

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.: 024/555-013, www.supijace.co.rs, e-mail: direkcija@supijace.co.rs

Zimski vašar

PRIJAVE ZA DEVETI “WINTERFEST” DO 15. OKTOBRA

Prijave izlagača za deveti Zimski vašar “Winterfest” će se primati od 1. do 15. oktobra, saopštilo je Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace”. Ova tradicionalna manifestacija će se održati od 5. decembra 2019. do 13. januara 2020. godine u centru Subotice.

Prijave za učešće na zimskom vašaru mogu podneti samo registrovana pravna lica ili članovi udruženja osnovanih sa ciljem očuvanja tradicije narodnih rukotvorina, promocije različitih zanatskih proizvoda, domaće i organske hrane, kao i gastronomske ponude tradicionalnih jela regiona.

Na ovogodišnjem “Winterfestu” neće biti dopuštena prodaja proizvoda ili pružanje usluga za koje prijavljeni izlagači nisu registrovani, odnosno nisu u direktnoj vezi sa ciljevima organizovanja ove tradicionalne manifestacije.

Kompletne informacije o načinu prijavljivanja i ostalim uslovima, svi zainteresovani mogu dobiti na oficijelnoj internet prezentaciji JKP “Subotičke pijace” na adresi www.supijace.co.rs ili u direkciji preduzeća na adresi Đure Đakovića 23/1 u Subotici.



Kvantaška pijaca

VAŠAR ZIMNICE 12. OKTOBRA

Ovogodišnji „Vašar zimnice“ će se održati 12. oktobra u prepodnevnom časovima na Kvantaškoj pijaci u ulici Mirka Bogovića. Ovaj tradicionalni događaj, koji Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ organizuje 18. put, još jednom će okupiti poljoprivredne proizvođače iz regiona Subotice, ali i drugih delova Vojvodine. Prvenstveno povrtare i voćare, koji će Subotičanima po povoljnim cenama ponuditi jesenje plodove, koji se po tradiciji kupuju pred zimu,

JKP „Subotičke pijace“ očekuju da će „Vašar zimnice“ na Kvantaškoj pijaci imati bogatu ponudu povrća i voća i da će privući veliki broj kako kupaca, tako i prodavaca.

Od 1. oktobra

ZIMSKO RADNO VREME PIJACA

Od 1. oktobra pijace kojima upravlja Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ prelaze na zimsko radno vreme. Prelazak na zimski režim rada počinje prvog dana oktobra, a završava se 31. marta.

U toku ovog perioda pijace će svim radnim danima i subotom raditi od 6 do 15 časova, a nedeljom i državnim praznicima od 6 do 13 časova.



PIJACA NA TRGU MARSA – SEGEDIN

Najveća segedinska pijaca, na poznatom Trgu Marsa, izgrađena je u periodu od 2005. do 2010. godine. U ovaj savremeni kompleks je uloženo oko 7,5 miliona EUR, odnosno oko 25 milijardi forinti



Segedin (Mađarska), jedan od najboljih gradova u regionu, od 2010. godine ima pijacu novog doba na Trgu Marsa. Idejno rešenje za ovu pijacu je nastalo 1996. godine, kada je Segedin raspisao konkurs za uređenje Trga Marsa sa namerom da ga pretvori u javni prostor koji podrazumeva rekonstrukciju postojeće pijace i mini sajmišta, odnosno njihovo prilagođavanje novim potrebama grada.

U kompleks objekata na poznatom Trgu Marsa, koji je izgrađen u periodu od 2005. do 2010. godine, investirano je oko 7,5 miliona EUR, odnosno oko 25 milijardi forinti. Značajan deo sredstava obezbeđen je iz fondova Evropske Unije, a u izgradnju ove savremene pijace uložila je i lokalna samouprava Segedina, a jedan deo i sami prodavci.

Pijačna delatnost se obavlja u tri zatvorene hale i na otvorenom prostoru natkrivenom tendama, a kompleks na Trgu Marsa ima i parking koji se prostire na 13 hiljada m² i park na oko 7 hiljada m². Prostor namenjen pijačnoj delatnosti je na ukupno 9.580 m², na njemu je 557 tezgi i prodajnih prostora.

U velikoj hali, na 5.380 m², prodaje se sveže voće i povrće, a u dve manje hale (Ana i Irena) hrana životinjskog porekla i roba široke potrošnje. Velika hala je dugačka 123 metra. Kompletna krovna konstrukcija je od punog drveta, što u unutrašnjosti daje toplinu, a pojednotavljena fasada od opeke se lepo uklopila u kompletan eksterijer prostora.

PIJACA SA PARKOM

Jedna od posebnih zanimljivosti kompleksa na Trgu Marsa je park koji se prostire na 6.900 m². Dizajniran je u sklopu ideje da ceo trg treba da bude javna površina sa bogatim sadržajima za društveni život stanovnika Segedina i gostiju grada. S obzirom na prometnost okolnih saobraćajnica, cilj je bio i da se ovaj prostor, ogradom i zelenilom zaštiti od prašine i buke.

Deo zelenila posaden je i na krovu još jedne hale u okviru kompleksa, koja je nekada korišćena kao sajamski prostor, a danas je namenjena drugim sadržajima.

Deo tezgi za voće i povrće je smešten i na otvoren prostor ovog velikog kompleksa, natkriven tendama i namenjen prodaji svežeg voća i porća i cveća.

Pijaca je otvorena svakog dana od četiri sata ujutro. Od ponedeljka do petka radi od 04 do 18 časova, a subotom i nedeljom od 04 do 15 časova.

Pijacom upravlja preduzeće „Szegedi Városkép és Piac“ koje tokom cele godine organizuje niz različitih događaja, promocija, gastro festivala i slično, kako na Trgu Marsa tako i u drugim delovima Segedina koje posećuje veliki broj žitelja ovog grada, ali i brojnih turista.



Pijaca na Trgu Marsa je danas sastavni deo turističke i gastro ponude Segedina, koji zahvaljujući arhitekturi, kulturi, gastronomiji i brojnim manifestacijama privlači na stotine hiljade turista.



Menadžment preduzeća aktivno promoviše ponudu, naglašavajući da se na ovoj pijaci kupuje sveže i zdravije voće i povrće, direktno od proizvođača. Značajan deo kampanja usmeren je na mlade ljude i porodice kojima se organizuju posebni događaji, gotovo po pravilu vezani za neki sezonski proizvod koji se može kupiti na pijaci.

Radno vreme pijace je prilagođeno i kupcima i prodavcima. Rano otvaranje kapija, u četiri sata ujutro, prvenstveno je namenjeno prodavcima, većinom vlasnicima poljoprivrednih gazdinstava, koji nude sezonsko voće i povrće, kako bi se mogli na vreme pripremiti za prodaju. Pijaca se zatvara u 18, jer veliki broj potencijalnih kupaca radi do 16 časova.



Registracija objekata za proizvodnju i promet hrane životinjskog porekla

DONET NOVI PRAVILNIK

Od 1. septembra na snagu je stupio "Pravilnik o registraciji, odnosno odobravanju objekata za proizvodnju i promet hrane životinjskog porekla" kojim je kompletiran set propisa koji omogućuje malim proizvođačima da registruju proizvodnju i prodaju hranu životinjskog porekla na svom gazdinstvu, pijaci, dostavom na kućnu adresu kupca ili u maloprodajnim objektima.

Ovim pravilnikom bliže se regulišu uslovi za registraciju odnosno upis u registar i objekata za proizvodnju malih količina hrane životinjskog porekla, koji je definisan kao „objekat za proizvodnju primarnih proizvoda životinjskog porekla i prerađenih proizvoda životinjskog porekla u malim količinama, koje služe za snabdevanje potrošača, koji se registruje, odnosno odobrava u skladu sa posebnim propisom“.

Uslovi za male proizvođače definisani su "Pravilnikom o malim količinama primarnih proizvoda koje služe za snabdevanje potrošača, području za obavljanje tih delatnosti, kao i odstupanja koja se odnose na male subjekte u poslovanju hranom životinjskog porekla" koji je Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donelo po ugledu na propise Evropske unije. Pravilnik je na snazi od 1. januara 2018. godine, a ima za cilj da olakša proizvodnju u malim proizvodnim kapacitetima, odnosno smanji finansijska opterećenja i administrativne prepreke kroz odstupanje u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata.

Svi zainteresovani oba pravilnika mogu pogledati na sajtu Uprave za veterinu pri Ministarstvu poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva na adresi <http://www.vet.minpolj.gov.rs/sr/dokumenti/pravilnici>.

IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obaveštavamo čitaoce Informatora da je



Robert Pišpek (Püspök Róbert)
(1976 – 2019)

bivši radnik JKP „Subotičke pijace“,
preminuo u 44. godini života.
Neka počiva u miru!

Ovo možda niste znali - pijačna ponuda iz drugog ugla

KARFIOL

Uz antioksidante, kojih karfiol ima u izobilju, ovo povrće sadrži i vitamin C, a kombinacija ova dva svojstva daje mu "moć" da sačuva ljudski organizam od bolesti.

Karfiol (latinski *Brassica oleracea* var. *botrytis*) vodi poreklo iz oblasti oko Sredozemnog mora. Karfiol je jednogodišnja kupusnjača, pripada grupi najkvalitetnijeg povrća kod koga se za ishranu koristi nerazvijena zbijena cvast ("glava" ili „ružičica“) najčešće bele boje. Karfiol karakteriše zadebljalo i skraćeno stablo i sočna drška cvasti, zbog koje se i uzgaja. Cvast se koristi u ishrani ljudi, a može se jesti sveža, kuvana ili ukiseljena. Jestivi delovi sadrže obilje sirovih proteina, a tu su i esencijalne aminokiseline, vitamin C, vitamina B2, gvožđe i fosfor. Energetska vrednost karfiola je mala (98 kJ), pa se preporučuje u dijetalnoj ishrani.

Poreklo i upotreba

Smatra se da je karfiol nastao od divlje vrste kupusa u Maloj Aziji i Grčkoj. Spada u red takozvanih kupusnjača, a njegova visoka hranjiva vrednost i prijatan ukus svrstavaju ga među kulinarske delikatese. U ishrani se koristi sirov (salata), kuvan (supa ili čorba), pržen ili pohovan, (kao prilog jelima), ali i ukiseljen, odnosno kao zimski salata ili turšija.

Svež karfiol se na našem tržištu može naći uglavnom od sredine jeseni do kraja zime, ali je zahvaljujući plastenicima i staklenicima dostupan gotovo cele godine.

Proizvodnja

Karfiol je biljka umerene klime. Seme klija na minimalnoj temperaturi od 1 °C, dok je optimalna temperatura za rast od 10 do 20 °C. Na temperaturama preko 25



°C, pri maloj vlažnosti vazduha i zemljišta, dobija se slabiji kvalitet proizvoda. Karfiol nije otporan na niske temperature kao kupus. Najviše mu odgovara sveže i vlažno podneblje. Toplo i suvo vreme ometa formiranje „ružičice“, pa u takvim uslovima one ostaju sitne i nerazvijene. Zato se karfiol na našim prostorima gaji kao rani prolećni ili kasni jesenji usev. Ova biljka ima velike zahteve za vlagom u zemljištu, oko 80 % od poljskog vodnog kapaciteta i vlažnosti vazduha od 85 do 90 %. Za uspešnu proizvodnju treba obezbediti redovno navodnjavanje useva. Karfiol traži plodna, topla i rastresita zemljišta, neutralne reakcije (6,5-7,2 pH). Karfiol treba da se gaji u plodoredu sa drugim kulturama, a na istu površinu može doći posle 4 do 5 godina.

Zdravlje

Karfiol se svrstava se u jednu od najlekovitijih biljki. Brojna istraživanja su povrdila da ima veoma značajnu ulogu u prevenciji bolesti kao što su karcinoma dojke, debelog creva, pluća, jajnika i bešike. Uz antioksidante, kojih karfiol ima u izobilju, ovo povrće sadrži i vitamin C, a kombinacija ova dva svojstva daje mu "moć" da sačuva ljudski organizam od bolesti.

Karfiol ima veoma važnu ulogu i u prevenciji srčanih oboljenja. Sto grama ovog povrća sadrži 80% dnevne količine magnezijuma koji ljudsko telo treba da primi, što ga čini velikim čuvarom ljudskog srca. Karfiol je bogat i folnom kiselinom, koja mu takođe pomaže da preventivno utiče na kardiovaskularne bolesti.

U lekovita svojstva ove biljke spada i pozitivan uticaj na reumatska oboljenja i bolove prouzrokovane njima. Karfiol preventivno deluje i na multiplu sklerozu, kao i na njen dalji razvoj, ukoliko bolest već postoji.

Poslednjih nekoliko godina je izuzetno popularan i kod osoba koje žele da smršaju, jer ubrzava metabolizam i izbacuje toksine iz organizma.