

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

U sredu, 5. decembra

OTVARA SE OSMI “WINTERFEST”



Osmi zimski vašar “Winterfest” se otvara 5. decembra. Ova tradicionalna manifestacija, koju uz podršku lokalne samouprave organizuje Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace”, okupiće ove godine više od 90 izlagača.

Skupština grada Subotice

DEJAN LJUBISAVLJEVIĆ NOVI DIREKTOR JKP “SUBOTIČKE PIJACE”

Skupština grada Subotice je na 19. sednici, koja je održana 27. novembra 2018. godine, donela Rešenje o imenovanju **Dejana Ljubisavljevića**, diplomiranog ekonomiste, za direktora Javnog komunalnog preduzeća „Subotičke pijace“ Subotica. Dejan Ljubisavljević je imenovan na osnovu sprovedenog javnog konkursa, na period od četiri godine, a stupa na funkciju osam dana od dana objavljivanja rešenja u „Službenom glasniku Republike Srbije“.

Dosadašanja direktorica, **Ilinka Vukoja** će, nakon primopredaje dužnosti, obavljati poslove izvršnog direktora.

Željezničko naselje

TEMELJNE STOPE ZA NADSTREŠNICU

Na pijaci u Mesnoj zajednici “Željezničko naselje” su u toku pripremni radovi za izgradnju nadstrešnice. Završena je izgradnja temeljnih stopa za stubove, pa će ovih dana početi i postavljanje nadstrešnice.

Do kraja godine pijaca će biti natkrivena i opremljena sa 8 tezgi za prodaju voća, povrća i mešovite robe, 2 rashladne vitrine za mlečne proizvode i sveže živinsko meso i kontrolnom vagom.

Procenjena vrednost investicije, koju JKP “Subotičke pijace” finansiraju iz vlastitih prihoda, je oko 3,5 miliona dinara.



REKORDAN BROJ IZLAGAČA

Da je „Winterfest“ i posle osam godina u ekspanziji, potvrđuje rekordno interesovanje izlagača. Na ovogodišnjem zimskom vašaru će učestvovati oko 90 preduzeća, preduzetnika, poljoprivrednih gazdinstva i članova zanatskih ili drugih udruženja.



Kuvano vino, kolač na žaru i domaće kobasice sa roštilja, najčešće su asocijacije na zimske vašare u regionu. Naravno, lokalni posetioci ovih manifestacija će vam reći i da već godinama u Subotici, Segedinu, a od nedavno i u Novom Sadu, rado kupuju božićne i novogodišnje poklone, domaću hranu, rukotvorine, suvenire i mnoštvo drugih artikala, a da zimske vašare vole i posećuju jer na trgove i ulice donose prazničnu atmosferu koja je jedinstvena u vreme božićnih i novogodišnjih praznika.

Upravo na toj ideji je, pre osam godina, nastao i subotički zimski vašar „Winterfest“. Prvi je, na delu Trga republike, na specijalizovanim štandovima, uz božićne i novogodišnje ukrase i rasvetu, okupio oko četrdeset izlagača. Od tada je ovaj deo grada u decembru i prvoj polovini januara praktično nezamisliv bez drvenih kućica i bogate ponude različitih artikala, kivanog vina, domaće hrane i poslastica.

Iz godine u godinu broj učesnika je rastao, a da je „Winterfest“ i dalje u ekspanziji potvrđuje ovogodišnje, rekordno interesovanje izlagača. Na osmom zimskom vašaru će učestvovati oko 90 preduzeća, preduzetnika, poljoprivrednih gazdinstva i članova zanatskih ili dru-

gih udruženja, a prostor za štandove je proširen i na deo šetališta Trga republike, na kojem se nalazi spomenik „Svetog Trojstva“.

- Pošto je interesovanje bilo ovako veliko, u saradnji sa lokalnom samoupravom smo doneli odluku da prostor za izlaganje proširimo i na deo šetališta na Trgu republike – kaže **Ilinka Vukoja**, direktorica Javnog komunalnog preduzeća „Subotičke pijace“. – Ove godine ćemo imati oko 90 učesnika, a tokom izbora učesnika smo vodili računa da ponuda bude raznovrsna i bogata, odnosno u skladu sa osnovnom idejom ove manifestacije koja je posvećena očuvanju tradicije izrade narodnih rukotvorina, promociji proizvoda starih zanata, domaće i organske hrane i regionalne gastronomije. Posebna pažnja posvećena je izgledu i rasporedu štandova, naročito kod izlagača koji imaju soptvene prodajne jedinice.

Osmi zimski vašar „Winterfest“ se otvara 5. decembra 2018. godine, a traje do 13. januara 2019. godine.

Organizator ove tradicionalne manifestacije je Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ uz podršku lokalne samouprave grada Subotica.

Obaveštenje za prodavce

PRODAJA JELKI

Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ obaveštava sve zainteresovane prodavce da će prodaja jelki, prema rešenju Gradskog veća Grada Subotice, a u skladu sa Planom postavljanja ostalih objekata i opreme na teritoriji Grada subotice (broj 27-3/2014 i 299-23/17), biti organizovana **od 1. decembra 2018. do 10. januara 2019. 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 poslovođe pijace **Fodor Roberta**, ili koordinatora pijaca **Kuntić Petra**, na telefone (024) 555-013 i 547-417, svakog radnog dana od 8 do 14 časova.



Lokalna samouprava je 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, prodavci se upozoravaju da na prodajna mesta ne donose jelke kamionima čija je 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.

Prijave za novogodišnji program za decu

DOČEK DEDA MRAZA



Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ i ove godine priređuje novogodišnji program, uz doček Deda Mraza i podelu paketića, za decu i unuke svojih korisnika usluga (zakupce). Pre podele paketića mališani će imati priliku da uživaju u predstavi subotičkog Dečijeg pozorišta pod nazivom „Kako je Deda Mraz spasio Novu godinu“.

Molimo sve zainteresovane da popune prijavni list i da ga do **7. decembra 2018. godine** dostave direkciji preduzeća putem naplaćivača pijačarine, zajedno sa priznanicom o uplati vrednosti paketića, kako bi se blagovremeno obezbedio potreban broj paketića.

PRIJAVNI LIST ZA DOČEK DEDA MRAZA

Ime i prezime: _____

Adresa: _____

Broj telefona: _____

Zainteresovan/a sam za podelu paketića: ____ (kom.)

Mesto i datum: _____

_____ svojeručni potpis

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

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

Cena paketića iznosi 1.000,00 dinara.

Novogodišnji program i podela paketića će se održati **19. decembra 2018. godine (sreda) u 18 časova** u igraonici Mađarskog kulturnog centra „Nepker“ u Subotici.

Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla

BADEM

Istraživanja su pokazala da bademi koji se pojedu uz obrok usporavaju podizanje nivoa šećera u krvi, što ih čini dobrim izborom u ishrani, jer pomažu u prevenciji dijabetesa, a šaka badema na dan doprinosi snižavanju holesterola, štiti srce i vene i podstiče rad mozga.

Badem (latinski *Prunus amygdalus*) je drvenasta biljka iz porodice badema (*Amygdalaceae*), sa belo-ružičastim cvetovima i koštunjavim plodovima, koja dostiže visinu od 4 do 9 metara. Potiče sa Bliskog Istoka, gde je poznat još u starom veku (3.000 - 2.000 godina pre nove ere), a odatle se raširen po celom Sredozemlju. Postoje dve osnovne podvrste badema – slatki i gorki. Gorki se koristi u alternativnoj medicini, a slatki badem u kulinarnstvu, odnosno prehrambenoj, farmaceutskoj, konditorskoj i kozmetičkoj industriji.

Poreklo i proizvodnja

Badem spada među najstarije kultivisane biljne kulture. Za to su se, još u VI veku pre nove ere, pobrinuli stari Grci koji su osnivali svoje kolonije po zemljama Sredozemlja i širili uzgoj ovog voća. Danas se badem najviše gaji u Italiji, Španiji, Grčkoj, Maroku i Kaliforniji (SAD). Procenjuje se da se ovo cenjeno, kalorično i hranjivo voće, u svetu gaji na oko 1.100.000 hektara, od čega je polovina u Sredozemlju.

Zanimljivosti

Još od doba antičke Grčke se veruje da su bademi izuzetan afrodizijak. Grčki parovi su bili blagoslovljeni bademima, kako bi se osigurala plodna veza, a verovalo se da će devojka da sanja svog budućeg muža ako stavi badem pod jastuk. U Maroku se badem koristi se za prenos sreće mladenaca budućim generacijama.

Iako je sastojak mnogih torti i kolača, najpoznatija poslastica koja je nezamisliva bez badema je marcipan. Danas najpoznatiji marcipan dolazi iz Nemačkog grada



Libeka, a u Sent Andreji, gradiću u neposrednoj blizini Budimpešte, nalazi se Muzej marcipana.

Zdravlje

Većina ljudi ne unosi dovoljno vitamina E, koji štiti od upala i sprečava oštećenje ćelija. Porcija badema (oko 30 grama) pokriva dnevne potrebe organizma za ovim vitaminom, što se pozitivno odražava na srce. Osim toga, badem sadrži biotin, vitamin koji blagotvorno deluje na kožu. Ulje od badema neguje kožu, dajući joj glatkoću i sjaj. Badem je veoma bogat mononezasićenim mastima, sličnim onima koje se nalaze u maslinovom ulju. Brojna istraživanja su pokazala da konzumacija ovih masnoća snižava rizik od srčanih oboljenja, smanjuje "loš", a popravlja "dobar" holesterol u krvi.

Badem je i veoma značajan izvor magnezijuma i kalijuma, dva minerala veoma bitna za regulaciju krvnog pritiska i rada srca. Četvrtina šolje badema sadrži 99 mg magnezijuma (četvrtinu dnevno potrebne doze), kao i 257 mg kalijuma. Ako dodamo ovome i sadržaj vitamina E, koji ima izrazito antioksidativno delovanje, može se sa pravom reći da je badem veoma značajna namirnica za prevenciju kardiovaskularnih oboljenja.

Istraživanja su pokazala da bademi koji se pojedu uz obrok usporavaju podizanje nivoa šećera u krvi, što ih čini dobrim izborom u ishrani, jer pomažu u prevenciji dijabetesa.

Badem je izuzetno bogat belančevinama (u istoj jedinici mere sadrži gotovo dvaput više belančevina od jaja), što ga čini veoma pogodnom namirnicom za vegetarijance i vegane.





OČNA KUĆA
optika i ordinacija
na jednom mestu

 **551-045**

Subotica
Maksima Gorkog 20

KOD GLAVNE POŠTE