

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

Mlečna pijaca

PRODAJA CVEĆA ZA PREDSTOJEĆE VERSKE PRAZNIKE



Zbog organizovane prodaje cveća za verske praznike “Svi sveti” i “Dan mrtvih”, u sredu, 31. oktobra i četvrtak i petak, 1. i 2. novembra, Mlečna pijaca na Trgu Jakaba i Komora će raditi dva sata duže, odnosno do 17 časova.

Od 1. oktobra do 31. marta, pijace kojima upravlja Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace”, rade po zimskom radnom vremenu. Radnim danima i subotom zimsko radno vreme je od 6 do 15, a nedeljom od 6 do 13 časova.

Završeno prijavljivanje za “Winterfest”

MESTO TRAŽE 84 IZLAGAČA

Za ovogodišnji, 8. zimski vašar “Winterfest”, koji će se održati od 5. decembra 2018. do 13. januara 2019. godine u centru Subotice, prijavilo se čak 84 potencijalna izlagača.

Komisija za izbor učesnika zimskog vašara” će odluku o listi učesnika doneti krajem oktobra. Odluka će biti objavljena na internet stranici JKP “Subotičke pijace” na adresi www.supijace.co.rs.

Zimski vašar “Winterfest” će i ove godine 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.



Sedamnaesti „Vašar zimnice“ okupio oko sto proizvođača i prodavaca na Kvantaškoj pijaci

TRADICIJA I KVALITET

Veliki izbor, kvalitet i svežina domaćeg voća i povrća, uglavnom proizvedenog u regionu, ovu manifestaciju i dalje čini atraktivnom, kako za proizvođače i prodavce, tako i za kupce.



Više obaveza, brži i intenzivniji tempo života, kao i druge različite vrste promena koje nam se gotovo svakodnevno dešavaju, nisu zaobišle ni pijace. Tako misle i proizvođači i prodavci voća i povrća koji su se i ove godine u velikom broju okupili na „Vašaru zimnice“ na Kvantaškoj pijaci.

Gotovo svi kažu da sve manji broj ljudi kupuje veće količine voća i povrća, naročito krompira i crnog luka, jer ne želi ili nema potrebe da pravi zalihe. Manje je i onih koji pripremaju zimnicu, iako su krastavci, paprika i kupus i dalje veoma traženi. Šaragrep i peršun, za koje su do pre par desetina godina pravljene specijalni trapovi, gotovo svi kupuju samo za nedeljne potrebe.

Međutim, domaće poreklo, kvalitet i svežina voća i povrća koje je kupcima ponuđeno na ovogodišnjem „Vašaru zimnice“, ovu manifestaciju čini i dalje atraktivnom, što potvrđuje činjenica da je 13. oktobra na Kvantaškoj pijaci okupila oko sto proizvođača i prodavaca.

Bilo je i kupaca od kojih je deo došao po tradiciji, deo zbog povoljnijih cena, a veliki broj je „samo“ iskoristio lep i sunčan dan šetnju i za snabdevanje.

Poljoprivredni proizvođač Ištvan Gilica sa Kelebije je kupcima na „Vašaru zimnice“ nudio prvoklasni domaći beli luk iz vlastite proizvodnje, po veoma povoljnoj ceni od 250 do 350 dinara po kilogramu.

- Zadovoljan sam prodajom, imam ovde svoje stalne kupce. Redovno dolazim dva ili tri puta nedeljno na Kvantašku pijacu u Subotici – kaže **Ištvan Gilica**. – Mo-



Ištvan Gilica

ram reći da je ovo danas, u odnosu na vašare zimnice pre desetak godina, ipak samo dobar pijačni dan. Vidi se da je manje ljudi, očito je da mnoge porodice odlaze u inostranstvo, a i manje se kupuje.

O belom luku, kao svom osnovnom proizvodu, Gilica kaže da je dobro rodio, a zadovoljan je i cenom koju postiže na pijaci. Kao i većina poljoprivrednih proizvođača i on ima problema sa radnom snagom u sezoni.

- Uzgoj belog luka podrazumeva dosta posla, a sve je teže naći nekoga da radi – zaključuje Ištvan Gilica.

Tržišnom cenom svojih proizvoda zadovoljan je i Janoš Sabo iz Ade. Ovaj poljoprivrednik u penziji, koji uglavnom uzgaja peršun, takođe redovno dolazi u Suboticu.

- Peršun je ove godine dobro rodio, a dobra je i cena. U Suboticu dolazim tri puta nedeljno i, iako su mi troškovi veliki, zadovoljan sam prodajom – kaže **Janoš Sabo**.



Janoš Sabo

Za razliku od proizvođača peršuna, koji se na zadovoljstvo proizvođača prodavao po ceni od 130 do 150 dinara po kilogramu, voćar Vince Gujaš sa Palića nije zadovoljan cenom jabuka koje je kupcima nudio po ceni od 25 do 40 dinara po kilogramu.

- Zadnjih nekoliko godina nisam često bio na pijacama. Sada moram jer su jabuke dobro rodile, cene su niske, a izgleda da je tržište u Rusiji zasićeno, pa je mno-



Vince Gujaš

go teže prodati rod – priča **Vince Gujaš**. - Ove godine ćemo duplo više raditi, a biće dobro ako nam prihodi budu bar kao prošle godine.

Iako se i na ovoj manifestaciji pričalo i o problemima sa kojima se susreću i prodavci i kupci, atmosfera na ovogodišnjem „Vašaru zimnice“ je bila više nego dobra, jer ljudi na ovakve događaje, između ostalog, idu i da sa nekim popričaju i podele i zadovoljstvo i muku. I to je nešto što pijace po tradiciji čini drugačijim u odnosu na druge oblike trgovine.

Sedamnaeseti „Vašar zimnice“ je organizovalo Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“.

Rekonstrukcija pijace u Željezničkom naselju

POČELI PRIPREMNI RADovi

U toku su preparni radovi za rekonstrukciju pijace u Mesnoj zajednici „Željezničko naselje“. Plan je da do kraja godine ova, sada sezonska pijaca, bude natkrivena i opremljena sa 8 tezgi za prodaju voća, povrća i mešovite robe i 2 rashladne vitrine za mlečne proizvode i sveže živinsko meso.

Na pijaci će biti postavljena i kontrolna vaga, a JKP „Subotičke pijace“ očekuju da će početkom 2019. godine naći rešenje i za sanitarni čvor i parking prostor za prodavce i kupce.

- Do kraja godine treba da bude završena izgradnja nadstrešnice i ograde, odnosno da pijaca bude opremljena novim tezgama i rashladnim vitrinama – kaže Ilinika Vukoja, direktorica JKP „Subotičke pijace“. – U toku su poslovi u radionici izvođača, koji su priprema za rad na samoj pijaci.

Rekonstrukcija je isplanirana i projektovana na zahtev građana Mesne zajednice „Željezničko naselje“, a procenjena vrednost investicije je oko 3,5 miliona dinara.

Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ je sredstva obezbedilo iz vlastitih prihoda.



Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla

CIMET

Miris ovog začina podsticajno deluje na rad mozga, poboljšava pažnju, radnu memoriju i vizuelni doživljaj.

Cimet (latinski *Cinnamomum verum*) zimzeleno je drvo iz familije lovora (Lauraceae) koje može biti visoko od 10 do 15 metara. Potiče sa ostrva Šri Lanke (Cejlon), a začina koji se dobija od kore ovog drveta nosi isto ime. Cimet je jedan od najstarijih i najaromatičnijih začina, koji se zbog svojih svojstava u prošlosti koristio i kao lek. Danas se najčešće koristi u kulinarstvu, kao dodatak jelima, ali i u kozmetičkoj industriji, gde se primenjuje kao aktivni biološki sastojak ili kao sastojak nekog mirisa.

Poreklo

Cimet se pominje čak dve hiljade godina pre nove ere, kao i u Bibliji. Prva beleška o cimetu dolazi iz stare Kine gde je, prema predanju, cimet u ishrani koristio Peng Zua, za koga se veruje da je živio 888 godina. U određenim periodima svoje istorije ovaj začina je smatran vrednijim od zlata. Zbog velike potražnje, cimet je jedan od najčešće i najviše prodavanih začina između Bliskog Istoka i Evrope.

Proizvodnja

U svetu postoji oko sto sorti cimeta, ali najviše se koriste takozvani Cejlonski cimet i Kineski cimet. Cejlonski cimet je poznat i kao "pravi cimet", dok se kineski naziva i "kasia". Iako su obe vrste cimeta sićnih karakteristika, slatkog i prijatnog ukusa, aroma cejlonskog cimeta je izraženija i jača. Kasija je vrsta koja se najčešće nalazi na našem tržištu, oštrog, peckavog mirisa i snažnog mirisa. Za dobijanje kasije seku se cele grane i mala stabla, što štapićima daje grublju i gušću teksturu. Smatra se da je pravi cimet cejlonski, koji je svetlije boje, neobično



sladak i nežne, tople i prijatne arome, izrazitog mirisa. Cejlonski cimet se proizvodi u Šri Lanki, Indiji, Madagaskaru, Brazilu i Karibima, dok se kasia najviše proizvodi u Kini, Vijetnamu i Indoneziji

Zdravlje

Zbog lekovitih sastojaka cimetom se već decenijama bavi i savremena medicina. Američki stručnjaci sa Harvarda tvrde da dijabetičari, uzimanjem samo pola kašičice cimeta dnevno, mogu znatno smanjiti nivo šećera u krvi.

Dokazano je da cimet snižava i nivo masti i lošeg holesterola u krvi, a ima i fungicidno dejstvo, odnosno uništava gljivice i sprečava njihov rast.

Cimet sadrži i salicilat koji snižava temperaturu i deluje protivupalno. Miris ovog začina podsticajno deluje na rad mozga, poboljšava pažnju, radnu memoriju i vizuelni doživljaj.

Cimet je pun mangana, gvožđa, kalcijuma, bakra i cinka, uglavnom nedostajućih minerala u većini namirnica. Od vitamina sadrži vitamin C, K, pirodoksina B6 i B2. Zato stručnjaci preporučuju da se ovaj začina dodaje različitim namirnicama koje se koriste u svakodnevnoj upotrebi, kao što je kafa, voćni sokovi, žitarice i slično.

Pored aktivnih sastojaka u eteričnim uljima i hranljivih sastojaka, cimet je takođe poznat po svojim sposobnostima da ugrije, a te osobine najviše ceni medicina. Zato se cimet koristi kao pomoćno sredstvo kod prehlade ili gripa, a zagrevajući efekat najviše ima kada se pije sa čajem.





OČNA KUĆA
optika i ordinacija
na jednom mestu

 **551-045**

Subotica
Maksima Gorkog 20

KOD GLAVNE POŠTE