

ГРАДСКЕ

БЕСПЛАТАН ПРИМЕРАК

пијаце



ПРАЗНИЧНА ПОНУДА НА БЕОГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА



#ОСТАНИМО ОДГОВОРНИ

ОЈАЧАЈТЕ ИМУНИТЕТ

ЗДРАВЉЕ
СА ПИЈАЦЕ



ДОМАЋИ ПРОИЗВОЂАЧИ

КАРАВАНИ
ЗИМНИЦЕ

КУПОВИНА НА ПИЈАЦАМА

ОД МОМЕНТА КАДА СУ КРЕНУЛЕ ДА СЕ УВОДЕ И СПРОВОДЕ ПРВЕ МЕРЕ У СРБИЈИ У ЦИЉУ ПРЕВЕНЦИЈЕ И ЗАШТИТЕ ОД КОРОНА ВИРУСА, ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ БРИНЕ О ЗДРАВЉУ КУПАЦА И ПРОДАВАЦА.

ЈКП „Градске пијаце“ од почетка епидемије спроводи све прописане мере против ширења корона вируса, како би својим купцима и продавцима обезбедило куповину и продају омиљених намирница на београдским пијацама. Такође, применом прописаних мера ЈКП „Градске пијаце“ обезбедило је продавцима да своје производе излажу, продају и на тај начин не прекидају континуитет у послу и раду са купцима.

Сви пијачни платои, пијачна опрема и млечне хале, свакодневно се чисте средствима за дезинфекцију. Сви затворени простори у склопу пијаца се редовно проветравају.

На пијачним тезгама су постављене

посебне заштитне провидне преграде, како би се омогућило одржавање физичке дистанце и заштита купаца и продаваца, али и прегледност изложених производа.

Сва обавештења о мерама ради спречавања даљег ширења вируса корона су постављена на видна места на свим пијацама.

На свим улазима у затворене пијце, као што су пијаце „Палилула“ и ТЦ „Нови Београд“, као и на улазима у све млечне хале на свим пијацама које су у систему ЈКП „Градске пијаце“, постављене су дезобаријере, на видним местима су постављена посебна обавештења о обавезном ношењу маски, одржавању прописане физичке дистанце, као и о максимално дозвољеном броју људи који може истовремено боравити у простору (1 особа на 4 m²), укључујући и продавце. Исто тако, наведена обавештења су постављена на свим локалима који се налазе на пијацама у оквиру система ЈКП „Градске пијаце“.

На затвореним пијацама „Палилула“ и ТЦ „Нови Београд“ постављене су илустрације са планом мера заштите у затвореним пијацама током епидемије вируса COVID 19.

Сви закупци и купци на пијацама су у обавези да носе маске.

У складу са Уредбом о мерама за спречавање и сузбијање болести COVID 19, ЈКП „Градске пијаце“ донело је одлуке о именовању лица одговорних за поштовање мера ношења личне заштитне маске (Корона редари) за све пијаце. Редари контролишу френквенцију људи и подсећају посетиоце пијаца да носе маске и одржавају прописану физичку дистанцу.

Предузетим мерама обезбеђени су услови да се на пијацама које послују у саставу ЈКП „Градске пијаце“ обавља безбедна куповина и продаја. Понуда на пијацама је разноврсна и богата, тако да се суграђани могу свакодневно снабдевати свежим, висококвалитетним намирницама по којима су пијаце познате.

#останимо одговорни





ГОДИНУ ДАНА РАДА НАЈМОДЕРНИЈЕ ПИЈАЦЕ НА БАЛКАНУ

ПИЈАЦА ПАЛИЛУЛА ОСВОЈИЛА ЈЕ НАКЛОНОСТ СУГРАЂАНА ОДЛИЧНОМ ПОНУДОМ, РАЗНОВРСНИМ АСОТИМАНОМ АЛИ И БРОЈНИМ ПРЕДНОСТИМА КОЈЕ ПРУЖА ОВА САВРЕМЕНА, МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ПИЈАЦА, КОЈА ЈЕ ТОКОМ ПРВЕ ГОДИНЕ СВОГ РАДА ПОСТАЛА СИНОНИМ ЗА КВАЛИТЕТНУ НАБАВКУ.

ЈКП „Градске пијаце“ се труде да у сваком погледу унапреде услове за обављање

продаје и куповине, а најбољи пример је управо изградња модификоване пијаце

Палилула, која је сврстана у ред најмодернијих пијаца у Европи. Београђани су добили место где у угодном амбијенту могу обавити куповину свих потребних намирница - пољопривредних, прехранбених и непрехрамбених производа. Са друге стране, закупцима су обезбеђени много квалитетнији услови за

50
тезги



рад, захваљујући ЈКП „Градске пијаце“, које воде рачуна о интересима купаца и улажу средства у пијачну опрему и инфраструктуру, како на



80
паркинг места



пијацу Палилула, тако и на другим пијацама које послују у систему предузећа.

Палилулска пијаца је позната по богатој понуди висококвалитетног воћа и поврћа, орашастих плодова, квалитетним млечним производима, одличном избору домаћег меса и месних прерађевина, свеже и замрзнуте рибе и плодова мора.

Разноврсна понуда на пијацу Палилула, задовољава потребе и најпробирљивијих купаца, она је право место за љубитеље макробiotичке и веганске кухиње. Такође, на пијацу се могу купити домаћа вина, деликатесна пршута, али и готова јела и месо са роштиља. Заиста, на Палилулској пијацу има за сваког по нешто. Купци се могу снабдети и производима које није могуће купити на другим местима, јер су многи произвођачи препознали модерну Палилулску пијацу као идеално место за сигуран пласман својих производа.

Тако на њој можете набавити чувене козје сиреве и производе, сирове и традиционалне колаче, ручно рађене пекарске бесквасне производе, домаћа слатка и слана пецива, укусне пите

36
расхладних витрина



и најфиније хлебове. Ту је и кафитерија где суграђани могу уживати у аромата најфинијих кафа из разних делова света.

У понуди је и велики избор цвећа, цветних декорација, занатских производа и сувенира.

Због свог јединственог амбијента пијаца Палилула је атрактивно и погодно место за одржавање манифестација. На самом почетку године која је за нама, посетиоци су имали прилику да уживају у гастрономској манифестацији Ноћ укуса, али и да активно учествују у јавним тренинзима које је организовала Активнија

72
локала



Србија у сарадњи са ЈКП „Градске пијаце“. Куповину на овој омиљеној пијацу, допунили су и улепшали и Забавиште занатиште, презентације вина из Србије, БУМ маркети, као и Каравани зимнице. Када је дозвољавала епидемиолошка ситуација, посетиоци пијаце имали су несвакидашњу прилику да приликом куповине уживају у наступу солиста Народног позоришта.

Модерна пијаца Палилула, током прве године свог рада, постала је ново обележје Београда и синоним за квалитетну куповину разноврсних, висококвалитетних намирница.

Добродошли на омиљено „Старо место за нове сусрете“!



ВРХУНСКИ КОЗЈИ СИР ИЗ ДОБРИЧЕВА

„ДОБРА ФАРМА“ ИЗ ЈУЖНОГ БАНАТА ОД ПРВОГ ДАНА ИМА ПРОДАЈНО МЕСТО НА НАЈМОДЕРНИЈОЈ БЕОГРАДСКОЈ ПИЈАЦИ. ИЗ СВИХ ДЕЛОВА ГРАДА ДОЛАЗЕ КУПЦИ НА ПИЈАЦУ ПАЛИЛУЛА ЗБОГ ДОБРИВОЈЕВОГ И ДОБРИЛИНОГ СИРА. КОЗЈИ СИР ЈЕ ВЕОМА ЗДРАВ, ОДЛИЧНА ЈЕ ЗАМЕНА ЗА МЕСО И ПРЕПОРУЧУЈЕ СЕ ЗА ИСХРАНУ ДЕЦЕ.

„Због Добривојевог и Добрилиног козјег сира спремна сам да пређем пола града“, каже Београђанка која сваке суботе иде до Палилулске пијаце како би у „Доброј фарми“ купила кисело млеко и сир.

„Добра фарма“ има одличан сир, квалитетно млеко, невероватан кефир, фантастичан јогурт и незаборавне кобасице. Шта је то „Добра фарма“?

У атару села Добричево, између Вршца и Беле Цркве, на самој српско-румунској

граници, на обронцима Карпата, налази се ова породична фарма коза. Из ове мале фабрике свакодневно на београдске пијаце стиже козје млеко, јогурт, кефир, кисело млеко, четири врсте сира, али и кобасице.

10

козјих производа

На „Доброј фарми“, у јужном Банату, живи 600 грла алпских коза, које дају обилно и квалитетно млеко. „Клима им прија, јер живе у подножју Карпата и гајимо их с љубављу“ каже Горан Ђукић.

КО ВОДИ „ДОБРУ ФАРМУ“?

Горан поносно каже да је реч о породичној фарми од

ЛАВАНДА И СМИЉЕ

„Добра фарма“ производи и етеричне мирисе. На ободу Делиблатске пешчаре купили су 10 хектара земље на којем гаје смиље и лаванду од којих производе етерична уља. Продају их у Србији, али највећи део извозе.

које живе три породице. Сви су рођаци, поред Горана и супруге, ту раде таст и ташта, шурак и супруга. Тачније, они су из Београда и у ИТ бизнису су. Међутим, поред виртуелног света пожелели су да се опробају у производњи хране, и успели су.

Поред гајења коза, на 100 хектара земље производе детелину и храну за козе, јер су оне изборљиве и воле да једу кукуруз, пшеницу, сунцокрет, сојину сачну.

„2014. године смо крчили имање, а прву шталу смо подигли 2017. године“ истиче Горан.

Фарма има 20 запослених, од козјег млека производе

100

хектара земље

20
запослених

десет домаћих, здравих прерађевина.

„Сиреви су веома тражени, али и козје кобасице, које су стварно посебне. У понуди имамо четири врсте сира, због којих су сталне муштерије спремне да из било ког дела града дођу до Палилулске пијаце. Захваљујући њима лакше пролазимо кроз ову кризу“ истиче Горан.

ОД КОЗЈЕГ СИРА СЕ МРШАВИ

Сиреви од козјег млека имају препознатљиву арому. Млади козји сир је препознатљивог укуса, муштерије га користе као основни састојак салатама - у маслиновом уљу са парадајзом, младим или црвеним луком, преливом од балзамика али је одличан и као посланица са воћем: сувим смоквама, печеним орасима, јагодама или житарицама, па чак и муслијем са медом.

Козји сиреви често се



служе са различитим ђемовима и воћним компотима с алкохолом. Они имају високу нутритивну вредност, стомак их лакше подноси, имају мање калорија и масноће у односу на друге сиреве, а богати су протеинима, калцијумом, рибофлавином и витамином Б2. Обилују и влакнима која убрзавају метаболизам и помажу топљење масти.

ГДЕ СЕ НАЛАЗЕ?

„Добра фарма“ је отворила продајно место на

МЛАДИ СИР ДОБРИВОЈЕ

Производи се према старом српском рецепту на традиционалан начин. Потребно је седам литара козјег млека да би се направио килограм овог младог сира. Савршен је за гриловање и поховање.

модификованој пијаци Палилула, од самог почетка њеног рада.

Веома су задовољни, и то је најважније место на ком пласирају производе. „Од отварања смо

на пијаци и презадовољни смо, а промет је најбољи од петка до недеље“ каже Горан.

ДА ЛИ СТЕ ЗНАЛИ?

Да се козји сир препоручује

као замена за месо, као и у исхрани деце због обиља минерала, а нарочито калцијума, магнезијума и фосфора. Козји сир садржи и триптофан, киселину познату као природни седатив. Ова супстанца стимулише лучење серотонина, чувеног хормона среће, па уместо других стимуланса грицните мало козјег сира. Побољшаћете расположење, утолићете глад, а нећете оптеретити организам сувишним мастима.



800

литара млека
годишње може дати
коза



600

грла
алпских коза
на фарми



УКУСНИ, СЛАТКИ КОЛАЧИ БЕЗ ШЕЋЕРА

НЕДА ЈОВАНОВИЋ НА КАЛЕНИЋУ И ПАЛИЛУЛСКОЈ ПИЈАЦИ ПРОДАЈЕ ЗДРАВЕ КОЛАЧЕ И ХЛЕБОВЕ, АЛИ И ПРИРОДНЕ СОКОВЕ И ЧАЈНЕ МЕШАВИНЕ. ПОРОДИЧНА ФИРМА „ПРИРОДНО“ НУДИ ПРОИЗВОДЕ КОЈИ СУ КОМБИНАЦИЈА НАЈКВАЛИТЕТНИЈИХ И ИСКЉУЧИВО ПРИРОДНИХ Састојака, са сачуваним ХРАНЉИВИМ ВРЕДНОСТИМА, БУДУЋИ ДА ЈЕ ТЕРМИЧКА ОБРАДА СВЕДЕНА НА МИНИМУМ.

Међу љубитељима здраве хране познати су и веома цењени Недини производи, јер она не користи квасац ни шећер, већ искључиво мед и стевiju. Купци се редовно враћају, јер производи не садрже штетне ароме, заслађиваче и конзервансе. Све намирнице су посне и савршене за пост, али и за здраву исхрану.

Ко није пробао Недин хлеб од хељде намазан пестом од руколе и после се засладио протеинским медањацима – не

зна шта је здрава ђаконија!

Из Нединих руку излазе свакаке чаролије. Бесквасни хлебови, на пример од спелте и протеинске плочице, само су неки од производа које купци на Каленићу и Палилулској пијаци могу да купе код Неде. Уз хлеб обавезно узимају и намазе. Паштета од хељде са сличицом и мирођијом је „сан снова“, а хумус је кремастији и укуснији него купљен у Каиру!

„Купци обично дођу и испричају шта их мучи, па им препоручим како да реше проблем“ каже Неда. „Рецимо, ако неког мучи желудац понудим му мешавину чајева, сок који окрепљује и бесквасни хлеб који ће пријати организму. Ко има проблеме са бубрезима добије од мене клеку.“

Посебно су популарни бесквасни хлебови од непросејаних житарица, свежег воћа и орашастих плодова, али и колачи без шећера. Банана, вишња, наранџа или колач од рогача, штрудле с маком, колач од проса и чизкејк. Када купци стану

испред тезге – не могу да се одлуче! Ни један нема конзерванс, заслађивач и штетну арому.

„Све је посно и сви колачи су заслађени стевijом и ливадским медом,

ТИНКТУРА ЗА ИМУНИТЕТ

Прави се од корена ехинацеје и хабанеро папричица. Ова тинктура повећава имунитет и веома је благотворна за организам.



НЕДИН РЕЦЕПТ ЗА ХУМУС

Неда открива тајну како спрема хумус, а рецепт је добила од палестинског ђака који је у Београду студирао стоматологију. Скува се леблебија и помеша са сусамовим путером, белим луком, лимуним соком и додају се љута паприка, мајчина душица, мирођија и рузмарин. Со према укусу.

тако да су и здрави, јер не садрже трунку шећера“ објашњава Неда.

И то није све, на Нединој тезги се могу купити домаћи сокови које прави супруг, а најпопуларнији су од зове, црне рибизле и ароније. Надалеко је чувен „детокс сок“ који купци брзо попију, и онда, поруче да им поново донесе на пијаци или кућу.

Недин син, који се разуме у лековите биљке и утицај природних препарата на организам, прави мешавине чајева

и лековите тинктуре. Сушене биљке набавља искључиво из Института „Јосиф Панчић“ јер су проверене, здраво узгајане и правилно сушене. Тако да код Неде, поред колача, хлебова и сокова можете купити и мешавине чајева за жуч, бубреге, срце, јетру, нерве, али и за детоксикацију.

Уз чајеве син прави и додатке јелима за добро варење, мултивитамин, хималајску со и сагореваач масти. Дамама је нарочито занимљив „сагореваач масти“

који садржи ђумбир, лан, першун, омас, куркуму, кумин, рузмарин, цимет, мајоран, коморач бибер, анис, чили паприку, нану и бели лук.

„Природно“ је, дакле, породична производња у којој учествује цела породица.

„На почетку сам сваком купцу објашњавала зашто су производи и како се користе, а сада су то најчешће редовне муштерије, које одлично познају нашу понуду“ истиче Неда.





ДОМАЋА ЗИМНИЦА НА ВАШОЈ ПИЈАЦИ

КАРАВАНИ ЗИМНИЦЕ СЕ РЕДОВНО ОДРЖАВАЈУ И ОВЕ ЈЕСЕНИ И ЗИМЕ, НА ПИЈАЦАМА КОЈЕ ПОСЛУЈУ У САСТАВУ ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“. ПОЗИВАМО ВАС ДА ИХ ПОСЕТИТЕ И УЖИВАТЕ У НЕВЕРОВАТНИМ УКУСИМА И ВЕЛИКОМ ИЗБОРУ ТРАДИЦИОНАЛНО ПРИПРЕМЉЕНЕ ЗИМНИЦЕ.

Уколико нисте припремили зимницу, или вам понестају укусне зимске салате, кисели купус, рибанац, рен, туршија, ајвар, парике пуњене сиром и други производи, узмите цегер и запутите се на пијаци где вас чекају пољопривредни произвођачи са најразличитијим укусима слане и слатке зимнице из целе Србије. Они су, управо за вас, припремили по породичним рецептурама разноврсне, здраве зимске производе, који ће обогатити вашу трпезу витаминима и неким новим укусима које ћете можда управо открити и заволети ове зиме. Свим љубитељима слатких



традиционалних посластица, предложимо да истраже слатка задовољства попут разних врста ђемов, слатка, компота, сокова, сирупа и меда.

На увек добро снабдевеним Градским пијацама, можете набавити и квалитетна вина и ракије из подрума домаћих произвођача.

Организацијом пијачних каравана ЈКП „Градске пијаце“ унапређује квалитет понуде и даје могућност суграђанима да набаве производе од правих пољопривредних произвођача на пијаци у свом комшилуку.



ИЗАБЕРИТЕ УНИКАТНЕ ПОКЛОНЕ

НА ПИЈАЦАМА КОЈЕ ПОСЛУЈУ У САСТАВУ ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ ПОРЕД ОДЛИЧНОГ ИЗБОРА ВИСОКОКВАЛИТЕТНИХ НАМИРНИЦА, МОЖЕТЕ НАЋИ И УНИКАТНЕ РУКОТВОРИНЕ, УКРАСЕ, УМЕТНИЧКЕ ПРЕДМЕТЕ И ЕДУКАТИВНЕ ИГРАЧКЕ.

Тезге са аутентичним радовима привлаче пажњу не само због своје оригиналне понуде и лепоте, већ и због приступачних цена. Било да желите да улепшате свој дом занимљивим детаљима и украсима за предстојеће празнике, или размишљате о куповини поклона за породицу и пријатеље, предлагемо да приликом одласка на пијаци обавезно посетите тезге на којима су изложени ручни радови. Верујемо да ћете наћи идеју за јединствен поклон, јер су у понуди предмети који нису само лепо, већ и корисни.





ЈАНУАР

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

МАЈ

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

СЕПТЕМБАР

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

НОВЕМБАР

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

ФЕБРУАР

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

ЈУН

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

МАРТ

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ЈУЛ

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

АПРИЛ

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

АВГУСТ

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ОКТОБАР

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	SUN
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ДЕЦЕМБАР

ПОН	УТО	СРЕ	ЧЕТ	ПЕТ	СУБ	НЕД
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

2021
СРЕЋНА
НОВА
ГОДИНА



Градске
пијаце
Башње Вашег поверења!



ГЛУМИЦИ СНЕЖАНИ
САВИЋ ОМИЉЕНЕ
ПИЈАЦЕ СУ
ЦВЕТКО И ЂЕРАМ



НА ПИЈАЦИ ЈЕ ОДЛИЧАН ИЗБОР ВОЋА И ПОВРЋА



**НА НАШИМ ПИЈАЦАМА МОЖЕ
ДА СЕ КУПИ ФАНТАСТИЧАН
СИР. ОДЛИЧАН ЈЕ ИЗБОР ВОЋА
И ПОВРЋА, КОЈЕ РЕДОВНО
КОРИСТИМ У ИСХРАНИ.**

Глумица Снежана плени пажњу, јер изгледа лепо и задовољно. Од скоро игра нову улогу - Секу у хит серији „Златни дани“ која се емитује на „Пинку“.

Имате богато глумачко искуство, али да ли Вам је легла улога Секе?

„Као да је сценарио писан за мене. Глумцу је, наравно, свака улога драга и треба да се потруди да уђе и изгради лик који глуми. Глумац мора да се потруди да ни једна улога не личи на све остале које је до тада играо. Ја нисам имала проблем са Секом. Нисам морала то да радим, да улазим у улогу, јер играм саму себе. Лик Секе, Мацине маме као да је Гордан за мене написао и то ће се видети како одмичу епизоде. Биће доста доживљаја и обрта. Сека је некада певала и покушавала да направи каријеру као глумица и певачица, а кроз серију показује себе са аспекта тих, неостварених жеља. Помагаће Фићи у каријери, па ћемо на лицу места измишљати песме. Наиме, неки текст који је Гордан написао ја ћу на лицу места компоновати и певати песме.“

Гледаоци су приметили Вашу улогу, пре свега, захваљујући Вашој личности, јер се истичете као школована глумица која има савршену дикцију.

„Држим до књижевног говора. На снимању волим да исправим када неко погреши, а неко то може и да ми замери. Током школовања смо учили дикцију, како да изговарамо речи, причамо, где да акцентујемо. Сада се, нажалост, то негде изгубило, не само код глумаца, већ и оних који се баве јавном речију. Драга Јонаш ми је била узор и била је милина слушати је.“

Која је Ваша омиљена пијаца?

„Имам две омиљене пијаце. То су Ђерам и Цветкова, јер живим близу, код Лиона. И час идем доле час горе! Волим да идем на пијацу и да попричам са људима. Сваки пут чујем нешто занимљиво и насмејем се са продавцима.“

Да ли имате омиљеног продавца?

„Имам! Идем сваке суботе специјално на Цветкову пијацу по сир код Бранке из Лајковца. Бранка има одличан сир, она је још „мамина веза“. Мама је открила Бранку и када не купим код ње него на неком другом месту укус није ни случајно као Бранкин домаћи сир.“

Види се да водите рачуна о здрављу и изгледу, откријте нам тајну?

„Мислим да је генетика најзаслужнија за мој изглед. Нисам дисциплинована, приличан сам хедониста, што није добро. Волим да уживам, а онда се уплашим и кажем себи „види шта си урадила“ и онда мало смањим храну.“

Шта највише волите да једете: воће или поврће, место или слаткише?

„Воће и поврће обожавам. Месо не волим, али га једем. Пробала сам у једном тренутку да избадим месо, одмах ми је „пала“ крвна слика и претила ми је анемија. Ми смо сваштоједи и сада заговарам да обавезно треба да се једе месо.“

Чиме подижете имунитет?

„Свежим воћем и поврћем са пијаце. Једем пуно воћа и поврћа, па ако бих мењала посао отворила бих продавницу салата и све врсте бих нудила, да људи могу да бирају. Нећу да откривам идеју, шалим се наравно, али уз салате бих продавала и разне врсте сирева, од француских до наших домаћих, јер на нашим пијацама могу да се нађу фантастични сиреви. Продавала бих и српски „кавијар“ (ајвар) и сличне пикантерије и деликатесе. Уз разно поврће бих нудила и воће.“

На Цветковој
пијаци
наследила сам
мамину
„везу“ Бранку!

Да ли се чувате?

„Трудим се да побегнем из масе и гужве, склоним се тамо где је ваздух чист. Иначе, нисам неки спортиста и не могу да се похвалим да сам љубитељ шетње. Волим шетњу по природи где има кисеоника, пре свега на планини. На Власинском језеру, где имамо викендицу је прелепо, али ове године сам снимала серију и нисам могла да одем. На Власини ми много прија. Имам утисак да ми се лице „подигне“ од кисеоника. Чист ваздух је здравији од ботокса које је сада тако у тренду. Моја девиза је да жена треба да прати себе и свој организам и да све ради, али све по мало. Умрено и колико може. Глумци су хедонисти и тешко нам је да будемо умерени, али ја успевам.“

КАО КАТРИН ДЕНЕВ

У неким годинама жена мора да има мали вишак килограма. Ја сам послушала савет Катрин Денев која је рекла да жена после 40 године, мора да одлучи да ли жели да има лепо лице или витко тело. Старосна граница се сада померила и жене су дуже лепе, али чим крену године тело мора да се попуни масноћама. Чак и пластични третмани су на бази преношења масноће на местима где недостају.

СВЕЧАНА БАДЊА И БОЖИЋНА ТРПЕЗА

Бадња вечера је посна, али је трпеза богата да би нова година била родна и пуна изобиља. Домаћице припремају посне сармице, пите, пребранац, рибу, ту је назаобилазан кисели купус и туршија. Трпеза је богата орашастим плодовима, свежим и сушеним воћем и посним колачима. Сто је украшен младом пшеницом која је натопљена у воду на Никољдан, као показатељ почетка новог периода вегетације и новог живота. У кућу се уносе бадњак и слама.

ПРЕБРАНАЦ

САСТОЈЦИ:

400 гр белог пасуља, 400 гр црног лука, 1,5 дл уља, алева паприка, бибер, со, биљни зачини, лаворов лист

ПРИПРЕМА:

Опрати пасуљ и оставити да одстоји преко ноћи у води. Сутрадан бацити воду, налити на пасуљ нову воду и ставити на ринглу да прокључа. Када проври, испедити воду и налити нову у коју се дода со, кувати пасуљ и пазити да се не раскува. На загрејаном уљу пропржити исецкан црни лук, додати зачине и алеву паприку. У наућену тепсију ређати ред пасуља, па ред лука и зачина, док се смеша не утроси. Последњи ред је ред лука, додати лаворов лист. Пећи у загрејаној пећници на јакој ватри првих 20 мин, потом самњити ватру и крчкати. Послужити уз салату од киселог купуса.



ПЕЧЕНА РИБА СА КРОМПИР САЛАТОМ

САСТОЈЦИ:

1 кг рибе, 2-3 кашике брашна, уље, 1 лимун, исецкан лист першуна, со

ПРИПРЕМА:

Рибу очистити и опрати, добро послити и уваљати у брашно, затим ставити у плех на вруће уље и пећи око 30 мин, док не порумени са обе стране. Печену рибу послати на тањир обложен колотовима лимуна и посути сецканим першуном. Послужити са кромпир салатом.



БОЖИЋНА ЧЕСНИЦА

САСТОЈЦИ:

1 кг брашна, 2 јаја, 100 гр путера, 1 паковање квасца, ½ л млека, 2 кашичице соли, мало шећера, новчић, дрен,

ПРИПРЕМА:

У мало млаког млека ставите кашичицу шећера, мало брашна и растопите квасац да надуће. Додајте једно умућено јаје, уз мешање постепено додајте брашно, листиће путера, преостало млеко и со да би добили глатко тесто. Када га добро измесите, покрите га чистом крпом и оставите да нарасте. Надошло тесто изручите на даску и благо премесите. Одвојите мало теста за украсе, од остатка обликујте погачу и убаците новчић и дрен. Спустите чесницу у подмазан плех. Додајте украсе од теста и ишарајте убудима граници бадњака. Премажите размућеним јајетом и када још мало нарасте, пеците у загрејаној рерни 50 мин на 180° док не добије тамно румену боју.

На Божићно јутро, домаћица меси чесницу, чији назив потиче од речи „чест“, „део“, „срећа“ јер се ломи на делове према броју укућана, када се породица окупи око свечане трпезе, после чега једни другима честитају празник. Ко добије део чеснице у којој је новчић, верује се, биће срећан целе године. У кућу долази положајник, по веровању, он је особа која на Божић, и за целу наредну годину, доноси срећу у кућу. Припрема се богат, разноврсан, домаћински ручак, на столу се пали божићна свећа.

БУТ СА СЕНФОМ И ОРАСИМА

САСТОЈЦИ:

2 кг свињског бута, 100 гр сенфа, 250 гр млевених ораха, рендана кора од 2 лимуна, 6 чена белог лука, уље, со, бибер

ПРИПРЕМА:

Бут посолите, побиберите и ставите у дубљу предходно подмазану посуду, додајте воду и динстајте око 90 мин. Нарендајте кору лимуна, додајте сенф и орахе, све добро промешајте. Извадите месо, зарежите на неколико места и у прорезе утисните половине белог лука, премажите смесом и пеците на 180° још 45 мин. Исеците, прелјите соком од печења и послужите уз печени кромпир.



КРЕМ КУПУС САЛАТА

САСТОЈЦИ:

1 мања главица купуса, 2 шаргарепе, 2 кувана јаја, 200 гр павлаке, 200 гр мајонеза, со и бибер по укусу.

ПРИПРЕМА:

Купус, шаргарепу и кувана јаја изрендате и зачините по укусу. Додајте павлаку и мајонез и све помешајте. Оставите у фрижидеру један сат да се расхлади пре служења.



РЕЗАНЦИ СА ОРАСИМА

САСТОЈЦИ:

500 гр посних резанаца, 14 кашика млевених ораха, 1 кесица ванил шећера, шећер по укусу, мало мускатног орашчића

ПРИПРЕМА:

Скувати резанце у сланој води, потом их оцедити и пропржити на мало уља. Измешати орахе, шећер и ванил шећер па посути резанце. Нарендати мускатни орашчић, по укусу.



ОЈАЧАЈТЕ ИМУНИТЕТ ТОКОМ ЗИМЕ

Унесите доста воћа и поврћа које садржи витамин Ц.

Бели лук је познат као природни антибиотик.

У НАШЕМ НАРОДУ ПОСТОЈИ ИЗРЕКА „ЗДРАВЉЕ НА УСТА УЛАЗИ“. НАЧИН И ВРСТА ИСХРАНЕ ИМАЈУ КЉУЧНУ УЛОГУ У ОЧУВАЊУ И ЈАЧАЊУ ИМУНИТЕТА. ТОКОМ ЗИМЕ, У БОРБИ СА ВИРУСИМА, БИРАЈТЕ НАМИРНИЦЕ КОЈЕ ЋЕ БЛАГОТВОРНО ДЕЛОВАТИ НА ВАШЕ ЗДРАВЉЕ. ОБОГАТИТЕ ВАШУ ИСХРАНУ ВОЋЕМ И ПОВРЋЕМ, КОЈЕ УВЕК МОЖЕТЕ НАБАВИТИ НА ОДЛИЧНО СНАБДЕВИМ БЕОГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА.

Бели лук је познат као природни антибиотик и представља једну је од кључних намирница за јачање имунитета. Током зиме саветује се да сваког дана поједете два-три чена домаћег белог лука, који током целе године

можете набавити на пијаци. Такође, конзумирајте што више свежег лука и прازیлука. Познато је да ђумбир има антивирусно и антибактеријско дејство. Препоручује се да сваког ујутра на празан желудац попијете чашу воде

или чаја, у коју ћете додати кашичицу изренданог корена ђумбира, сок од цеђеног лимуна и кашичицу меда. Ови састојци поспешују стварање белих крвних зрнаца и на природан начин јачају имуни систем.

Уврстите рен у исхрану, јер је веома лековит и помаже организму да уништи бактерије. Свеж корен рена користите као зачин за хладна јела, салате, или као прилог уз рибу и месо. Он има оштар мирис

и љут укус, па је довољно да га употребите у сасвим малој количини. Корен рена има скоро пет пута више витамина Ц него лимун и поморанца.

Корен рена има скоро пет пута више витамина Ц него лимун и поморанца.

Купус је један од главних савезника здравља, током целе године доступан је на Гр а д с к и м п и ј а ц а м а . Препоручује се да се једе у свежем или киселом стању, у свако доба године, а посебно зими, због

Купус називају „краљем зимског поврћа“ јер има јака антивирусна и антибактеријска својства.



штетних материја и јача отпорност организма. Као и кисели купус, домаћа туршија и кисели краставци такође су природни пробиотици и богати су витаминима. На караванима зимнице, сваког викенда можете обезбедити разноврсну домаћу зимницу која је изврстан извор витамина у зимским данима.

Редован унос ц и т р у с н о г воћа је веома в а ж а н за здравље и јак имунитет, јер у њему има највише витамина Ц, који подстиче производњу белих крвних зрнаца која штите од грипа и прехладе. Пошто наше тело не производи витамин Ц, најбољи начин да га унесете је да свакодневно конзумирате лимун, поморанце, мандарине, грејфрут, нар

и остало воће које можете наћи на пијачним тезгама. На првом месту, редовно користите лимун, јер ова кисела воћка дезинфикује цео организам, почевши од усне дупље и зуба, преко једњака и желуца до дебелог црева. Он чисти крв, садржи витамин Ц и Б и много влакана. Лимун је најјаче антибактеријско и антисептичко средство које постоји.

Такође, у исхрану уведите мед, као и мед са прополисом или млевеном копривом. Имуитет се гради и одржава, редовно уносите храну, зима није време када треба да држате дијете. Избегавајте масну храну, унесите довољно течности и користите предност куповине свежих намирница на београдским пијацама и наоружајте се витаминима који ће допринети вашем здрављу.

Лимун је најјаче антибактеријско и антисептичко средство.

ОД ПРАЗНОГ ТРГА ДО КРАЉИЦЕ ПИЈАЦА

Зелени венац је за ондашње време био веома модеран, и прва је пијаца која се, поред Велике пијаце, помиње у историјским изворима.

ВЕЛИКИ ПРАЗАН ТРГ, ОПАСАН ЗГРАДАМА У ЧИЈЕМ СУ ПРИЗЕМЉУ КАФАНЕ, ЛЕБАРНИЦЕ (ПЕКАРЕ), КОЛОНИЈАЛНЕ РАДЊЕ, ДРОГЕРИЈЕ.

Тако је 1847. године изгледао простор на коме се данас налази једна од најпознатијих и најлепших пијаца у Београду – Зелени венац. Те исте године, пише историја, неколико абација из оближње улице Краљице Наталије, упућује градским властима жалбу да се „17 дућана не може издати, јер су сувише удаљени од пазара на Зеленом венцу“.

Да је простор који данас куља од живота заиста био празан трг, потврђују и сачуване фотографије из 1878, а у улицама које воде од трга према Теразијама, Призренској и

У пиљарницама се средином 20. века могла купити и мармелада која се транспортовала у конзервама, а продавали су се и парчићи на меру

Споменик културе

Због јединственог архитектонског решења читав комплекс пијаце Зелени венац проглашен је спомеником културе од посебног значаја. Почетком 2007. године, уз помоћ Града Београда, Зеленак је потпуно реконструисан. Изграђени су млечна хала, локали и јавна гаража, док је априла 2013. године простор за продају воћа и поврћа климатизован. Зелени венац је данас једна од најмодернијих зелених пијаца на Балкану.

Сремској било је продавница робе – од дугмади, преко играчака до посуђа и ситница. У Призренској улици сместила се и чувена кафана „Златно буренце“, која је наставила с радом и после рушења првобитне зграде и изградње нове вишеспратнице.

Зелени венац је прва пијаца која се, поред Велике пијаце, помиње у историјским изворима. Прва скупштина пиљара Србије одржана је на месту данашњег Зеленака 1918, а када је осам година касније на овом месту изграђена пијаца, за ондашње време изузетно

модерна, народ ју је прозвао краљицом пијаца. Простор који је обухватала пијаца Зелени венац подручје је и данашње аутобуске станице градског превоза.

Архитектонски најлепша београдска пијаца освештана је и званично отворена 1. новембра 1926. године. Препознатљив црвено-бели кров може се видети на свим бочним прилазима. Као и на свим пијацама отвореним те године сазидани су објекти намењени трговинама: месаре, рибарнице, пиљаре, продавнице јаја и мешовите робе.

Због свог положаја, близине пристаништа и касније моста Краља Александра сазиданог у Бранковој улици, овој пијаци су углавном гравитирали произвођачи с друге обале Саве, али је свакако било и продаваца



ВРЕМЕПЛОВ

1847.

године на простору данашњег популарног Зеленака био је велики празан трг, опасан зградама у чијем су приземљу биле кафане, лебарнице (пекаре), дрогерије

1918.

године одржана је прва скупштина пиљара Србије

1926.

године освештана нова, модерна и архитектонски најлепша београдска пијаца, с препознатљивим црвено-белим кровом, који се види са свих бочних прилаза

ДА ЛИ СТЕ ЗНАЛИ

- На простору најпрометније окретнице у граду некад су пловили чамци. Вода се сливала низ Призренску улицу и формирала пространу устајалу бару на подручју данашњег Зеленог венца
- Код чика Манојла се у механи отвореној „поред оног језера на Теразијама“, 1838. године, могло попипти прво точено пиво у престоници, увезено чак из Земуна, па је ово место врло брзо постало главно састајалиште Београђана
- Зелени венац добио је име по реклами за кафу. У Бранковој улици, у броју 1, скућила се једна немачка породица, чија је домаћица широм отворила врата гостионице и изнад њих, уместо табле с именом фирме, окачила зелени лимени венац, по коме је потом цео кварт добио име

из околних села који су пристизали путем од Чукарице, Жаркова и Обреновца. На старом Зеленаку Београђани су се сладили грођем узгајаним у виноградима у Старом Сланкамену и бостаном из Сурдука и Белегиша. У месарама су пазарили кобасице, шваргле и шунке сремских месара, али и ужичко суво говеђе месо, шунке, печенице и сланину.

Уље, и сунцокретоно и маслиново, куповало се на литар из великих канти. У тим истим радњама могла се средином 20. века купити и мармелада која се транспортовала у конзервама, а продавали су се и парчићи на меру.

Слаткиши – што је у то време подразумевало углавном разне бомбоне – складиштили су се у велике тегле које су стајале у посебним држачима на пултовима како би били што упадљивији најмлађим купцима. Мед се, такође, куповао у продавницама. У годинама пре и након Другог светског рата нису постојале специјализоване продавнице меда и производа од њега намењених исхрани. Као и многи други производи, и мед је имао високу цену. О томе сведочи и оглас који је у Политици објављен 24. децембра 1926. године:

„Мед са сопственог пчелињака, шаљем на доплату у лименим кантама од 5 кг. Плаћено (франко) уз цену од 110 дин. Коста Николић, пчелар, Сремски Карловци.“

Пијаца Зелени венац и данас храни многе Београђане.



ПРОМОВИШИТЕ ВАШ БИЗНИС НА НАЈПРОМЕТНИЈИМ МЕСТИМА У ГРАДУ

Пружамо Вам прилику да и Ви postanete наш пословни партнер, да Ваше производе и услуге представите великом броју људи, на рекалним површинама ЈКП „Градске пијаце“, које се налазе на најфреквентнијим местима у граду.

Пијаце које послују у систему Предузећа, налазе се на најатрактивнијим локацијама у граду, на којим се суграђани свакодневно снабдевају пољопривредним производима и квалитетном храном, што представља одличну прилику да Ваша реклама буде видљива великом броју потенцијалних клијената.

На београдским пијацама одржавају се многобројне манифестације: „Београдски ноћни маркет“, „Пијачни каравани“, „Дечије пијаце“, „Божићни маркет“, „Винтиц фест“, „Бум маркет“,



„Ноћ укуса“ 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“ располаже

са преко 3.945 м² слободног простора за оглашавање. Позивамо вас да промовишете Ваше производе и услуге на рекламним површинама Градских пијаца које се налазе на најпрометнијим позицијама у граду. На располагању су: „Каленић“, „Палилула“, Отворени тржни центар „Нови Београд“, „Скадарлија“, „Бањица“, „Зелени венац“, „Блок 44“, „Звездара“, „Миријево“, „Карабурма“,



ПЛАСИРАЈТЕ ПРОИЗВОДЕ НА ГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА

Придружите нам се, закупите тезгу на београдским пијацама и пласирајте Ваше производе суграђанима на најфреквентнијим местима у граду.

ЈКП „Градске пијаце“ је највеће правно лице које се у Србији бави пијачном делатношћу. У оквиру предузећа на територији града Београда послује 30 пијаца, на које свакодневно у набавку долази велики број суграђана. Одликује их добра инфраструктура, уређеност, а првенствено разноврсна и висококвалитетна понуда свежих пољопривредних производа.

Београђани су везани за



своје пијаце, годинама долазе код својих продаваца, куповина на омиљеној пијаци је постала породична традиција. Навикнути да свеже и висококвалитетне производе увек могу обезбедити на градским пијацама, купци

редовно долазе у набавку, јер су, како истичу тезге увек богате и пуне здравља. Поред воћа и поврћа, у млечним халама, рибарницама, месарама, пекарама и занатским радњама, може се наћи све што је потребно

за здраве оброке и друге потребе домаћинства. На њима се може купити зимница, српска вина и ракије, цвеће и роба широке потрошње. Како би посетиоци и продавци уживали на свакој београдској пијаци, ЈКП „Градске пијаце“ вредно ради на подизању стандарда и нивоа услуга, чувајући њихову аутентичност.

Суграђани воле пијаце јер нуде велик и разноврстан избор, и верују да све што им је потребно најлакше могу наћи на пијаци. Постаните члан наше породице, приближите се купцима и пласирајте своје производе на Градским пијацама.

5 КОРАКА ДО ТЕЗГЕ

ПРВИ КОРАК:

На интернет презентацији предузећа www.bgpjace.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.bgpjace.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!



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

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@bgpjace.rs

Градске пијаце - Ваш сигуран партнер

www.bgpjace.rs

@gradskepijace

JKP Gradske pijace Beograd



Срећне
новогодишње
и божичне празнике
желе вам ваше



Градске
пијаце

Башње Вашега поверења!

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

 Facebook: [JKP Gradske pijace Beograd](https://www.facebook.com/JKP-Gradske-pijace-Beograd/),  [Instagram/gradskepijace](https://www.instagram.com/gradskepijace)