

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

## Prva “Noć subotičkih pijaca” u centru Subotice

# ZADOVOLJNI I UČESNICI I KUPCI



Proizvođači i prodavci voća i povrća sa subotičkih pijaca, koji su učestvovali na prvoj manifestaciji “Noć subotičkih pijaca” očekuju da će ovaj događaj postati tradicionalan i priželjkuju nove susrete sa Subotičanima u centru grada.

Zadovoljni su bili i kupci, koje je prijatno iznenadila bogata ponuda povrća i voća na desetak štandova, koji su bili postavljeni na šetalištu Korzo zadnjeg dana u avgustu.

Opširnije na 2. i 3. strani

U subotu, 21. oktobra na Kvantaškoj pijaci

### Šesnaesti “Vašar zimnice”

Tradicionalni “Vašar zimnice”, koji Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace” organizuje po šesnaesti put, održaće se u subotu, 21. oktobra 2017. godine na Kvantaškoj pijaci u ulici Mirka Bogovića.

I ove godine se očekuje da će veliki broj proizvođača i trgovaca kupcima na vašaru ponuditi sezonsko povrće i voće po nižim cenama, te da će Subotičani pod povoljnijim uslovima pazariti kvalitetnu zimnicu.

U predhodnom broju Informatora, “Vašar zimnice” je najavljen za 7. oktobar, a novi termin je odabran kako bi

proizvođači i trgovci kupcima mogli ponuditi što veći izbor sezonskog voća i povrća, koje se još ubira i priprema za prodaju.



U sklopu programa obeležavanja Dana grada održana

## PRVA "NOĆ SUBOTIČKIH PIJACA"

Najveću pažnju Subotičana privukao je štand na kojem je radio karving majstor Pavel Hrcan, koji je na ovoj manifestaciji predstavio karving kao veštinu oblikovanja voća i povrća.



Zadnjeg dana avgusta, u ulici Korzo u centru Subotice, održana je prva manifestacija pod nazivom „Noć subotičkih pijaca“. Manifestacija je osmišljena u sklopu programa obeležavanja Dana grada Subotice, a organizovali su je Akcionarsko društvo „Tržnica“ i JKP „Subotičke pijace“ uz podršku Poslovnog udruženja „Pijace Srbije“ i lokalne samoprave Subotice.

Cilj manifestacije je bio da promovise pijačnu delatnost i pijace kao tradicionalne kanale distribucije svežeg voća, povrća i drugih životnih namirnica, odnosno lokalne proizvođače i trgovce koji posluju na njima.

Na manifestaciji „Noć subotičkih pijaca“ se, sa ponudom svežeg voća, povrća i drugih proizvoda iz vlastite proizvodnje, predstavilo desetak proizvođača i prodavaca sa subotičkih pijaca kojima upravljaju JKP „Subotičke pijace“ i AD „Tržnica“.



- Lepo je videti ovako bogatu ponudu voća i povrća na centralnom šetalištu u gradu – rekla je **Timea Horvat**, zamjenik gradonačelnika Grada Subotice tokom posete manifestaciji „Noć subotičkih pijaca“. – Mislim da smo sa ovim događajem, koji je po prvi put organizovan u Subotici, obogatili program obeležavanja Dana grada i pokazali da Korzo uz dobre sadržaje ponovo može biti pun Subotičana.

Prva „Noć subotičkih pijaca“ je nastala na ideji da se pokuša ukazati na vrednosti hrane, prvenstveno voća i povrća, koja se proizvodi u neposrednom okruženju, odnosno na značaj pijaca kao mesta koja omogućuju da se svakodnevno snabdevamo kvalitetnim domaćim proizvodima iz regiona.



- Pored činjenice da na pijacama imamo priliku da kupimo sveže i dobre proizvode, snabdevanjem na pijacama doprinosimo i razvoju lokalne sredine, odnosno ruralnog okruženja i očuvanju sela – kaže **Ilinka Vukoja**, direktorica Javnog komunalnog preduzeća „Subotičke pijace“. – To je ujedno i jedan od najznačajnijih programskih ciljeva Poslovnog udruženja „Pijace Srbije“, te očekujem da ćemo ovakve manifestacije organizovati i ubuduće.

Najveću pažnju Subotičana privukao je štand na kojem je radio gost „Noći subotičkih pijaca“, karving majstor Pavel Hrcan, koji je na ovoj manifestaciji predstavio karving kao veštinu oblikovanja voća i povrća.



## KARVING - UMETNOST REZBARENJA POVRĆA I VOĆA



- Najlepše je raditi na lubenici, a sada je baš sezona lubenice i srećan sam što mogu na njoj da pokažem karving – kaže **Pavel Hrcan**, karving majstor i potpredsednik Asocijacije karving mastera Srbije. – Karving se može raditi na gotovo svom voću i povrću, a sve što se uradi po završetku služi kao dekoracija uz jela, a može se i pojesti. Izrazito mi je drago mi je što sam ovde i što po prvi put radim prezenetaciju karvinga u Subotici.

Učesnici, proizvođači i prodavci voća i povrća sa subotičkih pijaca, izrazili su nadu da će ova manifestacija postati tradicionalna i naglasili da im je ovakav susret sa kupcima dragoceno iskustvo i prilika da promovišu ono što nude na pijacama.



- Drago mi je što smo dobili prilku da i u centru grada Subotičanima ponudimo svoje porodične proizvode, kaže **Mila Tadić** iz poljoprivrednog gazdinstvo Tadić iz Donjeg Tavankuta. – Imali smo dosta kupaca, a većina je bila prijatno iznenađena što nas vide ovde. Kupci kažu da je sve što smo ponudili lepo i prve klase, a i mi smo se potrudili da sve izgleda kako treba.

Prva “Noć subotičkih pijaca” upotpunjena je izložbom fotografija, koje prikazuju pijace sa ovih prostora kroz istoriju, a posetiocima je na raspolaganju bila i ponuda hrane i pića koju je pripremao cafe-restoran „RENAISSANCE“.



U karvingu postoje različiti vidovi rezbarenja. Zavisе od majstora i njegovih i ličnih afiniteta, tako da rezbarenje može da se radi na voću i povrću, ali i na čokoladi i ledu odnosno na svim hranljivim materijama koje su čvrstog karaktera, a od kojih se može praviti određeni oblik ili figura.

Karving je veoma cenjena umetnost, a za rezbarenje u hrani, pored veštine, potrebna je i velika koncentracija i posvećenost. Zato vreme za nastanak nekog rada zavisi od tehnike, težine i vrste šare, kao i kombinacija koje se rade. Pojedini radovi, posebno kada su u pitanju takmičarski, iziskuju i nekoliko dana rada.

Zavod za statistiku

### VEĆI PROMET NA PIJACAMA

Prema podacima Republičkog zavoda za statistiku, ukupna vrednost prometa poljoprivrednih proizvoda na pijacama u Republici Srbiji za prvih šest meseci 2017. godine bila je oko 17 milijardi dinara (u tekućim cenama), što je za 6,2 odsto više u odnosu na isti period lane.

Na pijacama u Srbiji se proda najviše povrća (26,6%), voća i grožđa (20,4%), mleka i mlečnih proizvoda (18%) i živine i jaja (16,8%).

Tokom prvih šest meseci ove godine, tržišni udeo pijaca u ukupnoj prodaji i otkupu proizvoda poljoprivrede, šumarstva i ribarstva bio je 22,1% i beleži blagi rast u odnosu na prošlu godinu.

## Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla

# PERŠUN

Lekari narodne medicine preporučuju ga kao lek protiv groznice, bolesti bubrega, oboljenja mokraćnih puteva, dijabetesa, upale očiju, uboda, ujeda, pa čak i impotencije. Za peršun su znali još i Stari Grci i Rimljani, koji su verovali da ako grickaju peršun mogu da popiju mnogo vina a da se ne napiju.

Peršun (*Petroselinum crispum*) je dvogodišnja biljka prijatnog mirisa iz familije štitonoša (Apiaceae, Umbelliferae), a koristi se kao začinska biljka od koje se u ishrani upotrebljavaju koren i listovi. Peršun ima nisku kaloričnu vrednost, ali je izuzetno bogat mineralima i vitaminima, što ga svrstava u red visokokvokitetnih namirnica i lekovitih sredstava. Osnovne vrste peršuna su liščar, sa razvijenom lisnom rozetom, i korenaš, sa razvijenim vretenastim korenom.

U ishrani se peršun najviše upotrebljava kao dodatak jelima. Koren je čest dodatak supama i sosevima, jer podstiče apetit, dok se svež list dodaje na kraju pripreme kuvanog jela kako bi mu se sačuvao miris, aroma i ostali korisni sastojci. Svež list peršuna se u kulinarstvu koristi i za dekoraciju jela pre posluživanja.

### Poreklo

Peršun je poreklom sa Bliskog Istoka. Poznato je da se koristio u Antičkoj Grčkoj i u doba Rimskog carstva, a zabeleženo je takođe da je u Britaniju stigao tek u 16 veku. Za širenje rasada i upotrebu peršuna po celoj Evropi najzaslužniji su stari Rimljani, dok su ga prvi kolonisti preneli u Ameriku, gde je takođe dobro prihvaćen.

### Uzgoj

Peršun se u našim agroekološkim uslovima seje u martu, potrebna temperatura za nicanje je 2 stepena C, a optimalna temperatura je oko 18 stepeni C. Mlade biljke su otporne na mraz i mogu podneti temperature do 0 stepeni C. Manje je zahtevan u pogledu potrebe za vodom od šargarepe, a najveće potrebe za vodom ima u fazi nicanja i intezivnog rasta listne rozete. Za postizanje visokih prinosa peršun treba gajiti na plodnim i strukturnim zemljištima, pH vrednosti od 6 do 8.



### Zdravlje

Peršun je poznat kao biljka koja podstiče izlučivanje tečnosti iz organizma, tako da je veoma korisna za zdravlje bubrega i svih mokraćnih puteva. Koren peršuna deluje kao diuretik, pa se upotrebljava za lečenje raznih oblika vodene bolesti (prekomerno nakupljanje tečnosti u organizmu). Tradicionalna medicina čaj od peršuna preporučuje kod artritisa, gihta, bubrežnih problema, za pročišćavanje morkaćnih puteva, ali i za lečenje gastritisa. Peršun efikasno ispira bakterije iz urinarnog trakta pa je veoma koristan u lečenju infekcija mokraćnih organa, kao i nakon operacije prostate, radi bržeg oporavka. Često ulazi u sastav čajeva za lečenje žutice i drugih komplikacija nastalih usled problema sa jetrom.

Pored toga što podstiče izlučivanje tečnosti, podstiče se i izlučivanje soli u organizmu pa utiče na smanjenje krvnog pritiska. Iz sličnih razloga može pomoći i u borbi protiv gojaznosti, povećava elastičnost krvnih sudova i tako umanjuje rizik od nastanka uobičajenih kardiovaskularnih bolesti.



**OČNA KUĆA**  
optika i ordinacija  
na jednom mestu

 **551-045**

Subotica  
Maksima Gorkog 20

**KOD GLAVNE POŠTE**