прошле године Дане отворених врата, где смо ученике спроводили кроз целу нашу школу и школску економију, те им представили оно што је специфично за сваки образовни профил. Осим тога, и ми смо радо посећивали њихове основне школе, како бисмо могли непосредно да одговоримо на њихова питања и недоумице. Уз то, ми

смо већ дуже време стално доступни на друштвеним мрежама, пре свега на профилима на Фејсбук (*Poljoprivredna škola „Vršac“ - Vršac*) и Инстаграму (*poljoprivredna_vs*), али и на јавном Вибер каналу (*Na pravom si mestu!*).

Када говоримо о ученицима и настави, направили бисмо и краћи осврт на живот наших ученика у школи. Вероватно оно што би они прво истакли јесте матурска екскурзија. После три године спречности да изводимо матурску екскурзију, овогодишњи матуранти посетили су Грчку, где су, осим Паралије у којој су одсели, обишли и Солун, Катерини, Олимп, археолошко налазиште Дион, Метеоре, Зеинтинлик, заседе кивија и поља памука. Вратили су се пуни утисака и орни за нове победе које им, као матурантима предстоје. Наравно, осим одмарања било је и доста рада, што на теоријској настави, што на практичној.

Ученици смера пољопривредни техничар и руковалац-механичар пољопривредне технике, заједно са радницима ЈКП Други октобар, оплеменили су школско двориште новим садницама цвећа, тако да сада испред главне зграде школе имамо лепу и уређену башту. Двојица наших матураната пољопривредне струке, Шобот Лазар и Фохт Јован, били су део делегације АП Војводине у стручној, сада већ и традиционалној, посети Немачкој. Они су, са још 20 ученика средњих пољопривредних школа из Војводине, имали прилику да обиђу више фарми, винарија, школа, института и пољопривредних задруга. Ово искуство заиста је јединствено! Наравно, имали смо и организоване посете у нашој земљи, које су изузетно важне за развој струке наших ученика, па, стога, увек водимо рачуна да им омогућимо да виде и искусе све што је за њих важно. Тако су ученици пољопривредне и прехрамбене струке посетили Пољопривредни сајам у Новом Саду маја месеца, а ученици туристичко-хотелијерске струке посетили су Сајам туризма у Крагујевцу новембра месеца. Ни са учешћима на такмичењима наш подмладак не посустаје, тако да смо и у овој школској години остварили учешћа и добре пласмане на такмичењима из разних предмета, али и ми смо, као школа, били домаћини чак два школска такмичења - окружног такмичења из хемије за основне школе и окружног такмичења из биологије за средње школе.

Оно што вам је познато свакако јесте то да ми не посустајемо када су радови на школској економији у питању. Наставили смо изградњу великог хангара који ће служити за преглед и поправку механизације првенствено на пракси

ученика пољопривредне струке. Иначе, ово је први објект који се гради у школи још од 80-их година прошлог века, а уједно је и највећи објект на економији школе. Цео пројект финансиран је искључиво сопственим средствима школе. Осим тога, августа прошле године стигле су нам нове прикључне пољопривредне машине које смо набавили захваљујући традиционалном конкурс у Владе АП Војводине и Секретаријата за пољопривреду АПВ. Тако смо набавили компјутеризовану прскалицу, утоваривач, сетвоспремач, улагач минералног ђубрива и косачицу. Наше амбиције за побољшање опремљености школе и квалитета наставе свакако су препознате, тако да смо имали ту част да се прикључимо Округлом столу „Улога научних института у унапређењу пољопривреде и села Србије“ у организацији САНУ-а априла прошле године. Поносни смо и на то што смо јула месеца прошле године у Краљеву добили награду др Ђорђе Радић. Ова награда додељује се као признање најбољим ученицима пољопривредних школа у Србији, а то признање добио је наш ученик Стефан Николин.

Као што видите, за нас не постоји распуст, нити крај радног дана, јер плодна земља, животиње, али и младост и образовање не могу и не смеју да имају паузу. Због тога смо баш ми овде, да им уз радост обезбедимо све што им је потребно. Зато смо ми, тако упућени једни на друге и усмерени ка правим вредностима и заједничким циљевима, постали једна велика породица. Ова породица током последња три месеца постала је богатија за малишане Павла, Александра, Михајла и Тадију и, ускоро, још једног дечака, који су улепшали животе наших драгих колегиница (и мене саме, која пишем ове редове као новопечена мама), али и целе наше школске породице. Нека су нам добро дошле школске бебе, нека нас је што више и нека нам је свима на здравље и радост у будућности коју свакодневно стварамо са нашим драгим ученицима, али и свима вама!

Живели, драги пријатељи! Веселили се и радовали још дуги низ година!



мсп Марија
Митрованов
Милојевић

Професор филозофије

Пољопривредна школа „Вршац“ бисер града под купом

Пољопривредна школа „Вршац“ првобитно звана Виноградарско - винарска школа, ове године обележава 102. годину како обитава у Вршцу. Формирана је те давне 1921. године одлуком младе државе Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца, касније Југославије и Србије, а у чијим се границама тада нашла вековном жељом већине својих становника и Дунавска Бановина, потом у прилично сличним границама названа Аутономна Покрајина Војводина.

Из ове временске перспективе може се рећи да је тадашња Краљевина донела добру одлуку да се формира школа на српском језику која би обучавала становништво, које је тај језик говорило, за веома перспективно и уносно занимање виноградарства и винарства. Овим занимањем су се у овим крајевима до тада бавили највише банатски Немци који су ову технологију донели из садашње Немачке а који су били и финансијски потпомогнути од Аустроугарске империје за такав корак.

Наглашавам да је ово била одлична одлука јер је школа формирана са идејом да полазницима да конкретна а не имагинарна знања, знања и вештине од којих се одмах по завршетку школовања могло живети.

Веома је интересантно да је Пољопривредна школа „Вршац“ од свог оснивања, а колико су то биле њене објективне могућности, ишла у корак са потребама привреде и друштва Вршца и његове околине. Она се мењала, осавремењавала, храбро била испред времена у којем се налазила, неретко и на своју штету али у корист ученика које је образовала.

Данас је Пољопривредна школа „Вршац“ на истом месту као и у време свог оснивања, иста адреса, исти град, њен вољени Вршац, по коме поносно носи име.

Пољопривредна школа и данас у 21. веку инсистира на томе да знања из агрономије морају да се унапређују и преносе, да се настава а поготово практична настава мора осавремењавати и приближавати модерном добу. Ту на првом месту мислим на дигитализацију пољопривреде и увођење савремених машина и технологија о којој смо ми причали одавно, а она сада долази на велика врата и захвата сваку пору нашег живота и рада.

Из тог разлога веома смо поносни на готово у потпуности замењену пољопривредну механизацију школе, која је на првом месту учило али и оруђе за рад, и то понајвише великим финансијским подстицајем АП Војводине и Секретаријата за пољопривреду, шумарство и водопривреду. Али нећемо стати на постигнутим резултатима, већ

настављамо даље и већ ове године уз исту помоћ конкуришемо за нова средства.



Поносни смо и на храбре кораке који нису лаки у јавним предузећима, да се раскрсти са неким старим навикама и крене у другачију организацију рада, нарочито на економији школе, а што није био ни мало лак посао. Ове реформе у последњих неколико година дају одличне резултате! Економија школе сада сама финансира велике инфраструктурне радове као што су: изградња модерног хангара, реконструкција путева, објеката и изградња нових, а што ће бити изузетно видљиво у годинама које нам предстоје.

Као што сам већ и рекао Пољопривредна школа „Вршац“ је у складу са потребама тржишта рада пре двадесетак година почела да образује и кадрове у области туризма и угоститељства.

Веома смо поносни на успех школе од пре пар година када је враћен ресторан старог интерната, као и на решавање осталих спорова да се припадајући објекти врате школи.



Ова нова реалност је створила фантастичну шансу да се ресторан сала интерната реновира и постави у функцију ресторана отвореног типа за све који желе да у мирном делу града проведу лепе и опуштајуће тренутке. Али стављање у функцију овог ресторана још је значајније за наше ученике који би имали сигурну и одличну праксу у самој школи.

Били би веома неискрени када не би споменули да је ова идеја радо прихваћена од градоначелнице Вршца, госпође Драгане Митровић, која је својим личним залагањем успела да обезбеди почетна средства да се већ у овој 2023. години крене са реновирањем ове сале познате многим Вршчанима.

Не истичем често, али је ово прилика да кажем, да је Пољопривредна школа „Вршац“ установила и две веома значајне манифестације и то Оцењивање квалитета вина и јаких пића који се без прекида одвија 31. пут, и фестивал „Мултикултуралност –

богатство наше средине“ који се на жалост не организује сваке године већ у зависности од добијања средстава од покрајине.

Остаје, наравно, нада и жеља да се сам објект школе, у којој су учионице, физкултурна сала и управа, реновира а за шта постоји велика шанса. Урађен је комплетан пројекат реконструкције. Пројекат је прихваћен од стране Канцеларије за управљање јавним улагањима Владе Републике Србије још у јануару 2020. године и сада се чека финансирање.

Рекли би да је овај објект школе, поред тога што му је време за реконструкцију јер је стављен у функцију још давне 1962. године, а да од тада нису рађени озбиљнији захвати, обавезан да се реконструише и као дело, заоставштина и архитектонски поклон нашег чувеног Вршчанина архитекте Драгише Брашована, којем ми Вршчани дугујемо бар толико да му дело чувамо у пристojном стању.

У наредном периоду морамо, поред наведеног, још више да осавременимо агрономске смерове како у називима тако и у суштини, а прилагођавајући се новим правилима пољопривреде, још снажније да указујемо на потребе школе и образовања како би она била све боља, да радимо на одабиру квалитетног наставног и ненаставног кадра који ће моћи да се носи са изазовима данашњице али и што више да се намећемо локалној заједници, Вршцу пре свега, јер чини ми се, ова школа је често живела поред Вршца а не у Вршцу и са Вршцем и Вршчанима.

Мислим да је одговор да претходни редови имају смисла управо то да ова школа, тренутно једина у Вршцу, образује ученике у дуалном образовању - што значи да су управо привредни неопходни профили који се у њој образују. Већ другу годину за редом у дуалном образовању школују се пољопривредни техничари, прехранбени техничари, руковаоци - механичари пољопривредне технике, оператери прехранбене индустрије и конобари.

Из свега наведеног проистиче да Пољопривредну школу „Вршац“ треба чувати и неговати, а она ће, сигуран сам, и у наредним деценијама бити бисер и понос града у коме живи, ради и образује се младост ево већ други век!



Срђан Клиска,
дипл.инж.

директор
Пољопривредне
школе „Вршац“



УТИЦАЈ СВЕЛОСТИ НА ВИНОВУ ПОЗУ

Завлађујући светлости и Сунчевој енергији која се њом преноси омогућени су процеси стварања органских материја у лишћу, загревање земљишта и ваздуха, развиће, растење и плодношење, као и низ других процеса у биљкама. Сунчева светлост је извор енергије па према томе и извор живота на земљи.

Винова лоза је биљка којој су потребне велике количине светлости. Запажено је да у одсуству светлости многи процеси у њој не теку правилно. Цветови који се налазе у засени испољавају слабији степен оплодње и заметања бобица. Ако је температура умерена, светлост испољава позитиван утицај на формирање квалитетног приноса. Јаче осветљени гроздови одликују се јачим интензитетом боје и бољи су по квалитету. Многе ампелотехничке мере намењене су омогућавању боље осветљености чокота. Уколико у неком подручју гајења винове лозе има мање светлости него што јој је потребно за оптимални развој, бирају се положаји који су јаче изложени Сунцу. Познато је да су јужне, југоисточне и југозападне експозиције јаче осветљене од других експозиција. Терени који су нагнути према југу, југоистоку и југозападу могу бити и за 25% јаче осветљени у односу на равницу.

Све гајене сорте винове лозе немају исту потребу за интензитетом осветљености. Скоро све сорте западњачког типа (*Proles occidentales*) задовољавају се слабијим интензитетом осветљавања и само при таквим условима дају велики и за њих карактеристичан принос. У јужним,

топлијим пределима, овим сортама се мора дати северна експозиција.

Боља осветљеност винове лозе се постиже узимањем одређеног одстојања при сађењу, избором најприкладнијег облика стабла, уклањањем неродних и проређивањем родних ластара, благовременим везивањем и усмеравањем праваца растења ластара. У рејонима у којима у току године има мањи број сунчаних дана мора се још у току подизања винограда учинити све како би чокоти у датим условима били што више изложени светлости.

Међутим, светлост и температура могу имати и негативне последице. Дани и часови са највишим температурама у току године истовремено су и моменти са најинтензивнијим осветљењем. Овакав комплекс, температура – светлост, може изазвати ожеготине на лишћу, ластарима и бобицама. Нагла промена интензитета осветљења може изазвати оштећења на многим органима.

Иван Станић,
проф. пољопривредне
групе предмета



МЕТАНОЛ У ЈАКИМ АЛКОХОЛНИМ ПИЋИМА

Метанол је најједноставнији алкохол, формуле CH_3OH . Он је течног агрегатног стања, специфичног алкохолног мириса, без боје, лако испарљив и запаљив, по особинама врло сличан етанолу. Његов садржај у алкохолним пићима је регулисан законом због токсичности, јер само неколико милилитара може да доведе до слепила и смртог исхода.

Метанол сам по себи није отрован, већ када доспе у организам метаболише до формалдехида и мравље киселине, који доводе до коагулације беланчевина и следственог оштећења ткива. Такође, мравља киселина доводи до настанка ацидозе, док формалдехид резултује слепилом, с обзиром да делује токсично на ретину.

Звучи застрашујуће, али заправо нема разлога за бригу уколико се конзумира ракија произведена искључиво ферментацијом воћног кљука. Метанол настаје у току процеса ферментације из пектинских материја, које су заступљене у воћу у великим количинама и природан је састојак воћних ракија. Садржај метанола нам може и послужити да откријемо да ли је ракија добијена од природних сировина. У случају да хемијска анализа узорка

дестилата покаже да је садржај метанола низак, постоји основан разлог да се сумња у порекло „воћне ракије“.

Садржај метанола у ракијама се у лабораторији одређује спектрофотометријском методом, а принцип се заснива на оксидацији метанола у киселој средини до формалдехида који даје са одређеним реагенсима обојени комплекс чији интензитет зависи од количине присутног метанола.

Према Закону о јаким алкохолним пићима, да би се пиће декларисало као воћна ракија (или ракија од воћа), оно може садржати метанол у максималној количини од 10 г/л апсолутног алкохола, односно 12.5 или 13 г/л а.а. за одређене воћне врсте.

Нина Димић,
проф. прехранбене
технологије



31. ИЗЛОЖБА АЛКОХОЛНИХ ПИЋА У ПОЉОПРИВРЕДНОЈ ШКОЛИ „ВРШАЦ“

Бело вино

Име и презиме	Место	Вино	Пласман
1 Зорица Спасић	Гудурица	совињон блан	18,22 з I
2 Славко Талпеш	Вршац	траминац	17,70 с II
3 Зорица Спасић	Гудурица	бели бургунд.	17,15 с III
4 Зорица Спасић	Гудурица	касна берба (шард.+рај. риз.)	16,85 с
5 П.Г. Анчевски	Гудурица	шард. "Јесен"	16,47 с
6 Петар Штрбац	Селеуш	бели бургунд.	16,40 с
7 Ивица Давчик	Суботица	кевединка	16,40 с
8 Бранимир Копиловић	Суботица	шардоне	16,25 с
9 Љубисав Шљивић	Вршац	тамјаника	16,17 с
10 Немања Грубић	Вршац	куп. "Георгије"	16,17 с
11 Саша Милаковић	Башаид	итал. ризлинг	16,07 с
12 Игор Митовски	Гудурица	итал. ризлинг	16,05 с
13 Велибор Станојловић	Вел. Плана	купажа	15,65 б
14 П.Г. Анчевски	Гудурица	куп. "Дукат"	15,42 б
15 Немања Грубић	Вршац	креацер	15,10 б
16 Срђан Омчикус	Вршац	итал. ризлинг	14,95 б
17 Себастијан Болдиш	Вршац	рајн. ризлинг	14,62 б
18 Добривоје Перић	Вел. Плана	купажа	14,55 б
19 Милан Стојчић	Вел.Плана	купажа	14,42 б
20 Предраг Милунов	Избиште	купажа	14,35 б
21 Ненад Станојловић	Вел.Плана	купажа	дисквалиф.

Црвено вино

Име и презиме	Место	Вино	Пласман
1 Владимир Вукадиновић	Младеновац куп. (мер+каб. сов)	17,52 с I	
2 Игор Митовски	Гудурица	мускат хамбург 17,50 с II	
3 Винарија "Талисман"	Вршац	каберне совињон 17,40 с III	
4 Немања Грубић	Вршац	купажа "Негро" 17,37 с	
5 Петар Штрбац	Селеуш	мерло 17,25 с	
6 Себастијан Болдиш	Вршац	мускат хамбург 16,90 с	
7 Стеван Дамјанов	Панчево	купажа 16,62 с	
8 Љубисав Шљивић	Вршац	каберне совињон 16,60 с	
9 П.Г. Анчевски	Гудурица	куп. "Инспирација" 16,57 с	
10 Станимир Босић	Вршац	црни бургундац 2 16,45 с	
11 П.Г. Анчевски	Гудурица	мус. хамб. "Македо" 16,35 с	
12 Предраг Милунов	Избиште	купажа 16,35 с	
13 Иван Лалић	Панчево	каберне совињон 16,30 с	
14 Бранимир Копиловић	Суботица	пино ноар 16,25 с	
15 Дамир Дадић	Алибунар	каберне совињон 16,15 с	
16 Мугурел Наод	Панчево	каб.совињон 2021 15,80 б	
17 Горан Петровски	Гудурица	купажа 15,05 б	
18 Срђан Омчикус	Вршац	мускат хамбург 14,32 б	
19 Срђан Омчикус	Вршац	франковка 14,12 б	
20 Саша Милаковић	Башаид	купажа 14,10 б	

Ракије од грожђа

Име и презиме	Место	Ракија	Пласман
1 Сениша Станић	Вршац	лоз.тамјаника 2021	18,42 з I
2 Драган Ранков	Вршац	хамбург лоза	18,07 з II
3 Душан Арашков	Вршац	комовица 2021	17,97 с III
4 Драган Спасовски	Вршац	хамбург лоза	17,75 с
5 Ђура Ђери	Тител	ком., франковка 2018	17,67 с
6 Милан Цесарец	Бела Црква	Лозовача	17,50 с
7 PURE FRUIT DOO	Београд	лозовача 2020	17,47 с
8 Душан Арашков	Вршац	лозовача	17,45 с
9 Стефан Петров	Избиште	лозовача 2021	17,35 с
10 "Пулаи" пор. пецара	Србобран	мускат отонел	17,32 с
11 Предраг Милунов	Избиште	лозовача	17,27 с
12 "Пулаи" пород. пецара	Србобран	мускат хамбург	17,05 с
13 Никола Ристић	Вршац	хамбург лоза	16,85 с
14 Александар Величковски	Планиште	лозовача	16,20 с
15 П.Г. Анчевски	Гудурица	Лозовача	16,17 с
16 Здравко Јокић	Избиште	лозовача	16,10 с
17 Александар Милићев	Вршац	лозовача 2019	15,90 б
18 Бојан Петковић	Вршац	Лозовача	15,60 б
19 Горан Петровски	Гудурица	лозовача	15,50 б
20 Игор Митовски	Гудурица	лозовача 2006	15,42 б
21 Драган Милошевић	Вршац	лозовача	15,20 б

Розе вино

Име и презиме	Место	Вино	Пласман
1 Славко Талпеш	Вршац	розе (црни бург.)	18,05 з I
2 Александар Рашковић	Вел. Плана	розе (прокупац)	17,77 с II
3 Винарија Талисман	Вршац	розе (мерло)	17,55 с III
4 Мугурел Наод	Панчево	розе (мерло)	17,35 с
5 Владимир Вукадиновић	Младеновац	розе (мер.+каб. сов.)	16,90 с
6 Милан Стојчић	Вел. Плана	розе (купажа)	16,55 с
7 Љубисав Шљивић	Вршац	розе	16,37 с
8 Драгослав Ранђеловић	Вел. Плана	розе (купажа)	16,30 с
9 Немања Грубић	Вршац	розе	16,07 с
10 Зорица Спасић	Гудурица	розе 2021	15,17 б
11 Миодраг Стојадиновић	Вел. Плана	розе (купажа)	14,77 б
12 Саша Милаковић	Башаид	розе (купажа)	14,55 б
13 Станимир Босић	Вршац	розе (црни бург.)	14,45 б
14 Стефан Миленковић	Вел.Плана	розе (купажа)	14,30 б

Специјална врста пића

Име и презиме	Место	Ракија	Пласман
1 Сања Станков	Вршац	ликер од вишње	18,45 з I
2 Пољ. школа Шабац	Шабац	нановача	17,60 с II
3 Лајош Шмит	Панчево	вино од малина	17,45 с III
4 Лајош Шмит	Панчево	вино од кајсија	17,07 с
5 Милован Милишин	Вршац	лик. од виш. (1984)	17,07 с
6 Лајош Шмит	Панчево	вино од купина	16,82 с
7 Лајош Шмит	Панчево	вино од вин. брескве	16,80 с
8 Сава Константинов	Иланца	вињак 2019	16,12 с
9 Дејан Јованов	Уљма	ликер од виш. са багр. медом	15,37 б
10 Пулаи пор. пецара	Србобран	ракија од смокве	14,85 б



Воћна ракија од јабучастог воћа

Име и презиме	Место	Вино	Пласман
1 Стевица Војнов	Павлиш	јабучкача	18,01 з I
2 Владимир Ђурић	Павлиш	јабучкача	17,72 с II
3 Зоран Варађанин	Бајмок	крушковача	17,42 с III
4 "Пулаи" пор. пецара	Србобран	јаб. (петровача) 2021	17,42 с
5 Никола Гутеша	Пландиште	дуњевача	17,40 с
6 "Пулаи" пор. пецара	Србобран	јаб. (пинклејди) 2022	17,35 с
7 Стеван Ожеговић	Вршац	јабучкача (2011)	17,32 с
8 Стевица Војнов	Павлиш	дуњевача	17,07 с
9 Миодраг Петрићевић	Вршац	вилијамовка	16,90 с
10 Душан Арашков	Вршац	вилијамовка	16,80 с
11 Стеван Дамјанов	Панчево	јаб. (калвадос) 2021	16,80 с
12 Александар Величковски	Пландиште	јабучкача	16,70 с
13 Стеван Дамјанов	Панчево	дуњевача	16,47 с
14 Аурелијан Преда	Ритишево	дуњевача (2021)	16,40 с
15 П.Г. Стеван Јованови	Н. Сланкамен	дуњевача	16,32 с
16 Александар Величковски	Пландиште	дуњевача	16,30 с
17 Петар Царан	Панчево	дуњевача	16,12 с
18 Драган Спасовски	Вршац	вилијамовка	16,07 с
19 Урош Божанић браћа Хрваћанин	Црв. Црква	јабучкача (2021)	15,95 б
20 Предраг Милунов	Избиште	јабучкача	15,90 б
21 Александар Величковски	Пландиште	вилијамовка	15,52 б
22 П.Г. Анчевски	Гудурица	вилијамовка	15,47 б
23 Пољ. школа Шабац	Шабац	вилијамовка	15,35 б
24 Дејан Јованов	Уљма	јабучкача 2021	15,25 б
25 PURE FRUIT DOO	Београд	јабучкача 2021	15,10 б
26 Иван Бељин	Избиште	дуњевача	15,00 б
27 Кристиан Керчобан	Николинци	крушка-вилијамовка	14,97 б
28 "Пулаи" пор.пецара	Србобран	ракија од шипка	14,45 б
29 Саша Лекић	Крушчица	крушковача	14,32 б

Воћна ракија од коштичавог воћа

Име и презиме	Место	Пиће	Пласман
1 Драган Спасовски	Вршац	ракија од шљиве	18,10 з I
2 Стеван Ожеговић	Вршац	рак. од шљ. (2011)	18,07 з II
3 Брацо Каракаш	Вршац	рак. од шљ. (2019)	18,01 з III
4 Александар Величковски	Пландиште	ракија од брескве	17,72 с
5 Драган Ранков	Вршац	ракија од шљиве	17,67 с
6 Јон Суру	Вршац	рак. од виш. 2020	17,42 с
7 Никола Ристић	Вршац	ракија од шљиве	17,40 с
8 Алекса Ђурчић	Уљма	ракија од шљиве	17,35 с
9 Пулаи пор. пецара	Србобран	ракија од вишања	17,17 с
10 Марко Радојичић	Вршац	ракија од шљиве	17,02 с
11 Дане Милковски	Пландиште	ракија од шљиве	16,65 с
12 Пулаи пор. пецара	Србобран	ракија од кајсија	16,65 с
13 Зоран Варађанин	Бајмок	ракија од брескве	16,62 с
14 Александар Величковски	Пландиште	рак. од шљ. (grosse felicia)	16,52 с
15 Живорад Јовановић	Љубовија	ракија од шљиве	16,47 с
16 Драган Спасовски	Вршац	ракија од кајсије	16,45 с
17 Станимир Ђукић	Јагошница	рак. од шљ. (2018)	16,20 с
18 Душан Ђукић	Павлиш	ракија од кајсије	16,17 с
19 Зоран Лукић	Вршац	ракија од шљиве	16,17 с
20 Александар Величковски	Пландиште	ракија од кајсије	16,12 с
21 Александар Величковски	Пландиште	ракија од шљиве	16,10 с
22 Милан Цесарец	Бела Црква	ракија од шљиве	16,02 с
23 Пулаи пор. пецара	Србобран	рак. од шљ. 2021	16,02 с
24 Pure Fruit DOO	Београд	рак. од кајсије 2021	15,62 б
25 Ратко Пешић	Вршац	ракија од шљиве	15,50 б
26 Пулаи пор. пецара	Србобран	рак. од брес. 2021	15,00 б
27 Предраг Милунов	Избиште	ракија од шљиве	14,92 б
28 Стефан Петров	Избиште	ракија од шљиве	14,87 б
29 Никола Ристић	Вршац	ракија од кајсије	14,82 б
30 Јонел Опреа	Барице	ракија од шљиве	14,45 б
31 Стеван Дамјанов	Панчево	ракија од шљиве	13,87 п
32 Саша Лекић	Крушчица	ракија од кајсије	13,85 п
33 Стеван Дамјанов	Панчево	ракија од кајсије	13,35 п



ВИНОГРАДАРСКЕ НОВИНЕ

главни уредник: Срђан Клиска

редакција: Игор Лазарој, Душица Ђирин

лектор: Душица Ђирин

Издавач: Пољопривредна школа "Вршац"

Штампа: штампарија „Повез“, Вршац

Смерови у нашој школи

1. Пољопривредни техничар (4 године) – ДУАЛНО ОБРАЗОВАЊЕ!
2. Прехрамбени техничар (4 године) – ДУАЛНО ОБРАЗОВАЊЕ!
3. Туристичко-хотелијерски техничар (4 године)
4. Руковацац-механичар пољопривредне технике (3 године) – ДУАЛНО ОБРАЗОВАЊЕ!
5. Оператер прехрамбене индустрије (3 године) – ДУАЛНО ОБРАЗОВАЊЕ!
6. Кувар (3 године)
7. Конобар (3 године) – ДУАЛНО ОБРАЗОВАЊЕ!

и у преквалификацији:

1. Ветеринарски техничар
2. Месар



Bioskola.edu.rs

Facebook.com

Instagram.com

YouTube.com

ПРИЧА О ПЧЕЛАМА

Свако од нас зна за пчеле. Учили смо још у основној школи о важности пчела. Знамо да лете са цвета на цвет и да производе мед...али, да ли ЗАИСТА знамо која је улога пчела у нашем животу? Да ли заиста знамо колико су оне важне за човечанство?

Данас је познато око 20.000 врста пчела у свету, од којих су најбројније дивље врсте које живе, попут својих предака, унутар шупљих стабала или скривене у земљи. Веома мали број је развио високо друштвено понашање и постале су медоносне пчеле.

У зоолошкој систематизацији пчеле припадају најбројнијој групи животињског царства – зглавкарима (Arthropoda), разреду Инсекта (Insecta). Пчела медарица припада врсти *Apis Mellifica* L. Још у каменом добу човек је уништавао пчеле одузимајући им мед и восак за личну употребу. Касније им је конструисао кошнице, привукао их је себи и почео да се бави пчеларством - производњом меда за своју потребу. Касније је то постао занат, па се данас овим послом бави велики број људи, неко из хобија, неко из љубави, а некеме је пчеларство основни извор зараде. Све би ово личило на лепу причу из бајке, али ова прича има и своју другу страну.

Пчеле су се приближиле човеку, а данас им прети изумирање. Неки ће рећи: „Па шта!“ Биће само једна од многобројних врста која изумире на овој планети. Светски Фонд за природу (WWF) у свом извештају каже да у раздобљу од 1970-2016. год. бројност популације животињских врста се смањила за 68%, а да је само у Европи током 2015. године изумрло 36 врста што животиња што биљака. Али да ли је то баш тако? Да ли треба да будемо равнодушни на оглашавање великог звона да нам пчеле изумиру? Бринемо о климатским променама, о очувању планете а нисмо свесни да ако будемо сачували нашу пчелу, сачуваћемо и читаво човечанство!

Пчеле су најважнији опрашивачи воћа, поврћа, цвећа и биљака којима се хране домаће животиње. Оне од ових биљака узимају храну за себе: из полена узимају протеине, а из нектара угљене хидрате. Док се крећу од цвета до цвета пружају вредну услугу опрашивања. Опрашују више од 80% биљака које користимо у исхрани. То значи да по нестанку пчела нестаће те биљке, изумираће животиње које користе те биљке у исхрани што би имало за последицу глад глобалних размера.

„Ако нестану пчеле, свет ће опстати само четири године у овом облику у којем га познајемо.“

То је рекао Н. Тесла. То исто је рекао и А. Ајнштајн. Они су схватили значај пчела, а схватили су и да им је опстанак у опасности. Оно што су они предвидели као догађај у будућности, нама је садашњица.

У САД пчеле су званично проглашене угроженом врстом. У Кини скоро да и нема пчела па опрашивање често човек ради ручно. Колико је ситуација алармантна може се увидети и по томе да су у Јапану већ измислили пчелу робота.

Ко је крив за овакво алармантно стање? Зна се! ЧОВЕК и његово предаторско понашање према природи!

Много фактора утиче на живот пчела. Навешћу само најочигледније:

- Запрашивање комараца из ваздуха

- Неодговорна употреба пестицида у пољопривреди (сетимо се само великог помора пчела у Војводини 2015. године због коришћења неоникотиноида за третирање семена индустријских биљака, који се појавио и у цвету и изазвао тровање пчела великих размера)

- Електромагнетно зрачење којим смо окружени утичу на пчеле да губе оријентацију у простору и никад се не врате у своју кошницу, у своју кућу.

Није ово све и није деловање појединачног фактора, него све то заједно и још више. Код пчела које преживе је ослабљен имунитет, подложније су болестима, краћи им је животни век а самим тим им је и продуктивност умањена.

„Потребна нам је добра, чиста храна, а исто то је потребно и опрашивачима. Ако пчеле немају довољно хране, нећемо је имати ни ми“ изјавила је проф. Марла Стивак, познати ентомолог.

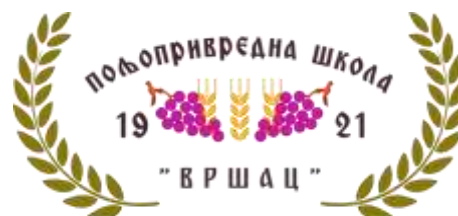
Шта онда урадити и да ли можемо ми као појединци нешто да урадимо?

Наравно да можемо! Самим тим што читате ову причу већ сте нешто урадили. Постали сте свесни ситуације а то је корак ближе решењу. Можемо причати овде о подизању свести пољопривредних произвођача како да користе правилније пестициде, да не треба да пале стрњишта, да купе семена и пестициде само од проверених произвођача...али то није наша прича. Наша прича је како можемо ми као појединци који су свесни ситуације да будемо корисни нашим пчелама, јер оне нама свакако користе. Довољно је да посадимо разноврсно цвеће које ће наизменично да цвета од раног пролећа до касне јесени. Ако немамо башту, посадимо их на свом балкону, и наравно, нећемо га прскати никаквим хемијским средствима. Једна „саксија“ здраве хране пчелама ће пуно значити. Посадимо медоносно дрвеће где год можемо.

Немојмо убијати пчеле. Лепо је слушати њихово зујање и гледати их како лете са цвета на цвет. Учинијмо све да нека слична прича о пчелама у будућности не почиње са: “Једном давно живеле су пчеле које...”



Ана Месарош,
проф. пољопривредне
групе предмета



ЧОКО РОЗЕН КОЦКЕ

Потребне намирнице:

- 1 паковање Розен кора
- 750 мл млека
- 200 гр. шећера
- 1 кеса ванилин шећера
- 2 супене кашике рума
- 125 гр. чоколаде за кување
- 45 гр. густина
- 125 гр. маргарина



Начин припреме:

Какао, густин, шећер, ванилин шећер и рум помешајте са 200 мл млека, а остало млеко ставите кувати.

Када млеко проври, склоните га са ватре и додајте припремљене састојке. Наставите кувати на средњој ватри стално мешајући. Када буде довољно густо, склоните с ватре и додајте искидану чоколаду и маргарин изрезан на листиће па мешајте док се не истопи. Није потребно чекати, можете одмах почети са мазањем кора.

Све коре премажите, осим задње. Оставите све да преноћи. На колач можете ставити нешто да га притисне, попут даске за резање која није ни претешка ни прелогана. Следећи дан прелијте колач глазуrom, али пре тога га оставите барем 15-ак минута на собној температури да се глазура од хладноће не стврдне пре него што је размажете.

Припрема чоколадне глазуре:

Чоколаду и уље истопите на пари. Мало прохладите, тек толико да није превише ретко.

Када се глазура почне стезати, можете по жељи додати чоколадне мрвице као декорацију. Не требате одмах након премазивања глазуре додати мрвице јер ће пропасти у чоколаду.

Припремљен колач ставити у фрижидер да се охлади. Након тога га исећи на коцке.

Пријатно!



Маја Сич,
наставник куварства



ПЕСМА ВЕТРУ



Ах! Ти, смутљивче, који нам са лица
успаваних и уморних
бришеш сузе и снове истовремено.
Заводиш нас и носиш својим невидљивим
додиром, враћајући нам давно заборављене сате
у којима смо безбрижно и мирно стајали на вратима
својих кућа, чекајући родитеље да се врате.

Ти, превртљивче, што нас вребаш да би нам
кроз богате, зелене крошње прошапутао
најлепше тајне и испевао их кроз сан.

Сновидљивче заборављени, што нам у срца
забадаш фина, мала зрнца прашине
да више не куцају као раније
једноставно и ритмички,
већ полуде, ветре и трагају за својим сновма,
несмирена док их не нађу.

О ветре, ти предивни равничарски ратниче!
Хвала ти што развејаваш наше туге и страхове
доносећи нам мирисе далеких океана,
проносећи гласове које не желимо да чујемо,
гласове који нас храбре и враћају истини.

Хвала ти што запоседаш
ову нашу равну пустару,
што само тебе другачијег има.

Сузана Куља,
психолог



Не, недостајеш ми...

Не, недостају ми те очи зелене боје у којима се изгубим
када их погледам...

Не, недостајеш ми...

Не, недостаје ми тај твој осмех...

Не, недостајеш ми...

Не, недостају ми твоји шашави надимци које си ми
давао...

Не, недостајеш ми...

Не, недостаје ми да ме рукама обгрлиш и чврсто стегнеш
док ми тихо шапућеш на уво "Не дам те никоме"...

Не, недостајеш ми...

Само... Понекад... Загледам се у твоју слику... Само...
Понекад... Запитао се где си? Шта радиш сада? Да ли ти
на спомен мог имена пролети осмех лицем онако, сетно,
брзо да нико не види.

Да ли ме се сетиш?

И опет лажем себе...

Не, недостајеш ми...

Треће место, Вања Трњанчев II-1



НИ МИ НИСМО БЕЗ ТАЛЕНАТА

На бескрајном небу

Има једна звезда што сија у ноћи,
Једна сјајна звезда, посматрам је често.
Испод истог неба вечерас ћу доћи,
Да ме красна води на нестварно место.

На бескрајном небу међу безброј звезда,
На истој је стази увек звезда моја.
Гледа ме с висине, ко птица из гнезда,
Тако необична, с много сјајних боја.

Чини ми се стваран тај пут куд ме води,
Пут мисли и чежње, од стварности већи.
И очаран звездом што ми наду роди,
Опијен сам њоме, занесен у срећи.

То судбинска звезда сад посматра мене,
Моје дивно око, као бисер сјајно.
Где год пођем она увек за мном крене,
Док постојим овде светлуцаће трајно.

Прво место, Драган Љуштина III-4

Када волиш

Када волиш, увек си млад,
На души ти остави траг.
Штитиш снагом било какве законе
И поклониш срце свакоме.

Када волиш, воли полако,
Јер све што је брзо иде наопако.
Љубав која плане, брзо се угаси
А она што лакше тиња, увек живот краси.

Када волиш, мораш знати,
Да те љубав увек прати.
И кад је лето и кад је зима,
Праве љубави увек има.

Када волиш, не можеш побећи,
Волиш и то мораш рећи.
Желим те на свом длану,
Ал' ме немој оставити саму.

Друго место, Себастиана Трифон II-4

КОЈИ СМЕР
... ОДАБРАТИ

- 1 ПОЉОПРИВРЕДНИ ТЕХНИЧАР
- 2 ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР
- 3 ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР
- 4 РУКОВАЛАЦ - МЕХАНИЧАР ПОЉОПРИВРЕДНЕ ТЕХНИКЕ
- 5 ОПЕРАТЕР У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ
- 6 КОНОБАР
- 7 КУВАР

ШКОЛА
СА ДУАЛНИМ
ОБРАЗОВАЊЕМ



Традиција неговања песникства, неговања уметности је уткана у нама. И ове године у нашој школи су одржани ликовни и литерарни конкурси. Срећни смо што можемо да кажемо да се одазвао велики број ученика. Тема ликовног конкурса била је „Портрет вршачког песника“. Није било лако одредити најбоље. Награђени најуспешнији радови су: 1. место Ива Стевановић III-4, 2. место Ана Николић IV-4, 3. место деле Милош Драгић III-4 и Михај Вамош IV-1. Литерарни конкурс одржан је под називом „И ми смо песници“, најуспешнији радови су: 1. место Драган Љуштина III-4, 2. место Себастиана Трифон II-4, 3. место Вања Трњанчев II-1. Рохваљена је песма Тијане Атанацков IV-4.

Комисија у саставу: проф. Александра Молнар, проф. Татјана Гуга, проф. Душица Ђирин и директор школе Срђан Клиска