



➤ Bogata ponuda na beogradskim pijacama uoči božićnog posta

# Riba za svačiji džep



Fica ispred svoje ribarnice



Dragan Radovanović



Steva Rašić



FOTOGRAFIJE DEJAN BRIZA

## CENA PEČENE RIBE

	Kanarevo brdo	Vidikovac	Banjica	Žarkovo	Mirijevo	Kalenić	Đeram1
Pastrmka	1.200	910	1.290	1.400	1.250	1.145	1.090
Ošlić	850	810	890	1.100	890	845	790
Som	x	x	x	1.350	x	1.900	x
Skuša	890	790	890	1.000	890	860	740
Brancin	x	x	x	1.450	1.900	1.190	1.690
Orada	x	x	x	1.450	1.900	1.650	1.690
Šaran	1.300	x	x	x	2.100	1.650	1.490

**Predstojeći božićni post i slave obradovali su prodavce ribe na beogradskim pijacama. Ponuda je, kako su istražili reporteri „Alo!“, raznovrsna i prilagođena svačijem džepu.**

Na pijaci Đeram sreli smo Dragana Radovanovića, koji godinama radi kao dobavljač ribe za ribarnice i restorane.

- Oscilacije u ceni ribe su minimalne i ne utiču na krajnjeg kupca. Zbog promena u vrednosti dolara, ali i zbog toga što će uskoro početi post, blago je skočila nabavna cena ošlića i skuše, za 20 odsto, ali prodavci to niveliraju tako da kupci ne osećaju - objasnio nam je Radovanović.

On dodaje da ribari iz zapadnih zemalja svake godi-

ne podignu cene tri meseca pred pravoslavni post jer u to vreme dobavljači iz Srbije poručuju veće količine robe.

- Meni posao ide odlično. Cene su iste, mušterije su zadovoljne i dolaze stalno. Neki kupuju manje količine, neki veće, u zavisnosti od toga da li kupuju za ručak,

slavu ili neku drugu priliku - kaže nam čuveni Fića, koji na Đermu prodaje pečenu ribu.

Beogradani ribu najviše kupuju vikendom ili za posne slave, a radnim danima manje.

- Vikendom ljudi kupuju mnogo više svežu ribu, pa i mi petkom nabavljamo

više vrsta, kao što su jadranska sveža skuša i sardela. Uz malo povrća stave u rernu i za pola sata imaju ručak, a nema neprijatnog mirisa, mnogo muke, niti dodatnog troška za pečenje - objašnjava prodavačica Milenka Damjanović.

Cena pečenja kreće se između 100 i 150 dinara po kilogramu sveže ribe, a ukoliko želite da za slavu obezbedite veću količinu, najbolje je da je naručite sedam do 10 dana ranije.

- Naš narod nema naviku da jede ribu, a i cene su realno veće nego cene mesa. Trebalo bi da se više ugledamo na Japance, koji meseci spremaju zalihe ribe, pa tako i imaju 70.000 120-godišnjaka - ističe Steva Rašić, koji prodaje uglavnom svežu ribu.

M. J. MAČUŽIĆ



## Pijace čiste ko suza

JKP „Gradske pijace“ naročito vodi brigu o higijeni same pijace. Svi prostori se svakodnevno čiste, a sanitarni uslovi ispunjavaju sve standarde.

- Što se tiče higijene, imam samo reči hvale. Pijaca se čisti celog dana, stalno je tu čovek sa metlom, a pri kraju dana stižu i perači pijaca. Toaleti imaju papir i sapun, a tu su i osobe koja brinu o čistoći - kaže M. V., koji je na Bajlonijevoj pijaci prodavac već 20 godina.

I Aleksandra Marković, koja godinama pazari na toj pijaci, kaže da je zadovoljna higijenom.

- Obilazim i druge pijace - Kalenić, Đeram, i jedva čekam da se otvori Palluliska. Vikendom i moja deca vole da idu na pijacu jer im prodavci uvek daju pokojnu vočku da porastu i budu zdrava - kaže ona.

