

A Szabadkai Piacok KKV fejlesztési tervei

RÖVIDESEN ELKÉSZÜL AZ ÚJ VÁROSI PIAC ÖTLETTERVE

Az új városi piacnak elsősorban a szabadkai lakosság friss élelmiszerekkel való ellátásában lesz központi szerepe, ugyanakkor arra is lehetőséget nyújt majd, hogy az árusok helyi ételkülönlegességeket, kézműves termékeket, ajándéktárgyakat is kínáljanak a vásárlóknak, ezáltal gazdagítva a város turisztikai kínálatát.

Végző szakaszába ért a szabadkai városi piac ötlettervének és geotechnikai elaborátumának kidolgozása. Az újvidéki Építészeti Intézet szakértőinek csoportja, amely a legkedvezőbb ajánlatot tette az említett dokumentumok elkészítését illetően, a napokban annak az ötlettervnek a bemutatását készíti elő, amelyet a szabadkai munkacsoport tagjaival együttesen dolgoztak ki.

A feladat, amellyel az ötletterv készítőinek meg kellett birkóznuk az volt, hogy Szabadka a mai Tejpiac helyébe egy korszerű, jól felszerelt városi piacot kapjon, amely kinézetében illeszkedik a közvetlen közelében levő épületek, például a zsinagóga és a Városi Múzeum külalakjához. A Szabadka Piacok Kommunális Közvállalat fejlesztési tervei ugyanis azon az elképzelésen alapulnak, hogy a piacoknak felszerelésük, kinézetük és vonzó árukínálatuk tekintetében alkalmazkodniuk kell a kor igényeihez. Ugyanakkor a lehető legnagyobb mértékben meg kell őrizniük a piaci kereskedelem sajátosságait, de a kialakításukkor azt sem szabad szem elől téveszteni, hogy a polgárok ellátása mellett a helyi idegenforgalom szempontjából is kiemelt szerepük van. Az új piac kiépítése során számos olyan gondot kell megoldaniuk a kivitelezőknek, amelyek jelenleg mind az árusok, mind pedig a vásárlók számára akadályt jelentenek. Elsősorban az infrastruktúrára és a piac felszereltségére gondolunk, de gondok vannak a munkafeltételekkel, az áruszállítással és a parkolással is. Az új városi piacnak el kell látnia a város lakosságát minőséges, friss élelmiszerekkel, amelyeket javarészt a környező falvakból szállítanak ide, emellett pedig azt is biztosítani kell, hogy a városunkba vendégként érkező

turisták számára a helyi gasztronómiai különlegességek, ételek, kézműves termékek könnyen elérhetőek legyenek egy tetszetős környezetben. A helyi önkormányzat, az illetékes hatósági szervek és intézmények, valamint a Szabadkai Piacok KKV között



létrejött megállapodás értelmében az új városi piac a jelenlegi Tejpiac helyén, a Jakab és Komor téren épül majd. Az új városi piac valójában csarnok lesz fedett átjárókkal az egyes egységek között, amelyek mindegyike olyan tartalmakat kínál majd, amelyek a piaci tevékenység fejlődésének korszerű feltételeit biztosítják. A jövőbeni piac elsődleges tartalmait az új árusítóhelyek biztosítják majd, amelyeknek alkalmazkodniuk kell a modern idők diktálta követelményekhez és szükségletekhez. Különösképpen vonatkozik ez arra az egységre, amelyben termékeiket és szolgáltatásaikat a vendéglátók, cukrászok, a régióban hazai és organikus termékek előállításával és forgalmazásával foglalkozó termelők, borászok és kézműiparosok kínálják majd a vásárlóknak. Az új városi piac ötlettervének bemutatása a Szabadkai Piacok KKV's fejlesztési terveinek legfontosabb részét fémjelzi, amelynek célja, hogy megőrizze és fejlessze a piaci tevékenységet, Szabadka gazdaságának és társadalmi környezetének fontos szegmensét.

MAI SZÁMUNKBÓL

AZ ÚJ KOR PIACAI

Budapest (Magyarország) legnagyobb fedett piaca a Központi Vásárcsarnok (Nagyvásárcsarnok), amely a híres Váci utca végén és a Szabadság híd pesti hídfőjénél található. 1897-ben nyitották meg, alapterülete kb. 10 000 négyzetméter, és az isztambuli (Törökország) Nagy Bazár mellett ez az egyik legnagyobb fedett piac Európában.

2. oldal

AZ ÚJ KOR PIACA BELGRÁDBAN

Az új Palilula piac Belgrádban szeptemberben kerül átadásra. Körülbelül két évig tartottak a munkálatok a mintegy 12 000 négyzetméter alapterületű létesítmény kiépítésén, és a teljes beruházás értéke megközelítőleg 1,5 milliárd dinár.

3. oldal

AMIT NEM TUDTÁL A SZILVÁRÓL

A szilva előkelő helyet foglal el a hazai gyümölcsstermesztésben. Szakértők becslése szerint a szilva a szerbiai gyümölcsfa-állomány kb. 60% -át teszi ki, és nagyjából azonos százalékban vesz részt a teljes gyümölcsstermesztésben.

4. oldal

KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK - BUDAPEST

A CNN Travel 2013-ban a budapesti Központi Vásárcsarnokot Európa legszebb piacává nyilvánította, ami bizonyítja vonzerejét és fontosságát a magyar főváros turisztikai kínálata szempontjából.



Budapest (Magyarország) legnagyobb fedett piaca a Központi Vásárcsarnok (Nagyvásárcsarnok), amely a híres Váci utca végén és a Szabadság híd pesti hídfőjénél található. 1897-ben nyitották meg, alapterülete kb. 10 000 négyzetméter, és az isztambuli (Törökország) Nagy Bazár mellett ez az egyik legnagyobb fedett piac Európában.

A CNN Travel 2013-ban a budapesti Központi Piacot Európa legszebb piacává nyilvánította, ami bizonyítja vonzerejét és fontosságát a magyar főváros turisztikai kínálata szempontjából. Számos turista látogatja a világot minden tájáról, akik elsősorban a különféle hagyományos magyar termékek (hungarikumok) és gasztronómiai különlegességek iránt érdeklődnek.

Kínálat

A pultok és üzlethelyiségek három szinten vannak elhelyezve, és mindegyik szint a maga nemében egyedi. Az alagsorban savanyúságot, halat és vadhúst lehet vásárolni. A földszinten zöldségfélék, gyümölcsök, hús és hústermékek kaphatók, például magyar kolbász és szalámi, libamáj pástétom, őrölt és szárított fűszerpaprika, sajt, pálinka, borok, méz... Az első emeleten bárók, vendéglők, kézműves és ajándékboltok várják a látogatókat. A csodálatos épület legtöbb látogatójának figyelmét elsősorban a magyar konyha különlegességeit kínáló étkezési standok ragadják meg, amelyeknél el is lehet

fogyasztani a megvásárolt ételt. Emellett a budapesti Központi Vásárcsarnokban a fűszerek széles választéka is megtalálható a világ minden tájáról.

Ezen a piacon számos rendezvényt is tartanak, köztük a leghíresebb a Hungarikum utca a leghíresebb magyar élelmiszerekkel és a Nemzeti Napok, amelyen más országok termelői és vendéglátói is részt vesznek.

A budapesti Nagycsarnok vasárnap kivételével minden nap 6-tól 18 óráig, míg szombaton 15 óráig tart nyitva.

A piac története

Ennek a csodálatos épületnek az építése volt az egyik legnagyobb beruházás, ami Budapest első polgármestere, **Kamermayer Károly** nevéhez fűződik. Érdekes megemlíteni, hogy az építkezés során Kamermayer nyugdíjazását kérte, így a vásárcsarnok átadásán mint egyszerű budapesti polgár vett részt.

A piac **Pecz Samu**, magyar építész és akadémikus tervei alapján készült. A magyarországi téglapítészetnek ez az egyik legszebb alkotása. Acélszerkezetű tető fedi, és a tetőt a híres Zsolnai-gyár színes épületkerámiai díszítik. A bejárati kőkapuk neogótikus stílusjegyeket viselnek. Az épületet 1897. február 15-én nyitották meg. A második világháború alatt jelentősen megsérült, ezért egy időre be kellett zárni. 1977-ben kulturális emlékművé nyilvánították, és 1994-ben újjátették fel.

A jövő piaca Belgrádban

A PALILULAI PIACBA 1,5 MILLIÁRD DINÁRT FEKTETTEK BE



Az új Palilula piac Belgrádban szeptemberben kerül átadásra. Körülbelül két évig tartottak a munkálatok a mintegy 12 000 négyzetméter alapterületű létesítmény kiépítésén, és a teljes beruházás értéke megközelítőleg 1,5 milliárd dinár.

Ennek a modern létesítménynek a kiépítését a Gradske pijace KKV finanszírozta saját bevételeiből. A piacnak négy szintje lesz. A vásárlók és az eladók számára két szinten építenek külön garázsokat, a földszinten lesz maga a piac és az üzlethelyiségek, fölötté pedig a negyedik szinten éttermek, kávézók, kézműves és emléktárgy boltok lesznek.

A befektetők szerint a Palilula lesz az első olyan modern piac Belgrádban, amilyennel a fejlett városok, mint Koppenhága, Madrid, Barcelona és London rendelkeznek. Egyszóval a jövő piaca lesz, amelyet Szerbia fővárosa megérdemel.



A Szabadkai Piacok Közvállalat tulajdonában vagy igazgatása alatt levő üzlethelyiségek, pultok és egyéb objektumok bérbeadásának módjáról szóló határozat 15. szakaszának 1. bekezdése alapján a Szabadkai Piacok Kommunális Közvállalat igazgatója 2019. július 19-én

MEGHIRDETTE A SZABAD ÜZLETHELYISÉGEK BÉRBE ADÁSÁT A SZABADKAI TEJPIACON

(Jakab és Komor tér sz.n.)

A határozat értelmében a Tejpiacon az alábbi üzlethelyiségeket lehet bérbe venni:

- NZP-54-0027 számú üzlethelyiség, alapterülete 7,5 m², a kézműves termékeket árusító részen,
- NZP-54-0028 számú üzlethelyiség, alapterülete 7,5 m², a kézműves termékeket árusító részen,
- NZP-54-0061 számú üzlethelyiség, alapterülete 11 m², a kézműves termékeket árusító részen,
- NMP-54-0007 számú üzlethelyiség, alapterülete 6 m², a tejtermékeket árusító részen,
- NMP-54-0009 számú üzlethelyiség, alapterülete 6 m², a tejtermékeket árusító részen,
- NMP-54-0016 számú üzlethelyiség, alapterülete 6 m², a tejtermékeket árusító részen,
- NMP-54-0601 számú üzlethelyiség, alapterülete 18 m², a tejtermékeket árusító részen,
- PPP-52-0204 számú üzlethelyiség, alapterülete 9 m², a tejtermékeket árusító részen.

A bérleti díjat a vállalat hatályos árjegyzéke alapján határozzák meg.

A szóban forgó üzlethelyiségeket munkanapon 8 és 11 óra között lehet megtekinteni a Szabadkai Piacok KKV illetékesének kíséretében.

Részletes tájékoztatást a következő személyektől kérhetnek az érdekeltek:

Petar Kuntićtól, a díjbeszedési szolgálat koordinátorától és

Klara Benkótól, a vállalat pénzügyi munkatársától.
Telefon: 024/555 -013

IGAZGATÓ:

Dejan Ljubisavljević s.k
Szabadka, 2019.07.19.

Amit nem tudtál a gyümölcsökről - Piaci kínálat más szemszögből

SZILVA

A szilva előkelő helyet foglal el a hazai gyümölcs-termesztésben. Szakértők becslése szerint a szilva a szerbiai gyümölcsfa-állomány kb. 60% -át teszi ki, és nagyjából azonos százalékban vesz részt a teljes gyümölcsstermelésben.

A szilva (*Prunus domestica*) vagy szilvafa a rózsafélék (*Rosaceae*) családjába, a főleg fákat és cserjéket magába foglaló *Prunus* nemzetség *Prunus* alnemzettségébe tartozó fajok összefoglaló neve. Ide tartoznak még az őszibarack, a sárgabarack, a nektarin, a meggy és a cseresznye is. A világon ma több mint 2000 fajta úgynevezett házi szilva létezik, amelyek különböző méretű, ízű, színű és árnyalatú – például kék, zöld, fehér, sárga, piros, narancssárga – fajták keresztezésével jöttek létre.

Szerbiában a szilvát nemzeti gyümölcsnek tekintik, leginkább a híres szilvapálinka miatt, amelyet ezen a vidéken már évszázadok óta készítenek, a szerb szilvapálinka egyike a leghíresebb hazai márkaneveknek. Becslések szerint a teljes termés kb. 80% -ából pálinkát készítenek.

Nálunk május és október között kapható friss szilva, de egész évben megvásárolhatjuk fagyaszta, aszalva vagy feldolgozva slatko, dzsem, kompót és hasonló termékek formájában.

Származás és termelés

A szilva a Kaszpi-tenger partjairól származik, és úgy tartják, hogy a házi szilva a kőkény és a cseresznyeszilva keresztezésével jött létre. Manapság szinte az egész világon termesztik, és az Élelmezési Világszervezet (FAO) adatai szerint 2015-ben megtermelt 512 645 tonnával Szerbia a harmadik helyen állt a világon. Az első helyen Kína áll évi több mint 6 millió tonnával, a második helyen pedig India körülbelül 740 ezer tonnával.

A szilva előkelő helyet foglal el a hazai gyümölcs-termesztésben. Szakértők becslése szerint a szilva a szerbiai gyümölcsfa-állomány kb. 60% -át teszi ki, és hozzávetőlegesen azonos százalékban vesz részt a teljes gyümölcsstermelésben. Kiemelkedő szilvatermelő régió Szerbia nyugati része. A szilvatermesztés ilyen mértékű elterjedése elsősorban az igen kedvező éghajlati és talajviszonyoknak köszönhető, valamint annak, hogy a szilvafa ültetvények telepítése és művelése meglehetősen egyszerű.

Szerbiában a legismertebb szilvafajták a Čačanska rana, Čačanska rodna, Čačanska leptotica, Stanley,



California blue, Ruth Gerstetter, Valjevka, Požegača, Timočanka, Crvena ranka és a Džanarika cseresznyeszilva. Ezek kék és elsősorban friss fogyasztásra szánt asztali fajták. A Stanley aszalásra alkalmas.

Termesztése

A szilva a jó vízgazdálkodású, levegős, mélyrétegű talajt kedveli. Lehetőleg biztosítsunk számára magas humusztartalmú talajt, amely elegendő mennyiségben tartalmaz káliumot és foszfort. A rendszeres és megbízható hozam érdekében a talaj optimumális pH értéke 6,0–7,5 között kell mozognia. A szilvafák a téli mélynyugalmi időszakban akár -30 fok alatti hőmérsékletet is képesek elviselni. Amikor beindul a virágzás, nulla fok feletti hőmérsékletre van szükségük, a hozam minőségét pedig leginkább a nyári hónapok (június, július, augusztus) átlagos hőmérséklete befolyásolja. A legjobb hozam akkor érhető el, ha a szilva fejlődésének ebben a szakaszában az átlaghőmérséklet 18-20 fok.

Egészség

A szilva termése mindössze kb. 40 kalóriát tartalmaz, így alkalmas diétás étkezésre, vízajtó hatásának köszönhetően tisztítja a szervezetet. A szilva B-, C-, E- és K-vitaminban, az ásványi anyagok közül pedig elsősorban káliumban, kalciumban és magnéziumban gazdag. A szilva és a belőle készült élelmiszerek jótékonyan hatnak az emésztőszervekre, valamint a szív- és érrendszerre, hatékonyak bőrbetegségek, memóriaproblémák, szájüregi és fogbetegségek, légzőszervi betegségek, az immunitás csökkenése, reumás betegségek, megfázás és influenza esetén, de a rák egyes fajtáinak kezelésében is segítenek. A friss és aszalt szilva, valamint a szilvakompót egyaránt kiváló vízajtó.

A szilva megtisztítja az ereket a zsíros lerakódásoktól, és mivel erős antioxidáns, a szabadgyökök ellen is hatékony.

A népi gyógyászat szilvapálinka borogatást is alkalmaz lázcsillapításra, ízületi fájdalomra, reumára stb.