



Ivica Vlatković

Moja praktična iskustva u
maslinarstvu
2. dio

Navodnjavanje ili OROŠAVANJE

1. Zaljevanje preko krošnje i vlaženje korjena poput lagane kiše
2. Folijarna prehrana jednostavna i brza
3. Zaštita jednostavna, brza, učinkovita i sigurna po zdravlje
4. Pomoć kod oplodnje maslina u stanju visokih dnevnih temperatura
5. Zaštita od mraza i smrzavanja
6. Zaštita od požara



Nema razvoja paunovog oka zbog ljetnih temperatura!

Manje raste trava pod maslinom!

Racionalnije i štedljivije korištenje vode!

Ušteda vremena novca i zdravlja!





Zatvoreni rezervari 8 komada zapremine 12 000 litara medusobno povezani



Rezervar za pripremu suspenzija folijarne
prehrane i zaštite



PAUNOVO OKO NAJRAŠIRENIJA BOLEST MASLINA

KAKO SMANJTI NJEGOVU POJAVNOST ???

1. Izbor položaja (Juzni osunčani, vjetroviti, vršni).
2. Razmak sadnje minimalno 7 x 6 m.
3. Sortiment (Cijepiti sorte otpornije na paunovo oko)
4. Uzgojni oblici (polikonicna vaza, Y forma)
5. Obrada tla ispod masline i zatravljivanje

Generativno razmnožavanje je gotovo napušteno, jer je to dugotrajan način proizvodnje sadnice (od sjetve sjemena pa do roda trebalo bi proći 10-tak godina), a osim toga ne prenose se vjerno svojstva roditelja na potomstvo. Vegetativno maslina se razmnožava gukom, dijelovima panja, izdancima. Cijepljenje ili navrtanje je jedan od načina vegetativnog razmnožavanja, a predstavlja spajanje dijelova dviju biljki, od kojih jedna predstavlja podlogu – ona koja se navrće i plemku – ona koju navrćemo.



2. Na tako pripremljenoj podlozi zareže se kora u smjeru prema tlu u dužini 4-6 cm, te se jedna strana te kore podigne tupim dijelom noža i odvoji od drva, a druga strana ostaje netaknuta.



3. Plemke se uzimaju od rodnih i zdravih stabala, i to od grančica starih jednu do dvije godine. Donji dio plemke zarežemo, a taj rez mora biti jednoličan, ravan i gladak. Plemku koju stavljamo obično režemo na dva do tri pupa.





4. Plemka se umeće u prorez koji smo prethodno napravili na podlozi.



5. Slijedi povezivanje plastičnim bužinom, rafijom ili nekim sličnim materijalom.

6. Vrh plemke premaže se voćarskim voskom, kao i dio rane na poprečnom presjeku podloge.



- 1. Obvezno obaviti u fazama vegetacije kada se kora lako odvaja od drva (proljetna, ljetna i jesenska)**
- 2. Podloga i plemka moraju biti dobro razvijene i opskrbljene hranjivima**
- 3. Cijepljenje obaviti što brže kako bi se spriječila oksidacija i isušivanje**
- 4. Podloga i plemka moraju se čvrsto priljubiti (plastični bužir, rafija i dr.)**
- 5. Sve rane premazati voćarskim voskom**
- 6. Redovito obilaziti navrtke i skidati sve što ispod plemke raste.**
- 7. Kada se plemka primi i rezvije prorjeđivati je zbog vjetra**



Jesenske mladare na podlozi ostaviti do proljeća zbog održanja korjena i prijetnje studeni



Cijepljenje u rujnu sigurnije zbog manje stresa deficita vode i toplotnog isušivanja plemke. Plemke su kvalitetnije i bolje se primaju.





Radovi u masliniku pred berbu

- 1. Da bi se cerade ili obrnuti kišobrani mogli brzo i bez smetnji postaviti pod stablo koje se bere, tlo pod njim mora biti očišćeno.**
- 2. Uklanjanje ostataka suhe trave i ostale ljetne vegetacije najjednostavnije je obaviti ručnom kosilicom ili trimmerom.**
- 3. Pokošeni (ujedno i usitnjeni) ostaci korova ne smetaju pri berbi, a tijekom zime razgrađuju se u humus i popravljaju kvalitetu tla.**
- 4. Smanjuje se zadržavanje vlage na i u tlu oko masline i njeno brže nestajanje a time i suhe noge berača ali i bolji radmani ulja.**









Radovi u konobi

- 1.Maslinovo ulje treba čuvati u prostorijama koje nemaju nagle promjene temperature.**
- 2.Najduže se čuva na 15 °C.**
- 3. Prostoriju u kojoj se čuva ulje treba održavati čistom i prozračnom.**
- 4.Sunčevo svjetlo na njega negativno djeluje jer potpomaže brže kvarenje.**
- 5.Povećana količina vlage i pojava plijesni po podu i zidovima također dovode do bržeg kvarenja ulja. Vrlo lako ulje upija mirise, pa treba iz prostorije gdje se ono čuva odstraniti kante ili bačve s naftom, benzinom, bojama i lakovima.**
- 6.Ne preporučuje se u istoj prostoriji držati ni kapulu, luk, kiseli kupus ili krumpir, jer svaka namirnica ima sebi svojstven miris, koji će ulje lako poprimiti.**
- 7.Treba provjeriti ispravnost i čistoću inox posuđa. Pri kupnji novog posuđa za držanje ulja, trgovcu treba naglasiti da je ono namijenjeno za držanje i čuvanje maslinova ulja. Ono mora imati konusno dno, da se tijekom taloženja talog lakše odstrani od bistrog ulja.**





Neven, Kadifce, Lavanda, Pelin, Ružmarin, Kadulju...za dobro zdravlje
Vas i Vaših maslina

HVALA NA PAZNJI !

