

Osnivač Informatora JKP „Subotičke pijace“. Izdaje i štampa Grafičko preduzeće „Grafoprodukt“. Odgovorni urednik Savo Duvnjak. Prevod na mađarski jezik: Kéménczy 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



Praznična akcija Preduzetničkog centra Subotica na Mlečnoj pijaci

PROMOCIJE, DEGUSTACIJE I – DŽEZ!

Zahvaljujući novo otvorenom Preduzetničkom centru Subotica, deo praznične atmosfere se krajem decembra mogao doživeti i na Mlečnoj pijaci. Uz promocije i degustacije organskih proizvoda, domaće hrane, sokova, vina i piva, Preduzetnički centar je 29. decembra na centralnoj gradskoj pijaci organizovao i koncert džez sastava „Gordanov bluz geto“.

Ovaj jedinstveni centar nedavno je otvoren kako bi posetiocima, na jednom mestu, predstavio i ponudio proizvode organskih poljoprivrednih proizvođača i proizvođača domaće hrane. Od 27. do 29. decembra posetioci i kupci na Mlečnoj pijaci su imali priliku da ovde probaju i uz popust kupuju niz domaćih proizvoda.

Degustaciju vina iz regiona Subotičko-horgoške pešcare organizovala je Konoba Kujundžić, Pivara „Patuljak“ je po promotivnim cenama posetiocima Mlečne pijace ponudila nekoliko vrsta svojih zanatskih piva, a matične sokove Ana Dolovac sa organskog poljoprivrednog gazdinstva iz Futoga.

Tokom praznične akcije Preduzetničkog centra Subotica pod nazivom „Vikend degustacija i promocija“, popuste i de-

gustaciju obezbedili su i poljoprivredno gazdinstvo Zorice i Petra Radišić iz Čuruga za sireve „Farmer“, proizvođači kozijeg sira „Sirbor“ iz Koluta kod Sombora i proizvođači beskvasnog hleba od celog zrna spelte sa organskog poljoprivrednog gazdinstva Sabolča Tružinskog iz Njegoševa kod Bačke Topole.

Mnogi Subotičani već znaju da se u stalnoj ponudi „Preduzetničkog centra Subotica“, mogu naći sertifikovani organski proizvodi proizvođača kao što su Arpad Čikoš (Totovo Selo), Sabolč Tružinski (Njegoševo), Dušanka Đukić (Zrenjanin) i Ana Dolovac (Futog), a tu su i poljoprivredna gazdinstva Radoslav Sente (Pačir) i Kristina Kunji (Subotica) koji se bave preradom voća i povrća.

„Preduzetnički centar Subotica“ pokrenuo je Klaster kreativnih industrija Vojvodine u okviru svojih aktivnosti vezanih za promociju i podršku preduzetnika u saradnji sa JKP „Subotičke pijace, Poslovnim udruženjem „Pijace Srbije“ i Udruženjem „Terraš“.

TURISTIČKI POTENCIJAL SUBOTIČKOG "WINTERFESTA"

U Hrvatskoj i Mađarskoj božićni vašari su značajne turističke manifestacije u koje se mnogo ulaže. Zagreb je laskavu titulu najbolje evropske destinacije poneo čak tri puta (2016, 2017. i 2018. godine) a Budimpešta je pobednik u 2020. godini.



Subotica

Deveti zimski vašar "Winterfest" je završen 14. januara. I ovoga puta prazničnu atmosferu i dobru posetu "Winterfest" je imao prvenstveno zahvaljujući Subotičanima koji rado dolaze u centar grada da prošetaju, popiju kuvano vino, pojedju neki od gastronomskih specijaliteta i kupuju domaću hranu, rukotvorine, proizvode starih zanata, božićne i novogodišnje poklone i sl.

Zato je za proteklih devet godina ova manifestacija postala neizostavni deo gradske predpraznične i praznične atmosfere, a nagovestila je i da ima veliki potencijal za razvoj.

Prvenstveno kao turistička atrakcija, koja će doprineti da ponuda hotelijera i restoratera iz Subotice i sa Palića za božićne i novogodišnje praznike bude bogatija i sadržajnija, te da gostima iz zemlje i inostranstva obezbedi više mogućnosti za provod i zabavu.

Uz tradiciju i stalne posetice, "Winterfest" danas ima i zavidan broj kvalitetnih učesnika, od kojih je većina ovde svake godine. Sve više ih dolazi i iz drugih gradova Srbije, što doprinosi kvalitetu ponude i omogućuje posetiocima da biraju šta će kupiti, popiti ili pojesti. To potvrđuje činjenica da je na devetom "Winterfestu" učestvovalo više od sedamdeset izlagača, te da se i ovoga puta tražilo "mesto više".

O potencijalima subotičkog "Winterfesta" na posredan način govori i nekoliko primera iz naše zemlje i regiona. Najbliži je u Novom Sadu, koji se može pohvaliti da se krajem prošle godine, "Novosadski Winterfest" našao među najboljim božićnim marketima u Evropi prema izboru internet portala Evropske destinacije (European Destinations), koji radi u saradnji sa Evropskom komisijom.

U dve susedne zemlje, Hrvatskoj i Mađarskoj, božićni vašari su veoma značajne turističke manifestacije u koje

se mnogo ulaže. Zagreb je laskavu titulu najbolje evropske destinacije poneo čak tri puta (2016, 2017. i 2018. godine) a Budimpešta je pobednik u 2020. godini. Krajem prošle godine u izboru za najbolji zimski vašar je učestvovalo više od 280.000 posetilaca internet portala European Best Destinations (www.europeanbestdestinations.com), što je svojevrsna potvrda interesovanja publike za manifestacije ove vrste.

Uz standardno dobru ponudu gastronomskih specijaliteta i toplih napitaka, prvenstveno kuvanog vina, svi veliki evropski zimski vašari imaju bogate prateće programe. Organizatori zimskog vašara u Budimpešti su, na primer,

NAJBOLJI BOŽIĆNI VAŠAR U BUDIMPEŠTI

Internet portal "Najbolje evropske destinacije" (European Best Destinations) proglasio je budimpeštanski božićni vašar za najbolji u Evropi u 2020. godini. U konkurenciji za titulu su bili i zimski vašari u Beču (Austrija), Gdanjsku (Poljska), Briselu (Belgija), Monbelijaru (Francuska), Bazelu (Švajcarska), Mecu (Francuska), Klužu (Rumunija), Valkenburgu (Holandija), itd.

Prošle godine je po prvi put u trku za najbolje ušao i "Novosadski Winterfest", prvi zimski vašar iz Srbije koji se našao na top listi 20 najboljih destinacija ove vrste u Evropi.



Budimpešta

U dosadašnjim izborima prestižan status najboljeg evropskog božićnog vašara imali su Strazbur (Francuska) i Zagreb (Hrvatska) sa po tri pobede i Talin (Estonija) i Budimpešta (Mađarska) sa po jednom titulom.



Novi Sad

prošle godine uz montažno klizalište obezbedili i jedinstvenu 3D rasvetu, gotovo svakodnevno organizovali koncerte, radionice za decu i humanitarne akcije različite vrste. Posebnu pažnju, ali i svojevrsno priznanje publike, privukla je ekološka akcija u kojoj su učestvovali svi učesnici i posetioci vašara jer su korišćene isključivo čaše, tanjiri, pribor za jelo i vreće za otpad koje se mogu reciklirati.

Primeri gradova kao što su Budimpešta, Zagreb, Novi Sad, odnosno niz drugih evropskih destinacija, navode na zaključak da se reklamne kampanje za turističku ponudu mogu uspešno raditi ulaganjima u manifestacije ove vrste. Uz izbor najboljeg zimskog vašara, portal Najbolje evropske destinacije značajno doprinosi promociji turističko-ugostiteljske ponude lokacija na kojima se ovi događaji organizuju.

Naredni subotički "Winterfest" će obeležiti destogodišnjicu postojanja pa će to biti prilika da organizatori, Javno komunalno preduzeće "Subotičke pijace" i Grad Subotica, obogate sadržaj ove manifestacije nizom pratećih programa koji će biti atraktivni kako za Subotičane, tako i za goste Subotice i Palića. Zimski vašar "Winterfest" je veliki potencijal turističke ponude regiona pa ga treba sadržajno profilisati i u tom pravcu.

IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obaveštavamo čitaoce Informatora da je



Dejan Kampel
(1982 – 2020)

višegodišnji korisnik usluga JKP „Subotičke pijace“, preminuo u 38. godini života.
Neka počiva u miru!

Na osnovu člana 15. stav 1. Odluke o načinu davanja u zakup i na korišćenje poslovnih prostora, tezgi, pijačnih mesta i ostalih objekata koji su u vlasništvu ili pod upravljanjem JKP „Subotičke pijace“, direktor Javnog komunalnog preduzeća „Subotičke pijace“ Subotica, dana 3. januara 2020. 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-54-0002 površine 7,5 m² na zanatskom delu pijace,
- poslovni prostor br. NZP-54-0008 površine 7,5 m² na zanatskom delu pijace
- poslovni prostor br. NZP-54-0022 površine 7,5 m² na zanatskom delu pijace,
- poslovni prostor br. NZP-54-0031 površine 7,5 m² na zanatskom delu pijace,
- poslovni prostor br. NZP-54-0033 površine 7,5 m² na zanatskom delu pijace
- poslovni prostor br. NMP-54-0007 površine 6 m² na mlečnom delu pijace,
- poslovni prostor br. NMP-54-0009 površine 6 m² na mlečnom delu pijace,
- poslovni prostor br. NMP-54-0016 površine 6 m² na mlečnom delu pijace,
- poslovni prostor br. NMP-54-0601 površine 18 m² na mlečnom delu pijace,
- poslovni prostor br. NMP-54-0601-5 površine 11 m² na mlečnom delu pijace
- poslovni prostor br. PPP-52-0204 površine 9 m² na mlečnom delu pijace.

Cena zakupa poslovnih prostora utvrđena je važećim Cenovnikom preduzeća.

Prostori se mogu pogledati svakog radnog dana od 8⁰⁰ do 11⁰⁰, u prisustvu ovlašćenog lica JKP „Subotičke pijace“ Subotica.

Za sve ostale informacije kontakt osobe su:

Koordinator naplatne službe JKP „Subotičke pijace“ – gospodin Andor Kiss

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

Telefon: 024/555-013

U Subotici, 03.01.2020. godine
direktor

JKP „Subotičke pijace“

Dejan Ljubisavljević, dipl.ecc.

Ovo možda niste znali - pijačna ponuda iz drugog ugla

KIM

Semenke kima su bogat izvor antioksidansa, a ovaj aromatični začin sprečava gasove i mučninu, pospešuje varenje i snižava nivo lošeg holesterola u krvi.

Plod kima (*latinski Carum carvi*), aromatičnog, prijatnog i pomalo ljutkastog ukusa, najčešće se upotrebljava kao začin u kulinarstvu, naročito tokom pripreme takozvane "teške" hrane kao što su jela od pasulja, krompira ili kupusa, a čest je začin i raznim pecivima. Dobro je poznat i u tradicionalnoj, narodnoj medicini jer se vekovima koristi kao pomoćno sredstvo za podsticanje apetita, olakšavanje varenja, smanjenje nadutosti i grčeva u stomaku.

Poreklo i proizvodnja

Kim je jedan je od najstarijih poznatih začina. Poreklom je iz Azije, a plodovi ove jednogodišnje ili dvogodišnje biljke nađeni su iskopinama starim preko pet hiljada godina. Poznavali su ga i koristili arapski lekari, odakle je prenet u Evropu. Gaji se u mnogim zemljama, a najviše u Holandiji, koja je najveći svetski izvoznik, a među velike proizvođače kima spadaju i Rusija, Poljska i Nemačka. U Srbiji se uglavnom gaji u Vojvodini.

Uzgoj

Kim uspeva u različitim uslovima, od ravničarskih do brdskih oblasti. Ova biljka traži otvorena i sunčana mesta, a može se uspešno gajiti na skoro svim tipovima zemljišta. Najbolje prinose daje na plodnom, humusom bogatom zemljištu. Dobro podnosi niske temperature, čak i do minus 25° C, a godišnja količina padavina potrebna za uspešno gajenje kima iznosi oko 600 mm. Kim se seje u martu, a seme niče za oko tri nedelje.



Plodovi kima sazrevaju neravnomerno, pa je teško odrediti početak žetve. Kosi se kada oko 50% plodova ima sivomrku boju, što je obično krajem juna. Posle žetve plodovi se rašire u tankom sloju i suše na promaji. Osušeni plodovi se pakuju u višeslojne papirne vreće i čuvaju zaštićeni od svetlosti.

Zdravlje

Semenke kima su bogate proteinima, ugljenim hidratima, zasićenim i nezasićenim masnim kiselinama, vitaminima A, C, E i folnom kiselinom. Sto grama ovog začina sadrži 375 kalorija. Kim obiluje dijetetskim vlaknima i mineralima kao što su gvožđe, bakar, cink, kalijum, kalcijum, selen, fosfor i magnezijum. Sadrži kumin-aldehid i pirazin, eterična ulja koja mu daju ukus i miris. Semenke kima su bogat izvor antioksidansa, a poznato je da ovaj aromatični začin sprečava gasove i mučninu, pospešuje varenje i snižava nivo lošeg holesterola u krvi.

Ulje kima se koristi za ublažavanje glavobolje, migrena i lošeg varenja, a pomaže i kod bolnih menstruacija, kao i povećanju količine mleka kod dojilja. Neka medicinska istraživanja ukazuju da ulje kima povoljno deluje na srčani mišić. Podstiče mokrenje, tako da je blagotvorno kod problema sa kamenom u bubregu i povišenog pritiska. Ulje kima ometa razvoj bakterija i gljivica, pa pomaže u eliminisanju infekcija debelog creva, organa za varenje, kao i respiratornog sistema, pošto podstiče i iskašljavanje.

Kim se koristi i u kozmetičkim preparatima za negu kože i kose jer delotvorno regeneriše tkivo i može pomoći u borbi protiv masne kože, akni, isceljenju modrica i čireva, a pomaže i smanjenju svraba, peruti i drugih problema kože glave.