

ГРАДСКЕ

БЕСПЛАТАН ПРИМЕРАК

пијаце



НЕОДОЉИВИ УКУСИ ЛЕТА



#ОСТАНИМО ОДГОВОРНИ

ПИЈАЦА КРЊАЧА

НАЈВЕЋА ГРАДСКА
ПИЈАЦА ЦВЕЋА



ПОЉОПРИВРЕДНО ГАЗДИНСТВО САРИЋ

ТРАДИЦИЈА ДУГА
60 ГОДИНА



ЛЕТО НА ПИЈАЦАМА

НА БОГАТИМ ТЕЗГАМА БЕОГРАДСКИХ ПИЈАЦА ОЧЕКУЈЕ ВАС ИЗОБИЉЕ БОЈА, МИРИСА И УКУСА РАЗНОВРСНОГ СЕЗОНСКОГ ПОВРЋА И ВОЋА.

Са пролећем и летом на тезге пристиже младо поврће и воће, сезонско цвеће, али и обиље укуса, мириса и боја карактеристичних за ово доба године.

Познато је да се од сезонских, свежих, локално гајених намирница припремају најукуснија и најздравија јела, зато се одлазак на пијаци за све који држе до здраве исхране подразумева. У ово доба године, пијаци су посебно атрактивне због великог избора младог, тек доспелог воћа и поврћа. Сваким даном понуда је све богатија, јер стижу нови производи из башти домаћих произвођача.

Управо такви дарови природе налазе Вам се надокнадити руке, на Градским пијацама. Почевши од свежих зачинских биљака: першуна, мирођије, рузмарина, преко разноврсног избора салата, ротквица, целера, младог лука, карфиола, спанаћа, броколија, тиквица, младих кромпирића, плавог платлицана, краставаца, парадајза, паприка... Толико је могућности за припрему укусних, разноврсних оброка! Ту су и одавно жељене трешње и јагоде, којима ће се ускоро прикључити и све врсте бобичастог воћа.

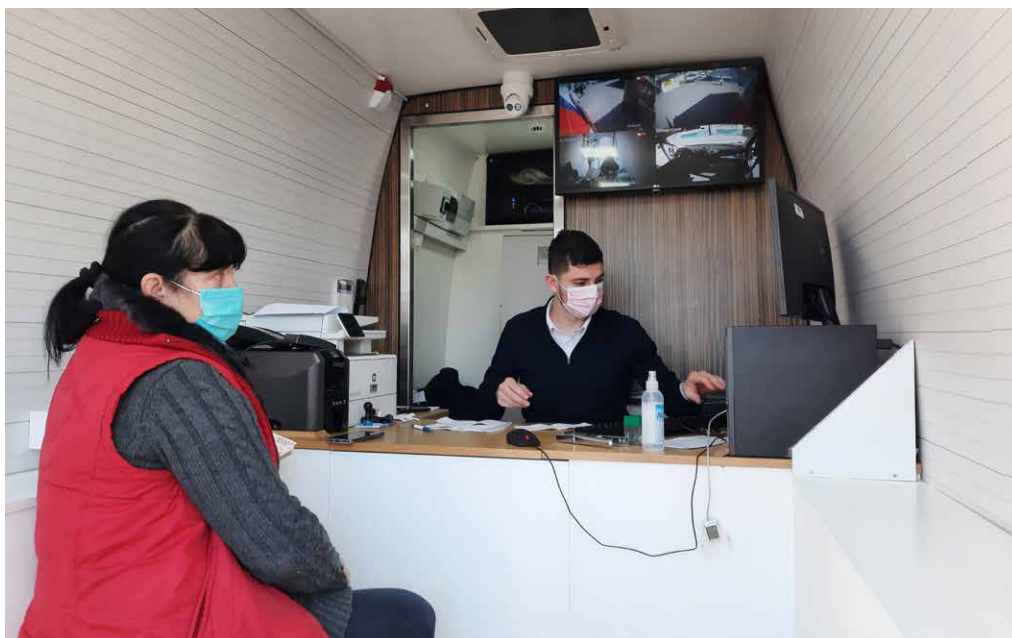


МОБИЛНА ЕКСПОЗИТУРА БАНКЕ ПОШТАНСКА ШТЕДИОНИЦА НА ПИЈАЦАМА

НА ЦЕНТРАЛНИМ ГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА ОД МАРТА, ГРАЂАНИ МОГУ ДА КОРИСТЕ ПОГОДНОСТИ МОБИЛНЕ ЕКСПОЗИТУРЕ БАНКЕ ПОШТАНСКЕ ШТЕДИОНИЦЕ – ДА ПОДИЖУ НОВАЦ СА БАНКОМАТА И ОБАВЕ СВЕ ВРСТЕ БАНКАРСКИХ УСЛУГА, ШТО ДОПРИНОСИ ДА КУПОВИНА НА ПИЈАЦАМА БУДЕ ЈОШ УГОДНИЈА.

ЈКП „Градске пијаце“ води рачуна о потребама потрошача, продаваца и својих купаца, и континуирано ради на унапређењу услова за обављање продаје и куповине. Имајући у виду да се плаћања при пијачној куповини углавном обављају готовином, ЈКП „Градске пијаце“ остварило је сарадњу са Банком Поштанске штедионице и увело још једну новину која је многим значајно олакшала куповину. Наиме, у марту је покренут пројекат караван - банка на точковима, у оквиру ког је мобилна експозитура Банке Поштанске штедионице постављена од четвртка до суботе у периоду од 08 до 13 часова, на једној од централних београдских пијаца.

У мобилној експозитури Банке Поштанске штедионице, посетиоци пијаце као и продавци, могу да подижу готовину са банкомата и



обаве све врсте банкарских услуга као и у било којој другој експозитури: уплате, исплате и отварање текућих рачуна.

ЈКП „Градске пијаце“ омогућава снабдевање на одговоран начин у околностима које нас прате, поштовањем и применом

свих противепидемијских мера, негује и чува традиционалан начин продаје, али и уводи иновације које значајно олакшавају куповину.

ПОЧЕТАК ТУРИСТИЧКЕ СЕЗОНЕ У СКАДАРЛИЈИ

НА СКАДАРЛИЈСКОЈ ПРОМЕНАДИ У БОЕМСКОЈ ЧЕТВРТИ, ТРАДИЦИОНАЛНИМ ЧИНОМ ПОДИЗАЊА ЗАСТАВЕ 22. МАЈА ОБЕЛЕЖЕН ЈЕ ПОЧЕТАК ТУРИСТИЧКЕ СЕЗОНЕ У СКАДАРЛИЈИ. НА ПОЗИВ ОРГАНИЗАТОРА, ТУРИСТИЧКЕ ОРГАНИЗАЦИЈЕ БЕОГРАДА, ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ УЗЕЛО ЈЕ УЧЕШЋЕ У ПРОГРАМУ.

У оквиру „Скадарлијског ЕКО базара“ ЈКП „Градске пијаце“ представиле су излагаче са својих манифестација. Посетиоци су имали прилику да уживају у богатом и разноврсном избору домаћих производа малих пољопривредних произвођача и породичних радионица, да дегустирају и купе најкусније производе са београдских пијаца, које су незаобилазна места суграђана и туриста.



ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА БЕОГРАДА УРУЧИЛА ДОНАЦИЈУ ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“

У ОКВИРУ ПОДРШКЕ ТУРИСТИЧКОМ СЕКТОРУ У СРБИЈИ, ЕВРОПСКА УНИЈА ЈЕ ПОКРЕНУЛА ПРОЈЕКАТ „ЧИСТО И СИГУРНО“ (CLEAN & SAFE), У ЦИЉУ ПРИМЕНЕ НЕОПХОДНИХ ЗДРАВСТВЕНО БЕЗБЕДНОСНИХ МЕРА РАДИ СПРЕЧАВАЊА ШИРЕЊА ВИРУСА COVID-19.



Туристичка организација града Београда је препознала ЈКП „Градске пијаце“ као неизоставну карику у укупној туристичкој понуди Београда и пијаце као места које туристи

радо посећују. Тим поводом је Градским пијацама уручила донацију у виду дезинфекционих средстава и опреме, намењене установама и предузећима чије просторе туристи и грађани посећују.

Београдске пијаце представљају незаобилазну атракцију, где се осим бројног локалног становништва, у посетиоце убрајају и гости престонице. Од самог почетка пандемије, ЈКП „Градске пијаце“ примењује и поштује све противепидемијске мере, негујући висок степен одговорности према купцима и продавцима, чинећи београдске пијаце сигурним местима за куповину.

ПРОМОЦИЈА КРАЊСКЕ КОБАСИЦЕ НА ЗЕМУНСКОЈ ПИЈАЦИ

У ОКВИРУ ПРОЈЕКТА „УКУСИ ЕВРОПЕ“ НА ПИЈАЦИ У ЗЕМУНУ, НА ПЛАТОУ ИСПРЕД „ЖИТНОГ КАНТАРА“, 29. МАЈА ОДРЖАНА ЈЕ ПРОМОЦИЈА КРАЊСКЕ КОБАСИЦЕ.

Промоција словеначког националног бренда, крањске kobasice, део је пројекта „Укуси Европе“ чији је циљ представљање пољопривреде и европских стандарда квалитета. Бројни посетиоци имали су прилику да дегустирају крањску kobasicu која носи европску ознаку квалитета Заштићено географско порекло.

Организатор „Promo House“ одлучио се да промоцију словеначког националног специјалитета организује управо на једној од београдских пијаца, јер су



пијаце својеврсни бренд и места која наши суграђани у великом броју посећују ради набавке свежих и висококвалитетних производа. Такође, оне представљају

значајну карику у пласману аутентичних производа, као што је и крањска kobasica.

ЈКП „Градске пијаце“ омогућава снабдевање на

одговоран начин у околностима које нас прате, поштовањем и применом свих противепидемијских мера, негује и чува традиционалан начин продаје.



ПОЉОПРИВРЕДНО
ГАЗДИНСТВО САРИЋ

ДУГА ТРАДИЦИЈА ПОРОДИЧНЕ ПРОИЗВОДЊЕ



**ПОРОДИЦА САРИЋ
СВАКОДНЕВНО
ДОЧЕКУЈЕ МУШТЕРИЈЕ
НА ПИЈАЦИ У ЗЕМУНУ.
СВЕ ЈЕ ПОЧЕЛО 60-ТИХ
ГОДИНА ПРОШЛОГ
ВЕКА, КАДА ЈЕ ДЕДА
РУЖИЧИНОГ МУЖА
ЗАПОЧЕО ПРОДАЈУ
ПОВРЋА И ВОЋА НА
ПИЈАЦИ. ЊИХОВО
ГАЗДИНСТВО НАЛАЗИ
СЕ У СЛАНЦИМА
ОДАКЛЕ РЕДОВНО
ДОНОСЕ СВЕЖЕ
ПРОИЗВОДЕ ПОПУТ
ШАРГАРЕПЕ, КУПУСА,
РОТКВИЦЕ, ЛУКА,
СПАНАЋА И ЗЕЉА. РОБЕ
ИМА ТОЛИКО ДА МОРА
ДА СЕ РАСПОРЕДИ НА
ДВЕ ТЕЗГЕ.**

Ружица Сарић радила је у трговини 26 година, када је остала без посла у потпуности се посветила породичном пољопривредном газдинству. Од тада је прошло 15 успешних година и много задовољних купаца.

„Трговина је моја професија, а од детињства знам све о производњи воћа и поврћа. Тиме сам се бавила и као девојка, а онда и када сам се удала. Све је ишло са колена на колено, смењивали смо се. Сада је дошао ред на мене да радим на пијаци. Наша породица на пијаци у Земуну продаје поврће више од 60 година, деда је био овде још док су биле бетонске тезге. Верујем да ће породичну традицију наставити и наш подмладак“ са поносом

каже Ружица.

Целокупна производња воћа и поврћа је на нивоу породице, имају само сезонску помоћ. На пијаци Ружица продаје сама, док у производњи учествује цела породица.

„Имамо разноврсне производе. Углавном је то поврће, али има и воћа и цвећа. Производња је делом на отвореном, а делом у пластеницима. Сталне муштерије кажу да је наша тезга њихова башта. Углавном све брзо распродам, па ме купци који долазе нешто касније на пијаци замоле да им нешто сачувам.“

На 10 хектара полубрдовитог тла настаје сва лепота природне исхране. Поносни су на ротквицу чије је семе из Италије. Сарићи је сеју на десетак дана како би увек била млада и свежа. Свакодневно на пијаци донесу око 200 веза ротквица, 150 младог лука, 100 килограма купуса, око 100 комада салате.

У прилог квалитету говори и чињеница да оно што се нађе на трпези породице Сарић долази и на пијаци. Одвајања нема. Тиме Ружица гарантује

квалитет и исправност производа. Користе стајско ђубриво, једно од најстаријих начина ђубрења земљишта, које повољно делује на развој усева.

„Трудимо се, колико је у нашој моћи, да све буде на најбољем нивоу. Муштерије су задовољне, а ми чврсто стојимо иза квалитета. Тренутно највише продајемо ротквице, лук, спанаћ, зеље... Муштерије су веома заинтересоване за куповину приспелог поврћа, кад пазаре често се распитују шта следеће дозрева. Много се сад тражи и коприва, јер је пуна витамина. Купци знају да је најбоље конзумирати свеже поврће када му је сезона, јер је тада најздравије. У нашој кући ротквице и лук су свакодневно на тањиру. При кувању код нас је шаргарепа неизоставна, као и спанаћ и купус.“

Породица Сарић планира да прошири производњу цвећа, тако да ће ускоро сви купци на пијаци у Земуну имати прилику да на њиховим тезгама купе и Турски каранфил, али и Лизијантус.

„Лизијантус је врста руже која је врло цењена и интересантна, па смо одлучили да је узгајамо. Пореклом је из Италије, производимо је у пластеницима. То је новина коју ћемо покушати да реализујемо. Што се тиче поврћа, од јесени на нашим тезгама наћи ће се и црвени купус - Српски мелез.“

„Годинама
уназад, бар два пута
недељно долазим
на пијаци. Често
купујем код Ружице,
код ње је сво поврће
увек свеже и лепо.
Успут попричамо
и мало се
нашалимо“ – каже
једна задовољна
муштерија.



МЕД ЈЕ НАЈЗДРАВИЈИ ПРИРОДНИ ИЗВОР ЕНЕРГИЈЕ ЗА ОРГАНИЗАМ

АЛЕКСАНДРА БОКИЋ, ВЛАСНИЦА ФИРМЕ „HONEY BEE GOOD“ КАЖЕ ДА ПРИЧА О ПОРОДИЧНОЈ ФИРМИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ МЕДА СЕЖЕ ЈОШ С ПОЧЕТКА 20. ВЕКА, КАД ЈЕ ПЧЕЛИЊАК ЊЕНОГ ПРАДЕДЕ ЋОКЕ БРОЈАО ТРИДЕСЕТАК ТРМКИ, НАМЕЊЕНИХ ПРЕ СВЕГА ЗА ИСХРАНУ ОСАМНАЕСТОЧЛАНЕ ПОРОДИЦЕ, ЈЕР СЕ У ТО ВРЕМЕ ЗНАЛО: „САМО КО ИМА ПЧЕЛЕ, ПРАВИ ЈЕ ДОМАЋИН“.

„Генерације наше породице однеговане су на љубави према природи и поштовању породичне традиције. Уткана нам је прадедина љубав према пчелама, тако да наш пчелињак данас броји око 170 кошница које нам дарују бројне производе: природни сирови врцани мед (репица и дивље воће, багрем, липа, сунцокрет, кестен, ливадски и шумски мед), мед у саћу, полен, пергу, прополис. Нарочито смо поносни на нове производе из „наше кухиње“ као што су: природни лек за потенцију Радовање, потом Здравље за јачи имунитет као и на наше мешавине сировог меда и органског какаа, ђумбира и

цимета. Паралелно развијамо и козметичку премиум линију на бази матичног млеча и пчелињег воска, чије проширење планирамо“ каже Александра.

За сваку врсту меда, пчеле селе у медоносна подручја, јер је смештај пчелињака од есенцијалне важности.

„Пчеле држимо удаљене од било каквих саобраћајница и индустрије, на подручјима где се земљиште готово не обрађује и на строго контролисаном тлу. Мед врцамо тек када сазри у кошници, односно када пчеле извентилирају сав вишак влаге, те га поклопе, тако да се не може покварити. Зато је наш мед јако густ и има минималне количине воде. Мед, полен, пергу, прополис, матични млеч и пчелињи восак које продајемо, производимо сами у нашим пчелињацима, те тиме гарантујемо за квалитет свих производа. Наше пчеле презимљавају

искључиво на меду које су саме сакупиле, не прихрањујемо их шећерним сирупом чиме је спречена могућност контаминације меда конзумним шећером.“

Бављење медом је породична прича, дакле, њих четворо све раде сами. Пажљиво и лично обављају комплетан процес од рада на пчелињаку, паковања и складиштења па све до маркетинга, продаје и комуникације са љубитељима њихових производа.

„Пчеларство је специфично, тражи пре свега велику љубав али и знање и безрезервно залагање у време сезоне врцања и селидбе кошница ангажује се додатно људство на пословима самог врцања. Све остало радимо сами“ објашњава Александра.

Газдинство се налази у Инђији. Тамо њихове пчеле зимују, тамо је и пунионица са посебно уређеним простором

РЕДОВНИ УЧЕСНИЦИ НА МАНИФЕСТАЦИЈАМА КОЈЕ ОРГАНИЗУЈЕ ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“

Потрошачи могу поручити мед путем on-line продавнице на сајту www.honeybeegood.rs, испоруке се врше на територији целе Србије. Такође, мед се може купити у Инђији где је пунионица, Београду у боље снабдевеним продавницама здраве хране и деликатеса, као и на манифестацијама које организује ЈКП „Градске пијаци“, где су редовни учесници.



МЕД ЈЕ ЗНАЧАЈАН ЗА НАШЕ ЗДРАВЉЕ

Сирови мед садржи преко 22 аминокиселине, 30 минерала и широк спектар витамина и ензима, као и преко 33 биоактивних компоненти биљака познатих као полифеноли, који у организму имају улогу потентних антиоксиданаса. Сирови мед вас стога може заштитити од бројних узрочника вирусних, бактеријских али и гљивичних и паразитарних инфекција. Захваљујући свом противупалном дејству може вас ослободити непријатних симптома полених алергија. Благотворно делује на рад органа за варење, утиче на здраву регулацију телесне масе, помаже зацељивању рана, опекотина и декубитуса, побољшава квалитет сна и најздравији је природан извор енергије за организам.

за дегустацију, где су за све љубитеље меда али и оне радознале врата увек отворена, те је могуће да се „на лицу места“ дегустирају производи, упозна са комплетним процесом производње и узгоја пчела али и наздрави са домаћом медовачом.

За сваку врсту меда, пчеле селе у медоносна подручја (Фрушка Гора, врбове шуме у долини Тисе, Башаидска поља, Љубовију и многе друге пределе у зависности од године до године) далеко од било каквих саобраћајница и индустрија, на подручја где се земљиште готово и не обрађује, на строго контролисано тло.

„Правим сировим медом се сматра онај мед који је апсолутно непроцесуиран, негрејан (непастеризован), нефилтриран дакле баш онакав кавим га пчеле за нас производе. Он се не квари, а његово природно својство је кристализација. У сировом меду могу се наћи сви они елементи који су природно присутни у кошници: од остатка пчелињег воска, полена, прополиса па све до партикула самих пчела. То је мед који се директно по отварању поклопчића на саћу цеди и сипа у тегле, без икакве накнадне обраде. Мешањем, загревањем (најчешће пастеризацијом) и другим врстама обраде меда долази до губитка витамина, ензима и нутријената“ открива нам Александра, која је врсна познавалац меда.





■ ПРОИЗВОДЊА У ДУХУ ТРАДИЦИЈЕ

МЛИНЦИ, ТАРАНА И ТЕСТЕНИНА ОД СПАНАТА

**ЈАСМИНКА АНТАНАСИЈЕВИЋ
НА ПИЈАЦИ ЗЕЛЕНИ ВЕНАЦ
ПРОДАЈЕ КОРЕ, ЗАНИМЉИВЕ
ВРСТЕ ТЕСТЕНИНЕ ОД КОЈИХ
НЕКЕ МОЖЕТЕ НАЋИ САМО
У ЊЕНОЈ РАДЊИ, КАО И
НАЈФИНИЈЕ КОЛАЧЕ.**

Све је кренуло пре 53 године у Младеновцу када су њени родитељи отпочели производњу кора. Квалитет производа муштерије су одмах препознале, па убрзо отварају продавницу и на пијаци у Београду, под називом „Анђела и Андреја“. Јасминка је по струци васпитач и дуго је радила у вртићу, али је

жеља за очувањем породичне традиције ипак определила да настави посао својих родитеља.

У Миријеву се налази породична кућа, а у оквиру ње производња у којој ради 8 запослених. Захваљујући доброј организацији на пијацу од понедељка до недеље стижу свеже коре, тестенине и

ручно прављени колачи. Јасминка својим производима снабдева и познате београдске хотеле, ресторане и пекаре.

„Наш највећи бренд су млинци. Направљени су од чистих јаја, све је ручно рађено. Пеку се на шпорету, па се секу, потом се поново пеку. Припремамо их у потпуности према старом породичном рецепту.“

Поред млинаца Јасминка са поносом издваја и коре за лазање које су увек свеже и није потребно да се кувају. „Направи се ређи бешамел и болоњезе сос. На дно посуде увек треба сипати мало бешамела, а онда све ређати према рецепту. Оставити око сат-два да коре

**Једино на овом месту
у Београду можете да
нађете свеже млинце и
дупло печене лазање.**





У радњи „Анђела и Андреја“ коре можете да купите на комад, баш онолико колико је потребно. Овде се све продаје на грам и појединачно.



упију вишак течности јер ће онда лазање бити меке као торта“ саветује Јасминка.

ЈАСМИНКИН РЕЦЕПТ ЗА ПРИПРЕМУ МЛИНАЦА

„Припрема јела са млинцима је веома једноставна. Спремају се према старом рецепту, не кувају се, тако да за кратко време може да се припреми комплетан оброк. У 1,5 л воде дода се коцка јунеће супе, па се у припремљену смесу потопе млинци, само на кратко. Могу да се праве као лазање или да се једу уз додатак меса. Дакле, млинци се потопе, процеде, док на другој страни динстате ћуретину или свињско месо. Месо се извади, па се

кроз ту масноћу провуче један по један млинац, потом се запеку, па се преко њих стави месо. Додати тек мало зачина, како би у јелу доминирала специфична арома млинаца.“

Поред лазања и млинаца производња обухвата и коре за питу, гибаницу и баклаву, хељдине и хроно коре. Од тестенине могу да се нађу интегралне и хељдине, а као најинтересантнију Јасминка издваја тестенину са спанаћем, од које се прави изврсна паста. Осим сланог програма у понуди су и слаткиши, ручно произведени колачи. Све се производи према традиционалним рецептима. Тако Јасминкине ванилице садрже

маст, због чега су толико мекане да се топе у устима. Ту су и мешани колачи, бресквице и бакин колач.

КОРЕ ПРАВЕ ИСКЉУЧИВО ОД ХЕЉДЕ СА ЗЛАТАРА

„Користимо најквалитетније хељдино брашно, специфичну црну хељду са Златара. У коре стављамо максималну количину хељдиног брашна, колико она може да подржи. Коре треба искористити у року од 10 дана, уколико се до тад не потроше могу да се замрзну, тако сачуване неће изгубити квалитет“ истиче Јасминка.

Тестенина је такође ручно рађена. Користе се увек свежа јаја, означена као дупли С. Размера воде, брашна и јаја је иста, што знатно утиче на то да се добије производ одличног квалитета.

Некада, када није било тестенине на нашим просторима користила се тарана. Данас је тешко наћи, али Јасминка негује традицију домаће кухиње, па је тарана увек у понуди. Припрема се према старом македонском рецепту, и служи као додатак супама и чорбама.

ОМИЉЕНА ПИЈАЦА ГЛУМИЦЕ ЈЕЛЕНЕ ЂУКИЋ ЈЕ БАЈЛОНИ

ЛЕПЕ МИСЛИ КАО ОСНОВА ЗА ДОБАР ЖИВОТ

ГЛУМИЦА ЈЕЛЕНА ЂУКИЋ ПУТ ГЛУМЕ ГРАДИЛА ЈЕ ПОЛАКО И СИГУРНИМ КОРАЦИМА, ПРОМЕНИВШИ МНОГЕ КАРАКТЕРЕ. СЕЋАМО ЈЕ СЕ ИЗ ФИЛМОВА „ПЕТИ ЛЕПТИР“, „ПАТУЉЦИ СА НАСЛОВНИХ СТРАНА“ И „ВИКЕНД СА ЋАЛЕТОМ“. САДА ЈЕ УГЛАВНОМ ПРЕПОЗНАЈУ ПО УЛОЗИ СИМПАТИЧНЕ ВИШЊЕ У СЕРИЈИ „ИГРА СУДБИНЕ“ ЗА КОЈУ КАЖЕ ДА ЈЕ ЊЕНА ЛИЧНА КАРТА.

■ КАДА СТЕ СХВАТИЛИ ДА ЈЕ ГЛУМА ВАШ ЖИВОТНИ ПУТ?

Мислим да је то било још у детињству. Када сам била јако мала много времена сам проводила сама, играјући се и смишљајући игре. Чини ми се да то никада није



престајало, и дан данас се играм, тако да је глумачки позив био више моја потреба коју не умем да објасним боље него као рационално опредељење.

■ ШИРА ПУБЛИКА ВАС ЈЕ УПОЗНАЛА У УЛОЗИ ВРЛО СИМПАТИЧНЕ ВИШЊЕ, ДА ЛИ ЈЕ ТО ЛИК И МОМЕНАТ У КАРИЈЕРИ КОЈИ СТЕ ЧЕКАЛИ?

Лик Вишње је за сада, дефинитивно моја лична карта. Можда се у даљој каријери деси смена, па то буде неки други лик, али морам рећи да сам задовољна што је тако. Лепо сте рекли „симпатична Вишња“ и Вишња са пуно особина које су готово ретро, па је и мени и гледаоцима често мелем за душу.

■ ДИПЛОМИРАЛИ СТЕ ГЛУМУ У КЛАСИ ПРОФЕСОРА МИХАИЛА ЈАНКЕТИЋА, КОЈИ ЊЕГОВ САВЕТ ПАМТИТЕ?

Учио нас је, да као глумци морамо да будемо свесни свог уметничког бића. Радозналост глумца је битна да би сазнао и пронашао у лик који гради, да би што





боље умео да га савлада кроз радост играња, која је пресудна у нашем позиву.

■ **КОЛИКО ВАМ ЈЕ ПОСАО ГЛУМЕ КОЈИ НЕМА ФИКСНО РАДНО ВРЕМЕ ОДУЗЕО, А КОЛИКО ДОНЕО?**

Глума је неизвештан позив, данас си занимљив, сутра ниси. Увек те неко бира и неко други одлучује о теби. Нисам запослена, па је то још додатни разлог који ми не дозвољава да будем спокојна већ ме изнова држи будном и увек спремно. Не знам да ли сам бирала такав пут или је наметнут, али га свакако волим и прихватам јер је мој.

■ **ОСВОЈИЛИ СТЕ ПЛАНИНСКИ ВРХ БЕРИМ И ТИМЕ ПОБЕДИЛИ СТРАХ ОД ВИСИНЕ. КОЛИКО ВАМ ТО ЗНАЧИ, КАКО БИ СТЕ ОПИСАЛИ ВАШЕ ИСКУТВО?**

Пре свега добар изазов у животу,

добијена битка са својим страхом. Не могу да кажем да сам скроз превазишла страх, али сам схватила да су страхови само производ наших убеђења. Када нисам имала другог избора, морала сам да се изборим са њим. Добро је некада поставити себи задатке који превазилазе наше могућности јер кад се савладају, осећај је непревазиђен, осећај је победнички.

■ **ДА ЛИ ИМАТЕ НАВИКУ ДА ОДЛАЗИТЕ НА ПИЈАЦУ?**

Имам, али због посла којим се бавим не стижем често. Кад идем на пијацу волим да одем на Бајлони. Тачно знам где шта купујем, већ познајем људе на тезгама, попричамо мало о свакодневици, чак добијем и корисне савете како да припремим неке намирнице.

■ **КОЛИКО ВАМ ЈЕ ВАЖНО ДА СЕ ЗДРАВО ХРАНИТЕ?**

Пре свега, важно ми је да будем

здрава и физички спремна. Бирам шта једем, али ми често убрзан темпо то недозвољава. Међутим, имам периоде детокса и онда се придржавам правила здраве исхране. Важно ми је када једем да уживам, да полако једем.

■ **ДА ЛИ ВОЛИТЕ ДА КУВАТЕ?**

И да, и не... Кувам колико ми обавезе дозвољавају. Кад не кувам дуго, јер је темпо рада убрзан, па не стижем, онда се зажелим, па кувам у једном дану три јела.

■ **У ПОСЛЕДЊИХ ГОДИНУ ДАНА НАШЛИ СМО СЕ У СИТУАЦИЈАМА КОЈЕ НИКО НИЈЕ ОЧЕКИВАО, КАКО СЕ ВИ БОРИТЕ СА СТРЕСОМ?**

Као антистрес бирам неко путовање, сауну, одлазак у природу са дететом, или једноставно само вежбањем и понекад медитирањем.

ПОСЕТИТЕ ЦВЕТНУ ПИЈАЦУ У КРЊАЧИ И ИЗАБЕРИТЕ НАЈЛЕПШЕ САДНИЦЕ, САКСИЈСКО И РЕЗАНО ЦВЕЋЕ ЗА ВАШ ДОМ.

НАЈВЕЋА ГРАДСКА ПИЈАЦА ЦВЕЋА

ОВО ЈЕ ВРЕМЕ КАДА ЉУБИТЕЉИ ЦВЕЋА ПОСЕБНУ ПАЖЊУ ПОСВЕЋУЈУ ИЗБОРУ, САДЊИ И НЕГОВАЊУ ЦВЕЋА. СА ПУНО ЉУБАВИ УЛЕПШАВАЈУ СВОЈЕ БАЛКОНЕ, ТЕРАСЕ И БАШТЕ ЦВЕТНИМ ЛЕПОТИЦАМА И ЗЕЛЕНИЛОМ. ПИЈАЦА ЦВЕЋА У КРЊАЧИ ЈЕ ОМИЉЕНО МЕСТО МНОГИХ БЕОГРАЂАНА ЗА НАБАВКУ РАЗНОВРСНОГ РАСАДА, САКСИЈСКОГ И РЕЗАНОГ ЦВЕЋА.

Пролеће и лето су за многе омиљена годишња доба, посебно за љубитеље цвећа. Доласком лепог времена сви пожеље да направе и улепшају свој цветан и мирисан кутак. Уређење терасе или баште представља право уживање,

али и посао за који треба издвојити време и пажљиво изабрати цвеће, да би касније ужитак био потпун, а засад здрав и леп. Избор врсте садница је ствар укуса, личног афинитета и могућности, али умногоме зависи и од стране света на којој је позиционирана тераса, балкон или башта. Ужитак за љубитеље цвећа и зеленила је подједнак - како приликом избора и садње цвећа, тако и касније када уживају у раскошним цветним лепотицама. Најбитнија је добра воља, љубав према цветним даровима природе, машта али свакако и квалитетне саднице.

Многи наши суграђани знају да најбољи избор расада могу пронаћи на највећој градској пијаци цвећа у Крњачи.

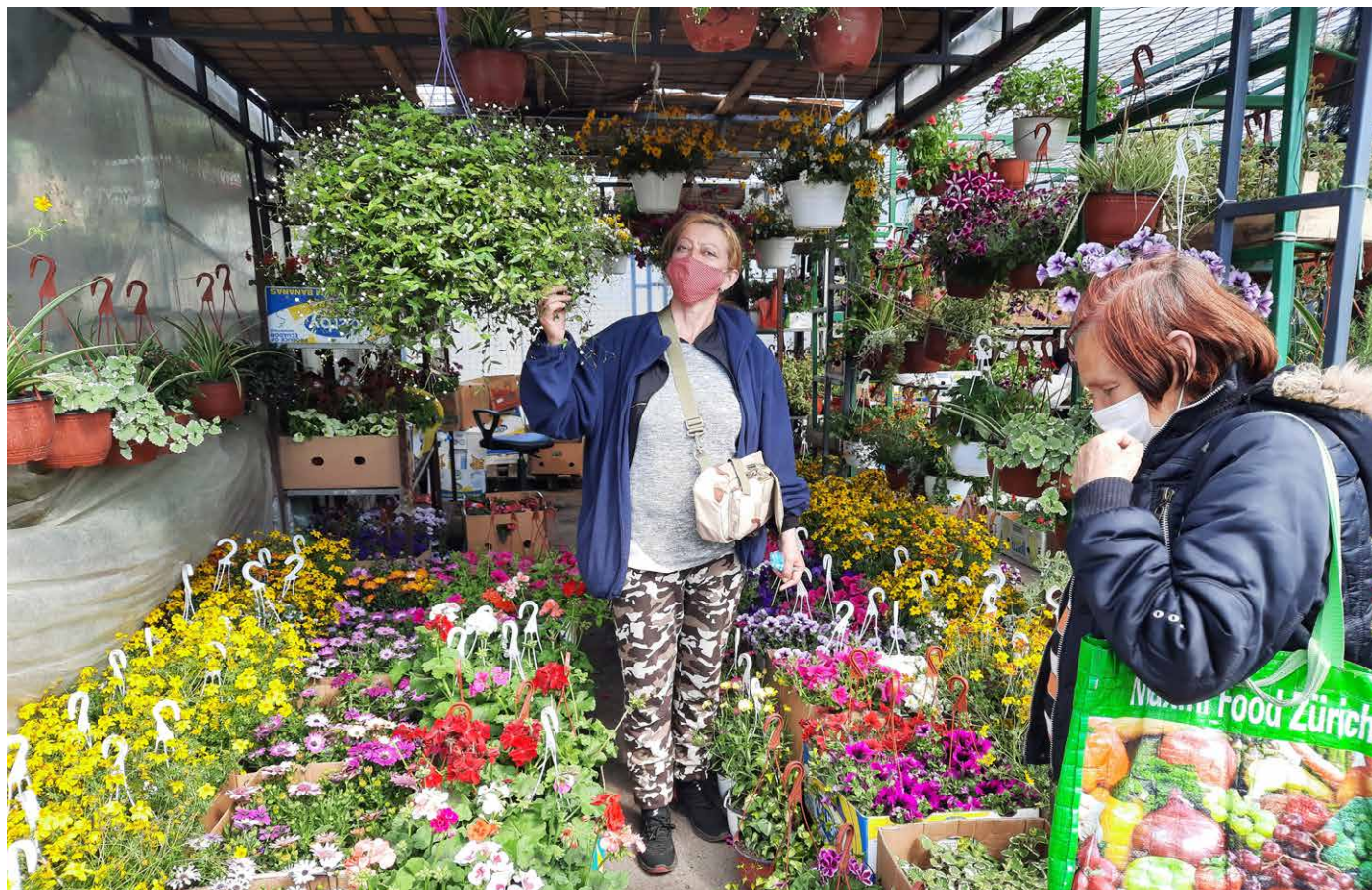
Велики избор садница, резаног и саксијског цвећа по повољним ценама учинили су Крњачу омиљеном пијаци за многе који желе да улепшају башту, терасу, оплемене животни простор или обрадују драге особе букетом резаног цвећа. Такође, од продаваца могу добити корисне савете у вези садње и гајења биљака, али и изабрати одговарајуће саксије и жардињере.

Пијаца цвећа у Крњачи само је једна од тридесет пијаца колико их послује у саставу ЈКП „Градске пијаце“.

Прича о пијацама је и прича о локал патриотизму. Свако има своју омиљену пијаци и омиљене продавце. Готово на свакој од београдских пијаца поред традиционално богате

Београдске пијаце су омиљена места и за љубитеље цвећа.





понуде свежих и здравих намирница, постоји и цветни кутак. Тако да они који не могу да оду до Крњаче, квалитетан расад и цвеће могу купити и на најближој пијаци.

Породица Радовић се преко 20 година бави производњом и продајом цвећа. Кренули су са производњом цвећа дан и ноћ, а сада у понуди имају широк

асортиман вишегодишњих биљака. Питали смо који расад се највише купује.

„Оно што је сад најактуелније, како је кренуло лепо време, су разне врсте мушкатли – висеће, стајаће, дупле, ледене, словеначке, јер су најзахвалније за одржавање. И калиопе се пуно траже, то је оно што бих издвојио од крупнијих биљака“ каже Ненад.

„Од ситнијег расада највише се купују бегоније, петоније и кадифица јер су изузетно лепе за балконе и дворишта.“

Посетите пијаци цвећа у Крњачи, уживајте у јединственом цветном шаренилу, посаветујте се са продавцима и изаберите саднице које ће улепшати ваш животни простор.



ОСВЕЖЕЊЕ ЗА ВРЕЛЕ ЛЕТЊЕ ДАНЕ – ВОДА СА ВОЋЕМ

УНОС ВОДЕ ЈЕ НЕОПХОДАН ЗА ДОБАР МЕТАБОЛИЗАМ И НОРМАЛНЕ ФИЗИОЛОШКЕ ФУНКЦИЈЕ, ПОСЕБНО ТОКОМ ТОПЛИХ ЛЕТЊИХ ДАНА. СВАКОДНЕВНО ЈЕ ПОТРЕБНО ПОПИТИ 2 Л ВОДЕ, УКОЛИКО ЈЕ ОБОГАТИТЕ СА ПАР БОБИЦА ИЛИ КРИШКИ СЕЗОНСКОГ ВОЋА, УЖИВАЋЕТЕ У СВАКОМ ГУТЉАЈУ!

Вода односи токсине из виталних органа, доноси хранљиве материје до ћелија, одржава нормалну телесну температуру и притисак. Предлажемо вам како да уз помоћ сезонског воћа испијање воде буде укусније и здравије. Воће ће побољшати укус воде, допринеће хидратацији коже и побољшати ваше здравље јер ће обогатити воду антиоксидансима који су нам итекако потребни.

МАЛИНА И НЕКОЛИКО ЛИСТОВА МЕНТЕ

Ова комбинација је пун



погодак за вруће, летње дане. Мирисна малина и свежа менте расхладиће ваше тело, уживаћете у сваком гутљају.

ЈАГОДЕ И БОСИЉАК

Босиљак је укусан када се комбинује са слатким воћем. Ова комбинација је лагана, освежавајућа и омиљена

љубитељима јагода. Ако волите цитрусе, можете додати и кришку лимете.

ЛИМЕТА И БОРОВНИЦЕ

Ово је још једна изузетна комбинација за љубитеље воћне воде. Пар боровница и кришка лимете учиниће воду освежавајућом и укусном.

ЛИМУН, БОРОВНИЦА И РУЗМАРИН

Све љубитеље помало горких арома одушевиће комбинација воћа и рузмарина који води даје предиван мирис.

НАРАНЦА, ЛИМУН И ЛИМЕТА

Једна од омиљених комбинација љубитеља воћне воде. Уколико немате

лимету, можете је заменити кришком било ког другог цитрусног воћа.

Припрема је једноставна: добро оперите воће и биљке које сте одабрали, исеците и потопите у воду собне температуре или хладну. Уколико напитање не конзумирате одмах, држите га у стакленој амбалажи у фрижидеру. Ако га не попијете у року од 24 сата, извадите из воде сво воће и биље и вратите у фрижидер у коме ароматизовану воду можете чувати два дана.

Приликом сервирања, у чаше додајте неколико коцкица леда и украсите их лепим сламчицама. Уживајте у испијању воћне воде са вашом породицом и пријатељима!





Намирнице органског порекла нису само део наше здраве исхране, већ начин живота и вредности које треба да сачувамо како бисмо обезбедили здраву животну средину и за будуће генерације.

ПИЈАЦА ОРГАНСКЕ ХРАНЕ

ОРГАНСКА ХРАНА У СВЕТУ, ПА ТАКО И КОД НАС ОДАВНО НИЈЕ САМО ТРЕНД, ОНА НАС ВРАЋА ПРИРОДИ И ЧУВА НАШЕ ЗДРАВЉЕ. БРОЈ КОРИСНИКА ОРГАНСКЕ ХРАНЕ ИЗ ГОДИНЕ У ГОДИНУ СЕ ПОВЕЋАВА, ОНА ЈЕ СВЕ АКТУЕЛНИЈА У СРБИЈИ. ВОДЕЋИ РАЧУНА О ПОТРЕБАМА И ТЕЖЊАМА ПОТРОШАЧА ЈКП "ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ" ПРЕ ДЕСЕТ ГОДИНА НА ПИЈАЦИ БЛОК 44 ОТВОРИЛО ЈЕ ПРВУ ПИЈАЦУ ОРГАНСКИХ ПРОИЗВОДА.

Пијаце су незаобилазна места снабдевања али и чувари нашег здравља, јер се на њима свакодневно могу набавити свеже, локално гајене намирнице директно од пољопривредних произвођача из свих делова Србије. Такође, пијаце чувају



и нашу историју и традицију. Управо из тих разлога ЈКП "Градске пијаце" континуирано омогућава снабдевање, али и подиже ниво пијачних услуга и услова на пијацама, уз максимално очување традиционалног начина продаје. Оно што је купцима последњих десетак година веома важно је начин на који се узгаја храна коју купују. Водећи рачуна о потребама потрошача ЈКП

"Градске пијаце" пре десет година на пијаци Блок 44 отворило је прву пијацу органских производа.

Тако је једна од омиљених пијаца Новобеограђана, пре једне деценије добила нов изглед и комфор, наткривен пијачни плато, нове локале и тезге, али и део намењен органски гајеним производима који је засебна целина. Љубитељи и посетиоци ове пијаце знају да викендом

пored богате понуде воћа, поврћа, меса и цвећа на популарном Блоку, могу посетити пијацу органске хране и купити на тај начин гајене производе.

Произвођачи који продају на органској пијаци, организованој на платоу испред пијаце "Блок 44", долазе из Суботице, Кикинде, Барајева, Ваљева, Уба и поседују све потребне дозволе и сертификате. Органска пољопривреда поред производње хране, има за циљ очување земљишта и биолошке разноликости. Куповином органских производа потрошачи подстичу њен развој и постају савезници у очувању природе и здравља своје породице.

Захваљујући организованој органској пијаци на Новом Београду, произвођачи имају прилику да пласирају своје производе директно потрошачима, што омогућава нижу продајну цену ових намирница.

ЦЕЛЕР

ЗЕЛЕНО БЛАГО

**ЦЕЛЕР ЈЕ ТОЛИКО МОЋАН
ДА СЕ МОЖЕ СМАТРАТИ
ПРАВИМ ЧУДОМ ПРИРОДЕ.
ИЗУЗЕТНО ЈЕ ЛЕКОВИТ И БОГАТ
МИНЕРАЛИМА, ВИТАМИНИМА
И ЕТЕРИЧНИМ УЉИМА. НА
ПИЈАЦИ, ТОКОМ ЦЕЛЕ ГОДИНЕ,
МОЖЕТЕ КУПИТИ СВЕЖ
КОРЕНАСТ ЦЕЛЕР ИЛИ ЦЕЛЕР У
ШТАПУ.**

На лествици здравих намирница, целер је одувек био на завидној позицији јер има велику моћ у регенерацији организма и јачању имуног система. Садржи велики број витамина и минерала који подижу ниво енергије и побољшавају опште стање организма. За интензивну арому целера заслужна су етерична уља којима обилује. Садржи велику количину магнезијума, витамина К и биљних влакана. Богат је витаминима Б комплекса и витамином Ц, Е и провитамином А. Због богатства различитим корисним састојцима целер има изузетна лековита својства. Веома је делотворан у борби

против аутоимуних обољења, смањује надутост, благотворно делује на нервни систем, помаже избацивању токсина из организма. Познато је и да посебно добро делује на јетру, која има главну улогу у чишћењу организма. Смањује триглицериде у крви и подиже ниво заштитног ХДЛ холестерола, регулише крвни притисак. Целер садржи и супстанцу кумарин која спречава деловање слободних радикала. Позитивно делује на здравље коже и косе. Такође, целер је одличан савезник у борби против вишка килограма.

Уз шаргарепу, першун и лук представља четири главна адута сваке кухиње. Можете га користити свеж или обарен за припрему разних јела, његово семе се користи као зачин, док се његов лист користи за декорацију кулинарских специјалитета или припрему салата и сокова.

КАКО ИЗАБРАТИ СВЕЖ ЦЕЛЕР?

У данашње време гаји се неколико врста целера, код неких врста добро се развија корен, док се код других боље развијају стабло и листови. За куваче и директну конзумацију користе се корен,

стабло и листови биљке. Када бирате целер обратите пажњу на неколико детаља: корен на додир треба да буде чврст, а тежина мора да одговара величини биљке. Стабљика треба да буде свежа и хрскава, без трагова сушења и труљења. Свежину стабљике проверићете тако што ћете је на средини лагано стиснути. Ако је звук хрскав, целер је сигурно свеж. Ако су на основи целера одвојене спољашње стабљике, вероватно је реч о целеру који је одстојао. Стабљику целера можете чувати максимално седам дана, после чега губи своје хранљиве вредности. Избегавајте куповину већ сеченог и опраног корена целера, јер стајањем губи боју и вредне састојке.

ЗА ПРИПРЕМУ КОЈИХ ЈЕЛА КОРИСТИТИ ЦЕЛЕР, КАДА СЕ КОРИСТИ СТАБЛО, А КАДА КОРЕН?

Целер се користи за припрему већине јела: потажа, супа, јела од поврћа, салата, сокова и смутија. Корен целера се користити као свако друго коренасто поврће, можете га рендати, кувати, гриловати. Целер можете





користити у свежем стању, како корен тако и зелени део који се најчешће користи да зачини разна јела, у салатима или за припрему сокова и смутија. Ако имате више целера можете га осушити и користити као зачин. Смрвљено семе целера има пикантну арому, често се користи у кулинарству и одличан је зачин за припрему разних врста чорби. Специфични укус целера одлично наглашава укус јела са месом и кромпиром. Такође, можете грицкати свеже стабљике целера. У стабљници целера налазе се етерична уља која целеру дају интензивну мирис и побољшавају арому хране коју припремате.

Потаж од целера је веома укусно и хранљиво јело које се лако спрема. Потребни састојци: 1 корен целера исецкан на коцкице, 1 већи исецкан кромпир, 1 исецкана главица црног лука, 2 исецкана чена белог лука, 20 гр маслаца, 3 чаше воде, кашичица мирођије, першун, бели бибер и со. У загрејану шерпу ставите путер, кад се загреје додајте поврће и продинстајте уз мешање. Кад лук омекша додајте воду и кувајте 15-20 мин док кромпир не омекша. Када је поврће скувано додајте мирођију, со и бели бибер и



све измутите штапним миксером или у блендеру. Прокувајте још пар минута и украсите свежим першуном.

Салату од целера, можете припремити или од корена целера или од стабљике, обе су укусне и лако се припремају. Предлажемо да пробате рецепт за салату од целера која се одлично слаже са куваним јелима.

Салата од стабљике целера и јабуке, одличан је прилог уз сва кувана јела. Све састојке можете купити на пијаци, потребни су вам: 1 веза стабљике целера, 2 налиселе јабуке, пола лимуна, маслиново уље, мало ораха и прстохват соли. Дебљу половину стабљике целера исецајте на

колутиће, други део стабљике на штапиће, јабуке исецајте на танке листове. Додајте мало маслиновог уља, исцеђен лимун, посолите и промешајте. Поспите са мало ораха.

Целер је изузетно богат корисним витаминима и микроелементима за наше здравље, зато га љубитељи здраве исхране често додају у свеже сокове које припремају.

Сок од целера је вишеструко здрав напитек, припрема се од његове стабљике. Добро оперите стабљике и исеците их на мање комаде. Сок можете припремити на два начина: у соковнику из ког се добија чист сок или у блендеру у који се додаје и вода. Попијте га одмах, како би што боље искористили све његове корисне нутритијенте.

Смути са целером и бананом, потребни састојци: 1 шака бабу спанаћа, 1 банана, чаша сока од целера и 150 гр јогурта. Све састојке помешајте и изблендирајте.

Смути са целером и јабуком, потребни састојци: 1 налисела јабука, 1 шака бабу спанаћа, 1 штап целера, мало ораха, 2 дцл воде и сок од пола лимуна. Све састојке изблендирајте.

БАЈЛОНИ НА ПЕНИ ОД ПИВА

Изграђена између два светска рата, смештена крај чувене пиваре, највећа пијаца у центру града најпре је радила као кванташ. И данас има два имена, званично Скадарлија и популарно Бајлони, по предузетнику који је задужио Београд.

**НАСТАЛА НА МЕСТУ
НЕКАДАШЊЕ БАРЕ И
УШУШКАНА ИЗМЕЂУ
СКАДАРСКЕ, УЛИЦЕ
ЏОРЏА ВАШИНГТОНА И
ДРИНЧИЋЕВЕ, ПИЈАЦА
БАЈЛОНИ СНАБДЕВА
БЕОГРАЂАНЕ И
ЊИХОВЕ ГОСТЕ ВЕЋ
ГОТОВО ЧИТАВ ВЕК.**

И мада јој је од 1946. године званично име Скадарлија, у народу је и данас зову Бајлони, по предузетнику који је значајно задужио српску престоницу. Поред Каленићеве и Цветкове пијаце, Бајлони је једина тржница у српској престоници која је добила назив по имућним Београђанима који су своје имање од срца поклонили свом граду. Све остале су добиле име по делу града у ком су се „угнездиле“.

Изграђен између два светска рата, Бајлони је најпре радио као кванташ и роба се продавала на велико. Пијаца је добила назив по Пивари фирме „Игњат Бајлони и Синови“, која се налазила поред. Исте године кад је назив из Бајлонијеве променила у Скадарлију, на овој пијаци, која се налази на десетак минута од Теразија, почиње да се продаје роба на мало и велико. У историји пијаце Скадарлија остаће упамћена и стара кафана „Шаран“, у којој су трговци прослављали добре пијачне дане.

Пијаца Скадарлија је изузетно значајна за житеље општине Стари град, и не само за њих, јер се процењује да се на највећој пијаци у центру града данас снабдева око 100.000 потрошача. Велики број купаца су они

који овде пазаре у повратку са посла. Асортиман производа, као и локалитети са којих роба стиже, су разнолики. Поврће и воће допремају и продају на укупно 316 тезги сељаци из Вишњице, Сланаца, Великог и Малог Мокрог Луга, Панчева и Обреновца, Борче, Ритопека... Око 130 тезги смештено је у делу пијаце на ком продајни простор закупају власници самосталних занатских радњи, а ова пијаца опремљена је са 33 расхладне витрине. Ово је вероватно једина градска тржница на којој посебно и централно место заузимају тезге продаваца јужног воћа, а

понуда агрума је изузетно добра током читаве године.

Игњат Бајлони, по коме је пијаца добила име, рођен је у Литомишлу у Хабзбуршкој монархији, касније Чешка. Изучава кожарски занат и овим послом се бави заједно са братом. У потрази за бољим животом одлучује да се одсели за Америку. Али, како његови сестра и зет живе у Србији, Игњат са супругом и четири сина 1855. долази у Београд. На Топчидерском брду, где се породица Бајлони настанила, Игњат наставља да се бави кожарством, а три године касније на Хајдук Вељковом венцу отвара гостионицу. Године 1869, купује запуштену државну воденицу на Млави у Малом Црнићу. Њу касније на управљање добија његов син Антон, који је после заната

**У историји
пијаце Скадарлија
остаће упамћена
и стара кафана
Шаран, у којој
су трговци
прослављали
добре пијачне
дане.**





код ујака био на пракси по млиновима у иностранству. Бајлони купује и 30 хектара земље на којој се бавио пољопривредом.

У подножју Скадарлије, 1884. године Игњат откупљује малу ручну пивару, у чијој је околини мочвара пуна комараца. Бару исушује, а пивару развија толико да она, после његове смрти 1900. године, производи око 28.000 литара светлог и црног пива.

На месту исушене мочваре, после Првог светског рата, формира се пијаца која због заслуга Бајлонијевих за развијање и углед Београда у

свету, управо по њему добија име. После Другог светског рата, у Србију долазе неки нови хероји, па ова пијаца добија ново име – Скадарлија.

Како год је звали, Бајлони или Скадарлија, тек она је данас не само место где се Београђани снабдевају здравом, свежом и органском робом, већ и продужена рука популарне боемске четврти Скадарлије, и жила куцавица главног града.

Пијаца Скадарлија почела је да добија нови изглед почетком 2016. године када је млечна хала комплетно уређена по највишим

стандардима. Старе дотрајале расхладне витрине, замењене су новим функционалним и обављени су молерско-фарбарски радови. Стари и дотрајали асфалт замењен је новим након чега је уследило допремање потпуно нових тезги, те је пијаца добила нови изглед - ново лице пијаце.

На овој пијаци јула 2016. године одржан је и први музичко гастрономски фестивал Београдски ноћни маркет под слоганом „Ново лице пијаце“. Од тада, на пијаци Скадарлија одржава се традиционални Новогодишњи Ноћни маркет.

ВРЕМЕПЛОВ

1926.

године отворена пијаца Бајлони

1946.

године тржница званично мења назив у – Скадарлија

2016.

године адаптирана млечна хала, завршена друга фаза асфалтирања и реорганизован део пијачног платоа





ПРОМОВИШИТЕ ВАШ БИЗНИС НА НАЈПРОМЕТНИЈИМ МЕСТИМА У ГРАДУ

Пружамо вам прилику да постанете наш пословни партнер, да ваше производе и услуге представите великом броју људи, на рекламним 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 3.945m² слободног простора за оглашавање. Позивамо вас да

промовишете ваше производе и услуге на рекламним површинама Градских пијаца које се налазе на најпрометнијим местима у граду. 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.

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!



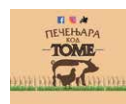
СВЕ ДОДАТНЕ
ИНФОРМАЦИЈЕ
ЗАИНТЕРЕСОВАНИ
МОГУ ДОБИТИ НА
БРОЈ ТЕЛЕФОНА:
011/785 79 32
И 011/785 79 52
ИЛИ СЛАЊЕМ УПИТА
ЕЛЕКТРОНСКОМ ПОШТОМ
info@bgpijace.rs

СВЕ ШТО ВАМ ТРЕБА ЈЕ #НАПИЈАЦИ ПАЛИЛУЛА

СВАКОГ ДАНА ОД 7 ДО 21 ЧАС.

- Паркинг за посетиоце
- Пријатан амбијент
- Традиционални производи
- Домаћи произвођачи
- Цветни кутак

- Разноврсна понуда домаћег воћа и поврћа
- Млечна хала
- Свежа и замрзнута риба
- Ресторани брзе хране
- Здраве слатке и слане посластице





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

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