ГРАДСКЕ

БЕСПЛАТАН ПРИМЕРАК

пијаце

ПАЛИЛУЛСКА ПИЈАЦА НОВИ СИМБОЛ БЕОГРАДА

ВЛАДЕ ЗАРИЋ

ПИЈАЦА ЗА МИЛЕНИЈУМСКУ ГЕНЕРАЦИЈУ

КУЛТУРНИ КУТАК

СТАРО МЕСТО ЗА НОВЕ СУСРЕТЕ

БИСЕР БЕОГРАДСКЕ КУПОВИНЕ

НОВИ ДИЗАЈН, МОДЕРНЕ МОДУЛАРНЕ ТЕЗГЕ И ДОБРА ПОНУДА СВЕГА ШТО ЈЕ ПОТРЕБНО КУПЦИМА УЧИНИЋЕ ДА ПОСЕТА ОВОЈ ПИЈАЦИ БУДЕ ПРАВО УЖИВАЊЕ.

Палилулска пијаца која се налази надомак Ташмајдана, и пре реконструкције, била је позната по својој атракцији, а сада је добила модеран изглед. Нови дизајн, који је прави архитектонски бисер, пијаца је добила захваљујући ЈКП „Градске пијаце“, које воде рачуна о интересима закупаца и улажу средства у пијачну опрему и инфраструктуру. ЈКП „Градске пијаце“ се труде да у сваком погледу унапреде услове за обављање продаје и куповине, а најбољи пример је управо ова, нова пијаца. Након изградње, пијаца Палилула сврстана је у ред најмодернијих пијаца у Европи.

Простире се на 12.689,20 квадратних метара. У објекту се налазе одвојене зоне продаје пољопривредних, прехрамбених и непрехрамбених производа, конципиране као отворени простор са слободностојећим пијачним боксовима.

Палилулска пијаца је опремљена и најсавременијом логистиком за снабдевање: утоварним рампама, магацинима, хладњачама, просторима за припрему производа, као и за одлагање одпада, техничким просторијама, простором за „home delivery“, паркинг местима за закупце и купце. На првом нивоу (у сутерену) смештена је млечна хала, а уз њу и занатски део, мењачница, магацински простор са хладњачама на оба нивоа, простор за паковање робе, као и онај за припрему производа. На нивоу испод, који се налази под земљом, је паркинг простор.

Пијачни плато је смештен у нивоу приземља, а уместо класичних тезги сада се ту налазе модуларни боксеви од монтажних елемената и модерне тезге које се простиру по средишњем делу пијаце.

Посетиоци палилулске пијаце поред куповине воћа и поврћа могу да уживају и у дегустацији хране и пића и саме понуде ове модерне тржнице. На пијаци постоје и угоститељски објекти брзе хране, угоститељски објекти намењени вегетаријанцима и веганима. Ту су и кафитерије, продавнице са органским производима, посластичарнице, пет шоп, продавнице сувенира, цвећаре, винарије и остало што је потребно купцима.

Покретним степеницама долази се до последњег нивоа, где се налази супермаркет.

Пијаца Палилула је опремљена са 50 тезги за воће и поврће, 36 расхладне витрине и 72 модуларна бокса. Менаџмент ЈКП „Градске пијаце“ има у плану да настави са даљим уређењем и осталих београдских пијаца које се налазе у систему предузећа.

ПАЛИЛУЛСКА ПИЈАЦА НЕКАДА

ЈЕДИНА ПИЈАЦА КОЈУ ЈЕ НАРОД ОСНОВАО!

ЧУВЕНА ПАЛИЛУСКА ПИЈАЦА НИКАДА НИЈЕ БИЛА НАЈВЕЋА, АЛИ ЈЕ ОДУВЕК ВАЖИЛА ЗА НАЈЗАНИМЉИВИЈУ НА КОЈОЈ МОЖЕ ДА СЕ НАЂЕ СВЕ, ПА И ОНО ШТО НИГДЕ НА ДРУГОМ МЕСТУ НЕМА.

Београђани су везани за своје пијаце, а многи воле да се хвале да имају омиљену пијацу и на њој свог продавца или „свог домаћина“. Палилулска пијаца је на малом простору имала посебно место у градској историји. Наиме, ово је једна од ретких, правих пијаца које је сам народ основао!

Ова београдска пијаца на данашњем месту постоји више од шездесет година. Формирана је спонтаним окупљањем сељака који су робу продавали са дрвених тезги, а народ радо и задовољно пазарио да не би морао да иде до већих пијаца какве су Скадарлија или Зелени венац. Дрвене тезге су касније, пре око тридесетак година замењене модернијим од метала и са надстрешницом.

На почетку су пољопривредни произвођачи из околине Београда на овом месту продавали искључиво млеко, сир и кајмак, да би потом почели да доносе чварке и кобасице, а на крају свеже воће и поврће.

У једном тренутку је ова пијаца међу случајним пролазницима важила за једну од најскупљих градских пијаца, али била је отворена током читавог дана, па је била спас многим „лењим“ домаћицама. Међутим, произвођачи који су на њој трговали, важили су за најпоштеније у граду и годинама су имали сталне муштерије из комшилука, као и специјалне цене за њих.

Почетком јесени на тезгама палилулске пијаце доминирали су паприка, парадајз, патлицан, купус и остали „витамини за понети“. У то време су полице у шпајзу Београђанки биле празне и поново су се обнављале новом зимницом. Пре него што је пијаца затворена због комплетне изградње, овде је могао да се купи „ајвар прсте да полижеш“, „пекмез несрећног да усрећи“, „компот какав је правила бака“ и кисео купус на главицу за оне који сами никада не погоде меру!

Свака домаћица има свој рецепт за укусан недељни ручак и зимницу, а већину су чуле од продаваца на палилулској пијаци!

ДА ЛИ СТЕ ЗНАЛИ?

Име Палилуле помиње се први пут почетком 19. века и односи се на „село смештено на четврт сата хода“ од града опасаног шанцем. Истраживачи сматрају да је кнез Милош забранио пушење на уским београдским улицама због лако запаљивих зграда, па су пушачи палили луле тек по изласку из вароши. На једном direку из 1840. године код данашње пијаце била је нацртана лула која је објашњавала намерницима да ту могу слободно пушити.

ПАЛИЛУЛСКА ПИЈАЦА САДА

Пијаца Палилула простире се на 12.689,20 м² и има четири нивоа. Оно што ову пијацу разликује од других јесте концепт рада саме пијаце, као и понуде. Она је добила максималну функционалност, али и атрактиван и модеран изглед.

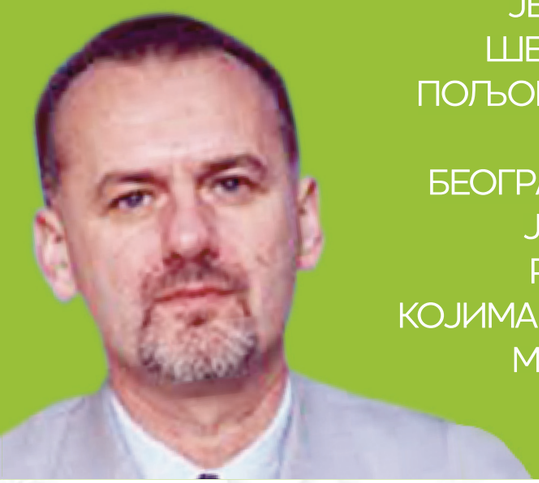
По први пут, Београд је добио вишеспратну пијацу опремљену свим логистичким и техничким капацитетама потребним за функционисање пијаце 21. века, на коју ће бити поносни сви Београђани. Пијаца има четири нивоа, два под земљом у односу на Улицу Илије Гарашанина, док ће се из Улице 27. марта улази у први ниво (сутерен) у којем је смештена млечна хала, мењачница, занатски део, магацински простор са хладњачама на оба нивоа, простор за паковање робе, као и онај за припрему производа. На нивоу испод, који је под земљом, налази се паркинг простор за посетиоце.

Пијачни плато је смештен у нивоу приземља, а уместо класичних тезги, смештени су модерни модуларни бокс-севи од монтажних елемената и модерне тезге које се простиру по средишњем делу пијаце. Посетиоци палилулске пијаце поред воћа и поврћа имаће прилику да уживају у дегустацијама хране и пића и саме понуде ове модерне пијаце. Поред воћа и поврћа планирани су и угоститељски објекти брзе хране, угоститељски објекти намењени вегетаријанцима и веганима, кафетерије, пекаре, месаре, печењаре, рибарнице, продавнице са органским производима, продаја зачина, здрава храна, чајеви, посластичарнице, пет шоп, копирнице, козметика, производи од дрвета, пластика, трафика, игре на срећу, мењачнице, продавнице сувенира, цвећаре, винарије и остало.

Покретним степеницама се долази до последњег нивоа, где је смештен супермаркет. Према плану, на пијаци Палилула се налази 50 тезги за воће и поврће, 36 расхладних витрина и 72 модуларна бокса.

60 Година палилулска пијаца постоји на данашњем месту

ПИЈАЦА ЗА МИЛЕНИЈУМСКУ ГЕНЕРАЦИЈУ



ВЛАДЕ ЗАРИЋ РЕДОВНИ ЈЕ ПРОФЕСОР И ШЕФ КАТЕДРЕ НА ПОЉОПРИВРЕДНОМ ФАКУЛТЕТУ У БЕОГРАДУ. ОБЈАВИО ЈЕ 99 НАУЧНИХ РАДОВА, МЕЂУ КОЈИМА ЈЕ НЕКОЛИКО МОНОГРАФИЈА.

МИЛЕНИЈУМСКА ГЕНЕРАЦИЈА ЈЕ ТЕХНОЛОШКИ НАПРЕДНА И ПРИЛИКОМ КУПОВИНЕ ЖЕЛИ ДА СЕ ОСЕЋА ЛАГОДНО И ДА ИМА ДОДАТНЕ САДРЖАЈЕ КОЈИ УПОТПУЊУЈУ КУПОВИНУ ХРАНЕ.

Ова генерација је важна у сваком друштву, јер је у успону, заузима добре положаје и ствара нове системе вредности. Они врло радо прихватају новине и куповина хране је условљена односом према развоју каријере и усклађености слободног времена и пословног живота. Палилуска пијаца је прва у Београду која нуди додатне садржаје за младу генерацију.

Колико год нудила напредне садржаје, палилуска пијаца нуди и највредније традиционалне вредности односа купца и продавца, а то је директан контакт - разговор о производу, начину припреме и слично. Пијаца има нешто посебно, што се у трговини све више губи, а то је лични однос и поверење између купца и продавца. Сваки купац има „свог породавца“. На пијаци ви сте део приче и не осећате се сами.

ЛОКАЛНИ, КВАЛИТЕТНИ, СВЕЖИ, СЕЗОНСКИ ПРОИЗВОДИ

Нигде не можете наћи свежије квалитетне локалне производе него што су на пијаци, пошто је пут од њиве до тезге најкраћи могући. Овде

Млади купци желе додатне вредности који употпуњују куповину хране

не рачунамо директну продају која се одвија на газдинству и у неким другим облицима. Често се производи беру, непосредно пред продају. Наравно на пијаци ћете наћи и производе који нису локалног карактера. Ако погледате регистарске таблице ваших продаваца, можете видети одакле долазе. Када постанете стални купац, онда о вашем продавцу знате и много више.

Пијаце су у великој предности у односу на велике трговине. У трговини је уобичајено, да роба пролази дужи пут, од њиве до складишта пољопривредника, затим до трговине на велико, а одатле до централног складишта једног од трговинских ланаца, затим до трговине и најзад до куће. Када имамо овако дуге путеве, не треба се чудити што се плодови беру још док су зелени и што сазревају у току транспорта. Како плодови не би били оштећени у овако дугом транспорту паковање је вишеслојно и штетно за животну средину. Као негативне ефекте дугих путева, треба уврстити и високе транспортне трошкове, потрошњу бензина, загушење саобраћајница и слично.

Ако сте спонтане личности, некад је привлачно, отићи на пијацу без претходно састављеног списка и видети шта се нуди од сезонског воћа и поврћа. Добра стране куповине сезонских производа јесу повољне цене, а можда добијете и идеју како да пробате неки нови рецепт и уживате у храни.

Сачуван је лични однос купца и продавца који се губи свуда у свету

На пијацу Палилула може да се оде и без списка за куповину и уз намирнице добије и рецепт

ПОЗНАТО ПОРЕКЛО ПРОИЗВОДА

Велико је задовољство знати квалитет и порекло производа. У трговини постоји законска обавеза обележавања производа. Ипак, ако у трговини питате продавца, под условом да се он уопште од других обавеза може вама посветити, тешко да ћете добити више од опште информације. Вероватно ће прочитати информацију са етикете или кутије, што сте могли и ви без њега да урадите. На пијаци продавац тачно зна одакле роба долази и ког је квалитета. Уколико је продавац и произвођач, имаћете и најбољег саговорника у погледу квалитета и својстава производа. Добијате најбољи могући савет и то бесплатан. У данашње време, када степен поверења у невидљива својства производа опада, поверења у вашег продавца добија на значају.

ТРОШЕЊЕ НОВЦА НА ЛОКАЛУ И ПОМОЋ У РАЗВОЈУ СЕЛА

Куповином код истог продавца врло брзо се постаје стални купац, што са собом носи одређене привилегије - продавац вас награђује једном јабуком више или заокружи на нижу суму кад обрачунава. Такав гест мени, као сталном купцу, импонује, али истовремено не могу а да се не запитам шта на крају произвођачу остане од свега тога.

Од мојих продаваца на пијаци пуно научим о трговини, што не могу прочитати ни у једној књизи и то даље преносим мојим студентима.

Знам, многи ће рећи да је пијаца скупа, али је пре тачно да купци немају довољно новца за пијацу па им се све чини скупим. Купујем на пијаци, јер знам да ће новац добрим делом остати на локалу, а не у рукама мултинационалних компанија. Са добијеним новцем, биће инвестиција на локалу, у пољопривреди, складиштењу, производњи и створиће се боља основа за будуће генерације. Очуваћемо сеоску средину о којој са толико поноса причамо, а истовремено је заобилазимо у широком луку.

КУПОВИНА НА ПИЈАЦИ ЈЕ ПОСЕБАН ДОЖИВЉАЈ

Прво и основно, куповина на пијаци представља посебан доживљај. На пијаци не осећате усамљеност, која је све присутнија у модерном друштву, упркос развоју технологија и побољшаној комуникацији.

У Србији је куповина на пијаци, вашарима, саборима и сличним догађајима део културе. Појављивање на овим догађајима у прошлости је било важно не само за продају стоке, житарица, воћа, поврћа, занатских и осталих производа, већ и за стварање контаката, упознавање са иновацијама и слично.

Основна идеја пијаце јесте да становници села доносе храну у градове и продају је градском становништву. Овај концепт датира још из средњег века и примењује се и у данашње време у читавој Европи и многим другим земљама света.

У Америци, САД, до средине седамдесетих година овакав начин трговине скоро да није постојао. Почев од тада, „сељачке пијаце“, које су прво настале у Калифорнији, су се даље развијале по читавој САД, тако да их већ деведесетих година има у значајном броју.

Да не буде забуне, „сељачки“ је код нас погрдан назив, те зато у градовима имамо, „градске“, а не „сељачке“ пијаце. Међутим Европа и Америка се и даље држе појма „Farmer‘s market“, што одговара појму „сељачке пијаце“.

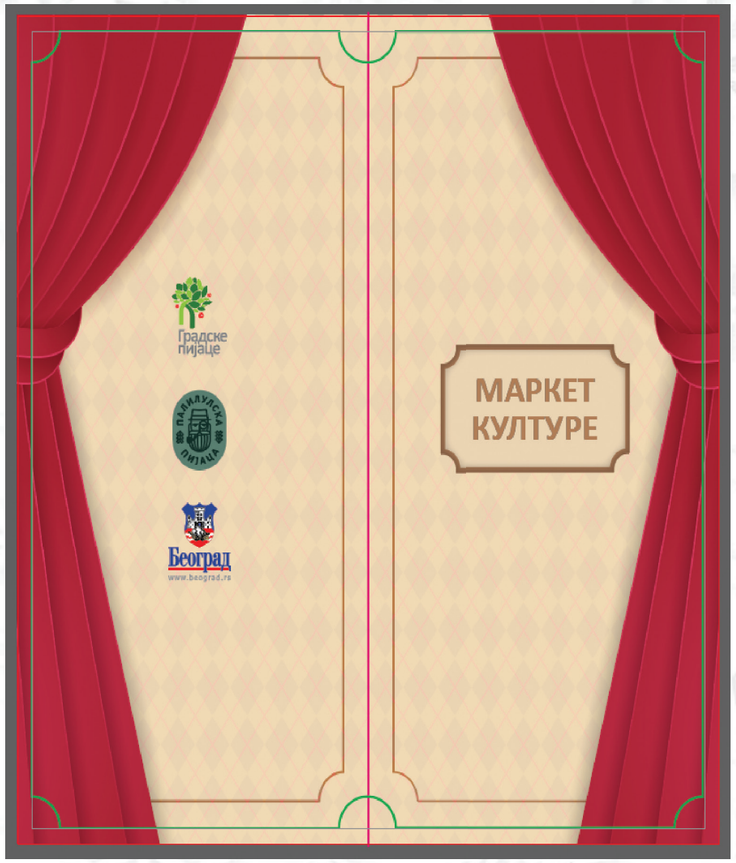
Пијаце су некада служиле не само за продају робе, већ су биле и места за разговоре, нове вести, али и за разне трачеве и гласине. Пијаце су било оно што су данас друштвене мреже, али су се вести преносиле од једне до друге особе.

Одете ли данас на пијацу схватићете да се ништа није променило - и даље се чује пријатан жамор, а вести и гласине се најбрже шире на пијаци. Нити на једном догађају, нећеш пре сазнати шта се догађа у твом крају, него што ћеш на пијаци. Наравно, ако имаш мало времена за разговоре. Ја од мојих продаваца на пијаци пуно научим о трговини, што не могу прочитати ни у једној књизи и то даље преносим мојим студентима.

ПОЖУРИТЕ И КУПИТЕ СВОЈУ КАРТУ У КУЛТУРНОМ КУТКУ НА ПИЈАЦИ ПАЛИЛУЛА

СТАРО МЕСТО ЗА НОВЕ СУСРЕТЕ

ИЗНЕНАЂЕЊИМА КАО ДА НИКАДА НЕМА КРАЈА: ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ ПОКРЕЋУ НОВИ ПРОЈЕКАТ – “КУЛТУРНИ КУТАК”!



“Културни кутак” има за циљ да на јединствен начин приближи публици културне садржаје београдских позоришта и градских установа културе и омогући купцима на пијаци Палилула куповину улазница за омиљене позоришне представе и програме.

Сам концепт продаје на пијаци Палилула и осталим београдским пијацама, биће нов и савремен, а на њој ће се наћи све оно што је неопходно једном савременом човеку. Купци ће имати прилику да на нов начин сагледају, упознају и открију “Културни кутак“ на местима која су препозната, пре свега, као места снабдевања високо квалитетном и здравом храном, али и места традиционалног окупљања и сусрета продаваца и купаца.

Култура треба да прожима све поре нашег друштва и зато “културни кутак” има за циљ да на забаван и непосредан начин приближи својој публици културне садржаје градских установа културе. “Маркет културе” ће кроз свој “Културни кутак” први пут бити реализован на најмодернијој пијаци на Балкану – пијаци Палилула. Сви посетиоци пијаце Палилула имаће прилику да купе карте по промотивним ценама за позоришта: “Театар Вук”, “Атеље 212”, “Позориште Бошко Буха”, “Мало позориште Душко Радовић”, “Позориште лутака Пинокио”, као и за програме Музеја града Београда, а Културни центар Београда продаваће савремене београдске сувенире... Све установе ће у “Културном кутку” купцима пијаце Палилула пружити најважније информације о својим програмима и репертоарима и представиће се, у претпразничном расположењу, најмлађој публици и свима који се тако осећају, разноврсним садржајем: између осталог, изводиће се најлепше српске бајке за децу, мађионичарски програм, дечије луткарске анимације, посетиоци ће моћи да пробају кафу са двора кнегиње Љубице, а Институт за уметничку игру извешће са својим студентима занимљив музички програм...

Сва позоришта су специјално за “Културни кутак” припремила велике попусте и промотивне цене за све представе и програме у јануару!

Пожурите на пијацу Палилула – НОВО МЕСТО ЗА СТАРЕ СУСРЕТЕ – купите карте и обрадујте драге особе!

ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ - ЈЕДНА ОД НАЈВЕЋИХ АТРАКЦИЈА СРПСКЕ ПРЕСТОНИЦЕ

НАМИРНИЦЕ СУ СВЕЖЕ, А ХРАНА УКУСНА

БАЛКАНСКИ БЛОГЕРИ СУ ОДУШЕВЉЕНИ ПОНУДОМ НА БЕОГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА.

Сваког дана, а нарочито током викенда, колоне аутобуса са страним туристима могу се видети код земунске пијаце, јер је ово једна од најзанимљивијих туриситчких атракција главног града.

И као што је пијаца у Земуну занимљива за групе страних туриста, такође су Зелени венац, Скадарлија и Каленић омиљена одредишта страних гостију који бораве у српској престоници. Недавно су у Београду боравили хрватски и словеначки блогери специјалисти за храну. Њихов домаћин Туристичка организација Србије је у програм посете уврстила и престоничке пијаце.

Они су кулинарску туру по Шумадији завршили на земунској пијаци и одушевљени, пуних стомака, напустили нашу земљу. Сви страни новинари имали су прилику да пробају српска пива, вина, и да у Скадарлији уживају у храни. Ипак највеће изненађење за блогере била је управо пијаца, јер се у земљама ЕУ ретко где може пронаћи на тезгама органска храна, јер се углавном пазари по специјализованим продавницама.

„Одушевљена сам понудом београдских пијаца, јер су свеже намирнице први услов да се спреме укусна јела“ каже Сандра Рончевић, хрватска блогерка. „Ми такве укусе немамо, а нарочито сам изненађена што на пијаци може да се купи апсолутно све. Одушевио ме је ентузијазам и понос са којим млади људи продају производе који су расли на њиховој њиви“.

„Одушевљена сам понудом београдских пијаца, јер су свеже намирнице први услов да се спреме укусна јела“

Балкански блогери шетали су између тезги раширених очију, а највише су се задржали у делу на којем се продају млечни и месни производи. Чварци, комад кулена, парче суџука или пеглане кобасице које су им продавци нудили на пробу на чачкалици, сваки пут су изазвали смех. Шарене тегле са зимницом су, пак, биле најсликанија атракција на пијаци.

Сандра је свакодневно на блогу „О сланом и слатком“ објављивала шта јој се дешава на путовању по Шумадији, али праву репортажу ће тек написати. И остали блогери ће посебну пажњу посветити српској ракији за коју мисле да је јединствена и чудесна. Допали су им се и необични укуси српских сирева, који се у њиховом крају не праве, док су им укуси хране били добро познати, али јела код њих имају другачије називе.

У стогодишњој земунској пекари су им се слегли утисци, па иако су управо доручковали уживали су у свежем буреку

„Показала сам им пијацу и купила ситне колаче какве једемо на славама“, каже Симонида Попов Диховичи, водич. „Све им се допало, а посебно пијаца на којој су могли од произвођача да чују занимљиве приче и пробају јединствене укусе“.

КАРАВАНИ ЗИМНИЦЕ НА БЕОГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА

ПИЈАЧНИ КАРАВАНИ ТОКОМ ЦЕЛЕ ЗИМСКЕ СЕЗОНЕ ЗА БЕОГРАЂАНЕ.

У оквиру Каравана зимнице на београдским пијацама, пољопривредни произвођачи представљају своје производе, пре свега зимницу. Сви посетиоци имају прилику да купе квалитетну зимницу, од органских производа, припремљену по добро чуваним традициомналним рецептима домаћина.

Београђани на пијачним каравanима које организује ЈКП „Градске пијаце“ могу да набаве, између осталог, и домаћи ајвар, разне врсте џемова и сокова, салате, компоте и друге укусне производе за славску и празничну трпезу по приступачним ценама. И кроз ову манифестацију, показало се да су београдске пијаце место окупљања, дружења и пријатне куповине висококвалитетних производа.

Градске пијаце представљају значајан канал дистрибуције за мале пољопривредне произвођаче, јер олакшавају и подстичу пласман и продају домаћих производа, док потрошачи имају прилику да обезбеде најквалитетније производе за своје породице. На пијацама, за разлику од других продајних места, купци могу да сретну и упознају произвођаче хране, да упоређују асортиман, квалитет и цене, самим тим и направе најбољи избор при куповини.

МАНИФЕСТАЦИЈЕ НА БЕОГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА

2019. 2020.

КАРАВАНИ ЗИМНИЦЕ ДЕЦЕМБАР/ ЈАНУАР

ЈКП „Градске пијаце“ током зиме организоваће каравane зимнице, који ће из недеље у недељу мењати своје локације, како би се свим љубитељима зимнице и зимских посластица омогућило да аутентичне српске производе пронађу у свом комшилуку, на омиљеној пијаци. Учесници каравана зимнице су произвођачи из целе Србије.

27. ДЕЦЕМБАР НОВОГОДИШЊИ БЕОГРАДСКИ НОЋНИ МАРКЕТ – ПИЈАЦА „СКАДАРЛИЈА“

Традиционални Новогодишњи београдски маркет организује се на пијаци „Скадарлија“ . Сви су добродошли да уживају у веселој, шареној, празничној атмосфери уз добру музику и храну на једној од омиљених београдских пијаца, у срцу града. Поред одличне забаве, посетиоце очекује и велика понуда производа који могу бити и савршен поклон за предстојеће празнике. Изненадите породицу и пријатеље неочекиваним, оргиналним поклонима. На Новогодишњем ноћном маркету очекује вас велики број излагача, који ће представити своју креативност и оргиналност кроз занатске производе, рукотворине, домаће производе. Успут, не пропустите прилику да уживате у неком од гастрономских специјалитета или традиционалних колача.

НОВОГОДИШЊИ МАРКЕТ 28-30 ДЕЦЕМБАР

ЈКП „Градске пијаце“ организоваће Новогодишњи маркет на пијаци Каленић, како би суграђани, али и гости Београда, на време купили поклоне за предстојеће празнике. На манифестацији ће се представити шампиони београдских пијаца, бројне занатлије, произвођачи, локални уметници и млади кретаивци. На бројним тезгама наћићете све што вам треба: укусну храну, украсе, занатске производе, играчке, слаткише...

УЛИЦА ОТВОРЕНОГ СРЦА - СВИМ СРЦЕМ ЗА БЕОГРАД! 1. ЈАНУАР

Улица Отвореног срца 2020, биће отворена у среду, 01. јануара тачно у подне! Први дан Нове године важан је, свечан и незаобилазан празник Београђана који га, традиционално прослављају у друштву драгих гостију и пријатеља, комшија и суграђана на Улици отвореног срца! ЈКП „Градске пијаце“ на овој манифестацији представиће аутентичне пољопривредне произвођаче који ће учествовати у хуманитарној акцији, а свим посетицима понудиће најлепше зимске посластице.

Пратите нас путем друштвених мрежа! Да би увек били уз вас, и да бисте на време имали информацију о манифестацијама које припрема ЈКП“Градске пијаце“ присутни смо и на друштвеним мрежама:
FB: @JKP GRADSKE PIJACE BEOGRAD IG: @GRADSKEPIJACE

МАНИФЕСТАЦИЈА „НОЋ УКУСА“ ОДРЖАНА УЗ ФАНТАСТИЧНУ АТМОСФЕРУ НА ПИЈАЦИ „ЋЕРАМ“ 15. НОВЕМБРА

ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ И „УКУС ФЕСТ“, ПО ПРВИ ПУТ СУ ОРГАНИЗОВАЛИ АУТЕНТИЧНУ МАНИФЕСТАЦИЈУ „НОЋ УКУСА“, КОЈА ЈЕ ОКУПИЛА ПРЕКО 140 ИЗЛАГАЧА ИЗ СФЕРЕ ПОЉОПРИВРЕДНИХ ПРОИЗВОЂАЧА, ЗАНАТЛИЈА, КАО И ЉУБИТЕЉА РУЧНО ИЗРАЂЕНЕ КОЗМЕТИКЕ.

Посетиоци манифестације у Ноћи укуса имали су прилику да уживају у дегустацији и куповини преко 4.000 аутентичних српских производа међу којима су најтражењи били домаћи чварци, пршута, кобасице, домаћи сир и ајвар. Велико интересовање владало је и за куповином слатких посластица, између којих су се нашли цемови и слатка из широке лепезе воћарских култура које су прављене по старим рецептурама, као и чувеним слаткишима из старе добре бакине кухиње.

Лепо новембарско вече, измамило је велики број сугрђана и страних гостију из Немачке, Ирске и Кине који су одушевљени српском кухињом. Атмосфера је била незаборавна, многи посетиоци забележили су фантастичне фотографије на јединственој манифестацији.

Овај аутентичан гастрономски догађај организован је у циљу очувања српске културе, традиције и непоновљивих укуса, као и промоције малих, средњих предузетника и пољопривредних произвођача. Због великог интересовања излагача и посетилаца, „Ноћ укуса“ биће организована у наредном периоду и на другим београдским пијацама.

ЈКП “ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ НА 14. ЕТНО САЈМУ ХРАНЕ И ПИЋА

ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ ПРЕДСТАВИЛЕ СУ СЕ НА 14. ЕТНО САЈМУ ОДРЖАНОМ НА БЕОГРАДСКОМ САЈМУ ОД 23. ДО 26. НОВЕМБРА.

У оквиру штанда града Београда, Секретаријата за привреду, београдске пијаце на најстаријој смотри прехрамбених производа представиле су аутентичне пољопривредне произвођаче, закупце пијачне опреме и учеснике који су стална поставка на најпопуларнијим гастрономским манифестацијама које предузеће организује. Међу њима су: Пијачни каравани, Београдски ноћни маркет, као и Ноћ укуса, где се промовишу производи високог квалитета направљени на традиционални начин, по старим рецептурама.

Циљеви Етно сајма били су бројни: представљање произвођача у циљу закључивања купопродајних уговора са потенцијалним купцима, едукације произвођача у области стандардизације, упознавање тржишта са специфичним производима и промоција етно хране и пића и традиционалног начина припремања прехрамбених производа као дела културног идентитета народа.

Покровитељи 14. Етно сајма хране и пића су Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије и Град Београд.

Бројни посетилоци сајма искористили су прилику да купе производе који нису доступни или ретко могу да се нађу у продаји, као и да размене искуства са излагачима и добију савете о здравој исхрани. Испред ЈКП „Градске пијаце“ на Етно сајму своје производе су представили произвођачи пчелињих производа, зимнице, слаткиша од дуња, колача и пекарских производа без шећера и белог брашна.

НАЈБОЉА ПОНУДА СВЕЖЕ РЕЧНЕ РИБЕ МОЖЕ СЕ НАЋИ НА ЗЕМУНСКОЈ ПИЈАЦИ

ШАРАН ЈЕ СИМБОЛ СРПСКЕ СЛАВЕ

У модерном простору на уредним тезгама сваког јутра купце чекају три тоне рибе.

У ЗОРУ, ЧАК И ПРЕ НЕГО ШТО СЕ РАЗДАНИ, ПРВИ НА ЗЕМУНСКУ ПИЈАЦУ СТИЖУ АЛАСИ И ДОНОСЕ БОГАТИ НОЋНИ УЛОВ ИЗ ДУНАВА. ТРИ ТОНЕ СВЕЖЕ РИБЕ ВЕЋ ОД 3.30 ЧЕКА КУПЦЕ. У БАЗЕНИМА СЕ ПРАЋАКАЈУ ШАРАНИ И СОМОВИ, НА ТЕЗГАМА ЈЕ СВЕЖ СМУЂ, А ШНИЦЛЕ ТОЛСТОЛОБИКА И АМУРА СПРЕМНЕ ЗА ПЕЧЕЊЕ.

Владимир Пешић има 47 година и алас је као и његов отац Тадија. Са више од три деценије искуства на Дунаву њих двојица важе за најстарије аласе на пијаци у Земуну. А, добро је познато да се најбоља, најсвежија и најквалитетнија речна риба у Србији може наћи на земунској пијаци.

СЕДАМ АЛАСА

Сва риба на пијаци у Земуну је речна и свеже изловљена. Највећи део продају сами аласи, али често део продају и у зору и оду кући, па Владимир продаје рибу својих колега. Каже да продаје рибу искључиво регистрованих аласа, а таквих је у Земуну седморица.

3
тоне рибе дневно у понуди на пијаци Земун

„Одлучио сам као млад да постанем алас и сећам се да смо некада рибу продавали на тезгама“ - каже Владимир. “Тада су биле тридесетдве тезге, а сада их је пет. Међутим, услови рада су данас неупоредиво бољи. Последњих десет година смо били на Рибљој пијаци, али сада смо у новом делу који је неупоредиво лепши и уреднији. Захваљујући управнику Његомиру, који је покренуо иницијативу да добијемо свој простор у срцу пијаце, ми сада имамо најбољу позицију“.

Пре пресељења у нови простор, који изгледа попут модерних тржница, аласи су имали проблема са инспекторима који су стално нешто замерали. Сада имају велике чисте базене за рибу и уредне отворене тезге.

„У базенима имамо живу и на тезгама свежу рибу, па супермаркети нама никада неће бити конкуренција“ - истиче Владимир. „Они продају морску, смрзнуту рибу, а ми свежу. Купци знају да код нас све стиже директно из Дунава и ништа није било у замрзивачу“.

Традиција стара више од века је да се риба купује на пијаци у Земуну. Данашњи

7
регистрованих аласа продаје на Рибљој пијаци

аласи су се прилагодили модерним домаћицама, па им комплетно припремају рибу. Очисте је, исеку и упакују тако да риба може право у тигањ или шерпу.

„Од сома исечемо шницле за печење, очистимо шарана за рерну или припремимо „преко леђа“ за димљење“ - каже Владимир. „Неке домаћице однесу рибу у ресторан да им је испеку, неке саме припремају пијаног шарана, уз кромпир или

5
врста риба користи се за рибљу чорбу

га пуне шљивама и осталим ђаконијама. Речна риба се једе целе године, али у децембру и јануару се овде чека ред.“

„Најтраженији је шаран и то већи примерци ове рибе, јер тако купац добија највише“, сматра Владимир. Каже да када очисти једног, већег шарана купац добија више меса него од два мања, али су мањи примерци, пак, бољи за пуњење. Траже се и шницле сомовине и амура.

Ресторани више купују смуђа. За чорбу се продаје посебно припремљена мешавина од пет врсти беле рибе и купци треба само да одлуче колико им килограма треба за лонац или котлић.

„Шаран је права славска риба и нико га неће „победити“ - закључује Владимир. „Прошле године су све славе биле посне и било је, баш, много посла. И сада је највећа гужва од Светог Алимпија до Бадњег дана, па поново за ускршњи пост.

Земунска пијаца, једноставно, нема конкуренције у свежој риби. У Србији се поново много једе риба и то је добро, јер је то уз поврће најздравија храна уз помоћ које се дуже живи“.

РЕЦЕПТ ЗА РИБЉУ ЧОРБУ У ШЕРПИ

ПОТРЕБНО:

2 кг свеже рибе (обавезно парче шарана)
4 главице црног лука
2 везе зелени (шаргарепа, целер, зелен, паприка)
2 чена белог лука
сок од парадајза
кашика алеве паприке
чеп сирћета
кашика зачина

ПРИПРЕМА:

Црни лук се ситно исецка, па пропржи са поврћем. Када се добро испржи уз додавање по мало воде, сипају се зачини и алева паприка. Налити воде и додати рибу. Риба се кува 15, највише 20 минута, јер ће се распасти. На крају се дода чеп сирћета, поклопи и остави да риба мало одстоји. У речну рибу се не додаје ловоров лист и никада не сме да буде много љута.

ШАРМАНТНА ВОДИТЕЉКА РЕДОВНО ПОСЕЋУЈЕ ПИЈАЦУ “БАНОВО БРДО”

НА ПИЈАЦИ НИКАД НИСИ УСАМЉЕН

КАТАРИНА ПЕТРОВИЋ (ГЛЕДАОЦИМА ПОЗНАТИЈА КАО ЛАЗАРЕВИЋ) ТЕЛЕВИЗИЈСКА АУТОРКА И ВОДИТЕЉКА МНОГИХ ЕМИСИЈА ПОПУТ “ЈУТАРЊЕГ ПРОГРАМА” И ЕМИСИЈЕ “ПОСЛЕ РУЧКА” ПОСЕЋУЈЕ РЕДОВНО ПИЈАЦУ „БАНОВО БРДО”.

Популарна водитељка временске прогнозе на некадашњој ТВ Б92 у јавности је позната и као велики гурман и гастроном. Ужива у припремању хране, посебно за пријатеље и драге људе.

Сада у “Катарининим чаролијама” на Kitchen TV представља старе традиционалне рецепте које је научила од своје баке Словакиње.

ДА ЛИ ВОЛИТЕ ДА ПОСЕЋУЈЕТЕ ПИЈАЦУ И КАКВА СУ ВАША ИСКУСТВА?

Када идеш на пијацу, никада ниси усамљен. Испричаш се са комшијама-продавцима. Изузетно ценим оне који се баве пољопривредом, јер је она за смирене, стрпљиве и вредне људе каквих је данас, нажалост све мање. Кафана и пијаца су претеча медија и интернета.

На пијаци се све дозна и наравно снабдеваш се свим потребним намирницама неопходним за леп и здрав живот.

ШТА НАЈЧЕШЋЕ КУПУЈЕТЕ НА ПИЈАЦИ?

Уживам у куповини поврћа и воћа, као и млечних производа.

Најважније је поверење. Купујем најчешће „на реч“, наравно и уз сопствено искуство и процену да ли је нешто домаће и колико је третирано.

ДА ЛИ ВОЛИТЕ ДА ПРИПРЕМАТЕ ХРАНУ КОЈУ КУПУЈЕТЕ НА ПИЈАЦИ?

Након авантуре, комуникације и добре куповине код куће иде припрема хране. Велики сам гурман, али још више уживам у припремању хране за друге. На Kitchen TV у Катарининим чаролијама директно можете и да се уверите у то.

ДА ЛИ ВАМ СЕ ДОПАДА БЕОГРАДСКИ НОЋНИ МАРКЕТ?

Београдски ноћни маркет је сјајна ствар за све генерације. Феноменалан провод и понуда за хедонисте.

КАКВА СУ ВАША ИСКУСТВА ТОКОМ ДРУГОГ СТАЊА?

Комбинације мириса и боја на пијаци умеју да орасположе и поправе рецимо тмуран јесењи дан. Када сте у другом стању имате посебне погодности. Најчешће вам убаце нешто у кесу. Најчешће јабуку. Шалу на страну - најчешће се водила расправа да ли носим мушко или женско дете. Једва чекам да бебица порасте па да заједно идемо у куповину. Ту се онда дешавају јако занимљиве ствари. Дечија искреност и простодушност сељака су извор анегдота. Тако је своју баку мој братанац продао за једну јабуку. А онда почео да плаче, јер не зна да се сам врати кући.

КОЈЕ СТЕ НАМИРНИЦЕ КОНЗУМИРАЛИ ТОКОМ ДРУГОГ СТАЊА?

У трудноћи сам била права трудница за пример. Разбијала сам се од цеђених сокова. Омиљена комбинација: цвекла, шаргарепа, поморанџа и јабука. Обожавала сам киселе чорбе с поврћем у прва три месеца: празилук, целер, зеље и коприва. Коренасто поврће ми је баш пријало, као и цеђени сок од поморанџе. У другом делу трудноће ми се највише пило свеже кравље млеко, па сам набављала оно тек измужено, затим га прокувам, а оно пуно кајмака. Попијем по неколико шоља на екс. Имала сам фазу да једем парадајз у великим количинама. Никад више поврћа нисам јела него у трудноћи и није ми било тешко да цедим, пасирам, рендам...

„Комбинација мириса и боја на пијаци умеју да орасположе и поправе рецимо тмуран јесењи дан“

ВЕЛИЧАНСТВЕНЕ СЕЗОНСКЕ НАМИРНИЦЕ ЗА ЗИМУ, ЧЕКАЈУ ВАС НА ПИЈАЦАМА

СА ВИСОКИМ САДРЖАЈЕМ ВИТАМИНА И МИНЕРАЛА, А МАЛО КАЛОРИЈА, ИДЕАЛНЕ СУ ЗА ЗИМСКО РАСПОЛОЖЕЊЕ.СВАКА СЕЗОНА НАМ НУДИ СВЕЖЕ ВОЋЕ И ПОВРЋЕ У КОЈИМА МОЖЕМО ДА УЖИВАМО. ИЗНЕНЕЂУЈУЋИ ИЗБОР ЗДРАВИХ НАМИРНИЦА И ДИВНИХ УКУСА МОЖЕТЕ НАЋИ НА ПИЈАЦИ!

БРОКОЛИ – блиски рођак карфиола, лако се вари. Цветовима и стабљикама не треба више од десет минута да се обаре. Укус броколија може се додатно истаћи путером, соком од лимуна и белим вином. Броколи је извор витамина Ц, каротена, калцијума и секундарних биљних производа.

ЗИМСКА БУНДЕВА – јефтино поврће, један је од најбогатијих извора антиинфламаторног бета-каротена, који одржава добар вид и развој ћелија. Њено жуто-наранџасто месо је и добра заштита од инфекција. Било као супа, пире, или главно јело, највећа бобица на свету се одлично слаже са мирођијом, ђумбиром и каријем, који истичу њен карактеристичан укус. Од бундеве можете направити једноставну здраву посластицу: запеците је 20 мин у рерни и поспите са мало цимета.

КРОМПИР – универзални састојак у кулинарству, постоји у бесконачном броју сорти, додаје квалитет и обичним јелима и оним спремљеним с много стила. Кромпир садржи потасијум, магнезијум, фолну киселину и витамин Ц.

КАРФИОЛ – боја овог поврћа варира од беле преко жуто-зелене, па све до љубичасте. Карфиол обилује витаминима и минералима, а посебно је драгоцен због једињења глукосинолат. Одлично се слаже са орашастим плодовима, печуркама и белим луком. Савршен је у супи или као прилог. Обарен, потом мало пропечен на путеру и презлама прави је гастрономски ужитак!

ЦВЕКЛА – добар је извор антиоксиданата, а садржи и састојке који снижавају крвни притисак и ЛДЛ холестерол. Цвекла изгледа дивно на тањиру захваљујући беталаин пигменту који јој даје боју. Цвеклу је најбоље припремати на пари или је пећи не дуже од сат времена. Ово поврће има посебно леп укус ако се његова слаткоћа пресече с мало љутине, на пример, реном. Поред класичне салате, од цвекле се могу направити и чорба, рижото и десерти. Колач од какаа, интегралног брашна, рендане цвекле и тамног шећера одушевиће вас укусом.

КИВИ – има више витамина Ц него поморанџа. Такође, садржи витамин Е и низ полифенола, те је богат антиоксидантима. Киви садржи мноштво влакана, калијума, магнезијума и цинка – састојака одговорних за здраву косу, кожу и нокте. Ово зелено воће киселослатког укуса читаве зиме чини јела егзотичним. Изгледа веома декоративно у десертима и на колачима.

ЦРВЕНИ КУПУС – чврсти листови су савршени за хрскаве салате и за кување на пари. Што се купус дуже кува, укус му постаје интензивнији. Уз мало сирћета или лимуновог сока задржаће боју током кувања. Црвени купус је добар извор витамина Б и Ц. Листови црвеног купуса садрже веома мало калорија и много влакана.

ПЕРШУН – корен першуна садржи витамине Б, калцијум, натријум, гвожђе и витамин Ц, док 200гр першуна задовољава преко 80% дневне потребе за витаминима. Поред тога, есенцијална уља која му дају интензиван укус чине га лаким за варење. Незаобилазан је додатак супама, а може се и пећи, барити и користити као пире. Уз то, першун се користи и као зачин. Чај од свежег или сушеног першуна благотворан је за бубреге, чишћење крви, подспешује избацивање течности, и помаже приликом мршављења. Тоник од першуновог листа користи се као помоћно средство за одклањање пега на лицу насталих од сунца.

ПАШКАНАТ – овај беличасти корен истиче се финим, орашастим укусом. Мањи комади су посебно мекани, а ако стоје изложени мразу током зиме, укус им постаје блажи и слађи. Ово зимско поврће садржи многе хранљиве материје, витамине Б, Ц и Е, гвожђе, магнезијум и влакна.

МАНДАРИНЕ – имају више антиоксиданата него поморанџе. Оне су добар извор лутеина и зеоксантина, који смањују ризик од хроничних болести. Студије су показале да су флавоноиди пронађени у мандаринама добра заштита против дијабетеса тип два и срчаних обољења.

НАР – ово воће захтева стрпљење приликом чишћење, али се зато труд исплати. Због свог специфичног укуса користи се свеж у салатама и десертима, али и као дресинг за јела с месом или рибом. Има више витамина Ц и калијума, а мање калорија од других плодова. Порција нара даје скоро 50 % дневно прописане количине витамина Ц и моћних полифенола, који смањују ризик од рака.

Порција нара даје скоро 50% дневно прописане количине витамина Ц

ПЕЧУРКЕ – богат су извор ерготионеина, антиоксиданта који помаже у борби против рака. Садрже и рибофлавин, витамин који подржава природприродне механизме детоксикације организма, а обилују и витамином Д.

КЕЉ – ово тамнозелено лиснато поврће има улогу природних наочара за сунце – богато је каротиноидним лутеином и зеоксантином, који апсорбују штетне зраке сунца. Хранљиве материје у кељу смањују ризик од рака, одржавају здравље костију и помажу у природној детоксикацији. Свеж кељ је одлична подлога за салату или обарен, као прилог јелу.

СЛАТКИ КРОМПИР – осим скроба, богат је сложеним угљеним хидратима, дијететским влакнима и бета-каротеном. У поређењу с другим намирницама, сладак кромпир предњачи у хранљивим вредностима, с обзиром на садржај влакана, сложених угљених хидрата, протеина, витамина А и калијума. Богат је и витаминима Б1, Б5 и Б6.

КУПУС – ово поврће највише красе висока биолошка и ниска калоријска вредност (24 kcal/100 г). Садржи преко 90% воде, занемарљиву количину масти, нешто мало беланчевина и угљених хидрата и 2,3 % биљних влакана. Има доста витамина и бета-каротена (провитамин витамина А), као и минералних материја: калијума, гвожђа, магнезијума, сумпора и бакра. Купус кисељењем добија на биолошкој вредности због корисних бактерија које се у њему развијају ферментацијом.

КОМОРАЧ – овај витаминski коктел је богат антиоксидантима, витамином Ц, влакнима и јединственом мешавином састојака који смањују упале и превенција су хроничним болестима. Коморач има слаткаст и хрскав укус. Најбоље је користити га свежег у салатама.

Декорација стола за Божић треба да буде свечана, али једноставна. Неизоставни обичајни детаљи су чесница, свећа, вино. Као украси могу да послуже ораси у љусци, класје жита, лишће и гранчице Бадњака.

БАДЊА И БОЖИЋНА ТРПЕЗА

БАДЊИ ДАН

На Бадњи дан се пости од јутра до мрака. Веште домаћице за Бадњи дан припремају погачу и колаче, који посну трпезу чине још укуснијом.

ПАСУЉ ПРЕБРАНАЦ

САСТОЈЦИ:
250 гр белог пасуља (градиштанац)
3 главице црног лука
со, бибер, алева паприка, ловоров лист

ПРИПРЕМА:
Пасуљ се вече пре потопи у шерпу са хладном водом и остави да пренoћи. Сутрадан се баци вода, поново полије хладном водом и стави на ринглу да прокључа. Кад проври, исцеди се вода, па налије нова. Додају се две главице исецканог црног лука и ловоров лист, посоли се по укусу и кува на средњој температури два сата. Када се скува, процеди се.
У тигању се загреје уље, дода главица сецканог црног лука и алева паприка, па издинста. Загреје се рерна на 200°, у подмазан дубок плех сипају се пасуљ и лук, промеша се, дода со и бибер према укусу, уколико је потребно и део упрженог лука, додајте слој куваног пасуља, посолите и пеците око сат времена.

ПИЈАНИ ШАРАН

САСТОЈЦИ:
очишћен шаран са главом
велика шоља пиринча
2 главице црног лука
чен белог лука
20 сувих шљива
2 чаше белог вина
першун
со, бибер, алева паприка, суви зачлин, брашно

ПРИПРЕМА:
Шаран се засече на неколико места, а у зарезе и по површини се утрља со, бибер, алева паприка и суви зачин. Поспе се са мало брашна и стави у науљани плех па се пече у угрејаној рерни на 180°. Шаран се пече 20 минута и за то време се кашиком прелива уљем и једном чашом вина неколико пута. Пред крај печења се поспе белим луком и исецканим першуном.
Док се шаран пече суве шљиве се оперу и полију водом да омекну. Пиринач се обари, издинста ситно сецкан црни лук на уљу, дода се пиринач и налије друга чаша вина. Дода се и исецкан першун и суве шљиве које могу да буду целе или исечене ситније. Пиринач и шљиве се додају у плех пред крај око рибе и пеку пар минута у рерни.

ПОСНИ КОЛАЧ

САСТОЈЦИ:
14 кашика брашна
10 кашика шећера
3 кашике џема
1 прашак за пециво
150 мл уља
150 мл воде
3 кашике млевених ораха
3 кашике џема
2 кашика ораха (да се поспе преко џема)

ПРИПРЕМА:
Прво помешати брашно и прашак за пециво, додати шећер, па тек онда умешати уље и воду. На крају додати џем и орахе. Није потребан миксер, све се меша варјачом или кашиком. Припремљену смесу сипати у плех (величине 20×30 цм), који је обложен папиром за печење (или подмазан уљем и посут брашном). Пећи на 180 – 200°Ц око 40-45 минута. Проверите чачкалицом да ли је колач печен.

БОЖИЋ

Божићна трпеза треба да буде разнолика, богата и домаћинска. Печење је незаобилазан део на божићном ручку, поред њега се на столу обавезно мора наћи и чесница.

ЧЕСНИЦА

САСТОЈЦИ:
1 кг брашна
500 мл млека
100 г путера или маргарина
½ коцкице квасца
2 равне кашичице соли
2 равне кашичице шећера
2 жуманцета

ПРИПРЕМА:
У брашно се дода 1/2 л млека, 100 г путера или маргарина, 1/2 коцкице квасца, по две равне кашичице соли и шећера и 2 жуманцета. Прво се у млеко стави једна кашика брашна, шећер и квасац и чека да квасац надође. После се измеша преостало брашно са сољу, дода путер исечен на танке листиће, па жуманца и надошао квасац. Тесто се добро одради рукама да буде глатко, па се склони на топло место да надође. Надошло тесто се још једном премеси и обликује у погачу. Од те масе одвоји се један део за прављење украса у облику плетенице којом се уоквири погача. Обликована погача се пажљиво ставља у подмазану тепсију и премаже умућеним жуманцетом. Чека се још пола сата да нарасте, а затим се ставља у рерну и пече 45 минута на 180 степени.

САРМА

САСТОЈЦИ:
1-2 главице киселог купуса
500 гр млевеног свињског меса
100 гр димљене сланине (није обавезно)
100 гр пиринча
црни лук
шаргарепа
веза першуна
со, бибер, ловор, алева паприка, брашно, зачини

ПРИПРЕМА:
Пажљиво се одвоје листови купуса, оперу водом, исеку па слажу попут листова папира и два листа склоне (могу бити поцепани).
У тигању се загреје уље, дода ловоров лист, млевено месо и сецкана сланина, па се кратко пропржи. Дода се пиринач, рендана шаргарепа, алева паприка, со, бибер и зачини, па се све лепо промеша и склони са рингле.
Лист купуса се стави на леву шаку, тако да корен буде окренут ка корену длана. На сваки лист се стави кашика фила, па се увије. Сарме се ређају у подмазаној шерпи, и на крају се прекрију са два листа која су остављена са стране. Сарма се прелије водом до половине шерпе, одозго може да се стави и димљено месо због укуса, па се кува најмање два сата. Неки је кувају у рерни на 200°, али већина пусти да се крчка на рингли.

ЂУРЕЋА ПРСА СА СОСОМ ОД БРУСНИЦА

САСТОЈЦИ:
1 кг ђурећих прса
со и бибер по укусу
50 мл уља
Сос:
200 г сечених брусница
40 г шећера
200 мл сока од поморанџе
300 мл воде
½ поморанџе
40 г свежег корена ђумбира

ПРИПРЕМА:
Ђурећа прса посути зачинима и оставити најмање 30 минута. Након мариниpања месо прелити врућим уљем, ставити у рерну загрејану на 180° и пећи око 50 минута. По потреби, за време печења наливати водом. У међувремену припремити сос. У посуди помешати бруснице, шећер, сок од поморађе и воду. Изрендати кору од ½ поморанџе, остатак исецкати на неколико кришки, а ђумбир огулити, па све заједно додати брусницама. Поклопити, ставити на лагану ватру и кувати 30 минута уз повремено мешање. Кад је сос готов, извадити ђумбир и комаде поморанџе. Печена ђурећа прса изрезати на комаде и послужити преливене сосом од бруснице.

ПРАЗНИЧНА ДЕКОРАЦИЈА

ПРИРОДНИ УКРАСИ СА ПИЈАЦА

ДЕКОРАЦИЈИ ДОМА СЕ ПОКЛАЊА ВЕЛИКА ПАЖЊА, А ВЕЋИНА ДЕКОРАТИВНИХ ПРЕДМЕТА МОЖЕ СЕ КУПИТИ НА ПИЈАЦИ: ГРАНЕ, БАДЊАЦИ, ЦВЕЋЕ, РУЧНО РАЂЕНИ УКРАСИ, СТОЛЊАЦИ, ПРИРОДНИ АРАНЖМАНИ ОД ШИШАРКИ И ГРАНА, КАО И ЈОШ МНОГО ТОГА.

У време празника се увек осети свечана атмосфера на градским пијацама јер се тезге преобразе и продаје се и купује све што је потребно не само за празничну трпезу, већ и за улепшавање дома.

На пијачним тезгама сваког децембра се продају природни новогодишњи аранжмани који су лепа декорација сваког дома. У јануару, уочи Божића, на пијацама се купују бадњаци који последњих година, уз шишарке, гранчице, лешнике и орахе, изгледају као права уметничка дела.

Породични дом током празника биће веселији ако уз мало маште, заједно са члановима породице, правите новогодишње декорације. Све што вам је потребно можете наћи на пијаци, када кренете у набавку.

БОЖИЋНЕ ЗВЕЗДА
ЦВЕТ ЗА ЗИМСКЕ ПРАЗНИКЕ

„СНЕШКО БЕЛИЋ“ - „КУПУС ЗЕЛЕНИЋ“

Да ли сте знали да Снешка Белића можете направити од поврћа? Одушевиће све малишане, посебно ако га правите заједно. За израду је потребно: 2 главице купуса (већа и мања), чачкалице, листови целера, шаргарепа, 2 ораха и већа црвена паприка. Две главице купуса спојити чачкалицама, спој главе и трупа покрити листовима целера, као нос ставити шаргарепу, а уместо очију (у издубљени део) два ораха. Уместо капице, ставите већу црвену паприку.

УКРАСНА ПОСУДА

У стаклену посуду ставите декоративну свећу и око ње поспите кестен, орах у љусци или лешнике. Добићете прелеп, елегантан аранжман.

УКРАСНИ ТАЊИР

На тањир ставите неколико зимзелених гранчица, на њих спустите пар шишарки и додајте гранчице са црвеним бобицама дрена. Дрен је савршен за божићне и новогодишње декорације, а верује се да га је добро имати у кући јер је симбол здравља.

НОВОГОДИШЊА ПОМОРАНЏА

Да ли сте знали да поморанџе могу послужити као празнична декорација? Потребно је издубити кору поморанџе, тако да направите шару коју желите. У издубљени део можете забости неколико каранфилчића. Поред тога што изгледа декоративно, ваша кућа биће испуњена прелепим мирисом.

ЈЕСТИВИ ВЕНЧИЋ

Празничну трпезу улепшајте аранжманом од сувих смокви и нара. Нанижите смокве на канап и вежите, тако да формирате венац. У средину ставите нар. Добићете атрактивну и јестиву декорацију.

УКРАСИТЕ ПОКЛОНЕ

Празници су време даривања и паковању поклона посвећујемо посебну пажњу. Када умотате поклон у папир залепите на њега зимзелену гранчицу и шишарку и увежите га танким канапом или црвеном вуницом.

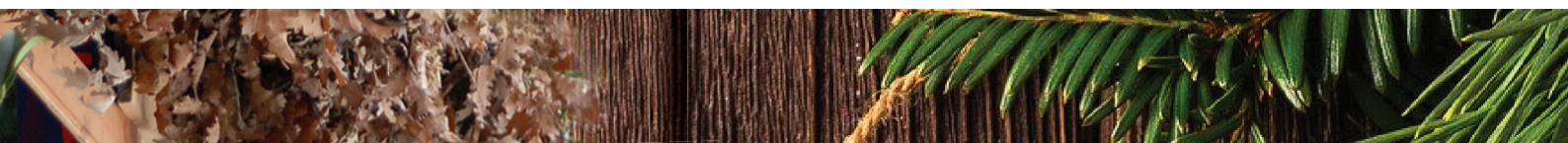
ПРОМОВИШИТЕ СВОЈ БИЗНИС

ЈКП „Градске пијаце“ су сигурно место за најбољу рекламу и пласман Ваших производа!

Пружамо Вам прилику да и Ви постанете наш пословни партнер, да Ваше производе и услуге представите великом броју људи.

На београдским пијацама одржавају се многобројне манифестације попут „Београдског ноћног маркета“, „Пијачног каравана“, „Дечије пијаце“, „Божићног маркета“ и др, а које посети преко 10.000 задовољних посетилаца.

Уколико сте организатор манифестације или желите да организујете посебне догађаје за Вашу компанију или промоцију производа и услуга, имате могућност закупа слободног простора, као и опреме на београдским пијацама, по повољним ценама.

ЈКП „Градске пијаце“ располажу са преко 3.945 м^2 слободног простора за оглашавање. Рекламирајте Ваше производе и услуге на рекламним површинама градских пијаца, на располагању су: „Каленић“, “Палилула“, Отворени тржни центар „Нови Београд“, „Скадарлија“, „Бањица“, „Зелени венац“, „Блок 44“, „Звездара“, „Миријево“, „Карабурма“, „Цветко“ и др. где је висока дневна фреквенција људи и право место за Вашу рекламу.

ЈКП Градске пијаце - Београд, тел: 7857-940,
факс: 6401-928, Живка Карабиберовића 3, Београд
Email: info@bgpijace.rs
Facebook: JKP Gradske pijace Beograd, Instagram/gradskepijace