

Osnivač Informatora JKP „Subotičke pijace“. Izdaje i štampa Grafičko preduzeće „Grafoprodukt“. Odgovorni urednik **Savo Duvnjak**. Prevod na mađarski jezik: **Kémenczy Versegi Márta**.
Rešenjem Ministarstva pravde i lokalne samouprave Informator je upisan u Registar sredstava javnog informisanja pod brojem 3186.
JKP „Subotičke pijace“, 24000 Subotica, Đure Đakovića 23/1, tel.: 0254/555-013, www. supijace.co.rs, e-mail: direkcija@supijace.co.rs

Obaveštenja

POŠTOVATI ODLUKU O PIJAČNOM REDU



JKP „Subotičke pijace“ obaveštavaju zakupce da su shodno članu 9. **Odluke o pijačnom redu** (Službeni list opštine Subotica, broj 26/2008) u obavezi da nakon isteka radnog vremena pijace napuste pijačno prodajno mesto i da uklone svu preostalu robu, prazne kutije, ambalažu, karton i slično.

Svu robu i ambalažu zatečenu na tezgama i pijačnom prostoru, posle isteka radnog vremena pijace, ukloniće služba za čišćenje pijaca.

JKP „Subotičke pijace“ podsećaju zakupce da je u skladu sa **Ugovorom o zakupu prodajne jedinice**, a shodno članu 4. stav 3. ugovora, zabranjeno samovoljno povećati veličinu/površinu prodajne jedinice bez odobrenje i znanja ovlašćenog lica, poslovođe pijace.

Svi zakupci koji nisu dostavili **potvrde o aktuelenom statusu u registru poljoprivrednih gazdinstva za 2017. godinu**, imaju obavezu da ovaj dokumegt u najkraćem roku dostave upravi JKP „Subotičke Pijace“.

Vašar zimnice

Šesnaesti “Vašar zimnice” će se održati 7. oktobra 2017. godine (subota) na Kvantaškoj pijaci u ulici Mirka Bogovića. JKP “Subotičke pijace” pozivaju zainteresovana poljoprivredna gazdinstva i trgovce voćem i povrćem da se blagovremeno prijave kod poslovođe Kvantaške pijace i rezervišu mesta za prodaju.



VAŠARI KAO CARSKA PRIVILEGIJA

Vojni šanac Subotica je privilegijom carice Marije Terezije, 7. maja 1743. godine proglašen privilegovanom komorskom varošicom po imenu Sent Marija. Jedna od najznačajnijih prednosti ove privilegije bila je činjenica da je, pored tri ranija vašara, Subotica tada dobila odobrenje na još jedan vašar, a dozvoljeno joj je i da svakog ponedjeljka organizuje nedeljni vašar.



Prvi pisani dokumenti o subotičkim vašarima i pijacama, sačuvani u turskim tefterima, datiraju iz 1570. i 1578. godine. Iz njih se vidi da su tadašnji stanovnici grada **Szobotka** već tada plaćali pijačne i vašarske naknade i ujedno bili privilegovani da žive u naselju sa gradskim pravima, koje ima i organizovanu pijacu.

Kroz istoriju se može videti koliko su pijace bile značajne za razvoj ove sredine. To potvrđuje i činjenica da je **Vojni šanac Subotica**, privilegijom carice Marije Terezije, 7. maja 1743 godine proglašen privilegovanom komorskom varošicom po imenu **Sent Marija**.

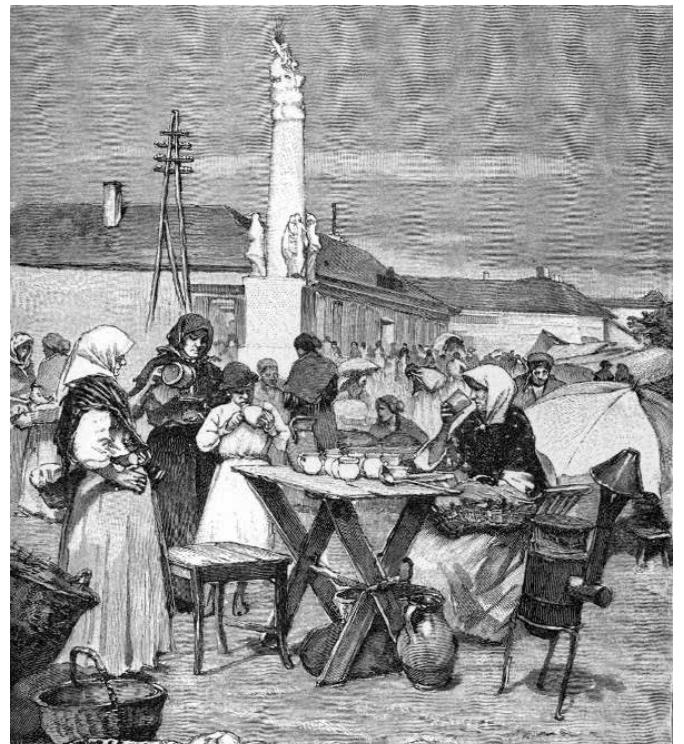
Jedna od najznačajnijih prednosti ove privilegije bila je činjenica da je, pored tri ranija vašara, Subotica tada dobila odobrenje na još jedan vašar, a dozvoljeno joj je i da svakog ponedjeljka organizuje nedeljni vašar.

Vašari su se u to vreme održavali na pravoslavne svece - Stevandan, Krstovdan i Lazarevdan. Iako se u dokumentima ne spominje mesto, odnosno lokacija održavanja vašara, pretpostavlja se da su održavani na severnoj strani utvrđenja. Proizvodi koji su se tada mogli naći na vašarima su bili uglavnom povrtarski, a prodavali su se i vino i riba.

Vremenom, grad je rastao, a broj vašarskih mesta se povećavao. Menjali su se radno vreme i mesta održavanja vašara. Tadašnjim pijacama upravljao je magistrat koji je nadzirao sve učesnike u pijačnoj delatnosti i sankcionisao ih u slučajevima kršenja strogih pravila. Česti sukobi zbog rivalstva između proizvođača, zanatlija i trgovaca iz samog mesta i trgovaca, odnosno, preprodavaca iz drugih

gradova, oblasti i zemalja, jedna je od karakteristika ovog doba pijačne prodaje.

U Istorijskom arhivu Subotice postoji plan uređenja pijačnog prostora u Subotici iz 1791. godine, koji je jedan





od najstarijih dokumenata takve vrste. Plan pokazuje razmeštaj zakupljenih tezgi od strane trgovaca, zanatlija i proizvođača, kao i prodavaca iz okolnih mesta kao što su Segedin, Sombor, Senta, itd.

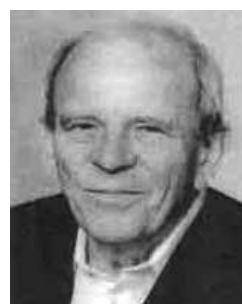
Kako su se pijace menjale kroz vreme

Zanimljivo je da većina kupaca u XXI veku pijace uglavnom deli na zelene i robne. U praksi, danas je najviše mešovitih pijaca na kojima se može naći različitih vrsta roba, u dijapazonu od hrane do zanatskih proizvoda i robe široke potrošnje, a pijačne uprave se - po uzoru na supemarkte - trude da kupcima na jednom mestu ponude što je moguće širi asortiman ponude.

U XIX i XX veku nije bilo tako. Istorija beleži da je Subotica imala niz specijalizovanih pijaca kao što su: „Živinska pijaca“ (održavana u ulici Šandora Petefija), „Svinjska pijaca“ (na Somborskom putu), „Lončarska pijaca“ (u ulici Dimitrija Tucovića, na kojoj su se prodavale crepane, keramičke i porculanske posude), „Žitna pijaca“ (Somborski put), „Papučarska pijaca“ (deo ulice ispred Sinagoge), „Pijaca sena“ (nekadašnja pijaca za seno se nalazila na sadašnjem Puškinovom trgu, zbog čega su ga u narodu zvali i Trg sena).

IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obaveštavamo čitaoce Informatora da je



**Činčak Istvan
(1936 – 2017)**

višegodišnji korisnik usluga JKP „Subotičke pijace“,
preminuo u 82. godini života.
Neka počiva u miru!

IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obaveštavamo čitaoce Informatora da je



**Valković Magdolna
(1954 – 2017)**

višegodišnji korisnik usluga JKP „Subotičke pijace“,
preminula u 63. godini života.
Neka počiva u miru!

IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obaveštavamo čitaoce Informatora da je



**Dušnoki Mihalj
(1934 – 2017)**

višegodišnji korisnik usluga JKP „Subotičke pijace“,
preminuo u 84. godini života.
Neka počiva u miru!

Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla

ŠARGAREPA

Po značaju, šargarepa spada među deset najvažnijih vrsta povrća. U Srbiju je došla iz Mađarske, te otuda i naziv šargarepa (sárgarépa, žuta repa).

Šargarepa ili mrkva (*Daucus carota*, domaća podvrsta *sativus*) je dvogodišnja biljka iz porodice *Apiaceae*, čiji se koren koristi u ishrani. Po značaju, spada među deset najvažnijih vrsta povrća, zajedno sa kupusom, lukom, paradajzom, paprikom, graškom, boranijom, salatnom i krastavcem. Gaji se zbog zadebljanog korena koji je hranljiv, lekovit i veoma bogat vitaminom A. U ishrani se koristi kao sveže, kuvano ili kiselo povrće, često i kao sirovina za spravljanje sokova.

Poreklo

Danas se šargarepa proizvodi širom sveta, a pisani istorijski izvori govore da je potekla sa područja današnjeg Avganistana, gde je gajena još oko 900. godine naše ere. Kulturne sorte koje su raširene iz Evrope po svetu uglavnom potiču iz Francuske, a deo žutih sorti koje se odlikuju antocijanom, potiču iz Avganistana. Šargarepa se proširila po Mediteranu u desetom i jedanaestom veku, a u Zapadnoj Evropi tokom XIV i XV veka. U Srbiju je šargarepa stigla iz Mađarske, te otuda i naziv šargarepa (žuta repa)

Uzgoj

Zemljište za gajenje šargarepe treba da bude plodno, duboko, strukturno, humusno, peskovito, toplo, ocedno, blago kisele do neutralne reakcije (pH 5,3 – 7, najbolje 6,5). Najbolja zemljišta za uzgoj ovog povrća su duboki rečni aluvijumi bogati peskom i humusom, černoziem i razne vrste peskuša sa dubokim oraničnim slojem. Kvalitet zemljišta ima najvažniji uticaj na formiranje pravilnog korena. Za uzgoj šargarepe voda je neophodna od nicanja pa sve do berbe. Zbog toga šarga-



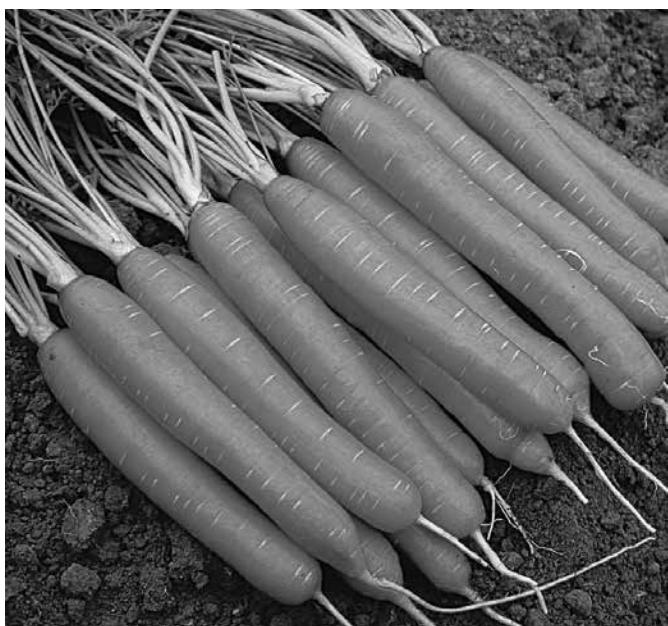
repa najbolje prinose i odličan kvalitet daje kada se pravilno navodnjava. Ova biljna kultura mora da se gaji u plodoredu, a potrebno je napraviti pauzu od bar 3 ili 4 godine pre nego što se na istu parcelu ponovo posadi.

Proizvodnja

Šargarepa se danas u svetu gaji na oko milion hektara, sa prosečnim prinosom od oko 22 tone po hektaru. Oko polovine svetske proizvodnje je skoncentrisano u Evropi, a najveći proizvođači ovog povrća su Rusija, Francuska i Poljska. U Srbiji se šargarepa proizvodi na oko 8 hiljada hektara, sa prosečnim prinosom od oko 9 tona po hektaru.

Zdravlje

Osim što je veoma ukusna namirnica, šargarepa poseduje i mnoga lekovita svojstva za organizam, tako da je valja uključiti u svakodnevnu ishranu. Šargarepa sadrži betakaroten, koji joj obezbeđuje karakterističnu narandžastu boju. Takođe sadrži dosta vitamina, kao što su A, C, B1, B2, B3, B6, B9, E i vitamin K; i minerale – kalijum, magnezijum, gvožđe, kalcijum, fosfor. Šargarepa je i izvor ugljenih hidrata i vlakana, a sadrži 40 kalorija na 100g, tako da je efikasna za ishranu kod osoba koje žele da imaju vitku liniju. Kompleks vitamina B, prisutan u šargarepi, reguliše cirkulaciju krvi, obezbeđujući srcu i plućima normalan rad. Smanjuje rizik od pojave kardiovaskularnih oboljenja i pomaže u snižavanju visokog krvnog pritiska. Konzumiranje sveže šargarepe pojačava proizvodnju pljuvačke i ubrzava probavu, obezbeđujući potrebne enzime, minerale i vitamine. Sprečava formiranje čireva na želucu i drugih poremećaja u varenju. Sok od sveže ceđene šargarepe idealan je za grčeve, upalu slepog creva, dispepsiju i druge probleme organa za varenje.



	OČNA KUĆA
	optika i ordinacija na jednom mestu
	 551-045
	Subotica Maksima Gorkog 20
KOD GLAVNE POŠTE	