

ГРАДСКЕ

БЕСПЛАТАН ПРИМЕРАК

пијаце



ПИЈАЦЕ У БОЈАМА ЈЕСЕНИ



#ОСТАНИМО ОДГОВОРНИ

ЗНАЧАЈ ПИЈАЦА

ЧУВАЈМО
ПИЈАЦЕ И
ТРАДИЦИЈУ



ПЛАСИРАЈТЕ ПРОИЗВОДЕ

ЗАКУПИТЕ
ТЕЗГУ
НА ДАН



ЧУВАЈМО НАШЕ ПИЈАЦЕ И ТРАДИЦИЈУ

Само
пијаце могу да
испуне обећање:
"производ може
у једном дану,
да пређе пут
од њиве до
трпезе"!

НАША ТРАДИЦИЈА И ЊЕНО НЕГОВАЊЕ, КАО И ПРЕНОШЕЊЕ СА "КОЛЕНА НА КОЛЕНО", ИМАЈУ ВЕЛИКИ ЗНАЧАЈ ПО ПИТАЊУ БУДУЋНОСТИ ЈЕДНОГ НАРОДА. НАШЕ ПИЈАЦЕ ИМАЈУ НЕВЕРОВАТНО БОГАТУ ИСТОРИЈУ И ТРАДИЦИЈУ, КОЈА ОПСТАЈЕ ГОДИНАМА, ВРШЕЋИ СВОЈУ ПРИМАРНУ УЛОГУ СНАБДЕВАЊА ГРАЂАНА НАЈКВАЛИТЕТНИЈИМ НАМИРНИЦАМА.

ЈКП "Градске пијаце" надоградило је основну улогу пијаца и обогатило бројним садржајима који имају за циљ да подмире све потребе једног савременог човека, јер се и оне мењају у корак са временом.

Бројни су примери, неколико генерација пољопривредних произвођача који негују традицију производње и продаје на пијачним тезгама. Данас на градским пијацама можете срести продавца чији су деда или прадеда кренули са оваквим послом, а који

су наредне генерације наследили. Бројни су примери не само младих људи, већ и оних старијих, који су упоредо са продајом на пијачним тезгама вредно учили и добили факултетске дипломе, желећи да још више унапреде свој породични посао. Такође, бројни су примери продавца на пијацама који имају више од 80. година, али и даље могу и желе да се баве овим послом. Њихови млађи чланови се баве гајењем и превозињем робе, а најстарији чланови су за пијачном

тезгом и са поносом истичу године које су провели као продавци.

Ако погледамо уназад, први историјски облици пијачне делатности су били вашари, који су у неким срединама и до данас опстали као део традиције окупљања људи. Интензивнији развој пијаца бележи се од 18. века. У складу са променама начина живота и технолошким развојем, било је неминовно да се и пијаце мењају и развијају. Становништво града Београда са радошћу долази у набавку на

оближњу пијацу, јер знају да их тамо чекају пољопривредни произвођачи са најсвежијим и најквалитетнијим производима.

Поред саме куповине, пијаце имају и значајну социолошку вредност, јер су оне место лепих сусрета, занимљиве комуникације и дружења, место где се и купци и продавци пријатно осећају, јер међу тезгама увек влада позитивна енергија. Бројна дешавања на пијацама и весела атмосфера која влада, спадају у један од најважнијих градских садржаја који даје посебан квалитет свакодневног живота у граду. Првенствена функција пијаца је понуда и тражња, али можда је још важнија функција социјалне интеракције која се свакодневно дешава.

Само пијаце могу да испуне обећање: "производ може у једном дану, да пређе пут од њиве до трпезе"! То је једна од кључних предности које имају пијаце и пољопривредни произвођачи који на њима нуде најсвежије производе.

Пијаце имају и значајну социолошку вредност, јер су оне место лепих сусрета





КОЈА ЈЕ ВАША ОМИЉЕНА ПИЈАЦА?

БЕОГРАД ЈЕ ЗАСИГУРНО ЈЕДАН ОД НАЈЛЕПШИХ ЕВРОПСКИХ ГРАДОВА И СВАКАКО ЈЕДНА ОД РЕТКИХ ПРЕСТОНИЦА КОЈА СЕ МОЖЕ ПОХВАЛИТИ БРОЈНИМ ГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА.

У саставу ЈКП "Градске пијаце" на територији града послује чак 30 пијаца, које су аутентичне и привлачне свака на свој начин. Оне имају своју душу, историју и верне купце. За становнике града оне су веома значајне, јер се на њима редовно снабдевају код својих омиљених домаћина који свежу робу доносе из својих башти из свих делова Србије. Београђани ће вам рећи да се најбоље и најсвежије воће и поврће пазари на пијацама, али и да на њима можете наћи све! Са пуно страсти ће причати која је пијаца најбоља, по правилу то је она која је најближа. Око пијаца се налазе бројне занатске радње, па уз куповину можете завршити још доста посла – поправки, преправки, али и поразговарати са пријатељима уз кафу.

Велика је дилема, која пијаца је најбоља. Дорћолци ће свакако рећи да ниједна није лепа као Бајлонијева. Пијаца у старом језгру града, поред боемске Скадарлије, Битеф театра, недалеко од Дорћолског кеја са препуним шареним

тезгама, заиста је неодрљива. Врачарци тврде да је Каленићева незаменљива, јер на њој може да се нађе што пожелиш! Смештена у срцу Врачара, поред чувене кафане Каленић, недалеко од Булеvara, Храма, опасана прелепим, живописним улицама. Воле они да купују и на Старом Ђерму, који има своју душу, али и код домаћина који деценијама доносе најбоље из својих башти, на ову вољену пијацу. Становници Палилуле, хвале се да је њихова пијаца најмодернија на Балкану, и да пружа више него иједна друга, од када је ЈКП "Градске пијаце" инвестирало у изградњу нове, мултифункционалне пијаце. Када је најбоља пијаца у питању, Земунци ће вам рећи да ни једна није равна земунској пијаци. Смештена у срцу старог језгра града, подно Гардоша, на "корак" од Главне и предивног Земунског кеја. Пијаца са традицијом још од 17 века, која је Земунцима незаменљива. Новобеограђани имају две омиљене зелене пијаце Блок 44 и Стари Меркатор. Становници највеће општине у граду, кажу да су понуде на овим



пијацама богате, и да су увек одлично снабдевени. Звездарци су поносни што пазаре на чувеној Цветковој пијаци, где купују производе од домаћина из околних приградских општина, а која је због своје позиције одувек била популарна за набавку свежег сира, ракија и вина из читаве Србије. Пијаца на Бањици, свакако једна од омиљених београдских пијаца богата је висококвалитетним воћем, поврћем, млечним и сухомеснатим производима. Видиковача пијаца, једна је од највише хваљених пијаца, док је надалеко чувени Зелени венац због своје богате понуде и јединствене архитектуре добила епитет Краљица пијаца.

Данас, све пијаце које послују у саставу ЈКП "Градске пијаце" су модернизоване, али и оплеменењене садржајима попут бројних манифестација које се на њима организују. Ноћ укуса, Бум маркет, Ноћни маркети, Винтиц фест, Забавиште занатиште, оживљавају пијаце и у поподневним и вечерњим сатима стварајући дивну прилику за дружење, сусрете али и куповину асортимански другачије робе, јер тад тезге прекрију

уникатни, аутентични производи и рукотворине. Млади дизајнери, предузетници, креативци заслужни су што амбијент пијаце поприми сасвим другу, помало свечану атмосферу. Управо ове манифестације подстакле су становнике Београда да одлазе на пијаце у другим деловима града, јер дружење под ведрим небом, музика, добро расположење и укусна храна је оно што Београђани посебно воле, а што привлачи и бројне туристе. Поред свих наведених предности, градске пијаце значајне су и за нашу заједницу у целини, јер подстичу продају локалних производа, и тиме утичу на економски развој села и малих пољопривредних газдинстава.

Све ово говори у прилог да су пијаце Београђанима не само потребне и важне, већ и колико су незаменљиве. Свако ко се нашао у Београду, имао је прилику да види не само лепоте градских пијаца, већ и осети љубав коју становници гаје ка њима. Одлазак на пијацу је део српске традиције, куповина свежих висококвалитетних производа део наших навика, као и потребе да се за породичну трпезу обезбеди најбоља храна. А где има боље, него на пијаци! Која је ваша омиљена пијаца?



БАКА ЖИВКА НАЈСТАРИЈИ ПРОДАВАЦ НА ПАЛИЛУЛСКОЈ ПИЈАЦИ

**ВЕЋ ДЕЦЕНИЈАМА,
ЈЕДАН ОД ОМИЉЕНИХ
ПРОДАВАЦА НА
ПИЈАЦИ ПАЛИЛУЛА
ЈЕ ЖИВКА МАТИЋ
ИЗ ВЕЛИКОГ СЕЛА.
КОЛИКО ЖИВКА ВОЛИ
ДА РАДИ НА ПИЈАЦИ,
ТОЛИКО КУПЦИ ВОЛЕ
ЊЕНЕ ПРОИЗВОДЕ И
ВЕДАР ДУХ.**

“Лепо ми је, немам никакву
бољку и увек са радошћу дола-
зим на своје радно место на

Палилулској пијаци” – каже
Живка Матић (90) која већ
пуне 62 године ради за пијач-
ном тезгом.

На пијаци је почела да
долази прво са свекром
далеке 1958. године, а касније
са мужем Будимиром. Није
прошао готово ни један дан,
било је да била зима, лето, про-
леће или јесен, да бака Живка
није дошла да ради на пијаци.

Разборита, весела и
окретна, бака Живка је миље-
ница купаца на Палилулској
пијаци, али и осталих прода-
ваца који раде са њом. Кажу да

уз Живку дан брже прође, увек
има гужве око њене тезге али
и пуно добре енергије и шале.
Ако и не пазаре тог дана код
ње, купци сврате да је поз-
драве, или да јој неком сит-
ницом улепшају дан. “За осми
март сам добила пуно поклона
од мојих муштерија, много су
ме обрадовали. Пажљиви су
били и у ситуацији кад сам
била спречена да радим, рас-
питивали су се како сам. У
неку руку, као породица смо,
јер многи деценијама пазаре
на мојој тезги.”

Бака Живка од почетка



ради на Палилушкој пијаци,
једно време радила је и на
пијаци Блок 45, где сада ради
њен син Петар. Иако је и
тамо брзо стекла наклоност
муштерија, после 15 година
она се вратила на своју, вољену,
Палилулску пијаци.

Домаћинство Матића
је сложено, сви учествују у
производњи воћа и поврћа.
Имају 220 стабала марела, 30
стабала трешања, 40 кајсија.
Ови вредни домаћини из
Великог села на четири хек-
тара обрадиве површине гаје
лук, спанаћ, блитву и бро-
коли. Матићи често у шали
говоре да гаје све осим банана
и лимуна. Такође, имају и 150
кокошака, а како каже Живка,
јаја се брзо распродају, због
велике потражње. У сезони,
када не могу све да постигну,
Матићи унајме раднике да им
помогну. Планирају да подигну
и један пластеник, да би и у
њему гајили поврће.

О раду на пијаци бака
Живка каже: “Једва чекам да
дођем на пијаци и своју тезгу,
много је лепа атмосфера, дру-
жимо се, причамо, муштерије
су fine. Имам електронску
вагу, па кад буде кило и 200,
300 гр, ја кажем кило - јер увек
волим да частим муштерије.
Млади се некад чуде како ја
рачунам, све из главе, па ми
кажу - бако, ти си као компју-
тер” са осмехом прича бака
Живка.





ВИНТИЦ ФЕСТ ОДРЖАН НА КАЛЕНИЋУ И ЗЕМУНСКОЈ ПИЈАЦИ

НА ПИЈАЦАМА У СРЦУ ВРАЧАРА И ЗЕМУНА, ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ ОРГАНИЗОВАЛО ЈЕ ЗА ЉУБИТЕЉЕ РЕТРО МОДЕ МАНИФЕСТАЦИЈУ ВИНТИЦ ФЕСТ, НА КОЈОЈ СУ ПОСЕТИОЦИ УЖИВАЛИ У БОГАТОЈ ПОНУДИ И ДОБРОЈ ЗАБАВИ.

Суботња куповина на Каленић пијаци 19. септембра и на пијаци у Земуну 3. октобра разликовала се од уобичајених и привукла је велики број радозналих посетилаца. Плато на пијаци у срцу Врачара и Велики трг у Земуну били су права места за све љубитеље несвакидашњих



ХВАЛА ВАМ ШТО НОСИТЕ МАСКЕ И ДРЖИТЕ ДИСТАНЦУ НА ПИЈАЦАМА! ВАШЕ ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ

ретро комада. На одржаним Винтиц фестивалима били су изложени многобројни декоративни предмети, накит, гардероба, рамови, играчке, плоче и друге интересантне стварчице које могу улепшати дом или употпунити

гардеробу посебним и јединственим ретро коадима. Бројни, радознали посетиоци искористили су прилику да обрадују себе, али и драге особе јединственим поклонима. За добро расположење и пријатну музику на одржаним

манифестацијама био је задужен Reinaldo Martinez Hernandez – Rey Beny. Због великог интересовања посетилаца и излагача, и у наредном периоду ЈКП „Градске пијаци“ организоваће манифестацију Винтиц фест.

ТРАДИЦИОНАЛНА МАНИФЕСТАЦИЈА НА ПАПИЛУЛСКОЈ ПИЈАЦИ

ПЕТИ „БУМ МАРКЕТ“ У ЗНАКУ НАЈЛЕПШИХ РУКОТВОРИНА

ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ У САРАДЊИ СА УДРУЖЕЊЕМ „АРТИСИМА“ ОРГАНИЗОВАЛО ЈЕ ПЕТИ ПО РЕДУ „БУМ МАРКЕТ“ 26. И 27. СЕПТЕМБРА.

Сви посетиоци палилулске пијаци током викенда имали су прилику да уживају у богатој и разноврсној понуди свежих и висококвалитетних намирница, и атрактивној понуди аутентичних рукотворина које су излагале чланице удружења

„Артисима“. Креативне предузетнице излагале су ручно израђен женски и мушки накит, торбе, предмете направљене декупаж техником, хеклане ствари, слике, и многе друге предмете. Најмлађи посетици посебно су уживали у великом избору уникатних, ручно израђених, луткица и играчка.

ЈКП „Градске пијаци“ и у наредном периоду наставиће да организује манифестацију „Бум маркет“ и пружа снажну подршку развоју женског предузетништва, а све у циљу смањења незапослености.



На позив Удружења учесника радних акција, ЈКП „Градске пијаци“ 9. октобра подржале су реализацију интерактивне радионице „У част госпође јесен“, организоване поводом „Дечије недеље 2020“. Циљ радионице био је ширење свести младих о значају екологије, заштите животне средине, рециклирању, значају волонтирања и добровољног рада.

Дечија недеља слави право деце да уживају у детињству и младости, она је такође и прилика да деца покажу своје таленте, вештине и способности. Сваки дан током седмодневне манифестације био је посвећен различитим активностима: спортским, образовним, деца су такође учила о значају заштите животне средине и социјалној инклузији.



ТРАДИЦИОНАЛНА МАНИФЕСТАЦИЈА „ДЕЧИЈА НЕДЕЉА“, ОБЕЛЕЖЕНА ЈЕ У СРБИЈИ ПОД СЛОГОНОМ „ПОДЕЉЕНА СРЕЋА ДВА ПУТА ЈЕ ВЕЋА“

ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ УЧЕСТВОВАЛО У „ДЕЧИЈОЈ НЕДЕЉИ 2020“





ЗЕМУНСКИ ФЕСТИВАЛ ВИНА И ХРАНЕ

НА ПОЗИВ
УДРУЖЕЊА
„СРПСКО ВИНО“,
ЈКП „ГРАДСКЕ
ПИЈАЦЕ“
УЧЕСТВОВАЛО
ЈЕ НА
ТРАДИЦИОНАЛНОЈ
МАНИФЕСТАЦИЈИ,
ОДРЖАНОЈ
10. ОКТОБРА
НА ВЕЛИКОМ ТРГУ
ПИЈАЦЕ ЗЕМУН.

На осмом „Земунском фестивалу вина и хране“ посетиоци су били у прилици да дегустирају и упознају традиционалне специјалитете, јединствене укусе нашег поднебља, домаћа вина из многобројних винарија и винских подрума Србије, као и да уживају у гастрономској понуди Земуна. Због тренутне ситуације, догађај се одржао у мањем обиму, уз поштовање свих мера заштите и препоручену физичку дистанцу. ЈКП „Градске пијаце“ представља значајну карику у пласману домаћих производа, наставиће да подржава домаће винаре, виноградаре и пољопривредне произвођаче, како би допринело афирмацији једне од најзначајнијих и најперспективнијих грана наше привреде.



БЕОГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ - ВАЖАН ДЕО ТУРИСТИЧКЕ ПОНУДЕ БЕОГРАДА

НА ПОЗИВ
ОРГАНИЗАТОРА
ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“
УЧЕСТВОВАЛО ЈЕ
У ОБЕЛЕЖАВАЊУ
СВЕТСКОГ ДАНА
ТУРИЗМА
27. СЕПТЕМБРА.

Током манифестације која је одржана на Ади Циганлији, представљена је туристичка понуда Београда, бројне туристичке атракције и знаменитости, међу којима значајно место заузимају београдске пијаце које због своје дуге традиције, историје и значаја доприносе стварању утиска о Србији и Београду, као о једној од изузетно атрактивних туристичких дестинација. Туристи у великом броју посећују



градске пијаце, због чега су и уцртане у туристичку мапу престонице. Оне су места где се најбоље може осетити пулс града, упознати менталитет и срданост наших људи, али и уживати у изобиљу висококвалитетних локално гајених намирница и аутентичним укусима традиционалних Српских производа, које

посетиоци радо купују.

ЈКП „Градске пијаце“ том приликом је представило бројне манифестације које се организују на пијацама које послују у систему предузећа, које због јединствене атмосфере и атрактивне понуде привлаче велики број посетилаца: Караван зимнице, Забавиште занатиште,

Ноћни маркети, Бум маркет, Ноћ укуса, Винтиџ фест, Дани вина, Дизајнерске вечери. Амбијент и аутентичну понуду пијаца, на Ади Циганлији, дочарали су излагачи који су представили традиционалне производе, док је удружење „Наше руке“ посетиоцима презентовало старе и уметничке занате.

ПРОМОЦИЈА НАЈБОЉИХ ДОМАЋИХ ВИНА НА ПИЈАЦИ ПАЛИЛУЛА

ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ У САРАДЊИ СА САВЕЗОМ ВИНАРА И ВИНОГРАДАРА РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ ОРГАНИЗОВАЛО ЈЕ ПРОМОЦИЈУ ДОМАЋИХ ВИНА НА ПИЈАЦИ ПАЛИЛУЛА 17. И 18. ОКТОБРА.

Посетиоци пијаце Палилула имали су прилику да поред набавке свежих и здравих намирница уживају у дегустацији и куповини најбољих српских вина, која одликује традиција и висок квалитет. Том приликом, своју понуду су представили



„Подрум Радосављевић“ и винарија Yotta. Промоција је одржана уз поштовање свих препоручених епидемиолошких мера.



ЈКП „Градске пијаце“ и убудуће наставиће да пружа подршку домаћим винарима и виноградарима, као једној од најперспективнијих грана српске привреде.



Зимница представља незаобилазан специјалитет на зимској али и празничној трпези, коју је немогуће замислити без ајвара, туршије, паприке, краставаца, купуса, шарене салате.

КАРАВАН ЗИМНИЦЕ

ОКО ПРИПРЕМЕ ЗИМНИЦЕ СЕ ВРЕДИ ПОТРУДИТИ ЈЕР ЈЕ ОНА ДОБАР НАЧИН ДА ТОКОМ ЗИМСКИХ МЕСЕЦИ КОНЗУМИРАТЕ ЗДРАВЕ СПЕЦИЈАЛИТЕТЕ, ПРИПРЕМЉЕНЕ ПО ПОРОДИЧНИМ РЕЦЕПТИМА.

Домаћа зимница је пуна витамина, припрема се без конзерванса и има аутентичну арому. Уз њу је сваки оброк укуснији, здравији и освежавајући. Уколико је не спремате, квалитетну зимницу од органских производа, припремљену по добро чуваним, традиционалним рецептима увек можете купити на Караванима зимнице које традиционално организује ЈКП „Градске пијаце“.

Да би зимница била квалитетна, за припрему користите здраво, свеже и добро опрано поврће, које можете набавити на београдским пијацама. Уколико сецкате поврће, то учините непосредно пре припреме јер се у супротном губе боја, текстура и витамини. Посуде у којима припремате



поврће треба да буду неоштећене и емајлиране. Тегле, флаше и поклопце добро оперите, осушите и стерилишите пре употребе. За мешање приликом кувања користите дрвену варјачу. Остава у којој чувате тегле треба да буде замрачена, проветрена, сува и чиста. Буре за купус немојте држати у



КИСЕЛИ КУПУС

Кисели купус по садржају витамина Ц може се мерити с лимуном, наранџом и паприком. Кисељењем купуса побољшавају се његова нутритивна и лековита својства. Зимницу је немогуће замислити без киселог купуса, он је традиционална салата на нашим трпезама, али и намирница од које се спремају чувена зимска јела, као што су сарма и подварак.

истој просторији са осталом зимницом, јер поспешује к варење.

Уколико немате времена или искуства у припремању, а ипак желите да обезбедите домаћу зимницу, можете је купити по приступачним ценама на београдским пијацама које послују у саставу ЈКП „Градске пијаце“. Многи суграђани на овај начин обезбеђују укусне и здраве зимске салате, код продаваца од којих купују годинама. И ове јесени и зиме, ЈКП „Градске пијаце“ организоваће манифестацију „Караван зимнице“ како би потрошачи могли да купе висококвалитетну домаћу зимницу од пољопривредних произвођача на најближој пијаци, где се могу наћи и разне врсте домаћих џемов, сокова и компота.

ПРВИ КАРАВАН ЗИМНИЦЕ НА КАЛЕНИЋ ПИЈАЦИ



ПРВИ „КАРАВАН ЗИМНИЦЕ“ У ОВОЈ СЕЗОНИ ПОЧЕО ЈЕ ТРАДИЦИОНАЛНОМ ПРИПРЕМОМ АЈВАРА НА ШПОРЕТУ СМЕДЕРЕВЦУ, НА КАЛЕНИЋ ПИЈАЦИ.

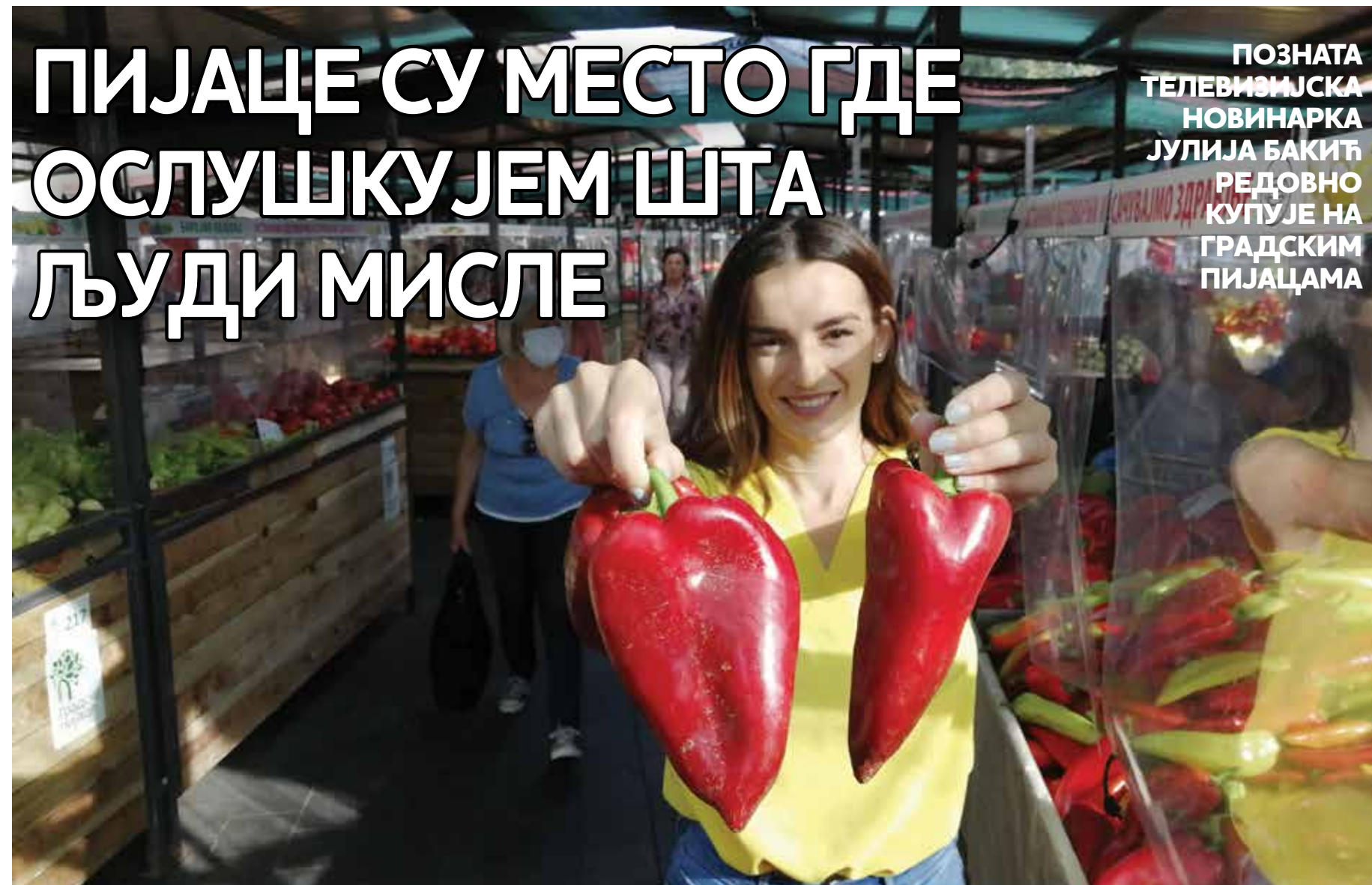
Током викенда, 17. и 18. октобра тезге Каленић пијаце биле су, као и увек, препуне свежих и квалитетних намирница, али и познатих укуса домаће зимнице, припремљене по традиционалној рецептури. Пољопривредни произвођачи из целе Србије представили су своје слане и слатке специјалитете, док су посетиоци уживали у великом избору ајвара, разних салата, компота, џемова, слатка, меда, вина, ракије и многих других производа.



ЗА СВЕ ЉУБИТЕЉЕ УКУСНЕ, ДОМАЋЕ ЗИМНИЦЕ ПРИПРЕМЉЕНЕ ПО ТРАДИЦИОНАЛНИМ, ПОРОДИЧНИМ РЕЦЕПТИМА, ОД КОЈИХ СУ НЕКИ СТАРИ ПО НЕКОЛИКО ДЕЦЕНИЈА ИЛИ ЧИТАВ ВЕК, У НАРЕДНОМ ПЕРИОДУ ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ ОРГАНИЗУЈЕ КАРАВАНЕ ЗИМНИЦЕ.

КАЛЕНДАР КАРАВАНА ЗИМНИЦЕ

Пијаца Каленић	17.10. – 18.10. и 24.10. – 25.10.2020.
Пијаца Блок 44	31.10. – 01.11. и 07.11. – 08.11.2020.
Пијаца Земун	14.11. – 15.11. и 21.11. – 22.11.2020.
Пијаца Скадарлија	28.11. – 29.11. и 05.12. – 06.12.2020.
Пијаца Ђерам	12.12. – 13.12. и 19.12. – 20.12.2020.



ПИЈАЦЕ СУ МЕСТО ГДЕ ОСЛУШКУЈЕМ ШТА ЉУДИ МИСЛЕ

ПОЗНАТА
ТЕЛЕВИЗИЈСКА
НОВИНАРКА
ЈУЛИЈА БАКИЋ
РЕДОВНО
КУПУЈЕ НА
ГРАДСКИМ
ПИЈАЦАМА



**КАРИЈЕРУ ЈЕ
ЗАПОЧЕЛА
ИЗВЕШТАВАЊЕМ СА
БЕОГРАДСКИХ ПИЈАЦА,
А САДА СЕ СВАКОГ
ДАНА МОЖЕ ВИДЕТИ
НА ЗЕМУНСКОЈ ПИЈАЦИ
КАКО ПРОЛАЗИ ИЗМЕЂУ
ТЕЗГИ У ПОТРАЗИ ЗА
СВЕЖИМ ВОЋЕМ И
ПОВРЋЕМ.**

Већина људи има једну „своју“ пијацу на коју редовно иде, а телевизијска новинарка Јулија Бакић има, чак, две! Пошто живи на Новом Београду њој је најближа пијаца Стари Меркатор.

- Када идем нешто да купим увек прво одем на

Први одласци на пијацу са мамом

Најранија сећања из детињства су тренутци када је мама водила на пијацу. На њима је увек владала врева, гужва и живост.

пијацу Стари Меркатор, јер ми је најближа и ту могу да пронађем све што ми је потребно – каже Јулија.

ШТА ВАМ СЕ НАЈВИШЕ ДОПАДА НА ПИЈАЦИ СТАРИ МЕРКАТОР?

- Свиђа ми се што продавци увек нуде свежу робу, али и што раде до касно поподне, па запослене жене могу да пазаре кад год им одговара због пословних обавеза. Лепо су подељени „зелени“ део

и „млечни“. Допада ми се и архитектура, односно начин на који је осмишљена, јер овде може да се пазари и када пада киша, веје снег или греје сунце. Посебно је леп прилаз „млечном делу“.

ШТА КУПУЈЕТЕ НА ПИЈАЦИ?

- Свеже воће и поврће. Трудим се да сваком тренутку имам три врсте воћа. Дешава ми се да током дана поједем килограм воћа! Та навика

ми је остала од детињства и мислим да је здрава, па се трудим да наставим са воћном исхраном.

ПОЗНАТИ СТЕ ПО ЗДРАВОМ НАЧИНУ ЖИВОТА, КОЛИКО ВАМ ЈЕ ИСХРАНА ВАЖНА?

- Веома, и то је разлог зашто ме често можете видети на пијаци. Дакле, радним данима идем у Стари Меркатор, али једва чекам викенд, како бих отишла до Земунске пијаце. То је, дефинитивно, моје омиљено место за куповину. Обожавам део са цвећем, шетња кроз цветну „улицу“ Земунске пијаце ми је обавезан ритуал. Онда наставим да тражим воће које

је најбоље на Балкану! На овој пијаци може да се пронађе сво могуће сезонско воће. Иако има екзотичног, трудим се да купим домаће, српско воће и то искључиво сезонско. Често се куповина заврши кафом, а најслађа јутарња кафа је када сте окружени кесама и цегерима са воћем и поврћем.

ДА ЛИ ИМАТЕ СВОГ ПРОДАВЦА?

- Имам, а добијам и рецепте. Земунска пијаца је, уствари, чувена по продавцима који ти увек укусу убаце још понеку паприку или парадајз само да га пробате, па ако је добар вратићете се. Дешавало ми се да одем уморна на пијацу, а вратим

се из куповине насмејана. Рецимо, планирала сам да купим тиквице, а убеде ме да купим и салату и краставац и парадајз.

ВАМА ЈЕ КАРИЈЕРА, ПРАКТИЧНО ПОЧЕЛА НА ГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА?

- Наравно, као и све младе новинаре и мене су прво слали да извештавам о ценама и понудама са пијаца. Ти извештаји су ми били међу омиљеним, јер је увек било занимљиво, весело и свашта сам могла да чујем. Пијаце су места на којима можете да послушнете пулс народа, шта људи мисле и то је најбоља веза са реалним животом.



ШАРАН ЈЕ СИМБОЛ СРПСКЕ СЛАВЕ

Земунска пијаца је надалеко позната по најбољој понуди свеже речне рибе. 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 ПРЋАКАЈУ ШАРАНИ И СОМОВИ, НА ТЕЗГАМА ЈЕ СВЕЖ СМУЋ, А ШНИЦЛЕ ТОЛСТОЛОБИКА И АМУРА СПРЕМНЕ СУ ЗА ПЕЧЕЊЕ.

Владимир Пешић има 48 година и алас је као и његов отац Тадија. Са више од три деценије искуства на Дунаву њих двојица важе за

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



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.

„Одлучио сам као млад да постанем алас и сећам се да смо некада рибу продавали на

тезгама“ - каже Владимир. „Тада су биле тридесет две 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.“

Аласи су захваљујући новом менаџменту ЈКП „Градске пијаце“ пресељени у нови простор, који изгледа попут модерних тржница. Сада имају велике чисте базе 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 аласи су се прилагодили модерним домаћинама, па им комплетно припремају рибу. Очисте је, исеку и упакују тако да риба може право у

7

регистрованих аласа продаје на Рибљој пијаци



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

5

врста рибе користи се за рибљу чорбу



„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. Такође, веома су тражене и шницле сомовине и амуре.

Ресторани више купују смуђа. За чорбу се продаје посебно припремљена мешавина од пет врста 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. „Када

се припремају посне славе буде баш много посла. Највећа гужва и потражња за свежом рибом влада од Светог Алимпија до Бадњег дана, па поново за ускршњи пост.“

Земунска пијаца, једноставно, нема конкуренције, што се тиче свеже рибе. 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 главе 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 лаворов лист и никада не сме да буде много љута.





ЈЕДАН ОД НАЈВАЖНИЈИХ ПРАЗНИКА У СРПСКОМ ДОМУ ЈЕ СЛАВА. КРАЈЕМ ЈЕСЕНИ И ПОЧЕТКОМ ЗИМЕ, СРПСКИ НАРОД НАЈВИШЕ ПРАЗНУЈЕ, ОБЕЛЕЖАВАЈУЋИ КРСНЕ СЛАВЕ.

У част свеца којег је далеки предак прихватио као заштитника свог дома, припрема се свечана трпеза за укућане и госте. Обележје славе су свећа, жито, славски колач и вино. Домаћице са пуно труда и љубави припремају разноврсну и богату славску трпезу, и свака има по неки породични рецепт за ту прилику. Храна које се припрема не мора да буде скупа, било да припремате посну или мрсну славу, а све потребне намирнице високог квалитета можете купити на београдским пијацама. Поред поврћа, коштуњавог воћа, врхунских домаћих вина, зимнице, ту су и одлично снабдеване рибарнице и месаре у којима можете набавити свежу или већ припремљену рибу, месо или печење. Оно што домаћице традиционално саме спремају за своју породицу је славски колач.



РЕЦЕПТ ЗА СЛАВСКИ КОЛАЧ

САСТОЈЦИ:
1 кг брашна
1 свеж квасац
1 јаје
1 жуманце за премазивање
1 кашичица шећера
3 кашичице соли
125 гр путера
150 мл млека, воде по потреби

ПРИПРЕМА: У посуду ставите млаку воду, додајте шећер, квасац и оставите на топлотом месту да квасац надује. У већу чинију просејте брашно, додајте со и надохли квасац, па измешајте. У то додајте јаје, растопљени путер и млако млеко, па умесите глатко тесто. Кад се тесто одваја од посуде, значи да је добро умешено. Посуду са тестом прекријте крпом и оставите 30 мин на топлотом, да нарасте. Надохло тесто ставите на радну површину на коју сте предходно посули брашно. Од теста направите једну већу и 7 мањих лоптица. Округли плекс премажите уљем и посипте мало брашна, у центар ставите мању лоптицу, околу веће. Оставите у плексу да одстоји 25 мин, да још мало нарасте. За то време од посног теста (оштро брашно, вода, мало густина и соли) направите украсе и декоришите славски колач. Колач премажите жуманцем, изузев украса. Пеците у загрејаној рени 35-40 мин на 200° С док не порумени. Ако припремате посни колач немојте користити јаја, путер замените маргарином, уместо млека користите млаку воду.



НА ЗЕМУНСКОЈ ПИЈАЦИ СЕ ПРОДАЈУ И УМЕТНИЧКИ РАДОВИ

УНИКАТНИ ШАЛОВИ, ЈЕДИНСТВЕНЕ МИЊУШЕ, СПЕЦИЈАЛНЕ КАПЕ, ОРИГИНАЛНЕ ТОРБЕ И ПОСЕБНЕ ОГРЛИЦЕ - СВЕ СЕ ОВО МОЖЕ ПРОНАЋИ НА ТЕЗГИ „ПОМПОН“ НА ЗЕМУНСКОЈ ПИЈАЦИ.

И не само то, још многи невероватни и оригинални предмети могу се сваке суботе видети на чувеној београдској пијаци.

Од овог лета, сваке суботе на Земунској пијаци код новотвореног „Кантара“ изненађени купци застајали су крај тезге „Помпон“ на којој се нуде прави уметнички радови!

Наталија Павков у Центру за промоцију уметничких заната и рукотворина окупља креативне жене. Једини услов да се постане члан је да се уметнички радови не продају ни на једном другом месту у Земуну осим у - „Помпону“.

Овде може да се нађе



ПИЈАЦЕ СУ КЉУЧ СВАКОГ ГРАДА

Наталија је локал патриота и обожава Земун и Земунску пијаци. „Још од детињства када сам путовала са родитељима мој отац је говорио да у сваком граду морам да видим цркву и одем на пијаци, јер је то најбољи начин да упознам људе који живе у том месту и до данас тај савет примењујем“ - истиче Наталија.

елегантан накит за пословну жену или огрлице јединствених облика за вечерњи излазак, али и минђуше јарких боја које могу да освеже сваку хаљину.

- Највише се купују минђуше, што је уобичајено, јер је то неутралан поклон који се може даривати свакој жени - каже Наталија.

Избор минђуша је



12

чланица има Помпон

раскошан: висеће, сребрне, у боји корала, са перлицама, попут средњовековних, али и супер-модерне.

Летос су се највише тражиле уникатне шивене ташне. Сваке суботе тезга мења изглед па се полако појављују топле и уникатне капе, шарени шалови, уникатне раскошне пелерине. Жене које су кренуле да набаве намирнице, када примете другачију тезгу, застану са интересовањем, „паркирају“ колица и разгледају шта све лепо има на „Помпон тезги“.

- Земунска пијаца је одличан излог за нашу галерију, јер се на пијаци дешава живот и окупља народ, па када сваке суботе изложимо наше ручне радове на тезги, добијамо фантастичну рекламу и контакт са људима који после долазе на Земунски кеј код нас - закључује Наталија Павков.

КАКО ДА ПОВРЋЕ И ВОЋЕ ДУЖЕ ОСТАНЕ СВЕЖЕ

НАЈБОЉИ НАЧИН ДА ШТО ДУЖЕ ОДРЖИТЕ СВЕЖИНУ И НУТРИТИВНЕ ВРЕДНОСТИ ПОВРЋА И ВОЋА ИЗМЕЂУ ДВЕ НАБАВКЕ НА ПИЈАЦИ ЈЕ ПРАВИЛНО ЧУВАЊЕ. НИСУ СВИ ПЛОДОВИ КОМПАТИБИЛНИ, ЗАТО НИЈЕ ДОВОЉНО СТАВИТИ СВЕ ЗАЈЕДНО У ФИОКУ ФРИЖИДЕРА. НАМИРНИЦЕ КОЈЕ ИМАЈУ ВИШЕ ЕТИЛЕНА, КОЈИ ИЗАЗИВА ДОЗРЕВАЊЕ, АКО СТАВИТЕ УЗ ЗРЕЛЕ ПЛОДОВЕ УТИЦАЋЕ ДА ОНИ БРЖЕ ПРОПАДНУ.

Како бисте што дуже очували свежину воћа и поврћа после куповине, пре него што га одложите у оставу или фрижидер, саветујемо да га не перете. Уколико је нешто прљаво, само обришете сувом крпом, јер прањем можете уклонити сву природну одбрану од труљења и плесни. Пошто влага подстиче да намирнице брже пропадају, јер се развија плесан, умотајте воће и поврће у папирну убрису или ставите у папирну кесу, јер ће они упити вишак влаге и спречити труљење. Ако ипак



имате потребу да га оперете, за прање користите раствор воде и сирћета, јер је сирће природан антибактеријски агенс, то ће продужити свежину намирнице, посебно воћа. Пре него што га после тога одложите, добро га осушите. Паприке, парадајз и краставац чувајте на собној температури. Ако их ставите у фрижидер паприке

губе еластичност, краставац постаје слузав, док парадајз губи укус и чврстину. Парадајз увек чувајте са стабљиком окренутом на горе, јер ту прво почиње да пропада. Карфиол, шпаргла и броколи воле влагу, зато предложимо да стабљику броколија ставите у слатку воду, а да цвет покријете мокром крпом. Ако га чувате пар дана мењајте воду. Никада га немојте прати пре одлагања, јер превише воде може да утиче на стварање буђи. Карфиол држите замотан у мокрој крпи или у пластичној

кеси са рупицама за вентилацију. Шпарглу је најбоље да држите у чаши воде, као цвеће. Грожђе ће дуже остати свеже и сочно ако га чувате у фрижидеру у пластичној кеси или прекривено фолијом.

Воће и поврће које чувате у фрижидеру сместите у део где је нешто виша температура (у кутијама), јер што је нижа температура оно брже губити свежину и арому. Јабукe, кајсије, крушке, шљиве, диње, банане и парадајз када сазру испуштају етилен. Друге врсте воћа и поврћа су осетљиве на етилен



на пример патлиџан, тиквице, шаргарепа, броколи, бундева, лубенице, па их треба држати одвојено од прве групе јер ће у њиховој близини брзо иструнути. Поврће које чувате на собној температури захтева проток ваздуха, те га је најбоље ставити у пластичне или дрвене кутије и корпе са добром вентилацијом.

Кромпир чувајте одвојено од лука, јер уколико их држите заједно кромпир ће проклијати. Држите га на сувом и тамном месту у дрвеним кутијама или корпама, покривен, јер труне ако је изложен сунцу. Да би сте очували његову свежину, ставите са њим једну до две јабуке. Црни лук увек чувајте на хладном и добро проветреном месту, да би се дуже одржао замотајте га у новине или папирне убрисе, никада га немојте чувати у пластичним кесама. Бели лук држите на собној температури, у отвореној кутији или да виси у мрежастом џаку на хладном месту где нема влаге. Банане је најбоље држати на собној температури, одвојене, са умотаним стабљикама у пластичну фолију, то ће спречити њихово пезревање. Прокељ чувајте у фрижидеру у отвореној посуди. Шаргарепу чувајте у фрижидеру у делу за поврће, умотану у папирне убрисе, како би што дуже остала свежа. Увек одсеците зелене крајеве са шаргарепе пре него је одложите, јер лишће извлачи влагу кроз корен па она постаје мекана и не може да се једе.

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

Представите своје производе и услуге на рекламним површинама градских пијаца.



опреме на београдским пијацама, по повољним ценама.

ЈКП „Градске пијаце“ располажу са преко 3.945 м² 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.



СВЕ ДОДАТНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ ЗАИНТЕРЕСОВАНИ МОГУ ДОБИТИ НА БРОЈ ТЕЛЕФОНА: 011/785 79 32 И 011/785 79 52 ИЛИ СЛАЊЕМ УПИТА ЕЛЕКТРОНСКОМ ПОШТОМ info@bgpijace.rs

ПЛАСИРАЈТЕ СВОЈЕ ПРОИЗВОДЕ

Београђани су везани за своје пијаце, годинама одлазе код својих продаваца, па је куповина на омиљеној пијаци сада већ постала породична традиција. Продавци свакодневно доносе свеже производе из разних делова Србије, и како купци истичу, њихове тезге су пуне здравља и изобиља. Поред воћа и поврћа, у млечним халама, рибарницама, месарама, пекарама, занатским радњама, може се наћи све што је потребно за здраве оброке и друге потребе домаћинства. У понуди је и велики избор расада, резаног и саксијског цвећа.



Суграђани воле пијаце јер нуде велик и разноврстан избор, и верују да ће све што им је потребно најлакше наћи на пијаци.

На територији Београда, послује 30 пијаца, које су у саставу ЈКП „Градске пијаце“. Одликује их добра инфраструктура, уређеност, а

првенствено разноврсна и високо квалитетна понуда свежих пољопривредних производа. Како би посетиоци и продавци уживали на свакој београдској пијаци, предузеће вредно ради на подизању стандарда и нивоа услуга чувајући њихову аутентичност. Историју београдских пијаца ЈКП „Градске пијаце“ желе да сачувају, али и прилагоде потребама времена у коме живимо. **Придружите нам се, закупите тезгу на београдским пијацама и пласирајте Ваше производе суграђанима!**

5 КОРАКА ДО ТЕЗГЕ

ПРВИ КОРАК:

На интернет презентацији предузећа www.bgpijace.rs информисите се о актуелним огласима, слободним тезгама и датуму отварања затворених понуда.

ДРУГИ КОРАК:

О позицији слободне тезге и остале пијачне опреме наведене у огласу можете се обратити управнику пијаце.

ТРЕЋИ КОРАК:

Текст понуде попуните на обрасцу који можете да преузмете на сајту www.bgpijace.rs или на писарници ЈКП „Градске пијаце“ (ул. Живка Карабиберића 3, Звездара).

ЧЕТВРТИ КОРАК:

У огласу одређеног дана и у одређено време дођите на јавно отварање понуда у велику салу ЈКП „Градске пијаце“ (ул. Живка Карабиберића 3). Одлуку о додели пијачне опреме – тезге доноси Комисија у року од 8 дана по истеку рока за подношење понуда и биће истакнута на огласној табли Предузећа.

ПЕТИ КОРАК:

Уплатите депозит, закључите уговор са ЈКП „Градске пијаце“ и жељена тезга је Ваша. Добродошли!

ТЕЗГА НА ДАН

Постаните члан наше породице! Закупите тезгу на дан на београдској пијаци по Вашем избору! Приближите се грађанима и освојите њихова срца уз помоћ Градских пијаца

Пријаве на: info@bgpijace.rs

Градске пијаце – Ваш сигуран партнер

www.bgpijace.rs

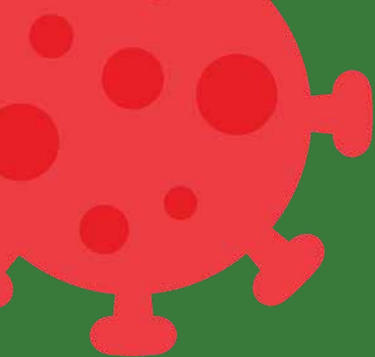
[@gradskepijace](https://www.instagram.com/gradskepijace)

[JKP Gradske pijace Beograd](https://www.facebook.com/JKP-Gradske-pijace-Beograd)



ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ





СТОП COVID-19 ЗАУСТАВИМО КОРОНА ВИРУС

КАКО СЕ ШИРИ

Особе заражене вирусом корона при дисању или кашљању шире капљице заражене течности. Већина ових капљица пада на оближње површине и предмете, попут столова или телефона. Особе које дођу у контакт са тако контаминираним површинама, а затим додирују очи, нос или уста, могу се лако заразити. Такође, стајање на удаљености мањој од једног метра од оболеле особе повећава ризик од заразе. Дакле, вирус корона се шири на сличан начин као и грип. Охрабрују подаци да већина заражених има благе симптоме и опоравља се.

МЕРЕ ЗАШТИТЕ



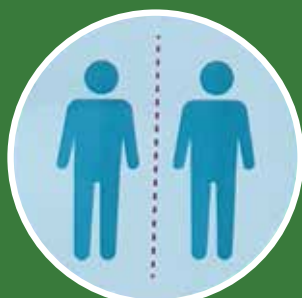
ПЕРИТЕ РУКЕ САПУНОМ



ПРЕКРИЈТЕ НОС И УСТА
МАРАМИЦОМ ПРИЛИКОМ КИЈАЊА



БАЦИТЕ МАРАМИЦУ У КАНТУ



ДРЖИТЕ ДИСТАНЦУ



НОСИТЕ МАСКУ



ИЗБЕГАВАЈТЕ ДОДИРИВАЊЕ
НОСА, ОЧИЈУ И УСАНА

ЈКП Градске пијаче - Београд, тел: 7857-940,
факс: 6401-928, Живка Карабибировића 3, Београд
Email: info@bgpijace.rs

Facebook: [JKP Gradske pijace Beograd](#), [Instagram/gradskepijace](#)