

## Planovi razvoja JKP „Subotičke pijace“

### ZAVRŠAVA SE IDEJNO REŠENJE NOVE GRADSKJE PIJACE

*Nova gradska pijaca će biti centralno mesto za snabdevanje Subotičana kvalitetnim i svežim životnim namirnicima, ali i prostor otvoren za promociju i prodaju domaće hrane, gastronomskih specijaliteta, rukotvorina, suvenira i slično, koji treba da obogati gradsku turističku ponudu.*

Izrada idejnog rešenja i geotehničkog elaborata za izgradnju gradske pijace u Subotici je u završnoj fazi. Stručnjaci Arhitektonsko-građevinskog instituta iz Novog Sada, koji je dao najpovoljniju ponudu za ovaj posao, ovih dana rade na pripremi prezentacije idejnog rešenja koje su pripremili u saradnji sa članovima radne grupe iz Subotice.

Projektni zadatak koji je postavljen pred autore idejnog rešenja je da Subotica, na mestu današnje Mlečne pijace, dobije savremenu i dobro opremljenu gradsku pijacu, koja će se izgledom uklopiti u ambijentalno okruženje objekta u čijoj se neposrednoj blizini nalazi, kao što su Sinagoga i Gradski muzej, na primer. Tim pre jer se planovi razvoja Javnog komunalnog preduzeća „Subotičke pijace“ baziraju na ideji da se pijace, opremljenošću, izgledom i atraktivnošću ponude, prilagode zahtevima vremena. Istovremeno, treba da sačuvaju što više prepoznatljivih karakteristika i specifičnosti pijačne prodaje koja, uz neosporni značaj za snabdevanje građana svežim životnim namirnicima, ima i veliki turistički potencijal.

Izgradnja novog objekta treba da reši niz ograničenja sa kojima se danas suočavaju i prodavci i kupci na ovoj pijaci. Prvenstveno kada je reč o infrastrukturi i pijačnoj opremi, odnosno uslovima za rad na njoj, ali i sa problemima vezanim za snabdevanje pijace robom, parkirng prostorima itd.

Nova gradska pijaca treba da bude u funkciji snabdevanja Subotičana kvalitetnim i svežim namirnicima iz

ruralnog okruženja, ali i da obezbedi da domaća hrana, gastronomski specijaliteti, rukotvorine i slično, budu na atraktivan i kvalitetan način dostupni i brojnim gostima Subotice, odnosno da obogati turističku ponudu.



U skladu sa dogovorom nadležnih organa i institucija lokalne samouprave i JKP „Subotičke pijace“, nova gradska pijaca treba da se gradi na mestu postojeće Mlečne pijace na Trgu Jakaba i Komora. Buduća gradska pijaca će biti zatvoreni objekat sa nekoliko celina, između kojih postoje takozvane tople veze, odnosno sa sadržajima prilagođenim savremenim potrebama razvoja pijačne delatnosti.

Za primarne sadržaje buduće pijace radiće se nova rešenja prodajnih prostora, prilagođena zahtevima vremena. To se naročito odnosi na celinu u kojoj svoje proizvode i usluge treba da punude ugostitelji, poslastičari, proizvođači regionalnih brendova domaće i organske hrane, vinari, zanatlije itd.

Prezentacijom idejnog rešenja nove gradske pijace, JKP „Subotičke pijace“ će najaviti najznačajniji deo planova razvoja preduzeća, koje ima za cilj da sačuva i unapređuje pijačnu delatnost kao važan segment ekonomskog i društvenog miljea Subotice.

#### U ovom broju

### PIJACE NOVOG DOBA

Najveća zatvorena pijaca u Budimpešti (Mađarska) je Centralna pijaca (Nagyvásárcsarnok), koja se nalazi na kraju čuvene Vaci ulice i u neposrednoj blizini Mosta slobode sa Peštanske strane. Otvorena je 1897. godine, prostire se na nešto više od 10 hiljada kvadratnih metara, a uz Veliki bazar u Istanbulu (Turska) spada u najveće natkrivene pijace u Evropi.

strana 2

### BEOGRADSKA PIJACA BUDUĆNOSTI

U septembru će biti otvorena nova Palilulska pijaca u Beogradu. Građevinski radovi na objektu koji se prostire na oko 12 hiljada kvadratnih metara trajali su oko dve godine, a kompletna investicija je vredna oko 1,5 milijardi dinara.

strana 3

### OVO MOŽDA NISTE ZNALI O ŠLJIVI

Šljiva ima vodeće mesto u domaćem voćarstvu. Prema procenama stručnjaka šljiva čini oko 60% ukupnog broja svih voćnih stabala u Srbiji, a sa približno istim procentom učestvuje i u ukupnoj proizvodnji voća.

strana 4

# VELIKA CENTRALNA PIJACA - BUDIMPEŠTA

*CNN Travel je Centralnu pijacu u Budimpešti 2013. godine proglasio za najlepšu pijacu Evrope, što potvrđuje njenu atraktivnost i značaj za turističku ponudu glavnog grada Mađarske.*



Najveća zatvorena pijaca u Budimpešti (Mađarska) je Centralna pijaca (Nagyvásárcsarnok), koja se nalazi na kraju čuvene Vaci ulice i u neposrednoj blizini Mosta slobode sa Peštanske strane. Otvorena je 1897. godine, prostire se na nešto više od 10 hiljada kvadratnih metara, a uz Veliki bazar u Istanbulu (Turska) spada u najveće natkrivene pijace u Evropi.

CNN Travel je Centralnu pijacu u Budimpešti 2013. godine proglasio za najlepšu pijacu Evrope, što potvrđuje njenu atraktivnost i značaj za turističku ponudu glavnog grada Mađarske. Posećuju je brojni turisti iz celog sveta, prvenstveno u potrazi za tradicionalnim mađarskim proizvodima različite vrste i gastronomskim specijalitetima.

## Ponuda

Prodajni prostori su raspoređeni na tri nivoa, a svaki je priča za sebe. U suterenu se kupcima nudi ukiseljeno povrće, riba i divljač. Prizemlje je rezervisano za povrće, voće, meso i mesne prerađevine, kao što su mađarske kobasice i salame, pašteta od guščije džigerice, mlevena i sušena začinska paprika, sir, domaća rakija, vina, med ... Na prvom spratu su barovi, restorani i prodavnice zanatskih proizvoda, rukotvorina i suvenira.

Posebnu pažnju većine posetilaca ove velelepne građevine privlače štandovi sa specijalitetima mađarske gastronomije, koji se mogu pojesti na licu mesta, a na velikoj Centralnoj

pijaci u Budimpešti se može naći i veliki izbor začina iz gotovo celog sveta.

Na ovoj pijaci se organizuju i brojne manifestacije među kojima su najpoznatije "Ulica Hungarikum" sa nacionalnim specijalitetima Mađarske i "Dani nacionalnih kuhinja", na kojoj gostuju proizvođači hrane i ugostitelji iz drugih zemalja.

Centralna pijaca u Budimpešti je otvorena svakog dana, sem nedelje, od 6 do 18 časova. Subotom pijaca radi do 15 časova.

## Istorija

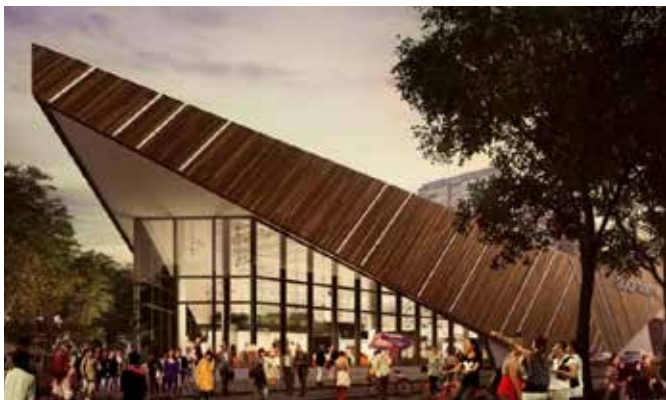
Izgradnja ove velelepne građevine je bila jedna od najvećih investicija koja se vezuje za prvog gradonačelnika Budimpešte, **Karolja Kamermajera**. Zanimljivo je da je Kamermajer u toku gradnje zatražio da se penzioniše, pa je svečanom otvaranju prisustvovao kao običan građanin Budimpešte.

Pijacu je projektovao **Šamuel Pec**, mađarski arhitekta i akademik. Izgrađena je od cigle, natkrivena krovom sa čeličnom konstrukcijom koji krase crepovi čuvene fabrike Žolnai, a ulazne kamene kapije su urađene u stilu neogotike.

Objekat je otvoren 15. februara 1897. godine. Tokom II svetskog rata je značajno oštećen pa pijaca neko vreme nije radila. Tokom 1977. godine je proglašena za spomenik kulture, a obnovljena je 1994. godine.

## Beogradska pijaca budućnosti

# U PALILUSKU PIJACU ULOŽENO 1,5 MILIJARDI DINARA



U septembru će biti otvorena nova Palilulska pijaca u Beogradu. Građevinski radovi na objektu koji se prostire na oko 12 hiljada kvadratnih metara trajali su oko dve godine, a kompletna investicija je vredna oko 1,5 milijardi dinara.

Izgradnju ovog savremenog objekta finansiralo je Javno komunalno preduzeće "Gradske pijace" iz sopstvenih prihoda. Pijaca ima četiri nivoa. Posebne garaže za kupce i prodavce su na dva nivoa, pijačni prostor i market su u prizemlju, a iznad, na četvrtom nivou, nalaze se restorani, kafići i lokali za prodaju suvenira i rukotvorina iz Srbije.

Prema najavama investitora Palilula će biti prva moderna tržnica u Beogradu, kakve imaju razvijeni gradovi poput Kopenhagena, Madrida, Barselone, Londona. Rečju, biće pijaca budućnosti kakvu zaslužuje glavni grad Srbije.



Na osnovu člana 15. stav 1. Odluke o načinu davanja u zakup i na korišćenje poslovnih prostora, tezgi, prodajnih mesta i ostalih objekata koji su u vlasništvu ili pod upravljanjem JKP „Subotičke pijace“, direktor Javnog komunalnog preduzeća „Subotičke pijace“ Subotica, dana 19. jula 2019. godine raspisuje

## OGLAS ZA IZNAJMLJIVANJE SLOBODNIH POSLOVNIH PROSTORA NA "MLEČNOJ PIJACI"

na adresi Trg Jakaba i Komora bb u Subotici

Izdaju se u zakup poslovni prostori koji se nalaze na Mlečnoj pijaci, i to:

- poslovni prostor br. NZP-54-0027 površine 7,5 m<sup>2</sup> na zanatskom delu pijace,
- poslovni prostor br. NZP-54-0028 površine 7,5 m<sup>2</sup> na zanatskom delu pijace,
- poslovni prostor br. NZP-54-0061 površine 11 m<sup>2</sup> na zanatskom delu pijace,
- poslovni prostor br. NMP-54-0007 površine 6 m<sup>2</sup> na mlečnom delu pijace,
- poslovni prostor br. NMP-54-0009 površine 6 m<sup>2</sup> na mlečnom delu pijace,
- poslovni prostor br. NMP-54-0016 površine 6 m<sup>2</sup> na mlečnom delu pijace,
- poslovni prostor br. NMP-54-0601 površine 18 m<sup>2</sup> na mlečnom delu pijace,
- poslovni prostor br. PPP-52-0204 površine 9 m<sup>2</sup> na mlečnom delu pijace.

Cena zakupa poslovnih prostora utvrđena je važećim Cenovnikom preduzeća.

Prostori se mogu pogledati svakog radnog dana od 8 do 11 časova, u prisustvu ovlašćenog lica JKP „Subotičke pijace“ Subotica.

Za sve ostale informacije kontakt osobe su:

Koordinator naplatne službe JKP „Subotičke pijace“  
- gospodin Petar Kuntić

Referent finansijske službe JKP „Subotičke pijace“  
- gospođa Klara Benko.

Telefon: 024/555 -013

DIREKTOR

Dejan Ljubisavljević s.r.

U Subotici, 19.07.2019. godine

## Ovo možda niste znali - pijačna ponuda iz drugog ugla **ŠLJIVA**

*Šljiva ima vodeće mesto u domaćem voćarstvu. Prema procenama stručnjaka šljiva čini oko 60% ukupnog broja svih voćnih stabala u Srbiji, a sa približno istim procentom učestvuje i u ukupnoj proizvodnji voća.*

Šljiva (latinski *Prunus domestica*) je podrod roda *Prunus* iz porodice ruža (*Rosaceae*) kojoj pripadaju breskva, kajsija, nektarina, višnja i trešnja. U svetu danas postoji više od 2.000 vrsta takozvane domaće šljive. Nastale su ukrštanjem raznih sorti, raznih veličina, različitih ukusa i raznih boja i nijansi, kao što su plava, zelena, bela, žuta, crvena, narandžasta...

U Srbiji se šljiva smatra nacionalnim voćem, više zbog nadaleko čuvene rakije šljivovice, koja se na ovim prostorima proizvodi već vekovima i ima status jednog od najznačajnijih srpskih brendova. Procenjuje se da se oko 80% ukupne proizvodnje preradi u rakiju.

Sveža šljiva se kod nas može jesti od maja do oktobra, a smrznuta, sušena ili u proizvodima kao šro su slatko, džem, kompot i slično, dostupna je cele godine.

### **Poreklo i proizvodnja**

Šljiva potiče sa obala Kaspijskog mora, a smatra se da je domaća šljiva nastala hibridizacijom između trnjine i džanarike. Danas se gaji u gotovo celom svetu, a prema podacima Svetske organizacije za hranu (FAO) Srbija je 2015. godine, sa proizvodnjom od 512.645 tona, bila na trećem mestu u svetu. Na prvom mestu je Kina sa preko 6 miliona tona, a na drugom Indija sa oko 740 hiljada tona.

Šljiva ima vodeće mesto u domaćem voćarstvu. Prema procenama stručnjaka šljiva čini oko 60% ukupnog broja svih voćnih stabala u Srbiji, a sa približno istim procentom učestvuje i u ukupnoj proizvodnji voća. Izraziti šljivarski rejon je zapadni deo Srbije, a ovakvoj rasprostranjenosti šljive doprineli su, pre svega, vrlo povoljni klimatski i zemljišni uslovi, a potom i lako podizanje šljivika i uspevanje zasada u ekstenzivnim uslovima gajenja.

Najpoznatije sorte šljive u Srbiji su: Čačanska rana, Čačanska rodna, Čačanska lepotica, Stenlej, Kalifornija blu, Geršteter, Valjevka, Požegača, Timoćanka, Crvena



ranka, Džanarika. Ove sorte su plave i sve su pre svega stone sorte. Stenlej su dobre za sušenje.

### **Uzgoj**

Šljiva voli propusno, lagano i duboko zemljište. Poželjno je da tlo bude humusno i da se u njemu nalaze dovoljne količine kalijuma i fosfora. Za redovan prinos i siguran rod, pH nivo zemljišta treba da bude od 6,0 do 7,5.

U vreme mirovanja, tokom zime, drvo šljive može da podnese i temperature koje idu ispod -30 stepeni. Kada šljiva počne da cveta temperatura bi trebalo da bude iznad nule, a na kvalitet roda najviše utiče prosečna temperatura tokom letnjih meseci (jun, jul, avgust). Najbolji prinosi se ostvaruju kada je srednja temperatura u ovoj fazi proizvodnje šljive od 18 do 20 stepeni.

### **Zdravlje**

Plod šljive sadrži svega oko 40 kalorija pa je pogodan za dijetalnu ishranu, kao diuretik i za čišćenje organizma. Šljiva sadrži vitamin B, C, E i K, a od minerala najviše kalijuma, kalcijuma i magnezijuma. Šljiva i proizvodi od šljive povoljno deluju na organe za varenje, protiv kožnih bolesti, na kardiovaskularni sistem, kod problema sa pamćenjem, kod bolesti usta i zuba, za bolesti organa za disanje, prilikom pada imuniteta, za reumatska oboljenja, kod prehlade i gripa, ali i protiv nekih vrsta raka. Sveže i sušene šljive i kompot od šljiva mogu se koristiti kao diuretik.

Šljiva čisti krvne sudove od masnih naslaga, a deluje i kao moćan antioksidant, protiv slobodnih radikala.

U narodnoj medicini koriste se i obloge od rakije šljivovice, koje pomažu kod skidanja povišene temperature, bolova u zglobovima, reume itd.