

# НАША ПОЉОПРИВРЕДА

ГОДИНА III

ТИТОГРАД, 1957

БРОЈ 1

Инг Радосав Јованчевић и  
Вамил Чардаклија  
Станица за воћарство Бијело Поље

## Домаће сорте јабука и крушака у Полимљу

Полимље географски обухвата слив горњег тока ријеке Лима. То је подрејон полимског рејона који обухвата крајеве са најбољим природним условима за узгој јабучастог воћа и за развој како екстензивног тако и интензивног воћарства. Еколошки чиниоци су нарочито повољни за јабуке и крушке, тако да оне у овом крају дају врло велике приносе, и без примјене многих агротехничких мјера, растући по травњастим међама и утринама.

Овдје је по броју стабала најјаче заступљена шљива, са 85,4%, друго мјесто заузима јабука са 7,1% и треће крушка са 4,1%. Шљиве су се размножавале искључиво изданцима, а јабуке и крушке калемљењем. Размножавање шљиве изданцима је много лакше од размножавања калемљењем, што је умногоме допринијело бројној надмоћности шљиве на терену и учинило је водећом воћарском културом код нас.

До оснивању воћних расадника у овом подрејону имали смо домаће сорте јабука и крушака које је наш произвођач сам размножавао, већином калемљењем мало боље домаће сорте јабука и крушка на дивљаки коју је из шуме донио и посадио на ливади, окућници или на њиви и ту окалемио под кору, у процијеп или на пупољак; једним начинима калемљења које је он у та времена познавао. Овим начином размножавања произвођачи су од давнина у овом крају одржавали добре домаће сорте јабука, крушака и трешања.

Данас у Полимљу имамо, поред висококвалитетних сората јабучастог воћа, које су од 1930 године наовамо путем расадника

размножене, и добрих домаћих сората, а затим полудивљих и дивљих (зукава) које расту већином по шумама. Домаће сорте су слабијег квалитета од увезених висококвалитетних сората, али многе од њих су добре за домаћу потрошњу у свежем стању и за индустријску прераду. Неке од њих су уврштене у југословенски стандард у С вриједносну групу и као такве се производе у расадницама и саде у полимском рејону. Те сорте су пашинка и дап-сићанка, док остале сорте нијесу узете у обзир јер се сматрају слабијим. У перспективи ће домаће сорте, које бројношћу данас апсолутно доминирају, у потпуности задовољити индустријску прераду било за сокове или друге финалне производе као и за потрошњу у свежем стању, како на домаћим тако и на страним тржиштима.

Проучавање домаћег материјала има вишеструко значење за унапређење воћарства у овом рејону. Одабирају се оне сорте које могу послужити научно-истраживачкој служби за стварање нових сората путем укрштања. Затим истраживањем одређујемо сорте које су добре за домаћу потрошњу у свежем стању и за прераду, било за сокове или за друге финалне производе као што су: џемови, мармеладе, компоти, пиреи и др. Сем тога, то је и допринос у проучавању наше домаће флоре.

Приликом проучавања домаћег сортијента водили смо рачуна да се проучи нарочито онај материјал који има најбољу привредну вриједност код нас, док оне сорте које имају незнатну вриједност, полудивље, којих у овом крају има доста, нијесу за сада ушле у обраду, те самим тим није исцрпљен сав материјал по овом проблему.

Што се тиче постанка ових сората сматрамо да су настале већином из семена и да су се са сијанаца размножиле калемљењем на дивљаци. Ту су одабирале оне сорте које су посједовале највише добрих особина. Није искључено ни то да су неке од њих настале варијацијом пупољка, мада је главну улогу одиграло природно укрштање и касније одабирање. Има сората које су донесене и из других крајева и овдје се одомаћиле, о чему свједочи предање о њиховом поријеклу.

Под називом домаће сорте обрађене су све оне сорте које су ту узгојене као локалне. Неке од њих имају и шири ареал распрострањења ван полимског рејона, у Босни и западној Србији, као што је то случај са сортама: сенابيјом, јерибасмом и караманком. Сорте јабука и крушака које су унесене из других крајева наше земље у Полимље, преко расадника, као што су: колачара, теговка, будимка и крушка кантарка нијесу ушле у обраду.

Према количини киселине у плоду јабуке су груписане у три групе. У прву спадају *слатке* јабуке, са индексом киселине испод 15; у другу долазе *слатко-накиселе* са индексом киселине од 15 до 30, и у трећу иду *киселе* јабуке са индексом киселине преко 30. У овом раду су обрађене већином слатке и слатко-на-

киселе сорте јабука, јер киселе имају слаб квалитет и малу привредну вредност.

Овдје се нарочито својом бројношћу истиче група сората јабука „крстовача“. Произвођачи називају крстовачом сваку сорту јабука која физиолошки сазријева око Крстовдана, а то је средином октобра. Да би избјегли за више сората јабука назив крстовача, јер би настала пометња у проучавању, ми смо их у заједници са пољопривредним стручњацима дотичног мјеста, назвали по имену мјеста одакле потичу, као напр. дапсићанка, по селу Дапсићи, плављанка по Плаву и тд. Крстоваче су међу најбољим домаћим сортама јабука код нас и распрострањене су по читавом Полимљу.

## ПОМОЛОШКИ ОПИС ВАЖНИЈИХ СОРАТА

### А. Ј А Б У К Е

#### ПАШИНКА

О поријеклу пашинке постоји овакво народно предање: „Хајдарпаша, први паша који је дошао из Турске у ове крајеве после пада Србије, негдје у XV-том вијеку, рекао је између осталог“ ...да он зна једну јабуку која је боља од свих овдје и да ће је пренијети у овај крај. „Пошто сам ја паша над вама од данас, нека она буде паша над јабукама“. Тако је Хајдарпаша дао име овој јабуци *пашинка*, која је и до данас задржала то име.

Насељавајући десну страну долине Лима тј. Бихор, Србима који су, бјежећи из Космета испред Турака, прелазили из православне у муслиманску вјеру, Хајдарпаша је из Космета донио са собом калемгранчице (филдане) од пашинке. Мусићи, потомци Мусића Стевана, чувеног јунака са Косова, пошто су прешли у муслиманску вјеру, насељени су у селу Годијеву и они су ти који су међу првима почели да узгајају ову јабуку. Први филдан (калемгранчицу) Хајдарпаша је дао дели Муси у засеоку Кланци, село Годијево, а одатле се ова сорта калемљењем на дивљакама ширила по читавом Полимљу.“

*Карактеристика плода.* Плод је средње крупан. Просечно дуг 5,5 цм широк 6,4 цм, а тежак 122,3 гр. Округласто-јајастог до затупасто-купастог облика. Од средине плод се подједнако сужава према петелци и према чашици. Често је једна страна јаче развијена од друге.

Чашица је полуотворена, а ријетко и затворена. Чашични листићи су рђасти и повијени у страну. Чашично удубљење је дубоко и средње широко, са неколико слабо изражених ребара. Око саме чашице има по неку сиву мрљу.

Петељка је танка и средње дугачка, кафене боје. Петељкино удубљење је лјевкастог облика и дубоко. По том удубљењу лако се разликује од њој сличних сората. Боја удубљења је зелена те је то једна од карактеристичних црта ове сорте, а код понеког плода по зеленилу су распоређене уздужно рђасте пруге.

Основна боја је зелено-жута, касније у локалу добија преливну сламасто-жуту боју. Неки плодови су са сунчане стране румени. Дужим стајањем и то руменило постаје изразитије и то негдје јаче негдје слабије. Читав плод је покривен веома ријетким тачкицама, које су са сунчане стране блиједе, обрубљене црвенилом, а са осојне стране зелене и оивичене блиједом бојом.



Памника

Месо је бијеле боје са зеленкастом нијансом која је јаче изражена око семена кућице. Сочно је, чврсто и крто како у техничкој тако и у физиолошкој зрелости. Укуса слатког са мало киселине, пријатног мириса и ароме.

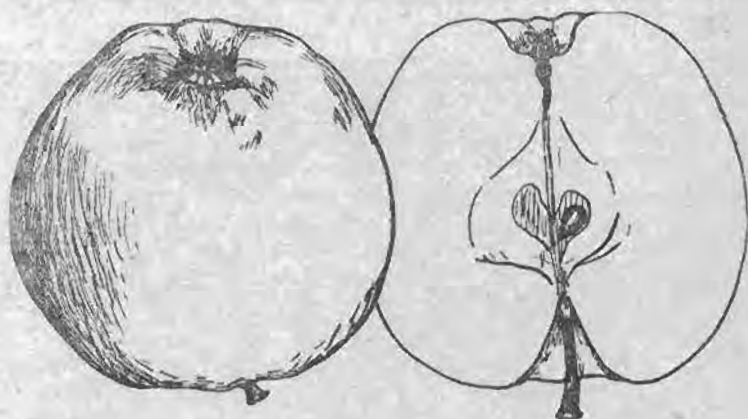
Сјемена кућица је облика луковице са глатким семеним коморама. Сјеменке су крупне и мрко-кафене боје.

Стабло је средње високо са гранама које иду косо и младарима свијетло-кестењасте боје. Круна је пирамидална. Кора стабла је свијетла до тамно-румена, са цртакстим лентицелама, неправилно разбацаним. Лентицеле на гранама и гранчицама су ситне и сочивасте. На плодном и

циједном земљишту добро рађа. Нарочито воли иловаста земљишта тица гајањача, тамо гдје има доста храстове шуме, нарочито у присојима. Успијева добро и на брдовитим положајима и у долини, само у јако сувим и slabим земљиштима даје ситне плодове.

*Привредна вриједност.* Ово је зимска сорта. Сазријева у другој половини октобра. Ако се пажљиво бере и добро чува у воћним складиштима плод траје до маја мјесеца. Будући да у овим крајевима народ воли слатке сорте, то је она овдје најоми-

љенија јабука. Предвиђена је рејонизацијом за овај рејон, па се, као таква, размножава у расадницима полимског рејона. Највећа мана ове сорте је што је много осјетљива на фузикладиум, од



**Пашинка**

чега нарочито страдају плодови. Иначе је добра сорта, како за домаћу потрошњу у свежем стању, тако и за индустриску прераду.

#### **ДАПСИЋАНКА (КРСТОВАЧА)**

Доктор Милисав Лутовац, професор универзитета, родом из Дапсића, о постанку ове сорте каже слjedeће: „Баћо Драшковић рекао ми је да је стабло ове јабуке, кад је он имао седам година, који би да је жив сада имао 120 година (а кад је умро имао је 82.) било као камиш (цибук) велико. Баћов очух Вукашин Лазов, до-нио је „из свијета“ колем-гранчицу ове јабуке у воштаној свије-ћи. Вукашин је био сеиз (пратилац) великог везира и путовао је у оквиру ондашњег турског царства по читавом Балкану и Вли-ском Истоку. Не зна тачно одакле је донесена јабука, а мисли да је од некуд с Балкана. Донесени младар је окалемио прије 120 го-дина на шумској дивљаци, тако да матично стабло ове сорте да-нас има више од 120 година. Његов син Љубо, говорио ми је да је стабло, кад је било у пуном плодношењу, рађало по 1200 до 1300 кгр. а једне године је родило 2.000 кгр. Сада је стабло за трећину мање него што је било прије 30 година. Родност је попустила и налази се у стадиуму изумирања. Њена круна је била тако вели-ка да је под њом тј. у њеном хладу некада читаво село Дапсићи засијдало приликом конференција (лонци). Ово стабло је ма-тично стабло и због његовог доброг квалитета сорта се брзо раз-



множила по читавом горњем Полимљу. Данас већ имамо од ове сорте преко двије хиљаде стабала.“

Ова сорта данас има два екотипа. Један је мекши и слађи и слабије се чува, а други је тврђи и мање је сладак, али се зато боље чува.



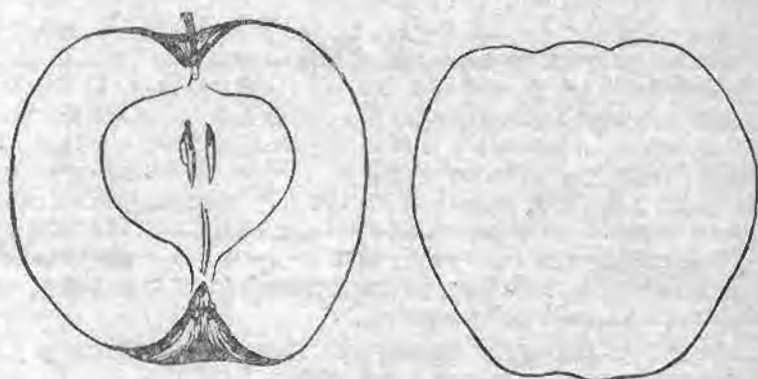
**Матично стабло Дапсинанке, старо 120 год. у стадијуму одумирања. Од њега су постала сва стабла ове сорте у Полимском рејону**

*Карактеристика плода.* Плод је крупан или врло крупан, а на старијим стаблима средње крупан. Просјечно је дуг 7,8 цм, широк 3,6 цм, а тежак 247,1 грам. Облика је зарубљено-купастог. Најшири је у првој трећини од петељке. Плод је гладак, а код неког се примјећују и ребра дуж цијелог плода, док код других се то види само око петељке и чашице.

Чашица је полуотворена са чашичним листићима који су унатраг повијени, танки, дугачки и маљави. Чашично удубљење је наборано са неједнаким ребрима; обично је зелено и маљаво. Руб удубљења је на једној страни виши, а на другој нижи мада то није случај код свих плодова. Облика је већином лаворастог, средње дубоко и широко.

Петељка је кратка, рђасте боје и према врху дебела. Не прелази руб удубљења и маљаво је. Петељкино удубљење је лјевкасто, боје при дну рђасте која се према рубу шири тракасто. Руб петељкино удубљења је преливен црвеним тракама, измијешаним са зеленом бојом, код неких плодова је раван, а код других нераван.

Покожица је боје зелено-жућкасте, а са сунчане стране и више ка петелци је румена. Руменилом је покривен горњи део петелкина удубљења и оно је у тракама које су разбијене. Зеленило је јаче изражено око чашичног удубљења. Међутим, то није случај код сваког плода. Има плодова који су преливени руменилом по читавом чашичном удубљењу, рубу чашичног удубљења и читавој горњој половини плода. Код неких плодова имамо једнолично руменило. По плоду су неправилно разбацане и прилично густе, бијеле тачке које су на руменој страни плода јаче изражене.



**Дасићанка**

Месо је бијело, зеленкасте боје, слатко, сочно мало накисело у физиолошкој зрелости, док се у техничкој зриоби киселина губи. После дужег стајања у спремишту, плод је миришљав, сочан и пријатан, а месо добија стакласт изглед. Није нарочито чврсто него је мање више меко и растресито.

Сјемена кућица је облика луковице, која је затворена с глатким полу-отвореним коморама. Осовина сјемене кућице је шупља, а зидови комора су поцијепани. Подчашична јама је љевкаста, са филаментима који иду са дна. Сјемење су једре и здраве.

Стабло је врло бујно, са гранама које, док је младо, иду више косо до усправно. Кад стабло уђе у стадијум плодоношења, гране се јаче савију. Круна је више-мање ријетка, младари кестењасте боје и маљави, са ситним и сочивастим лентицелама. Лист је издужено елиптичан, са дугачком дршком која је блиједе боје и маљав. Лист је такође са наличја маљав, а највише по нервима. Лисна дршка је при дну са доње стране мало румена. Пупољци су љети сивкасто-румени и обрасли маљама, а зими кафено обојени.

### *Привредна вриједност.*

Просјечна родност у стадијуму родности је шест до седам мц. Берба се врши крајем мјесеца октобра. Плодови се добро чувају до априла, понекад и до јула, само ако се правилно беру и добро пазе. Добра је за потрошњу у свјежем стању и за домаћу и индустријску прераду. У расадницима се овога рејона размножава међу „остале сорте“. Иначе ова сорта је добра и доста омиљена, због своје родности и крупноће. Већином рађа периодично.

Мане ове сорте су у томе што је стабло пребујно и тешко се беру плодови. Треба је пажљиво брати, јер ако се плодови пажљиво не беру, не чува се добро у локалу, и такви плодови постају стакласти и пропадају. Касно пророди.

Услов за добро успјевање ове сорте је дубоко и влажно земљиште. Добро успјева на гајњачама, подзолу и смоницама. Стабла су најразвијенија на гајњачама које се наводњавају. Дугог је вијека, живи до сто и више година, нарочито ако се калеми на шумским дивљакама. На slabим и сухим земљиштима слабије успјева. Добро подноси ледину, што је за ове крајеве од великог значаја, јер су терени већином стрми и у воћњацима се морају одржавати травњаци ради заштите од ерозије. Не напада је много фузикладиум и монилија. Пошто се у овим крајевима добро прилагодила, а и доброг је квалитета, то се ова сорта може препоручити за локално тржиште.

Највише је распрострањена око Иванграда, затим у Плавско-муринској котлини а мање у околини Б. Поља.

### СЕНАБИЈА

Према Бубићу ова сорта је поријеклом из Мале Азије, одакле је за вријеме турске владавине пренијета у нашу земљу.

#### *Карактеристике плода.*

Плод сенабије је у нормалним приликама средње крупноће, док је под условима слабог земљишта и агротехнике ситнији. Изузетно на јако плодном и влажном земљишту, плод може бити и крупан, а тада му квалитет бива нешто слабији. Просјечно је дуг 6,4 цм, широк 7,5 цм, а тежак 172 гр. Облик плода унеколико варира према мјесним приликама, иначе плодови су мање-више уједначени. Облика је округласто-купастог. Најшири је у доњем дијелу плода, одмах изнад петелке, те изгледа трбушаст. Плод је правилне облине без изразитих ребара, мада често несиметричан.

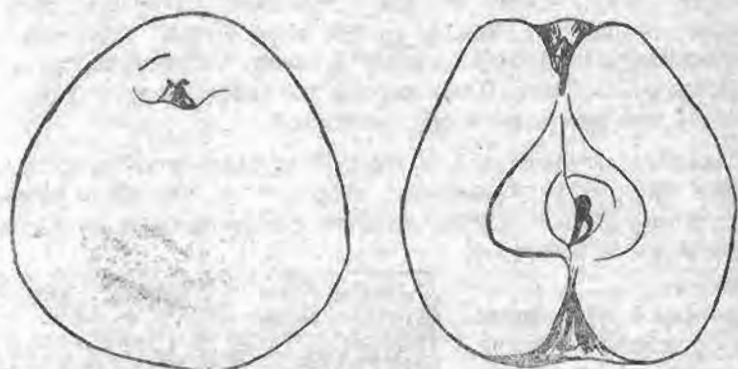
Чашица је мала и затворена, доста дугачки, а уски чашични листићи који, скупљајући се при дну, затварају чашицу, врховима су разведени у страну, а између њих су јако уочљиви сасушени остаци антера. Чашица као и њени листићи и удубљење су посути ситним и густим маљама. Чашично удубљење је по свом изгледу често неправилно, јер је на појединим странама неједна-



ко проширено, а понека има и ситнија ребра. Ово удубљење је прилично мало и средње дубоко.

Петелка је средње дужине, а исто тако и дебљине. Својом дужином не прелази руб петелкиног удубљења, које је средње широко, при врху нешто више проширено и лјевкастог облика. Удубљење је у доњем дијелу цијело превучено свјетлијом кожом превлаком која се према рубу зракасто распоређује.

Покожица је глатка, сјајна и прилично чврста. У вријеме физиолошке зрелости основна боја је свијетло-зелена, а стајањем плод добија више жућкасту боју, тако да на крају зелена боја ишчезава, а долази до изражаја свијетло-жута. Покожица редовно има и преливну боју која је у почетку слабо црвенкаста, са љубичастом нијансом, а касније постаје упадљиво црвена,



Сенаја

нарочито на сунчној страни. По покожици су ријетко распорене рђасте тачкице које на црвено обојеном дијелу плода изгледају знатно свјетлије.

Месо је потпуно бијеле боје, меко, сочно, слатког, нешто накиселог укуса и миришљаво. Највећи недостатак је у томе што дужим стајањем постаје брашњаво. Плод би био квалитенији кад би имао мало више киселине.

Сјемена кућица је средње величине са уским и глатким коморама. Облика је правилне луковице. Сјеменке су кратке на врху мало зашиљене, кестењасте боје. У свакој комори обично се налазе по две здраве сјеменке.

Стабло је бујно, са гранама које иду косо до положено. Ситније гране су пуне прстенастих израштаја и родних колача. Круна је лоптаста. Старији младари су блиједо-сиве боје, а једногодишњи тамно смеђи и маљави.

#### *Привредна вриједност.*

Ова сорта обилно роди сваке друге године. Плодови се чувају до марта мјесеца, под условом да се правилно беру и чувају.

Врло је отпорна од гљивичних болести. Позно цвјета те јој је и то једна од добрих особина, јер тим избјегне позне прољећне мразеве. Плодови су добри за домаћу потрошњу у свјежем стању и за прераду.

Распрострањена је у читавом рејону, а највише је има у околини Б. Поља и у Пљеваљском срезу.

### БАБОВАЧА.

Домаћа аутохтона сорта, распрострањена је нарочито око Б. Поља, а има је и у околини Иванграда и Андријевице.

Плод ове јабуке је крупан, а може бити и врло крупан, просјечно дуг 7,9 цм, широк 9,6 цм, а тежак 318,6 грама. Облика је округласто-пљоснатог, много шири него дужи. Најшири је у првој трећини изнад петељке па се према чашици нагло сужава и правилно је заобљен. Нема изразитих ребара, али је плод обично неправилно развијен и несиметричан.

Чашица је средње величине и затворена са доста дугим и зашиљеним чашичним листићима зелене боје. Чашично удубљење је доста мало, уско и средње дубоко, увијек наборано, са ситним ребрима и доста дубоким браздама.

Петељка је врло кратка и дебела, на врху проширена. Петељкино удубљење је дубоко и широко, правилно лјевкастог облика и неправилног руба.

Покожица је у почетку жућкасто-зелена, а касније сламасто жута са slabим руменилом на сунчаној страни. По њој су ријетко распоређене бјеличасте тачкице.

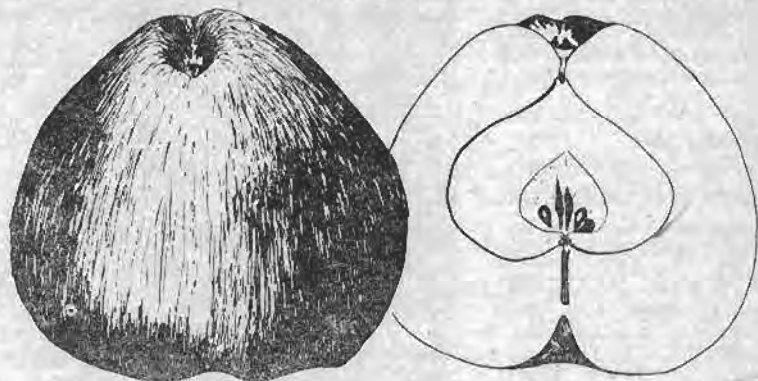
Сјемена кућица је велика, округлог луковича-частог облика, са поцијепаним коморама у којима се налазе обично по две добро развијене сјеменке. Подчашична јама је уска и допире до сјемене кућице.



Бабовача

Месо је бијело, са зеленкастом нијансом, меко, слатко-накиселог укуса и осредње сочности, без нарочита мириса.

Стабло је средње бујно и бујно, са косим раменим гранама, док су гране другог и трећег реда повијене. Са лукова савијених



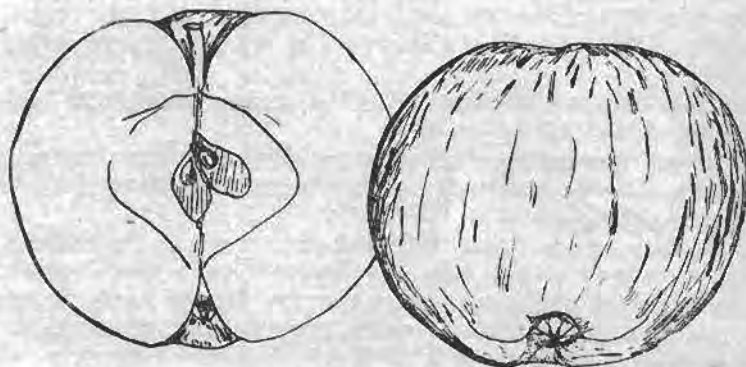
Бабовача —

грана обично избијају водопије. Једногодишњи младари су кафене боје и мали.

*Привредна вриједност.* Ова сорта рађа добро и доста је отпорна према болестима. Плодови нијесу за потрошњу у свјежем стању, али се добро користе у индустриској преради.

### ШАРЕНИКА

Постоји на терену неколико варијетета шаренике. Оне се међусобно разликују углавном по крупноћи плода и по укусу. Овдје је описата шареника која је највише распрострањена у Полимљу, а то је *слатка шареника*.



Шареника

### Карактеристика плода.

плод је ситан до средње крупан. Просјечно дуг 5,9 цм., широк 7,1 цм, а тежак 146,6 гр. Облика је округластог, а понекад и нешто спљоштеног. Плод је обично неправилно развијен.

Чашица је затворена, средње величине са крупним чашичним листићима зелене боје. Чашично удубљење је прилично мало, плитко и средње широко; мало ребрасто и неправилног облика, услјед тога што је једна страна плода обично нешто нижа.

Петелка је кратка и чврста, прилично дебела и зелене боје. Не прелази руб удубљења. Петелкино удубљење је средње дубоко и средње широко, лјевкастог облика. У том удубљењу кожица је превучена једном рђастом превлаком која није свуда равномјерно распоређена.

У вријеме физиолошке зрелости, покожица је у основи жућкасто-зелена, а стајањем у локалу добија отворено жуту боју. Цео плод је ишаран испрекиданим црвеним пругама, неједнаке ширине и дужине. Понеки плодови су поред тих пруга обојени интезивним црвенилом по цијелој површини, те имају лијеп изглед.

Месо је бијело, средње чврсто и сочно, изразито слатког укуса и прилично ароматично.

Сјемена кућица је средње величине са танким преградама, облика спљоштене луковице. У преградама се налази по једна, а често ни једна сјеменка.

Стабло је бујно. Гране иду под косим углом, од главне проводнице, а онда се лучно савијају надоље, тако да су гране другог и трећег реда савијене према земљи. Млађе гране, у центру круне, расту усправно. Има много прстенастих израштаја, који су танки и дуги, величине 5 до 6 цм. Пупољци су кестењастосиви. Младари такође тамно-сиви, а кора дебла свијетла.



Шареника

*Привредна вриједност.* Плодови технички зријевају половином октобра. Рађа добро и, с обзиром да је слатка сорта, добра је за израду мармеладе, џемова, као и за сокове.

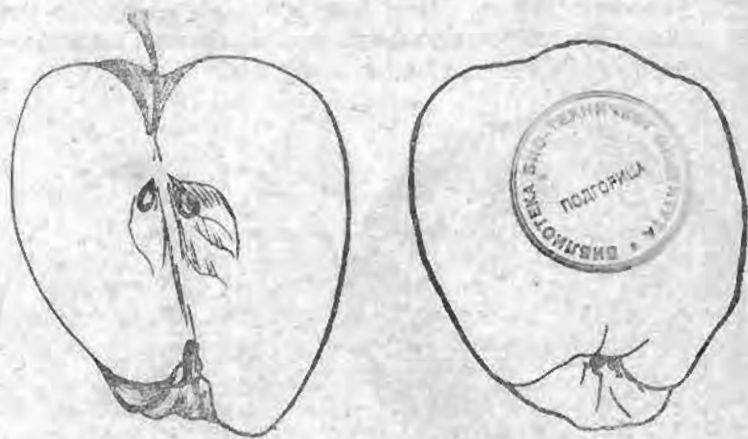
#### АРАПКА (БУГАРКА)

Распрострањена је углавном у читавом Полимљу, а највише је има у околини Б. Поља.

#### *Карактеристика плода.*

Плод је ситан до средње крупан. Просјечно је дуг, 6,6 цм, широк 6,1 цм, а тежак 118,87 гр. Облика дугуљастог или дугуљасто купастог до шиљастог. Плод је мање више равне површине. Најшири је у другој четвртини од петељке и постепено се сужава према чашици, гдје је тупо зарубљен или зашиљен. Контура плода је правилна, мада су плодови већином несиметрични.

Чашица је мала, затворена, са врло дугим, а уским чашичним листићима који су разведени у страну. При дну су зелене боје, а при врху рђасти. Чашично удубљење је плитко, уско и ситно наборано, неправилног руба. Боје је плода, петељка је тајка, дугачка или је средње дужине. Боје је рђасте зеленкасте. Петељкино удубљење је уско и дубоко, љевкастог облика и већином неправилног руба. Боје је плода.



Арапка

Основна боја плода је жућкасто-зелена и скоро цијела прекривена руменилом. Преливена боја је блиједо-црвена, а касније и загасито-црвена. По плоду су разасуте и неравномјерно распооређене сиве тачкице.

Месо је бијеле боје, меко, сочно, слатко-накисело са нарочитом аромом. Испод епикарпа је мало ружичасто обојено и то



негдје више а негдје мање. Спроводни снопићи су такође обојени црвеном бојом.

Сјемена кућица је овална, велика и неправилног облика. Коморе сјемене кућице су процијепане, отворене и неравних зидова. У њима се налазе добро развијене сјеменке, које су дугуласте и на врху зашиљене, кестењасте боје. Подчашична јама је средње величине, са филаментима, који иду са средине, одакле се подчашична јама према горе шири, а испод тога је уска и дубока.

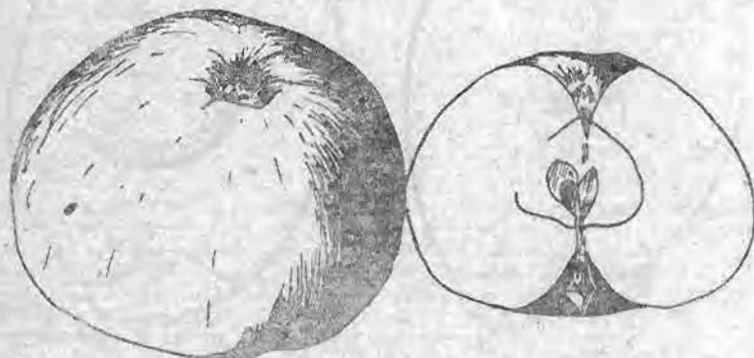
Стабло је средње бујно, са косим до усправним гранама. Гране другог и трећег реда су косе до положене. Круна је пуна родних гранчица, нарочито прстенастих израштаја. Једногодишњи младари су црвенкасто бијели, маљави и прилично дуги.

*Привредна вриједност.* Рађа сваке године, само некад мање, а некад више. Доста је отпорна од болести и штеточина. Даје добру сировину за израду финалних производа у прерађивачкој индустрији.

## ЦИКОВАЧА.

### *Карактеристика плода.*

Плод је купаст до спљоштен. Просјечно је дуг 5,4 цм., широк 6,8 цм, а тежак 133,42 гр. Најшири је одмах изнад петељке, а одоздо је зарубљен. Према чашици се постепено сужава у облику купе. Нераван је и неправилних контура.



Циковача

Сјемена кућица је средње величине, а има плодова који имају и малу сјемену кућицу. Облика је развучене луковице. Коморе су затворене, глатке и прилично чврсте. У њима се налазе по једна или двије добро развијене сјеменке. Између сјеменних комора, сјемена кућица је испуњена паренхимом.

Подчашична јама је средње дубока и широка, лјевкастог облика, са филаментима који иду са средине.

Чашица је средње величине, полу-отворена или затворена, са доста великим чашичним листићима, који су зелени и маљави. Чашично удубљење је дубоко и средње широко, често неправилног облика и ребрасто. Боје је плода, са нешто руменила. Стајањем у локалу смежурава се.

Петелкино удубљење је широко и дубоко, неправилног облика и цијело је прекривено кожастом навлаком, која прелази у руб удубљења и простире се зракасто. Руб петелкина удубљења је неправилан, нераван, са широким ребрима.

Плод је жућкасто-зелен, стајањем у локалу добија свјетложуту боју, а неки плодови порумене с једне стране. Сви плодови су нешто румени само неки јаче, а неки слабије; ово руменило се повећава стајањем у локалу.

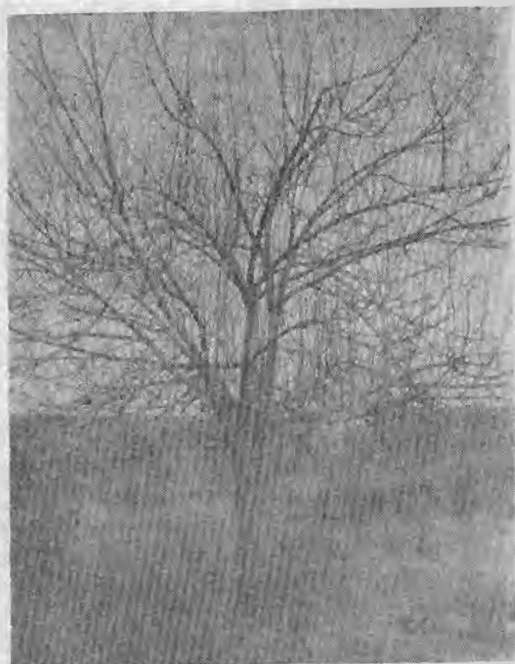
По плоду су расуте ситне тачкице, сиво-рђасте боје, које су на обојеном дијелу плода обрубљене интезивним црвенилом.

Месо је као снијег бијело, слатко, али без нарочитог укуса средње чврсто и слабо сочно.

Има ту особину да често плодови међусобно срastaју по два.

Стабло је бујно, са врло широком круном. Гране су под нешто косим углом. Једногодишњи младари су кестењасто обојени и маљави, са ријетким и округлим лентицелама бијеле боје. Старије дрво је свјетлије боје, са ријетко разбацаним лентицелама. Ствара много водопија.

Привредна вриједност. Ово је врло родна сорта, чији плодови прилично задовољавају у погледу квалитета. У добром спремишту плодови се чувају до маја мјесеца. Добра је за прераду у домаћинству и индустрији, а није лоша и за домаћу потрошњу у свјежем стању. Није осјетљива на биљним болестима.



Циковача

## ПЛАВЉАНКА (Крстовача).

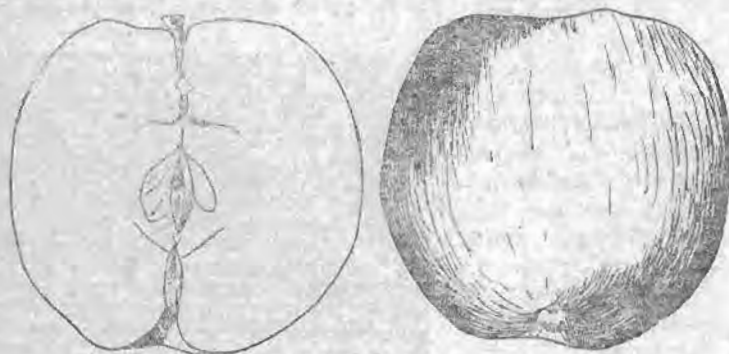
Највише је распрострањена у околини: Мурине, Плава и Гу-  
сиња.

### Карактеристика плода.

Плод је средње крупан до крупан. Просјечно дуг 7,33 цм,  
широк 7,53 цм, а тежак 175,6 грама. Облика округластог до ба-  
чвасто заобљеног. Плод је гладак и мање више правилан. Су-  
жава се скоро једнако, како према петељци тако и према чашици.

Чашица је средње величине, полу-отворена до отворена, а  
чашични листићи мањави, блиједо-зеленкасти и дугачки. Чашич-  
но удубљење је уско, средње-дубоко и широко, ребрасто, зелене  
боје. Неправилно је, јер су ребра негдје јаче, а негдје слабије  
развијена.

Петељка је кратка, једва вири из петељкино удубљења и  
рђаста. Петељкино удубљење је врло уско. У горњем дијелу је  
нешто проширено, зелено обојено и обично превучено кожастом  
навлаком. Код неких плодова је потпуно зарасло петељкино  
удубљење уз саму петељку. Петељка је обично једном брадави-  
цом потиснута те се налази у косом положају. Руб петељкино  
удубљења је раван и без ребара.



Плављанка

Основна боја плода је зелено жута, а чувањем добија вош-  
тану боју са интензивним црвенилом на сунчаној страни које за-  
хвата трећину до једне половине плода. Покожица је посута сит-  
ним тачкама, које су у црвено обојеном дијелу плода сиво пепе-  
љаве, а у необојеном дијелу слабо примјетне. Разбацане су без  
реда по плоду. Има плодова без црвене преливне боје и такви  
остају за цијело вријеме чувања, до априла мјесеца.

Месо је бијело, слатко, без киселине, спужвасто и није на-  
рочито пријатно.

Сјемена кућица је средње велика, испуњена паренхимом.  
Неодређеног је облика, јер јој је обод испрекидан, коморе уске

и дубоке, неравне површине са поцијепаним зидовима. Осовина шупља. Подчашична јама дубока и уска, са филаментима који иду испод самих чашичних листића.

*Стабло* је врло бујно са косим гранама. Гране другог и трећег реда су начичкане родним гранчицама. Једногодишњи младари су кестењасте, а одозго сиви и маљави.

*Привредна вриједност.* Плодови се чувају до конца марта па и дуже. Добро се транспортују. Наши произвођачи плодове држе, у трапу на тавану или посебним шупама. Не пати од црвљивости, а и доста је отпорна од криптогамних обољења. Рађа обилно и на врло лошим теренима, просјечно по 500 кгр. по стаблу.

## ПЕТРОВАЧА

Највише је има у околини Иванграда. Име је добила по томе што зријева око Петров-дана, а то је средином јула.

### *Карактеристике плода.*

Плодови су ситни. Просјечна дужина је 3,7-цм. ширина 4,1 цм, а тежина 31,1 гр. Облика је јајастог до купастог.

Чашица је полу-отворена са натраг повијеним листићима. Чашично удубљење је наборано, ребрасто и неправилно.

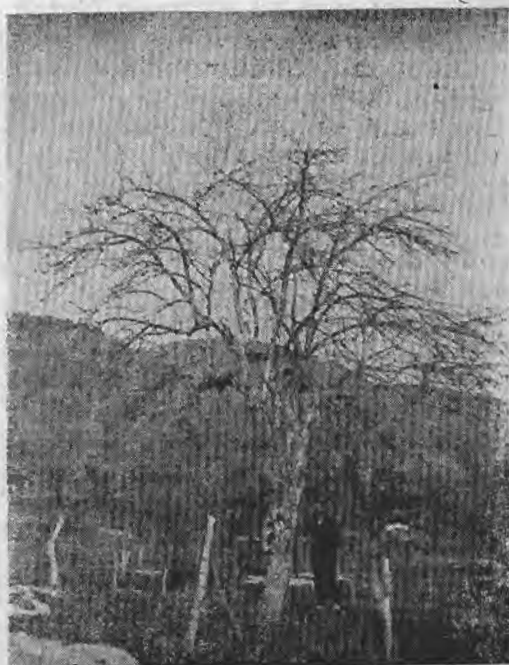
Петелјка је средње дугачка или дугачка, рђасте боје и повијена је у страну. Петелјкино удубљење је лјевкасто и боје мало рђасте. Рђасте флеке иду преко петелјкине руба који је раван.

Покожица је танка и глатка, блиједо-жућкасте боје.

Месо је бијело, сочно, крто и слатко, пријатног мириса.

Сјемена кућица је мала, са затвореним и глатким коморама.

*Стабло* је средње бујно, са округлом круном и косим раменима гранама. Гране другог и трећег реда су савијене попут жалосне врбе. Дебло је свијетле боје, док су гране свијетло-смеђе.



Петровача

Младари су кестењасте и већином маљави. Пупољци су мали и обрасли сивим маљама. Лентицеле су сиве и у групама разбацане по читавом стаблу. На младарима су цртастог облика и разбацане без реда.

*Привредна вредност.* Рађа сваке године и добро роди. Плодови се једино употребљавају за потрошњу у свежем стању. Сорта је слаба и не заслужује пажњу.

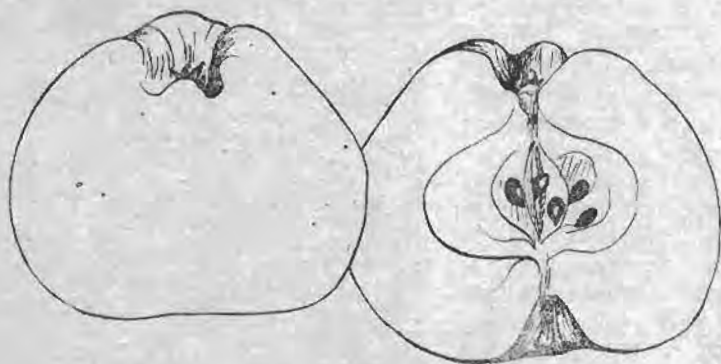
### НОВОПАЗАРКА.

Донесена је из Новог Пазара и раширена је углавном на територији Горњег Бихора.

#### *Карактеристика плода.*

Плод је средње крупан до крупан, просјечно тежак 254,7 гр. Облика је округласто-купастог. Плод је раван и гладак, обично несиметричан. Најшири је на средини, одакле се постепено сужава према чашици, а наглије према петељци.

Чашица је полу-отворена или затворена са дугим чашичним листићима који су повијени у страну, обрасли маљама, при дну зелени, а при врху рђасти. Чашично удубљење је средње-плитко, наборано, са ребрима која иду и преко руба удубљења. Боје је плода, а понекад се у њему налазе по једна или двије брадавике.



Новопазарка

Петељка је средње-дуга и средње-дебела и танка, на врху проширена и код неких плодова мало повијена у страну. Боје је кафене и маљава. Петељкино удубљење је уско, дубоко, лјевкастог облика зелене боје и у њему се налази тракаста кожаста превлака, која иде од дна петељкиног удубљења.

Покожица је зелено-жута, а у локалу добија воштану боју изражену нарочито на сунчаној страни. Понеки плодови имају и нешто руменила са сунчане стране. Читав плод је посут ријетким рђастим тачкицама, које су обрубљене блиједо-жутим бојом.



Месо је бијеле боје и на ваздуху брзо оксидише. Слатко, на киселог укуса, меко, пријатног мириса и није много сочно.

Сјемена кућица је облика главице лука са глатким и отвореним коморама у којима се налазе по једна или двије једре и здраве сјеменке кафене боје. Осовина сјемене кућице је шупља. Подчашична јама допире један сантиметар унутар сјемене кућице. Филаменти иду са дна.

**Стабло.** Круна је метласта. Рамене гране скоро водоравне и савијене. Старије дрво има тамну боју. Једногодишњи младари су сиво-смеђе боје. Има много прстенастих израштаја. Лентицеле су сочивасте, разбацане без реда у хоризонталном положају.

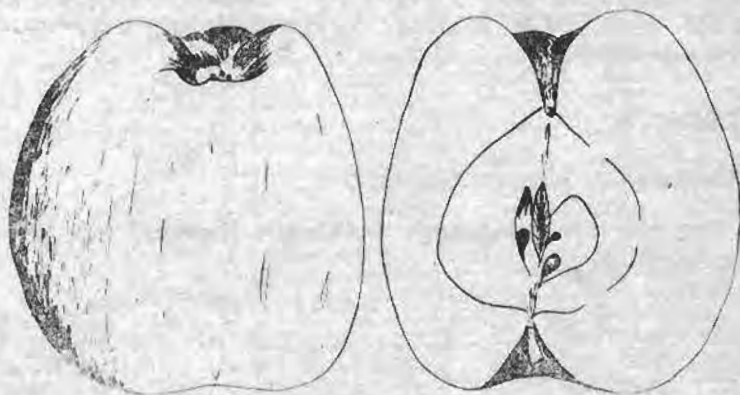
**Привредна вриједност.** Рађа периодично. У пуној родности даје по стаблу 600 до 700 кг. плодова. Плодови се могу чувати у локалу и до јуна. Доста је добра сорта и као таква заслужује пажњу.

### ВРБОВАЧА.

Распрострањена је у горњем дијелу Полимља, а највише је има око Андријевице и Иванграда.

#### *Карактеристика плода.*

Плод је крупан, просјечно дуг 7,7 цм. широк 8,22 цм, а тежак је око 257,5 грама. Облика је дугуљасто-ваљкастог. Неправ-



**Врбовача**

вилно је развијен, са изразитим избочинама (неједнаким ребрима). Најшири је у другој четвртини од петељке, а сужава се према чашици постепено, гдје је тупо зарубљен. Неправилне је контуре.

Чашица је велика, затворена или полуотворена, са дугачким и широким чашичним листићима рђасто-зелене боје. Чашично

удубљење је неправилно. Боје је плода са извјесним траговима кожасте превлаке.

Петелјка је кратка, средње дебљине, зелено обојена и маљава. Петелјкино удубљење је уско и дубоко, лјевкастог облика, превучено кожастом навлаком. Неправилног је руба.

Покожица је у почетку зелена, касније добије жуту боју, са очним црвенилом којим је обојен већи дио плода. У обојеном дијелу плода истичу се јаче обојене кратке, а испрекидане и неправилно разбацане пруге. По цијелом плоду налази се мноштво пепељасто-сивих тачкица.

Месо је бијеле до зеленкасто-жућкасте боје. Укуса је слактог, са мало киселине, сочно и мало опорно.

Семена кућица је велика и слабо означена. Коморе затворене, неравних зидова и у њима се налази по једна крупна и нормално развијена сјеменка. Потчашична јама широка и прилично дубока. Филаменти полазе из горње половине.

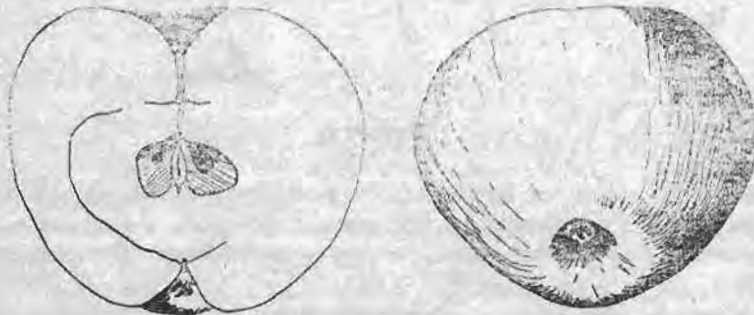
Стабло је бујно, са гранама више водоравним, ствара округлу круну. Рамене гране стварају угао скоро од деведесет степени. Кора је свијетле боје, а младари пепељасте, маљави са пупољцима средње величине. Лентицеле мале, овалне и ријетке. Дрво ствара доста родних гранчица.

Привредна вриједност. Плодови трају дуго у локалу. Рађа добро, има крупне плодове који су ријетко оштећени од болести и штеточина. Добра је за прераду, док за јело у свјежем стању не долази у обзир.

## БЈЕЉИЈА;

(Синоними: белојка, бељојка)

Распрострањена је једино у Горњем Бихору, гдје је вјероватно и постала.



Бјељија

### *Карактеристике плода:*

Плод је средње крупноће, просјечно дуг 6,2 цм, широк 7,5 цм, а тежак 157,4 грама. Облика је округласто-пљоснатог. Обично је неправилно развијен и неправилне контуре.

Чашица је мало затворена до пола-отворена, са маљавим листићима средње величине, који су при врху растурени у страну. Чашично удубљење средње дубоко и уско, ребрасто, без руменила и неправилног руба.

Петелка је кратка, прилично дебела, рђасто-зелене боје и маљава. Петелкино удубљење је уско и средње дубоко, често кожасто са тракама које иду преко руба. Неправилног је облика и руба, јер је често са широким и ниским ребрима.

Покожица је у почетку жућкасто-зелена, а касније је отворено-жута са много црвених мрљица и јачим црвенилом на сунчаној страни. Црвенило немају сви плодови, него су многи са врло slabим руменилом. Неки плодови су покривени црвеним тачкама и то се јасно види на мјестима гдје је слабо руменило. Унутар тих тачкица имамо бијеле пјегиче.

Месо је бијело-зеленкасто. Слатког је укуса, чврсто, доста сочно и ароматично.

Сјемена кућица је средње величине, са поцијепаним и глатким коморама у којима се налазе нормално развијене сјеменке. Потчашична јама је уска и дубока и допире до сјемене кућице. Филаменти полазе из горњег дијела.

Стабло је слабо бујно. Круна младог стабла је купаста, а старог лоптаста, са раменим гранама које расту водоравно. Гране трећег реда су повијене. Гранчице су пуне родних колача са прстенастим израштајима. Младари су кестењасте и маљави. Пупољци су средње величине и покривени густим маљама. Лентицеле су облика црте и распоређене попријеко по стаблу, разбацане су без реда. Боје су сиве. На младарима имамо лентицеле тачкастог облика, такође разбацане без реда.

*Привредна вриједност.* Рађа обилно сваке друге године. Добра је као сировина за прерађивачку индустрију.

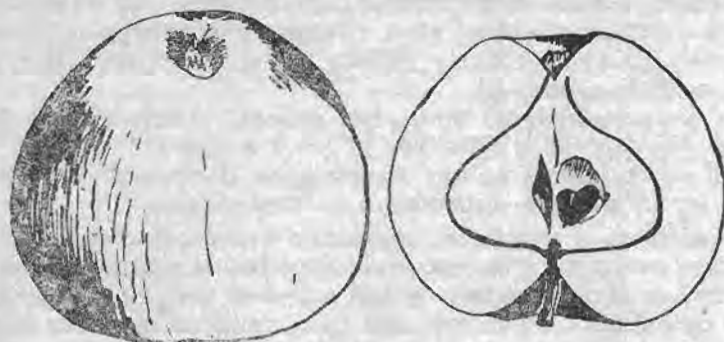
### КРСТОВАЧА (Ј. Ђековић.)

Распрострањена је око Андријевице и понеко стабло има у околини Иванграда. Иначе је мање позната сорта.

*Карактеристика плода.* Плод је ситан, просјечно дуг 5,5 цм, широк 6,1 цм, а тежак 104 грама. Облика је округласто-купастог. Најшири је одмах изнад петелке и постепено се сужава према чашици. Правилне је контуре.

Чашица је мала, полу-отворена, са уским и дугачким чашичним листићима, чији су врхови повијени у страну. При дну су зелени, а горе рђасти. Чашично удубљење је средње уско и средње дубоко. Обично је рђасто и неправилног је руба.

Петелька је средње дуга, обично је равна са рубом удубљења или нешто мало прелази руб. Танка је, зелене боје и са једне стране мало румена. Петелкино удубљење је уско, лјевкасто и дубоко. Руб удубљења је правилан, зелен и мало рђаст.



Крстовача

Покожица је у почетку зелена, касније жућкасто-зелена и прекривена допунском црвеном бојом. Плод је посут, ријетким тачкастим пјегама сиве боје, а у средини тих пјега налазе се рђасте тачкице, које су нешто уздигнуте.

Месо је бијело и мало зеленкасто око сјемене кућице. Потпуно је слатко, средње чврсто и сочно. Доста је пријатног укуса.

Сјемена кућица је мала, са добро развијеним сјеменим коморама које имају глатку површину. Код неких плодова једна страна сјемене кућице је јаче развијена. Сјеменке су једре, крупне и браон боје.

Стабло расте бујно, са лоптастом круном и гранама које иду косо до усправно. Младари су кафене боје и нешто маљави. Гране су начичкане родним прстенастим израштајима.

Привредна вриједност. Рађа добро; до 300 кгр по стаблу, а може и више. Плодови се у траповима држе до конца марта. Прилично су квалитетни и добри за потрошњу у свјежем стању, а нарочито за прераду.

#### АВАЈЛИЈА. (АВАЈЛИКА)

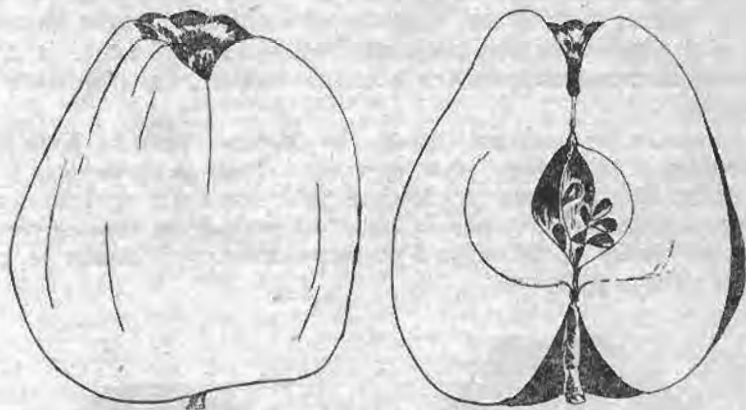
Ова сорта има шири ареал распрострањења, а код нас се налази ту и тамо по читавом Полимљу.

#### Карактеристике плода.

Плод је средње крупан, просјечно дуг 7,0 цм. широк 6,7 цм, а тежак 141,5 грама. Облика је дугуљасто-звонастог. Плод је неравне површине, најшири у другој четвртини од петелке, одакле се нагло сужава према петелци, а према чашици постепено, тако да је на врху купасто зашиљен. Обично је неправилне контуре.

Чашица је затворена до полу-отворена. Чашични листићи су дугачки и широки, зелено-рђасте боје. Чашично удубљење је уско и дубоко, сужено grubим ребрима, неправилног облика и руба.

Петелка је кратка, средње дебљине и на врху је нешто проширена. Боје је зелено-рђасте. Петелкино удубљење је уско, прилично дубоко и неправилног облика (ћошкасто) и руба.



Авајлија

Покожица је у почетку зелена а стајањем добија жућкасто зелену боју, са врло slabим руменилом на сунчаној страни. По плоду су ријетко распоређене сиво рђасте тачкице.

Месо је жућкасто-бијело, нешто зеленкасто, слатко наки-селог укуса, полу чврсто, крто и сочно.

Семена кућица је средње величине са поцијепаним комора-ма у којима се налазе обично по двије добро развијене сјеменке. Потчашична јама је уска и врло дубока, допире скоро до сјемене кућице. Неки плодови имају испод потчашичне јаме повећу шупљину.

Стабло је много високо, бујно, са раменим гранама које иду косо до усправно.

*Привредна вриједност.* Ова сорта добро и обилно рађа, те су произвођачи са њом задовољни. Плодови су углавном добри за прераду, док за потрошњу у свежем стању не долазе у обзир.

#### СЛАТКАЧА.

Ово је једна од многих сората које народ овога краја зове *слаткаче* ради тога што имају слатак укус. Узели смо ону која је најраспрострањенија у Полимљу, мада и она нема неку нарочиту вриједност.

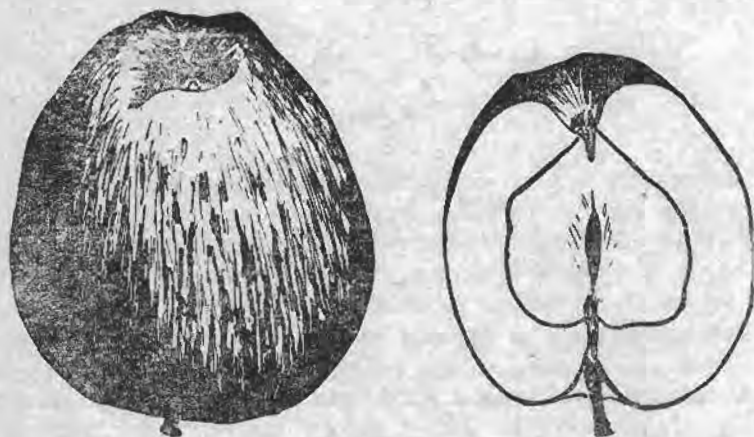


#### *Карактеристика плода.*

Плод је средње крупан, просјечно дуг 6,3 цм., широк 5,9 цм, а тежак 105,6 грама. Облика је дугуљасто-купастог и мање-више равне површине. Правилне је контуре и правилно заобљен према чашици. Према петелци се такође постепено сужава, тако да има плодова који су више јајастог облика.

Чашица је затворена, средње је величине са уским и дугачким чашичним листићима, који су маљави и у доњем дијелу зелени, а у горњем тамно обојени. Чашично удубљење је дубоко и средње широко округласто и свуда околу ребрасто; неправилног руба.

Петелка је дугачка, танка до средње дебела, боје је при дну зелене, а при врху рђасте, увијек косо усађена и у основи задебљана. Петелкино удубљење је лјевкасто, средње уско и прилично плитко. Код неких плодова имамо са стране петелке једну издужену брадавицу. Руб петелкина удубљења је раван, ријетко нешто ребраст.



Слаткача

Покожица је бијело-жута, а са сунчане стране преливена руменилом, са ријетким црвеним пругама. На страни гдје је плод обојен црвенилом, налазе се поред пруга и црвене пјегнице, што плодовима дају доста лијеп изглед.

Месо је бијело, сочно, меко, слатког укуса и нешто миришљаво.

Сјемена кућица је облика луковице са отвореним коморама и поцијепаних зидова. Осовина сјемене кућице у зони коморе је шупља. Сјеменке су браон боје, једре и здраве. Потчашична јама широка, лјевкастог облика, са филаментима који иду са дна.

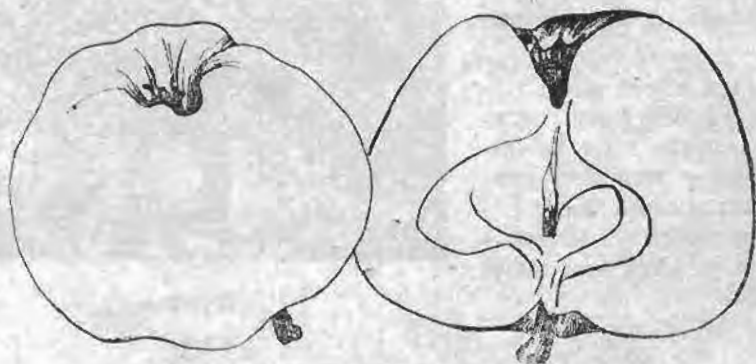
## БЕСЕМЕНА.

Једино стабло ове сорте нађено је у Његњеву код Бијелог Поља (имање Ракоњац Јеремије). Окалемљена је 1929 године на дивљаци, а калем-гранчица је донијета из оближњег села Бољанине.

Плод је средње крупан, неправилног облика. Неки плодови су више пљоснати, други округласто-купасти. Сви плодови су изразито ребрасти. Ребра иду дуж цијелог плода, од петељке до чашице. Плодови су несиметрични и неравне површине.

Чашица је отворена или полу-отворена, са танким и уским чашичним листићима, који се налазе у усправном положају и зеленкасте су боје. Чашично удубљење је дубоко, неправилно и боје плода.

Петељка је кратка и дебела, зелене боје, и вири из плода.



Безсеменка

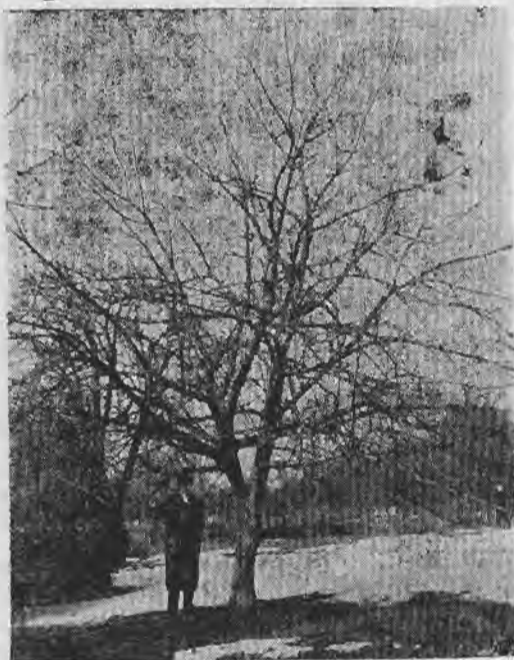
Покожица је зелене до блиједо-зелене боје слично боји будимке. У горњој половини плода имамо неправилно разбацане зеленкасте пруге. Са сунчане стране је плод прекривен једва примјетним руменилом. Неки плодови имају ријетке рђасте тачкице, који личе на пикниде.

Месо је бијеле боје, слатко, сунђерасто, слабо сочно и није нарочито пријатно.

Сјемена кућица је потпуно испуњена паренхимом. Сјемене коморе су мале и већином празне, без или ређе са понеком закржљалом сјеменком.

Стабло је средње бујно и ствара лоптасту округлу круну са гранама које иду нешто косо до водоравно. Гране другог и трећег реда су више косог положаја. Гране су начичкане родним колачима у прстенастим израштајима. Родне гранчице су маљаве, пупољци су такође обрасли ситним сивим маљама. Младари су сиво-кестењасте боје, са лентицелама груписаним у ријетке групице, дугуљастог облика. На старијем дрвету су водоравне, а на једногодишњим младарима усправне. Кора дебла је блиједо-сиве боје. Лист је овалан и са наличја обрастао густим и дугачким маљама. Једногодишњи младари су такође маљави и кестењасте боје.

Ова сорта нема нарочиту привредну вредност, јер није за потрошњу у свјежем стању, али може доћи у обзир за прераду. Интересантна је зато што нема сјемена.



Бесемна

## Б. К Р У Ш К Е

**КАРАМАНКА.** (Синоними: буздованка, шоган, бегарка.)

Поријеклом је из Мале Азије и раширена је у многим мјестима наше земље, те је има и код нас у Полимљу.

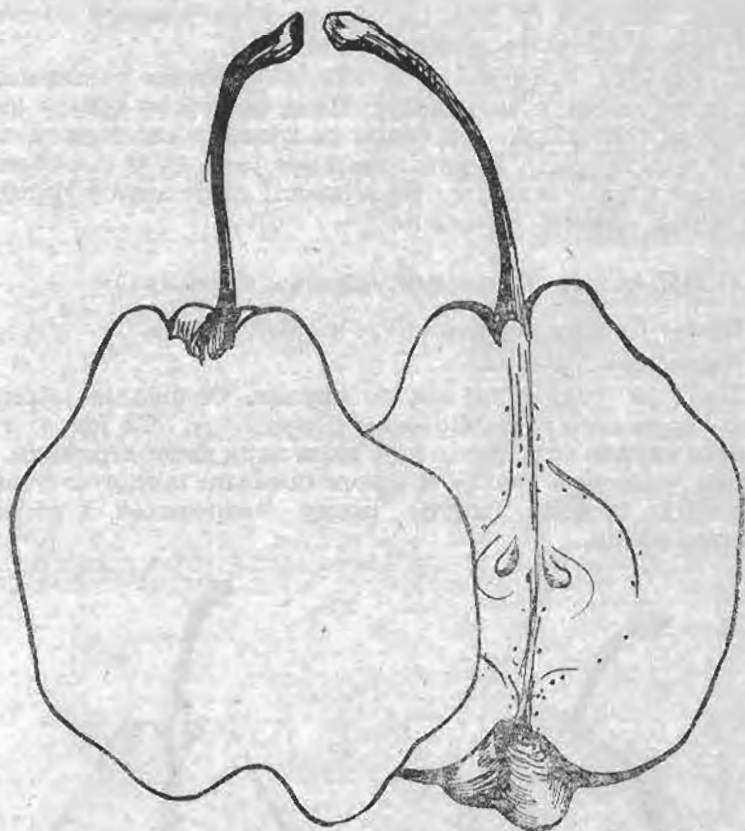
*Карактеристика плода.*

Плод је средње крупан до крупан, просјечно дуг 6,7 цм, широк 5,6 цм и тежак 112,3 грама. Неправилног је облика, са мањим и већим избочинама које су карактеристичне за ову сорту. Плод је најшири на средини гдје се највише и налазе ова испупчења. Према петељци, плод се постепено сужава, правећи прво улегнуће, а затим се благо уздиже и опет сужава. Према чашици је нагло сужен и зарубљен.

Чашица је отворена са дугим чашичним листићима који су при врху мрко обојени, а при дну зелени и маљави. Чашично

удубљење је плитко и широко са израженим ребрима, нарочито на ободу у облику вијенца.

Петелјка је дугачка, средње дебела и повијена у страну у облику лука. Боје је кестењасте, са ријетким блиједим тачкама. Код већине плодова петелјка је усађена са стране и спирална је. При дну је, месната и при врху проширена. Петелјкино уду-



Караманка

бљење код карактеристичних плодова је мало, средње дубоко, ребрasto и неправилно. Код многих плодова је слабо изражено.

Покожица је отворено жућкасте до зеленкасте боје. Касније је више жута и неки плодови имају слабије блиједо руменило на сунчаној страни.

Месо је блиједо-жућкасто, миришљаво, врло укусно и слатко, прилично сочно. Има доста камених ћелија, разбацаних по плоду а највише око сјемење кућице.

Сјемена кућица је мала, са уским, глатким и затвореним коморама. Сјеменке су обично закржљале или је по једна нормално развијена.

Стабло јој личи на стабло јерибасме, па се често зими могу и замијенити. Бујно је има пирамидалну круну са косим гранама. У пуној плодности гране се лучно савијају према доље. Младари су кестењасто обојени и глатки, са цртастим до тачкастим лентицелама. Листови су јајастог облика и завршавају се оштрим врхом, лисна дршка је дугачка и глатка.

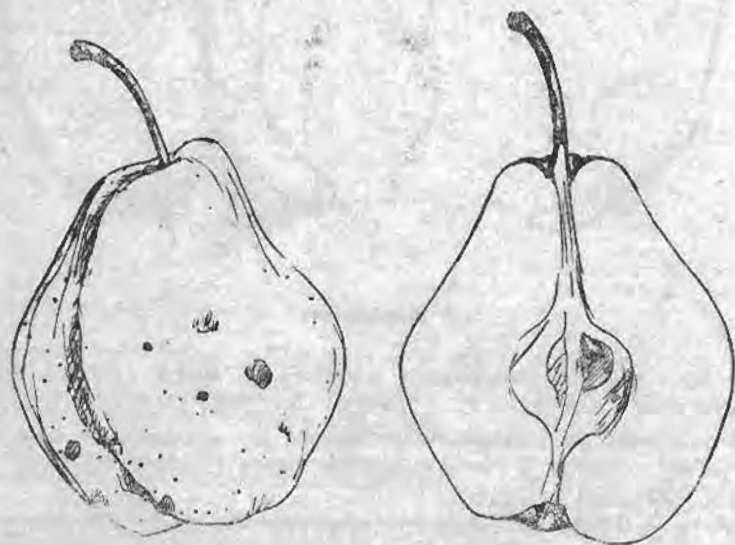
*Привредна вриједност.* И ако није много раширена, ова сорта је цијењена у овом крају. Плод сазријева крајем августа и почетком септембра. Углавном се троши у свјежем стању, а добра је и за прераду. Карактеристично је то да је ова сорта јако осетљива на физикладиуму (краставост) па је зато у народу позната и под именом *шоган*.

**ЈЕРИБАСМА.** (Синоними: воденка, водењача.)

Према Бубићу поријеклом је из Мале Азије.

*Карактеристика плода.*

Плод је средње крупан до крупан. Облика је јајастог до овално- крушкастог, са неравном површином. Са једне стране обично се налази испупчење које чини плод несиметричним. Плод се према чашици а такође и према петелци негдје постепено, а негдје нагло сужава. То даје плоду неправилан, а понекад и спљоштен облик.



**Јерибасма**



Чашица је отворена, са дугачким листићима који су са доње стране зелени, а са горње рђасти. Растурени листићи чине чашицу звјездастом и из ње вире рђасти филаменти. Чашично удубљење је врло плитко и лаворасто, а негдје се једва примјећује. Обично је неравно и понекад са мањим наборима. Петелка је дрвенаста, зелена, а при врху мрке боје. Око ње имамо љевкасто удубљење које је врло мало, а код неких плодова је неправилно. Петелка се налази обично са стране.

Месо је бијело, миришљаво и сочно, пријатног укуса.

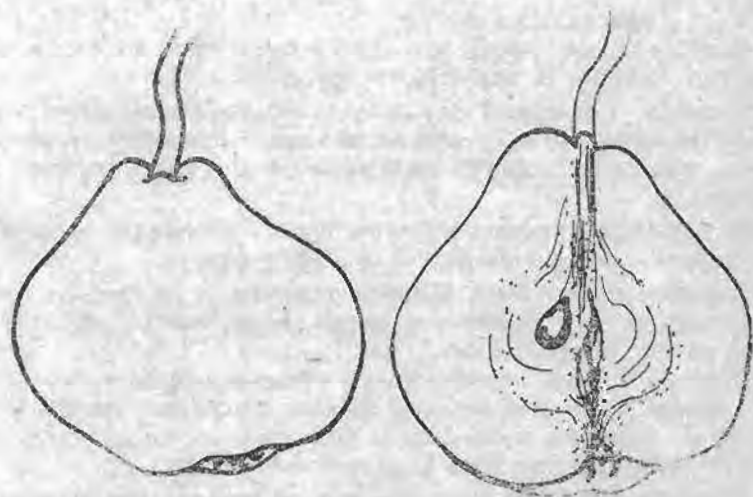
Сјемена кућица је елиптична са затвореним глатким коморама. Око ње се налази доста камених ћелија.

Стабло је врло бујно, са гранама које иду косо до водоравно и често су под теретом плода савијене. Старије дрво је сиво, а младари су кестењасте боје са крупним пупољцима. Лентицеле ситне, тачкасте, ријетко и без реда разбацане. Лист овалан, са шиљастим врхом. Мањи листови имају дужу петелку, боје су блиједо-зелене.

*Привредна вриједност.* Ова сорта добро успијева на стрмим и брежуљкастим теренима, а раширена је по читавом Полимљу. Подноси добро ледину, а добро успијева без нарочите његе, што није случај са високо племенитим сортама крушака. Служи углавном за потрошњу у свјежем стању и плодови се чувају до краја децембра, пошто је ово јесења сорта.

### П Е Ћ А Н К А.

Распрострањена је у читавом Полимљу. Вјероватно је пренесена из Пећи, па се зато тако и зове.



Пећанка

#### *Карактеристика плода.*

Плодови су ситни. Просјечно дуги 3,8 цм, широки 4,1 цм, а тешки 50 грама. Округласто-купастог су облика, најшири одмах изнад чашице одакле се нагло сужавају према чашици, а према петељци постепено у облику купе.

Чашица је отворена са филаментима који се јасно виде. Чашично удубљење је плитко и широко.

Петељка је средње дуга, средње дебела и зелено обојена.

Покожица је у физиолошкој зрелости зеленкаста до блије-до-жута. По њој су неправилно разбацане густе зелене тачке. Послије неколико дана, кад плод сасвим сазри, оне се губе а појављују се тачкице рђасте боје. Боје плода тада постаје жута.

Месо је пријатно, миришљаво, укусно и полу-сочно.

Стабло је средње бујно, са врло широком круном. Рамене гране су косо положене и нешто савијене надоље. Круна је начичкана родним гранчицама од којих има највише прстенастих израштаја. Гране су сиво-смеђе боје, а младари свијетло-кафене. Лентицеле су ситне свијетле боје, ријетко и неправилно разбацане.

*Привредна вриједност.* Она је доста добра сорта за наше крајеве, како за потрошњу у свјежем стању тако и за прераду. Летња је сорта и сазријева у августу мјесецу. Обилно рађа сваке године, просјечно по стаблу 100 и више кгр.

#### М Е Д У Н А Ц (Синоними: медунак, медник)

Распрострањена је свуда у Полимљу, а највише је има у Бихору.

#### *Карактеристика плода.*

Плод је ситан, просјечно дуг 5,2 цм, широк 4,1 цм., а тежак 42,2 грама. Облика је округласто-крушкастог.

Чашица је отворена или полу-отворена, са широким чашичним листићима, који су у основи зелени, а при врху тамни и покривени маљама. Чашично удубљење је широко и плитко, мало наборано.

Петељка је дугачка, већином право, а понекад и косо усађена, дебела и зелено обојена, а при врху рђаста.

Покожица је зелена, доцније пожути, а са сунчане стране има руменило боје препечене цигле. Ишарана је рђастим тачкицама зелено обрубљеним.

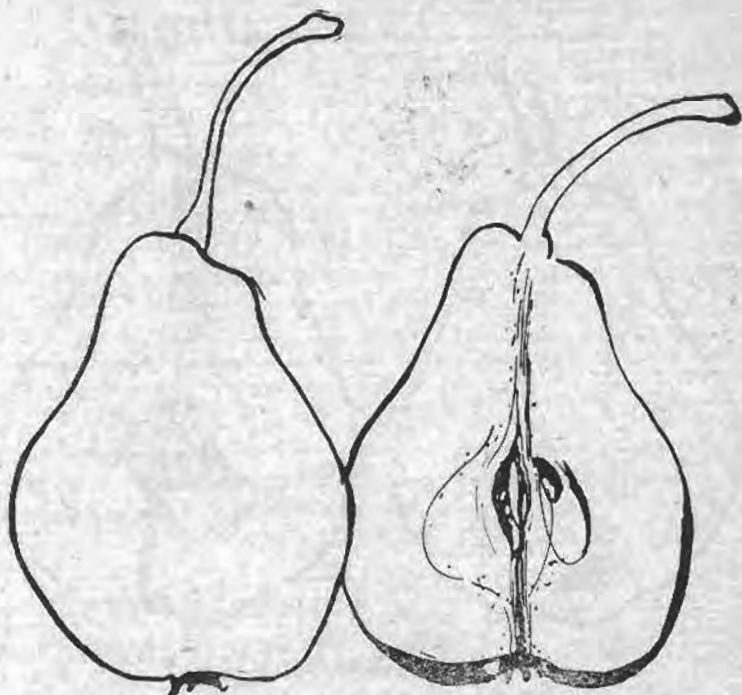
Месо је бијело, слатко, слабо сочно и миришљаво.

Сјемена кућица је велика, облика луковице; сјемене коморе су мале са крупним сјеменкама. Око сјемене кућице има доста камених хелија, којих има и по читавом плоду.

Стабло има полу-лоптасту круну, рамене гране иду косо до положено. Пуна је родних гранчица. Старије дрво има пепе-

љасто мрку боју, а једногодишњи младари су блиједо зеленкасти или нешто тамни. Лентицеле су у групама, неправилно тачкасте.

*Привредна вриједност.* Ова сорта сазријева крајем лета и почетком јесени. Није нарочито добра, али је у народу ипак ци-



Медунац

јењена, зато што добро рађа. Плод гњили и поред осталог може се употребити за сушење, сем тога може да се користи и за друге производе прерађивачке индустрије.

#### РАМАНГАНЛИЈА.

Распрострањена је углавном у околини Бијелог Поља, а ређе у горњем дијелу Полимља.

##### *Карактеристика плода.*

Плод је ситан до средње крупан, просјечно дуг 6,2 цм. широк 4,9 цм; а тежак 85 грама. Облика је коничног до крушкастог.

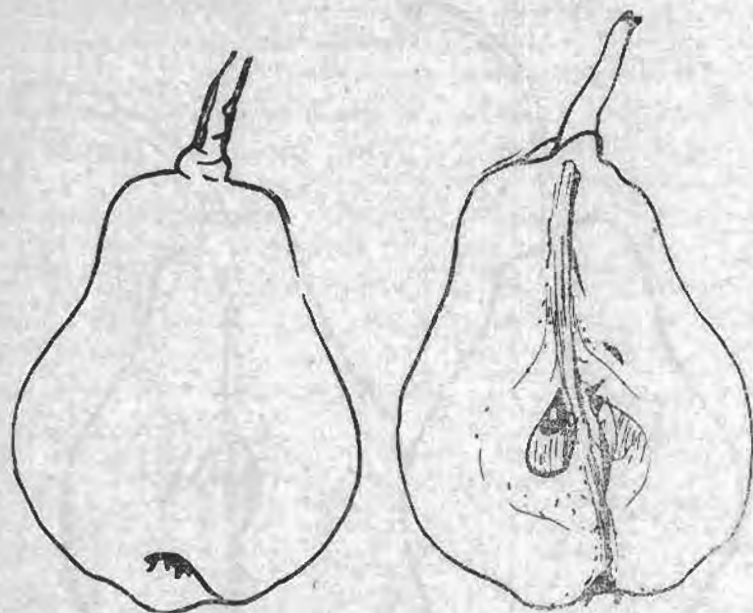
Чашица је отворена, а удубљење око чашице мало и плитко.

Петелка је кратка до средње дуга, дебеле и рђасте боје. Петелкино удубљење је једва примјетно.

Покожица је блиједо-жуте боје, са сунчане стране посута слабиим руменилом и са тачкицама које су обрубљене зеленилом.

Месо је бијело, слатко, крто и ароматично. Плодови могу да се једу директно са стабла, а дужим стајањем губи у квалитету.

Сјемена кућица је мала, а коморе су доста велике са крупним и једрим сјеменкама.



Раманганлија

Стабло је средње бујно са гранама које иду више косо до водоравно. Има разријеђену круну. Младари су блиједо-кестењасте боје. Лист округласт са зашиљеним врхом.

Привредна вриједност. Сазријева нешто раније од медунца и сорта је добра, како за прераду тако и за потрошњу у свјежем стању. Редовно и обилно рађа.

#### ТУРШИЈАЧА.

Распрострањена је по читавом Полимљу.

*Карактеристика плода.*

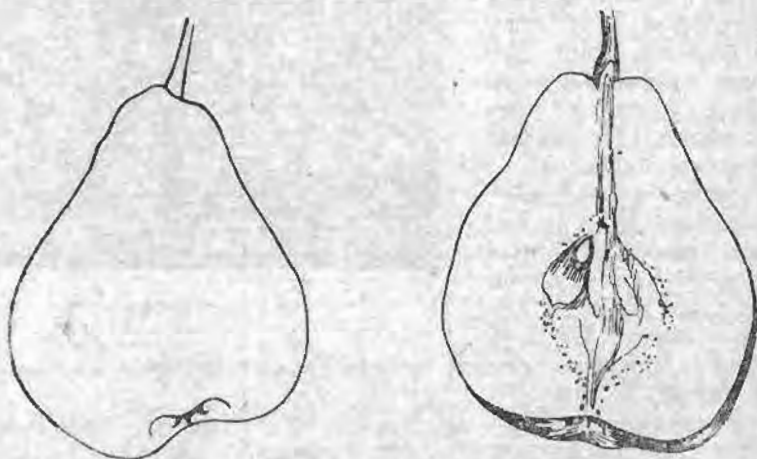
Плод је средње величине, просјечно дуг 6,9 цм., широк 6,3 цм, а тежак 152,1 грама. Облика је округласто-купастиг до крушкастог. Плод је несиметричан, најшири је на средини плода и код чашице је заравњен. Према петељци се постепено сужава, правећи једно улегнуће.

Чашица је отворена или полу-затворена са чашичним листићима, који су широки и меснати, повијени натраг, а између њих вире филаменти. Удубљење око чашице је врло плитко и широко са неправилним чашичним рубом.

Петелка је средње дужине, дебела, већином косо насађена. Боје је зеленкасто-смеђе. Удубљења око петелке нема. Покожица је интензивно зелене основне боје, а касније у пуној зрелости нешто мало пожути и потом плод гњили. Неки плодови су са сунчане стране мало румени. Цијела површина је посута густо збијеним рђастим тачкицама.

Месо је зеленкасто-бијело, сочно, чврсто, слатко-накисело и док не угњили опоро. Кад угњили месо је врло слатко.

Сјемена кућица је облика издужене луковице, са обично закржљалим сјеменкама. Око ње се налази мноштво камених ћелија.



Туршијача

Стабло је средње бујно до бујно. Круна пирамидална са косим до положеним гранама, које су начичкане родним гранчицама. Нарочито има много прстенастих израштаја и родних колачића.

*Привредна вриједност.* Ова сорта је добра за прераду, а нарочито за сушење, када плод угњили. За потрошњу у свјежем стању није. Добро рађа и отпорна је према болестима и штеточинама:



## КАЛИЧАНКА.

Распрострањена је по читавом Полимљу а нарочито је заступљена у Горњем Бихору. Поријеклом је из села Калича (из Горњег Бихора), а одатле се раширила по читавој долини Лима.

*Карактеристика плода.* Плод је ситан и неправилног облика а најчешће округласто-крушкастог. Најшири је одмах изнад чашице и нагло се сужава према петелци.

Чашица је отворена са листићима повијеним у страну мрке боје. Чашично дубуљење је плитко и широко са ребрастим рубом.

Петелка је танка, проширена, дуга и на врху мало зелене боје. Петелкина удубљења нема и петелка је обично право насађена. Покожица је жуто-зелене боје, а са сунчане стране кармин црвена. Плод је покривен пепељком. На обојеној страни виде се неправилно распоређене зелене тачкице. Месо је и са много склеренхимских ћелија. Круто је миришљиво, прилично укусно и сочно.

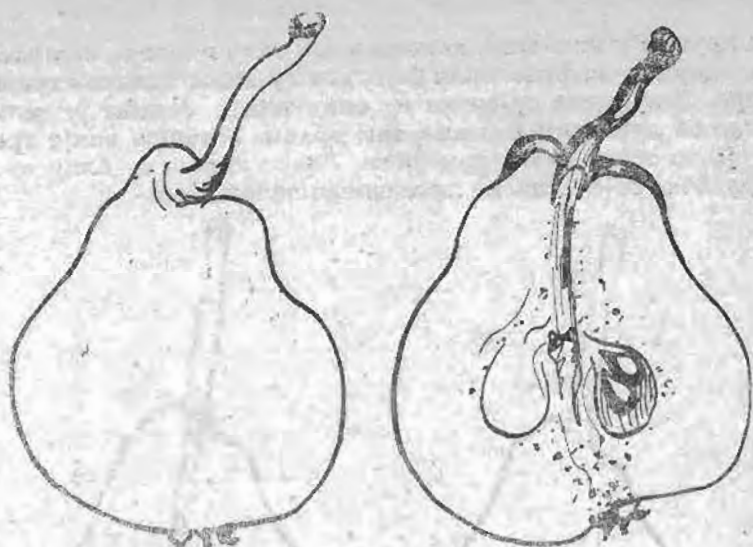
Сјемена кућица је овална до елиптична, затворена са крупним сјеменкама кафене боје. Коморе су глатке и цијеле.

*Стабло* је бујно до врло бујно. Круна је пирамидално-купаста са косим гранама. Младари су кестењасте боје са ријетким лентицелама. Двогодишње дрво је блиједо кестењасте боје. Пупољци су обрасли маљама, родни су, доста крупни и свијетло-кестењасте боје. Листови су овални и насађени на другим дршкама.

*Привредна вриједност.* Ова сорта зријева крајем лета и почетком јесени. Добра је за прераду, а нарочито за сушење и као таква у народу је доста омиљена. Плод је доста слadak, садржи 15% укупно растворивих материја у соку. Осјетљива је према фузикладиуму и црној пегавости листа. Рађа добро по неколико година узастопно, а затим једне године подбаци у приносу.



Каличанка



Каличанка

**ЈЕЧМЕНКА.** (Синоними: Јечменац крупни)

Ова сорта је врло мало раширена код нас, иако је прилично добра.

*Карактеристика плода.* Плод је ситан, облика дугуљасто-крушкастог. Просјечно дуг 5, а широк 4 цм, тежак 28,3 гр. Најјаче је развијен по средини и несиметричан је. Једна страна се плода више уздиже уз петељку, док је друга нижа. Плод је глатке површине и према петељци се сужаво постепено, а према чашици наглије.

Чашица је велика, отворена, са крупним и у страну повијеним чашичним листићима који су маљави. Чашично удубљење не постоји, а плод је око чашице наборан.

Петељка је дугачка и прилично дебела, месната, нарочито у доњем дијелу, зелене боје, а горња половина је рђаста. Петељка је косо насађена и удубљења око ње нема.

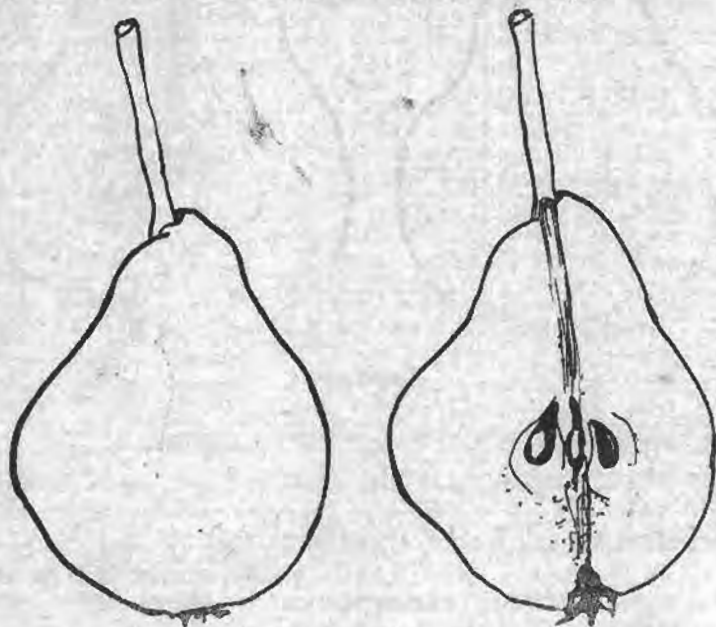
Покожица је танка, зелено-жућкасте боје и са сунчане стране слабо румена.

Месо је зеленкасто-бијело, сочно, полу топљиво, слатког укуса, са врло мало киселине.

Сјемена кућица је елиптичног облика, са затвореном осовином. У преградама се налази по једна нормално развијена сјеменка, а уз њу обично и по једна закржљала. Потчашична јама је широка и округласта.

Стабло је врло бујно, а круна је пирамидална. Гране иду косо, а касније се под теретом плода, лучно савијају. Пупољци су

доста крупни и шиљасти, како цвјетни тако и лисни. Једногодишњи младари су кафено-мрке боје, док су вишегодишње гране, сиве коре. Лентицеле су ситне и елиптичне. Лишће је велико и округло са дугачким и шиљастим врхом. У горње двије трећине лист је по ободу ситно назубљен. Лисне дршке су блиједо-зелене и дугачке боје, а лиске интензивно зелене боје.



**Јечменка**

*Привредна вриједност.* Врло је родна сорта, достиже велики пораст и даје врло велики принос. Предност јој је у томе што зри врло рано (половином јула) те се може добро уновчити. Стабло достиже велику старост и доста је отпорно. Недостатак ове сорте је у томе што врло рано цвјета, те може да страда од позних прољетних мразева. Отежане су мјере борбе противу болести и штеточина, због тога што је врло бујна сорта. Лист је доста осјетљив према физикладиуму. По рефрактометру растворивих материја у соку има 12%.

#### **КАЧАМОРКА.**

Ово је једна од познатих и распрострањених наших домаћих сората крушака.

*Карактеристика плода.*

Плод је ситан, просјечно дуг 4,6, а широк 4,5 цм округластопупастог облика, а најшири је одмах изнад чашице.

Чашица је отворена и велика са доста крупним и уназад повијеним чашичним листићима.



Качаморка

Петeљка је дугачка и танка, мало устрану повијена.

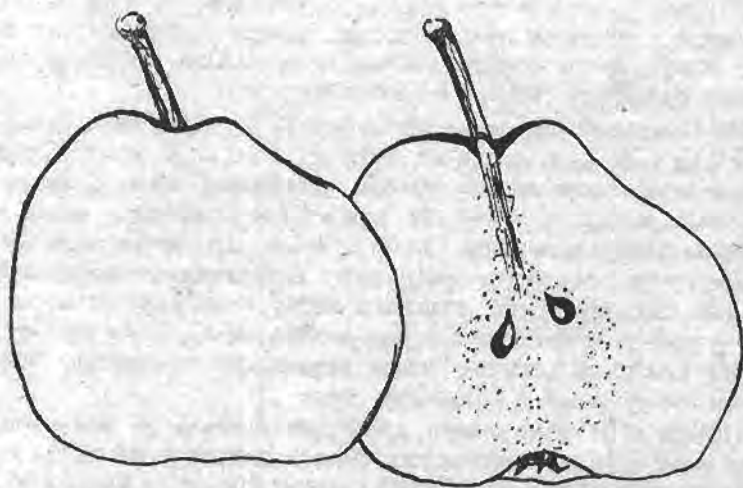
Покожица је жуто-зелене боје.

Месо је слатко, без нарочитог укуса, сочно и није у устима топљиво. Плод гњили и као такав је добар за јело.

Сјемена кућица је велика са мрким и добро развијеним сјеменкама.

Стабло је врло бујно са раменим гранама које расту косо до усправно, а гране трећег и четвртог реда су скоро вертикалне.

Достиже велику старост — сто и више година. Једногодишњи младари су свјетло-кестењасте боје, са доње стране покривени пепеља-



Качаморка

стим мрљама. Лентицеле су округласте и ситне, густо распоређене. Пупољци су дуги, са шиљастим врхом. Има много ситних и родних гранчица.

*Привредна вриједност.* Ова сорта даје врло велики принос по стаблу: може да роди по хиљаду и више кгр. Плод је добар за сушење и од њега у домаћинству праве водницу (водњику). Иначе је то једна од сората слабијег квалитета, али пошто је врло родна и отпорна народ је доста цијени и користи је за разне потребе у домаћинству. Укупних растворивих материја у соку по рефрактометру има 13,33%.

#### ТЕХНОЛОШКА ВРИЈЕДНОСТ ДОМАЋИХ СОРАТА ЈАБУКА И КРУШАКА

*Циљ испитивања.* Већ је истакнуто да јабука по броју стабала заузима друго место у Полимљу, а крушка треће, што значи да оне у локалној прерађивачкој индустрији овога краја претстављају главну сировинску базу. Родних година, а то је обично свака друга, принос ових култура је толико обилан, да га у потпуности не може апсорбовати садашња локална прерађивачка индустрија, па зато обично велике количине плодова пропадају.

С обзиром на одличне природне услове за разној континенталног воћарства можемо још у многеме повећати воћарску производњу. Сем тог имамо повољне услове за развој и неких повртарских култура. Како је на свјетском тржишту све већа потражња за соковима од воћа и поврћа, то нам је дало потстрека да извршимо механичку и основну хемиску анализу наших домаћих сората јабука и крушака и да установимо које би од њих могле доћи у обзир за овај финални производ. При оцјени технолошке вриједности сората јабука и крушака, најзначајнији је елеменат проценат шећера и киселине.

На количину растворивих материја у соку, утиче више фактора. Међу тим факторима се истичу: врста и сорта, подлога, клима и земљиште, начин узгоја, интезитет напада болести и штеточина и тд. о чему се приликом анализа мора водити рачуна. Оне сорте које имају већи проценат шећера подесније су за прераду и имају већу технолошку вриједност, јер им у том случају треба додавати мању количину шећера. Уколико су шећер и киселина у међусобно складнијем односу, уколико су плодови дотичне сорте подеснији за сокове, поготову ако још имају и већу количину сока.

Према горе изложеном, циљ ове анализе је испитивање и утврђивање које од третираних сората долазе у обзир за сокове, а које за друге производе. Утврђивањем процента киселине и шећера установили смо од којих би сората сок могао доћи у обзир за купажу у циљу производње мутних или бистрих сокова. Ме-



ханичком анализом утврђен је однос између сока и чврстих материја, количина меса и тд., у сврху одређивање које су сорте добре за мермеладу и др. производе, а које за сокове

#### *Методика рада.*

Садржај растворивих материја у соку испитивали смо помоћу ручног рефрактометра, затим широмерима по Екслу и Бабу. Сок је претходно филтриран. Код испитивања помоћу ручног рефрактометра, корекцију температуре вршили смо према интернационалној табlici издатој у 1936 години. Шећер по Екслу и Бабу испитиван је према већ стандардном испитивању шећера у шири грозђа. Обрачун шећера по Екслу вршили смо према „Табlici за тражење процента шећера у шири на основу Екслових степени“. Киселина је испитивана класичном методом титрације са На (ОН)  $n/10$ , док је специфична тежина утврђивана са Геј-Лисаковим пикнометром.

Механичка анализа је вршена на тај начин, што је одмјерена количина плодова муљана ручном муљачом, а затим пресована ручном лабораториском пресом. Мјерењем на ваги установљен је однос између чврстих и течних материја.

Анализе су вршене током новембра, децембра, јануара и фебруара, према томе како су плодови технички дозријевали. Љетње сорте су испитиване одмах по брању или након неколико дана стајања.

Анализирајући, у табели број 1, групу слатких сората јабука, видимо да те сорте имају прилично велики проценат растворљивих материја у води. Од свих њих у томе се нарочито истиче сорта циковача, која садржи од 14,3% (по Екслу) до 18,0% (по рефрактометру), растворљивих материја. Иза ње је крстовача (Ј. Ђ) па онда шареника и врбовача. Најмање тих материја има сорта слаткача, а затим плављанка.

Слатко-накиселе сорте: арапка и новопазарка имају такође доста растворљивих материја у односу на слатке сорте. Тих материја има више арапка од новопазарке.

Највише киселине од слатких сората има пашинка, затим бабовача, авајлија и плављанка. Најмањи проценат киселине имају: циковача, крстовача (Ј. Ђ) и слаткача.

Однос киселине према шећеру у плоду појединих сората, као и њихова количина од великог су значаја за прерађивачку индустрију. Уколико је већи проценат растворљивих материја, а нарочито шећера, и уколико истовремено има више киселине, утолико су дотичне сорте боље за прераду. Тај однос између киселине и шећера неповољан је баш код оних сората које релативно садрже највећу количину шећера (циковача, крстовача Ј. Ђ). Овај однос је повољнији код слатко-накиселих сората. Зато, да би добили најпогоднију сировину за израду сокова, неопходно је вршити мијешање (купажирање) сокова између слатких и слат-

ЈАБУКЕ

Табела бр. 1

Редни број	СОРТА	ШЕЋЕРА ПО			Киселине гр. у литри	Специфична тежина сока	Тежина узорка у кг.	Број мјерених плодова	ОД ТОГА:	
		Рефрато- метру	Екслу	Бабу					Сока %	Цврстих материја
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Пашинка	12,02	11,0	12,35	11,1	1,03480	0,978	9	84,8	15,20
2	Дапсићанка	12,61	11,6	12,30	6,7	1,06000	1,483	8	83,8	16,20
3	Сенабија	13,45	11,3	12,70	6,6	1,05808	0,860	6	80,47	19,53
4	Бабовача	13,05	12,3	13,30	9,60	1,04160	1,593	5	72,60	27,40
5	Шареника	14,06	12,7	13,30	8,18	—	1,173	8	80,90	19,10
6	Циковача	13,00	12,5	12,70	18,60	1,03624	0,951	8	82,60	17,40
7	Плавланка	18,00	14,3	15,50	3,53	1,07920	0,934	7	76,30	23,70
8	Петровача	11,90	10,9	11,47	7,97	1,03800	0,901	5	79,24	20,76
9	Новопазарка	12,57	11,9	11,95	8,00	1,05500	1,336	43	80,57	19,43
10	Врбовача	12,74	11,4	12,40	25,80	—	1,528	6	77,70	22,30
11	Бјелија	14,39	12,1	13,50	8,10	1,06080	1,545	6	79,60	20,40
12	Крстовача	12,75	11,4	12,05	6,00	1,00360	0,787	5	76,42	23,58
13	Крстовача Ј. Ђ.	14,61	13,1	13,80	4,13	1,04400	0,520	5	85,93	14,07
14	Авајлија	13,47	11,7	13,45	9,45	1,04488	0,425	3	81,70	16,30
15	Слаткача	11,52	10,5	11,05	9,45	1,05008	0,528	5	86,17	13,83

ко-накиселих сората. Напримјер, сок сорте циковаче и сок арапке у повољној сразмери дали би добар и укусан производ. Тај однос мјешања сока од разних сората треба установити, што је задатак наше прерађивачке индустрије.

Из рубрика 10 и 11 види се да су углавном све третиране сорте врло сочне. Најсочнији је плод сорте слаткаче, ма да има најмањи проценат киселине и шећера. Наше најраспрострањеније и најбоље домаће сорте: пашинка, дапсићанка и крстовача (Ј. Ђ), дају доста велику количину сока и пошто имају доста шећера могу послужити као врло добра сировинска база за израду мутних или бистрих сокова. Како се види из табеле највише чврстих материја има бабовача (27,4% затим циковача (23,7%), бјелија (23,58%), новопазарка и друге. Ове сорте могу послужити за израду мармеладе и сличних производа. Сем тога, с обзиром на такав повољан састав, све ове домаће сорте су добре и за производњу: јабуковаче, јабучног меда и за печење ракије.

Фабрика за прераду воћа у Б. Пољу израђује од домаћих сората јабука производе који служе за подмирење домаћих потреба, а и за извоз у иностранство. Од производа које извози нарочито се тражи полуфабрикат пулпа. Други производи су мармелада, џем и ракија, који углавном служе за потрошњу у земљи. Сем тога, неке од домаћих јабука се и суше. За ово су подесне оне сорте које имају више шећера, а мање су сочне.

По органолептичким особинама ове домаће сорте се не могу упоредити са познатим висококвалитетним сортама, које углавном служе за потрошњу у свјежем стању. Међутим, неке од њих могу послужити и за домаћу потрошњу у свјежем стању, као што су: пашинка, дапсићанка, сенабија и новопазарка.

Из табеле анализираних крушака, види се да највише растворљивих материја у соку, има караманка. Послије ње је медунац, која има нешто мање шећера, а више киселине. Најмање растворљивих материја у соку има туршијача али иста има највише процената киселине. Послије ње је пећанка и тд.

Што се тиче сочности, највећи проценат сока има пећанка, а затим туршијача. Најмање је сочна караманка, која је једна од бољих сората за потрошњу у свјежем стању.

Локална прерађивачка индустрија користи плодове крушака као сировину највише за компоте. Плодови се прерађују одмах као свјежи или се суше па као такви продају на тржишту. За сушење је нарочито добра сорта каличанка, у првом реду за компоте због чега се ова сорта у месту највише цијени. У домаћинству се плодови крушака употребљавају и за прављење крушковаче (воћног вина, воднице, воднике). За ову сврху се употребљавају: качаморка, сијерак, затим полу-дивље сорте.

КРУШКЕ

Редни број	СОРТА	ШЕЋЕРА ПО			Киселине гр. у литри	Специфична тежина сока	Тежина узорка у кг.	Број мјерених плодова	ОД ТОГА	
		Рефракто- метру	Екслу	Бабу					Сока %	Чврстих матрија
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Караманка	20,46	17,8	18,00	4,95	1,08720	1,347	12	69,10	30,90
2	Пећанка	12,78	12,20	12,45	5,70	1,05100	1,250	25	77,92	22,08
3	Медунац	16,64	15,50	15,10	5,25	1,07150	1,230	25	73,99	26,01
4	Раманганлија	15,79	15,00	14,60	5,63	1,06920	1,275	15	72,98	27,02
5	Туршијача	12,25	11,90	14,90	9,45	—	1,825	12	76,90	23,10

За потрошњу у свјежем стању на домаћем тржишту су добре: караманка и јерибасма, док су остале сорте мање-више за прераду, за сушење, сокове, прављење рецеља, воднице и др.

*Органолептичне особине сокова неких анализираних домаћих сорта јабука*

Како је већ речено, сок из плодова појединих сората добијан је на тај начин, што су плодови муљани ручном муљачом, а онда пресовани лабораториском ручном пресом. Тако добивен сок је филтриран помоћу филтер папира и у епрувети посматрана боја, а затим се пробао укус и мирис сока.

Пашинка има сладак, нешто накисео сок, који је у епрувети кафене до свијетло-отворене боје. Врло је укусан и мириса је свје жег плода.

Дапсиданка има боју нефилтрираног сока кафано-смеђу, а филтриран сок је свијетло-смеђе боје. Сок је мириса дробљене јабуке. Дobar је за сокове.

Сенабија има сок свијетло-кафене боје. Укуса је слатког и нешто је мало бљунав и, мада је пријатног мириса, није за сокове.

Циковача има сок такође свијетло-кафене боје, врло слатког је укуса и пријатног мириса, те је према томе добра за сокове.

Бјелија има сок свијетле боје са кафеном нијансом слатка укуса и пријатне ароме.

Бабовача има сок свијетло-кафене боје. Лијепог је и слатко-накиселог укуса и пријатног мириса.

Плављанка има сок свијетло-жућкасте боје, слатког је укуса и нешто је мало кисео. Пријатан је и добар за пиће. Сорта је добра за сокове.

Петровача има сок свијетло-кафене боје. Боја је наоко доста лијепа. Слатког је укуса, са нешто киселине. Пријатан је и без нарочитог мириса. Није за сокове.

Врбовача има сок такође свијетло-кафене боје, слатко-накисела укуса, пријатан је. Сорта је добра за сокове.

Крстовача Ј. Ђ. има сок свијетло-кафене боје, слатког је укуса и мириса на јабуковачу. Добра је за сокове.

Авајлија има сок кафене до свијетло-кафене боје. Сок је управо више жућкасто-кафене боје. Укуса је слатког, са нешто киселине, мириса је на муљану јабуку. Добра је за сокове.

Слаткача има сок свијетло-отворене, до отворено кафене боје. Укуса је слатког и мириса је плода. Сок је лијеп и сорта је добра за сладосокове.

Од анализираних крушака ниједна нема сок таквих особина да би могла послужити за израду мутних или бистрих сокова.

#### Л И Т Е Р А Т У Р А :

1. Бубић Ш.: Специјално воћарство — Сарајево,
2. Црчевић В. — Перспективна производња сокова од воћа и поврћа у Југославији (Техника бр. 12/56 год.);
3. Јованчевић Р.: Једне од најбољих аутохтоних сората јабука у Полимљу. (Пољопривредни преглед бр. 4/3 — Сарајево — 1953;
4. Јованчевић Р.: Јабука даспићанка (крстовача) Пољопривредни преглед бр. 3—4/54, Сарајево 1954 године.