

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

Kvantaška pijaca

VAŠAR ZIMNICE 13. OKTOBRA



Ovogodišnji, sedamnaesti “Vašar zimnice”, će se održati u subotu, 13. oktobra 2018. godine, u prepodnevним časovima na pijaci “Kvantaš”. Vašar će po tradiciji okupiti lokalne i regionalne poljoprivredne proizvođače iz Subotice i drugih delova Vojvodine, a kupci će imati priliku da na kvantaškoj pijaci pazare sezonsko voće i povrće iz domaće proizvodnje po povoljnijim cenama.

Na prošlogodišnjem “Vašaru zimnice” je učestvovalo više od osamdeset proizvođača i prodavaca svežeg voća i povrća. Organizator vašara je Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“.

Prijave izlagača za “Winterfest”

OSMI ZIMSKI VAŠAR

Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace” će od 1. do 15. oktobra vršiti prijem i evidentiranje prijave izlagača za 8. zimski vašar “Winterfest”, koji će se održati od 5. decembra 2018. do 13. januara 2019. godine u centru Subotice. Spisak učesnika ove manifestacije će biti objavljen početkom novembra.

I ove godine zimski vašar će tematski biti posvećen očuvanju tradicije izrade narodnih rukotvorina, odnosno promociji proizvoda starih zanata, domaće i organske hrane i regionalne gastronomije.

Izlagači na “Winterfestu” mogu biti pravna lica, odnosno preduzeća, preduzetnici, registrovana poljoprivredna gazdinstva i članovi zanatskih ili drugih udruženja čija je delatnost u skladu sa tematikom manifestacije.



Učenicima manifestacije “Noć subotičkih pijaca 2018” dodeljene zahvalnice

PIJACE USPEŠNO SNABDEVAJU GRAĐANE SUBOTICE

Ovaj događaj dokazuje da se pijace, na specifičan i romantičan način, mogu vratiti na trgove, gde još više naglašavaju svoju tradiciju i značaj – rekao je Srđan Samardžić, član Gradskog veća zadužen za oblast turizma, investicija i međunarodne saradnje, na otvaranju manifestacije “Noć subotičkih pijaca”.



Srđan Samardžić, Lajoš Rihter i Josipa Vojnić Tunić

Druga „Noć subotičkih pijaca“ održana je u sklopu programa obeležavanja Dana grada Subotice od 30. avgusta do 1. septembra, na delu ulice Korzo. Posetiocima se ponudom voća, povrća i drugih prehrambenih proizvoda, predstavilo desetak proizvođača i prodavaca sa subotičkih pijaca, gost manifestacije je bio karving majstor **Pavel Hrcan**, a u večernjem programu pred oko dve hiljade Subotičana, nastupili su Subotički tamburaški orkestar, Tamburaški ansambl „Ravnica“ i bend „Marko&Prijatelji“.

– Ovo je način kako se i pijace, na specifičan i romantičan način, mogu vratiti na trgove. Tu one još značajnije postaju mesta kupoprodaje ali i socijalizacije, susreta i razmene pozitivne energije. Verujem da će ova manifestacija postati tradicionalna i da će i ubuduće biti sastavni deo programa obeležavanja Dana grada Subotice – rekao je na otvaranju **Srđan Samardžić**, član Gradskog veća zadužen za oblast turizma, investicija i međunarodne saradnje.

Nakon otvaranja, zahvalnice za višegodišnje uspešno snabdevanje građana Subotice svežim voćem, povrćem i

drugim životnim namirnicama na subotičkim pijacama dobili su: **Lajoš Rihter**, **Kristina Kunji**, **Norbert Činčak** i **Robert Berkeš** (JKP „Subotičke pijace“) i **Arsen Andrašić**, **Ana Remeš**, **Erika Bonca**, **Jacinta Štetak** i **Atila Šiša** (AD „Tržnica“).



Kristina Kunji



Norbert Činčak



Robert Berkeš

Najviše pažnje među nagrađenima privukao je Lajoš Rihter, proizvođač i prodavac voća i povrća sa Mlečne pijace koji je za tezgom gotovo svakog dana već 46 godina.

– Priznanje mi mnogo znači, zato što me motiviše da i dalje radim, a to je ono što me drži u životu – kaže **Lajoš Rihter**, proizvođač i prodavac voća i povrća koji je i u osmoj deceniji života gotovo svakodnevno na Mlečnoj pijaci. – Kad sam među ljudima vreme brzo prođe i uopšte ne osetim da radim. Posao na pijaci mi nikada nije teško pao. Sada mi je teže jer me boli noga, ali i dalje volim da radim.

Organizatori manifestacije „Noć Subotičkih pijaca“ su Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ i Akcionarsko društvo „Tržnica“.

Umetnost rezbarenja povrća i voća

Deo programa manifestacije „Noć subotičkih pijaca“ u petak, 31. avgusta, održan je i na Mlečnoj pijaci. Karving majstor **Pavel Hrčan** je kupcima i prodavcima na jednoj od tezgi centralne gradske pijace prezentovao umetnost rezbarenja povrća i voća.

– Uživam u direktnim susretima sa ljudima i volim da radim pred njima – priča **Pavel Hrčan**. – Pijace su sjajna mesta za prezentaciju karvinga, inspirišu me, i veoma mi je drago što sam dobio priliku da se predstavim u Subotici. Ovde sam uglavnom radio na lubenicama, jer su veoma pogodne za obradu, a može se raditi na još mnogo vrsta voća i povrća. Subotičani su prijatni, radoznali i komunikativni ljudi koji su sjajno prihvatili karving.

Pavel Hrčan je jedan od osnivača i prvi potpredsednik Asocijacije karving majstora Srbije koja se bavi drevnom Tajlandskom veštinom umetničkog ukrašavanja i rezbarenja voća i povrća,

Asocijacija je osnovana početkom 2014. godine i predstavlja jedinu zvaničnu organizaciju u Srbiji koja se bavi ovom jedinstvenom veštinom i kao jedina i prva zvanična asocijacija, ovlašćena je za procenu znanja, podučavanje i izdavanje sertifikata i diploma u ovoj oblasti.



Udruženje pijaca Srbije

SEDNICA UPRAVNOG ODBORA

Upravni odbor Poslovnog udruženja „Pijace Srbije“ je 21. septembra 2018. godine održao treću ovogodišnju sednicu u Beogradu. Domaćin skupa je bilo Javno komunalno preduzeće „Gradske pijace“ Beograd, a razgovaralo se o planu aktivnosti Udruženja do kraja godine, zakonodavstvu i međunarodnoj saradnji.



Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla

BIBER

Koliko je biber nekada bio vredan najbolje svedoči podatak da su se njime čak plaćali i porezi, a i danas je jedna od najtraženijih sirovina na globalnom tržištu začina.

Crni biber (latinski *Piper nigrum*) je višegodišnja biljka, skrivenosemenica iz porodice *Piperaceae*. Listovi ove biljke su srcolikog oblika, a plod je bobičast. Upravo te bobice ljutkastog ukusa koristimo u ishrani kao začina, mada je kroz istoriju korišćen i kao lek. Plodovi crnog bibera predstavljaju jednu od najvažnijih začinskih biljaka sa širokom primenom u kulinarstvu širom sveta, te se biber smatra jednom od najkomercijalnijih tropskih kultura.

Poreklo

Crni biber je poreklom iz južne i jugoistočne Azije, odnosno tropskih delova Indije, gde je kao začina počeo da se koristi još pre 4 milenijuma. Za biber su znali i drevni Egipćani, a u antičkoj Grčkoj se koristio još u IV veku pre nove ere. Pretpostavlja se da je kao redak i egzotičan začina bio dostupan samo najbogatijem sloju stanovništva. Nakon rimskog osvajanja Egipta, 30. godine pre nove ere, razvija se intenzivna trgovina između Rima i indijske Malabarske obale, pa mnogobrojni egzotični začini sa istoka postaju lako dostupni Evropljanima širom Mediterana.

Značaj bibera kao začina rastao je tokom srednjeg veka u Evropi, a koliko je bio vredan najbolje svedoči podatak da su se njime čak plaćali i porezi. Skupoća bibera u to vreme najbolje se ogleda u holandskoj reči „peperduur” (skup kao biber) kojom su se označavale isključivo skupe i luksuzne stvari. Verovatno je tako nastala i naša kovanica „papreno skup”. Biber se zbog svoje vrednosti u to vreme često nazivao „crnim zlatom”.

Proizvodnja

Prema podacima Organizacije za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih nacija iz 2103. godine, najveći svetski proizvođač i izvoznik crnog bibera bio je Vijetnam sa udelom od 34 % u ukupnoj globalnoj proizvodnji. Potom slede Indonezija (19 %), Indija (11 %) i Brazil (9 %), a u svetu je te godine komercijalno proizvedeno oko 473.000 tona začinskog bibera koji je jedna od najtraženijih sirovina na globalnom tržištu začina. Trgovina biberom čini oko 20 % ukupne svetske trgovine začinama.

Postoji preko 2000 vrsta bibera. Najpoznatija podela je na: crni, beli, zeleni i crveni. Boja bibera ne zavisi od vrste biljke sa koje je ubran već od načina na koji se zrno priprema za upotrebu. Crveni biber se dobija kada se ubere potpuno zrele, crvena zrna koja se potapaju u slanu vodu, a zatim zamrzavaju ili brzo suše. Njegov miris najčešće se opisuje kao mešavina mirisa bibera i limuna. Zeleni biber se proizvodi branjem zrna pre zrenja. Proces obrade zrna isti je kao kod crvenog bibera. Beli biber se dobija branjem crvenih, gotovo zrelih bobica, koje se zatim kvase da bi



mogla da se skine opna, a tek potom suše. Proizvodnja crnog bibera počinje branjem zelenih zrna koja se potom, bez ikakve obrade, osuše na suncu.

Zdravlje

Biber nije samo začina koji pojačava ukus jelima. Njegova lekovita svojstva su malo poznata, ali ih ima mnogo. U narodnoj medicini biber se kao lek preporučuje zato što blagotvorno deluje kod povišene telesne temperature, upale grla, mučnina, vrtoglavica, otežanog mokrenja, reume i artritisa. Pored toga, biber pojačava lučenje želudačnih sokova, čime se olakšava varenje, naročito teške hrane. Biber eliminiše bakterije u želucu, sprečava nadimanje stomaka i nastanak gasova, a istovremeno stimulatивно deluje i na krvotok.

Lekovita svojstva bibera su preporuka da ga jedete u svežem obliku. Jednom samleven biber brzo gubi aromu, pa je najbolje mleti ga neposredno pred upotrebu, malim ručnim mlinovima, koji u potpunosti čuvaju aromu i ljutinu. Takođe, preporuka je da biber čuvate u hermetički zatvorenim teglicama, zaštićenog od uticaja svetlosti.

OČNA KUĆA
optika i ordinacija
na jednom mestu

☎ **551-045**

Subotica
Maksima Gorkog 20

KOD GLAVNE POŠTE