

Училиште: СОУ „Наум Наумовски-Борче“ - Пробиштип Година: II Клас: II-1,2,3 и 4

Предметен професор: Стамен Јовановски

Тема бр.IV: Стопанско географски карактеристики на Р.Македонија

Наставна содржина: Полјоделство / Житни, индустриски, градинарски и фуражни култури

Полјоделството претставува важна земјоделска гранка, која опфаќа производство на: **житни, индустриски, градинарски и фуражни култури.**

а) Житни култури: Поволните климатски услови овозможиле во нашата земја да се одгледуваат сите видови житни култури, особено пченицата, пченката, јачменот и оризот, а во помала мера ржта и овесот.

- **Пченица:** Е најважно лебно жито и според големината на засеаните површини пченицата е на прво место меѓу житните култури. Се одгледува заради зрното и сламата.

Зрното претставува важна сировина во исхраната на човекот, особено во индустријата за тестенини: фиде, макарони, спагети, бисквити, грисини, гриз и др.

Сламата се употребува во сточарството, за добивање на шталско ѓубре и во индустријата за целулоза и хартија.

Води потекло од Југозападна Азија, поточно од Персија и Месопотамија, кај нас се смета дека е донесена од Анадолија и тоа уште во неолитот.

Најдобри почвени услови за одгледување на пченицата имаат почвите богати со хранливи материи, какви што се: црноземот, алувијалните почви, смолниците и побогатите делувијални почви.

Пченицата се одгледува речиси во сите котлини, меѓутоа најраспространета е во **Пелагонија, Овче Поле, Тиквеш, Кумановска и др.**

Вегетацискиот период е многу долг, трае околу 270 дена, се сее во периодот октомври-ноември, а жнее во јули-август. Според зрното, пченицата се дели на **мека** и **тврда**. Разликата меѓу меката и тврдата пченица е во содржината на **глутенот**, кој го има повеќе во тврдата пченица. Тврдата пченица апсорбира повеќе вода и дава поголемо количество леб од килограм брашно, а лебот е поголем, но полесен, а од меката пченица лебот е помал но потешок.

- **Пченка:** Според значењето е втора житна култура. Пред се се одгледува за исхрана на добитокот, како добиточна храна и за исхрана на населението.

Пченката кај нас претставува понова култура. Донесена е од Средна Америка поточно од Мексико.

Пченката е топлољубиво растение, чии вегетациски период трае околу пет месеци.

Пченката е првокласна индустриска сировина, а во комбинација со други производи се добиваат повеќе од 800 видови индустриски производи за прехранбената, фармацевтската, козметичката, хемиската и др. индустриски гранки.

Од зрното може да се добијат скроб, масло, шеќер, алкохол, оцетна и цитронска киселина и др.

Најмногу се одгледува во **Полог, Струмичка, Кумановска, Кочанска Котлина, Пелагонија и др.**

- **Јачмен:** Е значајна житна култура, се одгледува заради зрното и сламата. Тој се користи за исхрана на добитокот и на човекот, но и за индустриски цели (за добивање на гриз, шпиритус, пиво и др).

Најголеми теони каде се одгледува се **Пелагонија, Кумановска Котлина, Овче Поле и др.**

- **Рж:** Кај нас застапеноста е многу мала и е во постојано опаѓање.

Зрното се користи во прехранбената индустрија за производство на леб, за исхрана на дијабетичарите, добивање на шпиритус и др. Сламата населението во ридско-планинските подрачја ја користи за изработка на рогозини, јажиња, за огрев и слично. Таа може да се одгледува и на надморски височини и од 2000 метри, односно поднесува многу ниски температури и мразеви. Најраспространета е во **Малешевската и Славишката Котлина.**

- **Ориз:** Во Македонија неговото одгледување има долга традиција. Производството на оризот има мошне сложена технологија. Во споредба со другите жита тој бара специфични услови за одгледување, особено во однос на обработката на земјата (алувијалните почви се најидеални), потоа за потребите од големо количество на вода и топлина за време на вегетацискиот период (4-5 месеци), приспособување на оризовите парцели за да се исполнат со вода, изградбата на мрежа за наводнување и сл.

Зрното е богато со хранливи материи поради што се користи за исхрана на луѓето, а во индустријата од него се добива скроб и се прават разни **пудинзи.**

Сламата се употребува во сточарството за исхрана (коњите) и за простирка, а во индустријата за добивање хартија.

Се произведува во четири подрачја: **Кочанска, Струмичко-радовишката Котлина, Велешко и Неготинско.**

Од житните култури кај нас уште се одгледуваат: овесот, просото и сиракот.

- **Овесот:** Се користи како храна во сточарството, но и са добивање на гриз и овесно брашно за исхрана на луѓето.

Најмногу се одгледува во планинските предели на Малешевската, Осоговијата и Шар Планина.

- **Просото:** Е квалитетна храна за птиците и за приготвување на **боза.**

- **Сиракот:** Се јавува во повеќе видови и тоа: сирак кој се користи како фуражна храна за добитокот, сирак за добивање на разни сирупи, и сирак кој се употребува само за правење на метли.

б) Индустриски растенија: Од големиот број на индустриски растенија во Македонија се одгледуваат околу 15.

Според намената и застапеноста индустриските растенија са делат на:

- **Маслодајни:** (сончоглед, афион, сусам, соја, маслодајна репка, кикиритки, рицинус и анасон).

- **Текстилни:** (памук и коноп).

- **Други индустриски растенија:** (тутун, шеќерна репка, индустриска пиперка, индустриски домат и хмељ).

- **Тутун:** Тутунот е една од најзастапените и економски најважната индустриска култура во Македонија, кој е главен носител на нашиот извоз. За нашата држава тутунот има национално обележје и се смета и како национална култура.

Во нашата земја се одгледуваат следниве типови тутун, со нивните сорти:

- **ориенталски** (со сортите: прилеп, јака и џебел)

- **полуориенталски** (со сортите: отља и маја)

- **вирџиниски** (со сортите: вирџинија бројт и вирџинија клејтон)

Ориенталскиот и полуориенталскиот се ситнолисни, додека вирџиниските се широколисни и високи сорти на тутун.

Во Македонија се смета дека тутунот е донесен од Турција во втората половина на 16 век, а организирано да се произведува во 18773 година, кога и изграден првиот магацин во Прилеп.

Најголем дел од производството се остварува во **Пелагонија** со 50% од производството, во **Струмичко-радовишката Котлина** (близу 25%), а потоа **Дебарска, Кратовска, Кумановска Котлина** и др.

- **Сончоглед:** Е наше најраширено и најважно маслодајно растение. Од зрното се добива масло за јадење, потоа т.н. ќуспе за храна на добитокот, стеблото за ѓубрење, цветовите се богати со нектар и се одлична паша за пчелите.

Производството е главно концентрирано во четири подрачја: **Пелагонија, Кумановско, Скопско и Овче Поле.**

Потекнува од Мексико, во Европа е пренесено во Шпанија во 16 век и тоа како украсно растение

- **Шеќерна репка:** Во нашата земја се појавила во 1950 година, и речиси целокупното производство се остварува во Пелагонија (околу 90%).

- **Маслодајната репка:** се користи за исхрана на луѓето, добитокот и технички цели. Распространета е во Пелагонија.

- **Индустриската пиперка:** Најзастапена е во Струмичко-радовишката Котлина, Демиркаписко, Тиквешката и др.

- **Кикиритките:** Најмногу ги има во Гевгелиско-валандовската и Струмичко-радовишката Котлина.

Површините засеани со кикиритки во последните години се зголемуваат и нивното производство е во пораст.

- **Хмељ:** се одгледува на мали површини заради жолтиот прав лупулин, а се употребува во индустријата за пиво.

в) Градинарски култури: Нашата држава има идеални природни услови за одгледување на голем број на градинарски култури. Во Македонија се одгледуваат околу 50 видови, поради што спаѓа во групата на таканаречени **градинарски земји**, која не произведува храна само за себе туку и за другите земји.

Во зависност од тоа кој дел од градинарската култура се користи тие се делат на:

- **плодови зеленчукови култури** (домати, пиперки, краставици, лубеници, дињи, тикви, грав, дуранија, грашок, бамја, леќа, црн патлиџан, тиквици);

- **лукови зеленчукови култури:** (кромид, лук, праз);

- **реп-касти зеленчукови култури:** (компир, морков, алабаш, пашканат, рен, роквици, кркушка или земјено јаболко);

- **коренови зеленчукови култури:** (зелка, кел, карфиол, спанаќ, нане, салата, цвекло, керавис, магданос, марулка);

- **печурки:** (шампињони, лисичарки, вргањ, смрчак).

Од сите горе наведени градинарски култури само десетина од нив помасовно се одгледуваат.

- **Домати:** Во Македонија се користат од 19 век. Интересно е што долго време кај нас се користеле само зелените плодови, а зрелите се сметале за отровни и се фрлале. Според кажувањата на населението од југоисточна Македонија, во текот на Првата светска војна, француските војници ги научиле домашните жители да ги користат зрелите плодови. Затоа во Гевгелиско-валандовската и Струмичко-радовишката Котлина населението и сега ги вика **френки**, додека пошироко во Македонија се познати и како **патлиџани**.

Тие се поделени во две групи: високисорти (јуџере-јаболчар) и ниски сорти (камбел)

Најмногу се одгледуваат во Струмичката, Гевгелиската, Скопската Котлина и Пелагонија.

- **Пиперка:** Во Македонија се одгледува од 16 век. Тие се особено богати со витаминот С и можат да се консумираат свежи, подготвени, конзервирани, преработени и како мелен пипер во вид на зачин во многу јадења.

Кај нас се одгледуваат повеќе сорти, поделени во две групи: јадроплодни долги, јадроплодни широки и ситноплодни. Освен увезените сорти пиперки, се одгледуваат и повеќе локални сорти. Така на пример во Скопската Котлина доста е раширена сортата стајковски каварџик, во Пеладонија романка, Полог тетовска, струмичка, гамби, фаферонки и сл. Најмногу се одгледуваат во Струмичката, Гевгелиската, Скопската Котлина и Пелагонија.

- **Бостан:** Поимот бостан го опфаќа одгледувањето на лубеници и дињи а во некои краевии и на тикви.

Лубениците и дињите се конзумираат во свежа состојба, од нивниот сок се прават сирупи, а од кората слатко, џем и др. Тиквата за исхрана на луѓето се конзумира како печена и варена, а пред се се користи за исхрана на добитокот. Најголемо производство на бостан се остварува во Струмичката Котлина, потоа во Тиквеш, Гевгелевската Котлина и др.

- **Компир:** Се одгледува од почетокот на 19 век. Освен со ова име во некои краевии на Македонија е познат и под името патата, картофа и кртол. Тој се користи за исхрана на луѓето, но претставува и важна индустриска суровина за добивање на скроб, алкохол и др. Производи.

Во нашата земја компирот успева во рамничарските предели како раноградинарска култура (Струмичка, Гевгелиска, Скопска Котлина), а и на планинските повлажни предели (Полг, Беровско, Кривопаланечко, битолско и др.)

- **Гравот:** Во македонија се одгледува повеќе од 3 века, односно од крајот 17 век. Кај нас се застапени и високите и ниските сорти на грав. Од локалните сорти најпознати се тетовски, жвански-демирхисарски, долгач, кумановски, цапарски и др. Поглавни реони се: Кумановско, Скопско, Кочанско, Полог, Демирхисарско и др.

- **Кромид, лук и праз:** Се двегодишни растенија, кои во Македонија се присутни од најстари времиња. Се конзумираат во пресна, приготвена, сушена, конзервирана и прераборена состојба.. Лукот се користи и во фармацевтската индустрија за лекови, а и во народната медицина за лекување на крвен притисок, стомачни, срцеви и др. Заболувања. Најголеми производствени подрачја се: Скопско, Кумановско, Полошко, струмичко и др.

- **Зелка:** Е двегодишно градинарско растение. За исхрана на населението се употребува преку целата година и тоа како свежа, приготвена, конзервирана, кисела, преработена и сушена.

Главни производствени подрачја на рана зелка се: Гевгелиско-валандовската и Струмичко-радовишката Котлина, а на доцна зелка Полошката, Скопската Пелагониската Котлина и др.

- **Печурки:** Тие се богати со хранливи материи, особено со белковини и се споредуваат со месото. Во исхраната тие можат да се конзумираат како печени, приготвени, маринирани, сушени конзервирани. Во Македонија се широко распространети во рамничарските и планинските предели. Денес, печурките, особено шампињоните се одгледуваат во специјални темни простории наречени габарници. Производството е наменето за домашниот и странскиот пазар.

ј) Фуражни култури: Одгледувањето на овие култури има големо значење за земјоделството и сточарството. Во Македонија се одгледуваат следниве фуражни култури: луцерка, граор, крмен или фуражен грашок, крмна пченка, додточна репка, детелина и уров. Кај нас луцерката е една од најважните и најраширените фуражни култури. Најголеми површини под луцерка има во Полог, Струмичко-радовишката Котлина, Пелагонија и др.

- **Ливадите и пасиштата** имаат многукратно и големо стопанско значење затоа што преку нив се обезбедува евтина храна за сите видови добиток.

Од ливадите пред се се добива сено и свежа трева. Според географската разместеност ливадите се делат на **низински** и **планински**. Низинските се најраспространети во Пелагонија и Полог.

Пасиштата според местото каде што се наоѓаат се делат на високопланински, планински, припланински, ридски и низински пасишта.