

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

Završen osmi „Winterfest“

ŠARM PRAZNIČNE KUPOVINE



Sredinom januara je završen zimski vašar „Winterfest“ koji već osam godina organizuje Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ uz podršku lokalne samouprave grada Subotica. Osmi „Winterfest“, na kojem je na oko 70 štandova učestvovalo oko 90 izlagača, zvanično je otvoren 5. decembra 2018. a završen je 13. januara 2019. godine.

Iako će neki reći da traje duže nego što treba, jer interesovanje publike očekivano pada posle dočeka nove godine, malo je onih koji će osporiti da im bar nekoliko dana nakon zatvaranja ove manifestacije centar grada deluje prazno.

To potvrđuje činjenicu da je ova manifestacija postala događaj bez kojeg bi bilo teško zamisliti božićne i novogodišnje praznike u Subotici. Uz brojne Subotičane, šarm praznične kupovine na „Winterfestu“ privlači i sve više gostiju Subotice, te zimski vašar neosporno doprinosi i promociji turističke ponude regiona.

Rekordan broj zainteresovanih učesnika je organizatore suočio sa novim izazvom, koji je uspešno rešen proširivanjem prostora za izlagače i na deo šetališta Trga republike, na kojem se nalazi spomenik „Svetog Trojstva“. Uz prepun Mali korzo, brojni posetioци su tako dobili još jednu vašarsku „ulicu“, veći izbor i bogatiju ponudu.

Rekonstrukcija pijace u Željezničkom naselju

ZAVRŠENA IZGRADNJA NADSTREŠNICE

Završena je izgradnja nadstrešnice na pijaci u Mesnoj zajednici „Željezničko naselje“, što je bio najobimniji deo planiranih radova. U toku je tehnički prijem obavljenog posla, pa će rekonstrukcija ove male pijace uskoro biti kompletno završena.

Uz nadstrešnicu, pijaca u Željezničkom naselju je opremljena i sa 8 novih tezgi za prodaju voća, povrća i mešovite robe, 2 rashladne vitrine za mlečne proizvode i sveže živinsko meso i kontrolnom vagon.

Kompletna investicija je vredna oko 3,5 miliona dinara, a Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ je sredstva obezbedilo iz vlastitih prihoda.



PIJACE SE PRILAGOĐAVAJU ZAHTEVIMA XXI VEKA!

I proizvođači i prodavci na pijacama već vekovima dobro znaju kako da svoju ponudu učine atraktivnijom i primamljivijom za kupce, ali vreme u kojem živimo im donosi i nove izazove. - Posebnu pažnju treba posvetiti mlađim kupcima koji tek treba da sretnu „svoje“ proizvođače ili prodavce na pijacama i prepoznaju kvalitet proizvoda koje im nude.

Od kako postoje, pijace su bile veza i most između sela i gradova, odnosno ruralnog i urbanog. Možda je to danas, u eri masovne industrijske proizvodnje, trenda ukurupnjavanja poljoprivrednih gazdinstava i brzog razvoja supermarketa, manje vidljivo, ali to je i dalje jedan od najvećih potencijala pijaca.

Samo je na pijacama, još i danas, moguće kupiti povrće ili voće, koje je neki manji povrtar ili voćar uzbrao tog jutra da bi već u toku prepodneva zavšilo na trpezi kupca. Samo na pijacama proizvođač i kupac direktno razgovaraju o kvalitetu, svežini i ceni proizvoda. U svim drugim oblicima organizovane trgovine to je moguće jedino preko posrednika.

Međutim, treba reći da danas nije neobično da kupcima na pijacama sveže voće, povrće i druge životne namirnice nude i klasični trgovci. Ova pojava je jedna od posledica promena u načinu života u XXI veku koje, između ostalog, ne ostavljaju dovoljno vremena vlasnicima poljoprivrednih gazdinstava da sami, ili sa članovima porodice, i proizvode i svakodnevno prodaju svoje proizvode na pijacama.

Ali, pošto se i trgovci (ako isključimo južno voće i deo artikala koji se plasiraju u periodima kada im u regionu nije sezona) značajnim delom snabdevaju kod proizvođača u ruralnom orkuženju gradova u kojima posluju, i oni imaju gotovo iste mogućnosti da kupcima ističu poreklo, svežinu i kvalitet proizvoda iz lokalnog okruženja.

Kako to naglasiti kao prednost, naročito u vreme kada sve više kupaca pokazuje veliko interesovanje za poreklo, način uzgoja ili pripreme, svežinu i kvalitet prehrambenih proizvoda kojima se svakodnevno snabdeva?

Odgovor nije jednostavan niti lako primenjiv, ali svakako podrazumeva deklarisanje, sertifikovanje i brendiranje proizvoda koji se plasiraju na pijacama. U praksi je potvrđeno da na tezgama uvek bolje prolaze proizvodi koji su, uz cenu, označeni na različite načine. Na primer, „domaće“, „neprskano“ ili „futoški kupus“, „zlatiborski kajmak“, „horgoška paprika“ itd.

Rečju, i proizvođači i prodavci na pijacama već vekovima dobro znaju kako da svoju ponudu učine atraktivnijom i primamljivijom za kupce, ali vreme u kojem živimo im donosi i nove izazove.

Naime, iako retka i nedovoljna, sva istraživanja potvrđuju da na pijacama danas pretežno kupuju stariji ljudi (u proseku sa više od 50 godina), te da je „bitka“ za mlade imperativ za opstanak pijačne delatnosti. Mlađa populacija aktuelnih i potencijalnih kupaca na pijacama najčešće traži vredniju hranu koja se može kategorizovati na različite načine, od kontrolisane konvencionalne preko takozvane domaće, do sertifikovane organske proizvodnje.

Toga se ne treba plašiti jer je gotovo svaki danas sertifikovani proizvod sa oznakom geografskog porekla, koji mu garantuje izvornost, kvalitet i regionalnu autentičnost, kupcima prvo ponuđen na nekoj od brojnih pijaca u Srbiji. Među njima je, na primer, i lemšeki kulen iz Svetozara Miletića koji se već nekoliko godina može kupiti na Mlečnoj pijaci.

Zato mlađim kupcima, uglavnom već naviklim da kupuju u supermarketima, treba posvetiti posebnu pažnju i prilagođavati se njihovim potrebama i zahtevima. Oni tek treba da sretnu „svoje“ proizvođače ili prodavce na pijacama i prepoznaju kvalitet proizvoda koje im nude. Deklaracija na kojoj će biti označeno poljoprivredno gazdinstvo koje je proizvelo krompir, na primer, makar bila i na džaku iz kojeg se prodaje, značajna je za ove kupce, naročito ako se uz mesto proizvodnje nađe i nekoliko podataka o vrsti krompira o kojem je reč, upotrebi pesticida tokom uzgoja i slično.

To je, naravno, tek početak. Ambiciozniji i posvećeniji proizvođači i prodavci će prvo brendirati svoje prodajno mesto, a vremenom i proizvode. Neki će ići korak dalje, oglašavati se na društvenim mrežama, organizovati promocije i degustacije svojih proizvoda itd. To su zahtevi vremena koje danas živimo.

Ono što ne treba menjati, jer je jedna od najznačajnijih karakteristika pijaca, jeste iskren i pošten odnos proizvođača i prodavaca prema kupcima, koji u prvi plan ističe kvalitet proizvoda koji se nude na ovim prostorima.

To je konstanta koja pijacama garantuje budućnost!



Lemeški kulen iz Svetozara Miletića

PROIZVODI SA OZNAKOM GEOGRAFSKOG POREKLA U SRBIJI

U Zavodu za intelektualnu svojinu Srbije registrovano je 69 proizvoda sa oznakom geografskog porekla, među kojima je, pored domaćih, i nekoliko iz Hrvatske, Češke i Crne Gore. Oznaka geografskog porekla štiti dva obeležja nekog proizvoda - ime i geografsku oznaku.

Ime porekla je geografski naziv zemlje ili područja, odnosno lokaliteta sa kojeg proizvod potiče, čiji su kvalitet i posebna svojstva isključivo ili bitno uslovljeni geografskom sredinom. Geografska oznaka obeležava proizvod po poreklu zemlje ili područja.

Zanimljivo je da su prva dva proizvoda sa zaštićenom oznakom geografskog porekla u Srbiji bila vina „dingač” i „postup” iz Hrvatske, koja su registrovana još 1986. godine. Desetak godina kasnije zaštićeni su i užička goveđa i svinjska pršuta i slanina, a potom je geografsko poreklo priznato i sremskim mesnim prerađevinama – kulenu, domaćoj kobasici i salami.

Među registrovanim proizvodima sa oznakom geografskog porekla su i požarevačka kobasica, čaj sa Rtnja, kačkavalj iz Krivog vira, ovčiji, koziji i kravli sir sa Homolja, vino „banatski rizling” iz Vršca, vino „jagodinska ružica”, pivo „šampion” iz Vršca, četiri vrste piva „badvajzer” iz Buđevica u Češkoj, tri destilata od grožđa pod imenom „Kosovovina” sa Korova i Metohije, kavijar iz Kladova, voda „vrnjci”, apatinsko „jelen” pivo, crnogorska vina „krstač”, „vranac”, „sovinjon”, „kaberne”, „merlo” i „šardone” i mineralna voda „akva heba” iz Bujanovca.

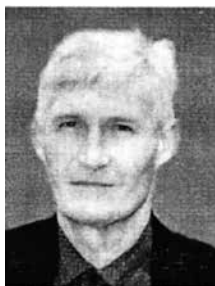
Oznake geografskog porekla imaju i pirotski ćilimi, njeguška pršuta, ručno pletena odeća „Sirogojno” iz Užica, voda „duboka” („Bambi”, Požarevac), vino „krokan” sa Bisernog ostrva kod Novog Bečeja, voda „knjaz Miloš” iz Arandelovca, crnogorska lozova rakija iz Podgorice, petrovska klobasa (Bački Petrovac), leskovačko meso za roštilj, valjevski duvan čvarci, vino „bermet” iz Sremskih Karlovaca, kačkavalj iz Svrljiga, „karlovački rizling” iz Petrovaradina, sveži i kiseli kupus iz Futoga, med iz Homolja, malina iz Arilja, belmuž iz Svrljiga, damast iz Bezdana, kačkavalj sa Stare planine, domaći ajvar iz Leskovca.

Među zaštićenim proizvodima ove vrste su i lipov med sa Fruške gore, med iz Kačera u Šumadiji, ovčiji, kravli sir i jagnjetina iz Sjenice, kačkavalj od kravljeg mleka iz Pirota, sirevi iz Sombora i sa Zlatara (Božetići), šaran iz Ečke, lemeški kulen iz Svetozara Miletića i šunka iz Vršca.



IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obaveštavamo čitaoce
Informatora da je



Ivan Gunić
(1962 – 2018)

višegodišnji korisnik usluga JKP „Subotičke
pijace”, preminuo u 57. godini života.
Neka počiva u miru!

IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obaveštavamo čitaoce
Informatora da je



Varga András
(1944 – 2018)

višegodišnji korisnik usluga JKP „Subotičke
pijace”, preminuo u 75. godini života.
Neka počiva u miru!

Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla

LIMUN

Zbog obilja vitamina C, A, B1 i B6, kao i minerala kao što su kalijum, kalcijum, magnezijum, fosfor i mangan, limun se koristi i u prevenciji različitih vrsta bolesti, naročito prehlade i gripa.

Limun (latinski Citrus x limon) je drvo iz roda Citrus, a isto ime nosi i njegov opšte poznat plod koji se u celom svetu smatra jednom od najzdravijih namirnica. Limun je nastao kao produkt davnih i različitih ukrštanja citrusa, ali već vekovima uspeva kao samostalna biljka. Limun ima široku primenu u ishrani ljudi, nezamenjiv je sastojak raznih kulinarskih specijaliteta, a prepoznatljiviji kiseli ukus soka ovog voća je ključni sastojak svetski popularne limunade ili, na primer, kolača od limuna. Zbog obilja vitamina C, A, B1 i B6, kao i minerala kao što su kalijum, kalcijum, magnezijum, fosfor i mangan, limun se koristi i u prevenciji različitih vrsta bolesti, naročito prehlade i gripa.

Poreklo i proizvodnja

Iako nema preciznih podataka o poreklu ove biljke, smatra se da limun potiče sa severo-istoka Indije, a kao mesta porekla pominju se i Burma i Kina. Limun se u Evropi počeo upotrebljavati tokom antičkog Rima (II vek). Smatra se da su prvi zasadi limuna, sredinom XV veka, postojali u Đenovi (Italija), a zahvaljujući brojnim putovanjima Kristofera Kolumba, limun je 1493. godine stigao i do Severne i Južne Amerike. Veruje se da su španska osvajanja širom Novog sveta dorinela širenju semena ove biljke.

Danas su najveći proizvođači limuna Indija, Meksiko, Kina, Argentina, i Brazil. Ovih pet zemalja učestvuju sa oko 60% udela u proizvodnji limuna u svetu.

Zanimljivosti

Limun je nezamenjiv kod lečenja skorbuta, što su znali čak i antički pomorci koji su na svako daleko putovanje nosili sa sobom zalihe limuna. To su potvrdili i ekperimenti Džejsma Linda, koji je 1747. godine mornarima koji su oboleli od skorbuta dodavao sok od limuna u ishranu, mada vitamin C tada još nije bio poznat.

Limun ima još niz zanimljivih i važnih svojstva koja su otkrivana kroz vekove. Na Siciliji, koja je imala velike probleme sa snabdevanjem pitkom vodom, vekovima se u sve zalihe vode stavljaju sveže polovine limuna. Ljudi su to radili verujući da limun dezinfikuje i čuva vodu. Možda iz tog prastarog običaja proizlazi današnja navika da se voda poslužuje sa reznjem limuna.



Zdravlje

Limun je jedna od najkorisnijih namirnica jer pruža zaštitu od velikog broja bolesti. Pun je nutrijenata i sadrži bioflavonoide, pektin, folnu kiselinu, vitamine C, A, B1, B6, kalijum, kalcijum, magnezijum, fosfor i mangan. Sok od limuna povoljno deluje na rad jetre, creva, želuca, imunog, nervnog i kardiovaskularnog sistema. Svakodnevna upotreba limuna u ishrani može sprečiti bolesti poput laringitisa, bronhitisa, gripe, prehlade, artritisa, visokog krvnog pritiska, bakterijskih infekcija, bubrežnih i žučnih kamenaca.

Limunska kiselina neutrališe otrovne materije i njihovo delovanje u organizmu, olakšava probavu i ubrzava razlaganje masti. Oko 100 grama limuna pokriva oko 70% dnevnih potreba za vitaminom C kod odraslih osoba.

	OČNA KUĆA
	optika i ordinacija na jednom mestu
	551-045
	Subotica Maksima Gorkog 20
KOD GLAVNE POŠTE	