



Datum: 28.09.2019

Medij: Politika

Rubrika: Beograd

Autori: B. Vasiljević

Teme: pijace

Napomena:

Površina: 595



Naslov: Tezge pucaju pod paprikama

Strana: 14



Фото Б. Васиљевић

Уз розе и тамноплави патлиџан појавио се на Зеленом венцу и бели, изузетно укусан и мање горак

# Тезге пуцају под папrikaма

Добра, месната, здрава, није водена, а и цена је прихватљива. – Робе има за сваког и за свачији џеп. – Последњи воз за парадајз и шљиве

Проламају се и црвене ових дана тезге на градским пијацама од паприка и парадаја. „Смеше“ се из камиона, кутија и џакова будуће „чланице“ тегли – „куртовке“, „аманде“, „сомборке“... али и представници чувене воћне врсте доспеле из јужне Америке коју код нас већ увелико сматрају поврhem – парадајз. Из гајбица вири – „новосадски јабучар“, „волујско срце“, „рома“, „маратон“, „медено срце“...

Заводнички изазивају домаћице да што пре отворе новчаник и изброје и последњи динар за зимницу.

– Ове године паприка је доста добра. Јесте било суше, било је додуше и града, али срећом то није пуно утицало на род. Паприка је доста добра, месната, здрава, није водена, а и цена је прихватљива. Робе има за сваког, а цена за свачији џеп – каже Ненад Станковић из Прокупља који већ 15 година са Николом Драгичевићем из Великог Дренова продаје на видиковачкој пијаци.

Код њега се може наћи „куртовка-дугме“ једна од паприка највише тражених за ајвар. Могу се пазарити на кутију, али и на бирање.

На камиону до њега комшија Ђорђе из Трстеника продаје између разних врста и паприку „аманду“. Реч је жућкастој паприци „протканој“ љубичастим траговима. Одлична је, каже Ђорђе, за барење, туршију, за пеглану паприку. Њена цена је 70 динара по килограму на велико.

За оне који не желе само да их пеку, већ хоће да праве ајвар и то љути на сваком ћошку има

## Цене по килограму (у динарима)

### Паприке

ситније – 50, 60

на кутију или џак – 70 до 80

лесковачка куртовка – 90

на бирање – 100 до 150

Парадајз – 40 до 60

Зелени парадајз – 50

Патлиџан – 120 до 150

Краставац – 70

Корнишони – 110 до 140

Боранија – 150 до 200

Црни лук – 60 до 100

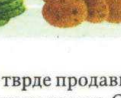
Кромпир – 60

Купус – 30 до 35

Цвекла – 60

Шљиве – 60

Ораси – 800



– Ове мале су љуће. Неке су толико љуте да пара излази на уши кад је загризете – каже један од продаваца.

И као што сваки мушкарац има свој тим за фудбалску репрезентацију тако свака домаћица има свој рецепт за ајвар. Наравно најбољи. Док многе под ајваром подразумевају смо онај припремљен искључиво од печених паприка има и оних које ајвару од барених паприка дају предност. И у један и у други, може да се стави патлиџан.

Његова цена слична је углавном на свим пијацама, али боје нису. И док су једни навикли само на „љубичасту“ патлиџан има и пољопривредника који померају границе. Један од њих је из Великог Села, 13 километара удаљеног од центра Београда.

Он на својој тезги на Зеленом венцу продаје розикасти и бели патлиџан.

– Овај бели продајем већ пет, шест година. Семе увозим, а домаћице га баш траже. Он не горчи, мекан је и укусан, ко пилетина – каже овај палилулски пољопривредник.

Последњи је воз да се пазаре шљиве. На пијацама има оних крупнијих попут „стенлејки“. Бидон са смесом за џем од дрешина кошта 800 динара, од шипурка 600, кајсије 700, а шумског, бобичастиг воћа 800 динара. Литар и по парадајз соса кошта 250 динара.

За оне домаћице које не желе да праве ајвар на тезгама може да се нађе готов. Тегла ајвара од млевених паприка је 600 динара, а од џепаних 700.

Б. Васиљевић

Б. Кнежевић

и папричица. Љуте као отров, тврде продавци, могу се купити на килограм или на комад. Оне мале црвенкасте и жућкасте продају се на меру, док оне дугуљасте могу и на комад.

