

Увод

Институт за воћарство је основан одлуком Министарства за пољопривреду НР Србије 1946. год. као Завод за воћарство и прераду воћа. Извршно веће Србије га је прогласило за Институт за воћарство 1961. год. Од 1986. год. Институту је припојен Завод за виноградарство и винарство у Нишу. Реорганизацијом научних института и завода 1991. год., Институт је припојен Институту за истраживања у пољопривреди Србије, као Центар за воћарство и виноградарство (као један од 8 научних центара). Институт за воћарство, Чачак од 2006, послује као самостално правно лице, као Институт за воћарство, Чачак.

У Институту за воћарство и виноградарство у Чачку створено је четрнаест сората шљива и то: Чачанска рана, Чачанска најбоља, Чачанска лепотица, Чачанска родна, Чачански шећер, Јелица, Валерија, Ваљевка, Милдора, Тимочанка, Боранка, Крина, Позна плава, Златка.

Сорте шљива створене у Институту за воћарство и виноградарство у чачку гаје се у преко 15 земаља Европе.

-1-

Теоријски део

2.1. Чачанска рана

Чачанска рана призната је за нову сорту 1975 године. Плодови сазревају крајем јуна или почетком јула. Неуједначене су крупноће јер просечна маса варира од 35-80 грама, у појединих и преко 100 грама. Облика су издужено јајасто и љубичасто плаве боје покожице. Месо је жуто, чврсто и сочно, задовољавајућег укуса.

Дрво је средње бујно до бујно. Самобесплодна је сорта. Ова сорта припада сортама локалног значаја у нашој земљи.

Сазрева 7-8 дана после Рут герштетера. Стана је сорта, одличног квалитета. Боја плода је пурпурно плава. Није осетљива на болести, а на шарку шљиве је толерантна. Самобесплодна је сорта, па је треба гајити уз опрашиваче (Стенли, Чачанска лепотица), калемљену на слабо бујним подлогама и у погодним локалитетима.

Створена је укрштањем сорти Вагенхајмова и Пожегаче.

Слика број 1. Чачанска рана

-2-

2.2. Чачанска најбоља

Створена је у Чачку 1975 године, а заштићена 1991 године. Плодови ове сорте се беру у другој половини августа, неки дан пре стенлија. Крупни су до врло крупни, просечне масе између 44 и 100 грама. Облика су цилиндричног, а боје тамно плаве коју добијају месец дана пре пуне зрелости. Месо је жуто, врло чврсто, киселкасто слатко и угодно за дубоко смрзавање. Одваја се од коштице.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com