

U ponedjeljak, 5. decembra počinje šesti “Winterfest”

ZIMSKI VAŠAR KAO PRAZNIČNA ATRAKCIJA SUBOTICE



Po tradiciji, sada već dugoj šest godina, ovogodišnji zimski vašar “Winterfest” će biti otvoren 5. decembra. Ova tradicionalna manifestacija koju Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace” organizuje uz podršku lokalne samouprave, izrasla je u svojevrsnu božićno-novogodišnju atrakciju Subotice.

Učesnici će i ove godine, na više od sedamdeset prodajnih štandova, Subotičanima i gostima Subotice ponuditi veliki broj različitih artikala, od ruketvorina i proizvoda starih zanata do domaće hrane, a posetioци će imati prilike da se ovde ugrije kuvanim vinom i rakijom ili okrepe nekim gastronomskim specijalitetom.

U duhu predstojećih božićnih i novogodišnjih praznika, zimski vašar „Winterfest“ se organizuje kako bi dopunio ponudu prazničnih programa grada, a cilj manifestacije je i očuvanje i promocija tradicije izrade narodnih ruketvorina, prezentacija velikog broja proizvoda starih zanata i široke ponude

domaće i organske hrane, vina i rakije odnosno gastronomske ponude tradicionalnih jela sa ovog područja.

Nema sumnje da će posetiocima “Winterfest” biti i inspiracija za božićne i novogodišnje poklone najmilijima, a ne treba zaboraviti ni veliku ponudu domaćih slatkiša za najmlađe koje po tradicionalnim recepturama proizvode poslastičari iz regiona.

U organizaciji Grada Subotice tokom ove manifestacije će biti održano i niz kulturno-zabavnih programa pa će “Winterfest”, kao i predhodnih godina, biti omiljeno sastajalište Subotičana i gostiju Subotice.

Organizator Zimskog vašara “Winterfest” je Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace”, koje šestu godinu zaredom ovu manifestaciju priprema uz podršku lokalne samouprave Grada Subotica.

SELEKCIJA I RECIKLAŽA OTPADA SA PIJACA

Preduzeće “Eko-standard” selektira i klasifikuje sav otpad sa pijaca, a od biorazgradivog otpada biljnog porekla pravi se kompost zahvaljujući čemu se na deponiju godišnje odnese oko 280 tona manje otpada.



Andrej Papeš Bogosavljev

- Nakon čišćenja pijaca selektiramo i klasifikujemo sav prikupljeni otpad i odvozimo ga na dalju obradu – kaže **Andrej Papeš Bogosavljev**, direktor preduzeća “Eko-standard” koje već više od dve godine čisti i održava hihijenu na pijacama kojima upravlja Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace”. - Dobili smo dozvolu za kompostiranje biodegradabilnog otpada pa sada od smeća biljnog porekla pravimo kompost. To je novina koju smo uveli u svakodnevno poslovanje svesni činjenice da je životna sredina sve ugroženija, odnosno da deponija u Subotici ima sve manje prostora za prihvatanje otpada. Istovremeno, na ovaj način pokušavamo da smanjimo troškove i radimo što je moguće racionalnije.

Na pijacama kojima upravlja Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace” se dnevno u proseku sakupi oko jedna tona otpada. Oko 80 odsto, odnosno oko 280 tona, je biorazgradivi otpad, a ostatak su najčešće i najviše plastika i karton ili papir različite vrste. Ove godine preduzeće “Eko-standard” je počelo da selektira i klasifikuje sav otpad sa pijaca, a od biorazgradivog otpada biljnog porekla pravi se kompost.

U Srbiji se sve intenzivnije pokušava razvijati sistem primarne selekcije, upravljanja otpadom i reciklaža, ali svest o značaju ovog procesa još uvek nije na nivou realnih potreba. Ako su tačni podaci da svaki čovek svakog dana odbaci oko 2 kilograma otpada, onda je više nego važno odgovorno se odnositi prema ovom problemu, naročito jer se određeni opad razlaže više stotina godina ili se uopšte ne može razložiti.

Sa ovom konstatacijom se slaže i naš sagovornik. On, međutim, naglašava da mu je veoma drago što je preduzeće “Eko-standard” započelo ovaj posao na pijacama i naišlo na punu podršku u JKP “Subotičke pijace”.

- Tačno je da svest o značaju selektiranja i reciklaže otpada još nije na potrebnom nivou. Mnogo se još može uraditi i na unapređenju saradnje sa zakupcima i kupcima na pijacama. Zato planiramo da organizujemo različite vrste akcija koje će promovisati selektiranje i reciklažu otpada. Jako je značajno što smo od starta u JKP “Subotičke pijace” imali partnera koji nas podržava i ohrabruje da nastavimo ovaj posao – kaže Andrej Papeš Bogosavljev. - Međutim, moram da kažem i da se ozbiljniji rezultati mogu očekivati tek kada svako od nas, pored svesti, bude imao i dodatni stimulans da svakodnevno razmišlja o selekciji otpada. Tržište sekundarnih sirovina se kod nas polako razvija, ali je i dalje nestabilno pa ne možemo uvek sa sigurnošću računati da ćemo uspešno plasirati otpad koji smo selektirali i skladištili. Ma koliko bio koristan, ovaj posao podrazumeva ozbiljan rad pa je i nama veoma značajno da pokrijemo bar neposredne troškove. Isto važi i za građane, i oni zaslužuju da budu stimulirani ako uredno odvajaju otpad i nude ga reciklažnim centrima.

KOMPOST

Kompost, poznat i kao „braun đubrivo“, predstavlja organsku materiju razgrađenu aerobnim putem. Koristi se u vrtlarstvu, hortikulturi i agrokulturi kao poboljšivač zemljišta i đubrivo. Takođe se koristi za kontrolu erozije, poboljšivač zemljišta i kao prekrivač deponija.

Uz dovoljno vremena, sav biorazgradivi materijal će postati kompost. Primarni cilj ovog procesa je da se zadrži što više razgradivog materijala, kako ne bi završio na otpadu. Zbog zabrinutosti za sve veću površinu koju zauzimaju deponije, interesovanje za recikliranje, u smislu kompostiranja, je počelo da raste i postalo široko prihvaćen proces prevođenja otpada biološkog porekla, u stabilne, sanitarne proizvode korisne u hortikulturi.

Izvor: Vikipedija



PRODAJA JELKI

Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ obaveštava sve zainteresovane prodavce da će prodaja jelki, prema odluci gradonačelnika Grada Subotice broj II-352-970/2016, biti organizovana od 1. decembra 2016. do 10. januara 2017. godine.

Cena zakupa prodajnih mesta se određuje na bazi veličine zauzete površine za prodaju.

O predviđenim lokacijama i svim drugim pitanjima vezanim za prodaju jelki, zainteresovani sve dodatne informacije mogu dobiti od **Roberta Fodora**, poslovođe pijace, ili **Aleksandra Janoa**, koordinatora pijaca, na telefone (024) 555-013 i 547-417, svakog radnog dana od 8 do 14 časova.

Lokalna samouprava je 2015. godine odredila lokacije na kojima je dozvoljena prodaja sezonske robe, između ostalog i jelki, te je van tih mesta prodaja zabranjena. Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ će prodaju jelki organizovati na odobrenim i označenim prostorima na pijacama, u njihovoj okolini i javnim površinama u saradnji i u skladu sa odlukama lokalne samouprave. Nadležne službe Grada Subotice će vršiti svakodnevnu kontrolu prodaje jelki.



JKP „Subotičke pijace“ apeluje na prodavce jelki da, u skladu sa principima očuvanja životne sredine, ponude kupcima što je moguće veće količine jelki sa busenjem.

S obzirom da je odlukom lokalne samouprave u gradu zabranjen saobraćaj teških teretnih vozila i šlepera, JKP „Subotičke pijace“ upozoravaju prodavce da na prodajna mesta ne donose jelke kamionima čija nosivost veća od 10 tona.

Prodaja jelki će i ove godine biti omogućena isključivo uz prikaz potrebne dokumentacije kojom prodavac dokazuje da je registrovan za delatnost koju obavlja, odnosno uz dokaz o poreklu robe.

DOČEK DEDA MRAZA

Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ i ove godine za decu i unuke svojih zakupaca organizuje doček Deda Mraza i podelu paketića.

Molimo sve zainteresovane da popune PRIJAVNI LIST i da ga do 7. decembra 2016. godine dostave direkciji preduzeća preko naplatara pijačarine. Uz prijavni list treba priložiti i priznanicu o uplati vrednosti paketića, kako bi se blagovremeno obezbedio potreban broj poklona.

Deca će paketiće dobiti na dočeku Deda Mraza uz predaju plastične pločice, koju će zakupci dobiti prilikom uplate vrednosti paketića.

Molimo sve zainteresovane zakupce da poštuju navedeni rok prijave, jer se vrednost paketića ne može platiti na licu mesta.

Cena paketića iznosi 1.000,00 dinara.

Doček Deda Mraza i podela paketića će se održati u igraonici u Mađarskom kulturnom centru „Népkör“ u Subotici, **22. decembra 2016. godine** (četvrtak) u **16⁰⁰** časova.



JKP „Subotičke pijace“

PRIJAVNI LIST ZA DOČEK DEDA MRAZA

Ime i prezime: _____

Adresa: _____

Broj telefona: _____

Zainteresovan/a sam za podelu _____ (komada) paketića.

Mesto i datum: _____

svojeručni potpis

Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla **KRASTAVAC**

Nutricionisti kažu da je krastavac podcenjen u redovnoj ishrani zbog zablude da se sastoji gotovo isključivo od vode. Upravo je suprotno, jer voda koja se nalazi u krastavcu dobro pročišćava organizam i izbacuje otpadne materije iz njega.

Krastavac je jednogodišnja zeljasta, lozasta biljka sa krupnim lišćem na dugim drškama iz porodice tikava (*Cucumis sativus*, L-Cucurbitaceae). Vreža je najčešće dugačka od 1,5 do 2 metra, ali ima i sorti sa kratkom stabljikom za gajenje u malim baštama ili za industrijsku proizvodnju prilagođenu mašinskoj berbi. Krastavac se gaji zbog plodova koji se koriste u ishrani ljudi, uglavnom kao sveži za pripremu raznih salata ili ukišljeni.

Poreklo

Po nekim autorima krastavac je poreklom iz Afrike, a po drugima iz Istočne Indije. Vrlo je verovatno da potiče sa oba kontinenta. U Indiji se krastavac koristi preko 3.000 godina, a u Kini se pominje 100 godina pre nove ere. Američki Indijanci su takođe gajili krastavac pre dolaska Španskih osvajača, a lekovitost krastavca je bila poznata još u doba Starog Egipta.

Proizvodnja

Krastavac potiče iz tropskih krajeva i najbolje uspeva na temperaturama od 18 do 32 stepena, a najviše mu odgovara temperatura od oko 25 stepeni celzijusa. Seje se na otvorene površine tek kad se zemljište dovoljno ugrije na od 17 do 18 stepeni, što je u našim klimatskim uslovima krajem aprila ili početkom maja. Veoma je osetljiv na mrazeve, ali i na previsoke temperature. Krastavac prestaje da raste ako se temperature spuste ispod 12 stepeni, a isto tako i kod previsokih temperatura, iznad 32 stepena.

Krastavac je izuzetno rasprostranjeno povrće pa se u svetu gaji na površini od preko 2,2 miliona hektara. Najveći svetski



proizvođač krastavaca je Kina, u kojoj se nalazi i skoro 60% ukupnih površina na kojima se gaji ova hranjiva i korisna biljka. Najviše krastavaca u Evropi proizvodi se u Poljskoj.

Zdravlje

Nutricionisti kažu da je krastavac podcenjen u redovnoj ishrani zbog zablude da se sastoji gotovo isključivo od vode. Upravo je suprotno jer voda koja se nalazi u krastavcu dobro pročišćava organizam i izbacuje otpadne materije iz njega.

Od svih povrtarskih kultura, krastavac ima najmanju energetska vrednost (100 g krastavca sadrži samo 58 kalorija), uslovljenu malim sadržajem belančevina (0,6%), ugljenih hidrata (3,2%), masti (0,1%) i velikim procentom vode (95,7%).

Krastavac je najbogatiji vitaminom C, a u tragovima sadrži gotovo sve vitamine grupe B i karoten. Od minerala, ima dosta fosfora, kalcijuma, gvožđa, mangana i joda. Ima malo natrijuma i mnogo kalijuma, zbog čega ga ne treba soliti da se ne bi narušio postojeći povoljan odnos ova dva minerala.

Zbog ovakvog odnosa natrijuma i kalijuma, krastavac predstavlja izuzetno diuretično sredstvo. Zato se ovo povrće preporučuje pri otežanom mokrenju, bolestima srca i bubrega, ali i protiv reume. Pošto rastvara mokraćnu kiselinu, koristan je osobama s kamenom u bubrežima i mokraćnoj bešici, a time što podstiče izlučivanje vode iz organizma potpomaže i u izlučivanju otrovnih sastojaka.

Sirovi krastavac reguliše rad creva, a preporučuje se dijabetičarima jer snižava nivo šećera u krvi, ali i kao dijetalna hrana.

Koristi se i za ublažavanje oticanja ruku i nogu, ima PH vrednost prilagođenu koži pa se veoma često koristi za ulepšavanje i osveženje lica, a veliku primenu ima i u kozmetičkoj industriji.





OČNA KUĆA
optika i ordinacija
na jednom mestu

 **551-045**

Subotica
Maksima Gorkog 20

KOD GLAVNE POŠTE