ГРАДСКЕ
БЕСПЛАТАН ПРИМЕРАК
пијаце

ПРАЗНИЧНА ЧАРОЛИЈА НА ПИЈАЦАМА

#ОСТАНИМО ОДГОВОРНИ

ГАЗДИНСТВО БОЖИЋ

ПЕЧУРКЕ СУ ИЗВОР ЗДРАВЉА

ДР АЛЕКСАНДРА ПАНТОВИЋ МИЛОСАВЉЕВИЋ

ЗДРАВЉЕ СА ПИЈАЦЕ ДОЛАЗИ

НОВОГОДИШЊА ЧАРОЛИЈА НА БЕОГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА

ДЕЦЕМБАР ЈЕ МЕСЕЦ КАДА КАЛЕНДАРСКИ ДОЛАЗИ ЗИМА, КАДА СЕ ОБЕЛЕЖАВАЈУ СЛАВЕ, МЕСЕЦ ОДЛУКА, СВОЂЕЊА РАЧУНА, ПРАВЉЕЊА ПЛАНОВА, АЛИ И ПОЈАЧАНЕ КУПОВИНЕ. ОВАЈ МЕСЕЦ РЕЗЕРВИСАН ЈЕ КАКО ЗА КУПОВИНУ НАМИРНИЦА ЗА ПРИПРЕМУ НОВОГОДИШЊЕ И БОЖИЋНЕ ТРПЕЗЕ, ТАКО И ЗА КУПОВИНУ ПОКЛОНА ДРАГИМ ОСОБАМА. НЕЗАОБИЛАЗНО ОДРЕДИШТЕ МНОГИХ НАШИХ СУГРАЂАНА КАДА ЈЕ РЕЧ О НАБАВЦИ СВЕЖИХ И КВАЛИТЕТНИХ НАМИРНИЦА СВАКАКО СУ БЕОГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ.

Разноврсна и богата понуда, љубазност продаваца али и лепа претпразнична атмосфера чине да кроз капије београдских пијаца уочи ових празника прође око 20 000 наших суграђана.

ЈКП„Градске пијаце“у жељи да обрадује љубитеље пијачне куповине од 25. до 30. децембра организовало је „Новогодишње маркете“ на три београдске пијаце: „Калеиић“, „Земун“ и „Палилула“.

Богата понуда намирница за новогодишњу трпезу, пригодни поклони и новогодишње декорације, красиле су тезге најпосећенијих пијаца. Многобројни излагачи, пољопривредни произвођачи из целе Србије, млади креативци, дизајнери, уметници, занатлије, изложили су најтраженије зимске ђаконије, актуелне модне производе, аксесоаре и природну козметику. За суграђане који желе да обрадују своје најмилије, београдске пијаце биле су права места за куповину јединствених и необичних новогодишњих поклона. Разноврстан избор украса направљених од керамике, дрвета, стакла и других материјала, био је део понуде на новогодишњим тезгама.

У наредној години желимо вам добро здравље, срећу, успех и још много сусрета на пијацама!

ДОДЕЉЕНЕ ПРВЕ НАГРАДЕ ШАМПИОНИМА БЕЗГОТОВИНСКИХ ТРАНСАКЦИЈА НА ГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА

ДОДЕЉЕНЕ НАГРАДЕ ЗАКУПЦИМА

НА ПИЈАЦИ ПАЛИЛУЛА 16. ДЕЦЕМБРА ПРВИ ПУТ СУ УРУЧЕНЕ НОВЧАНЕ НАГРАДЕ ЗАКУПЦИМА ТЕЗГИ КОЈИ СУ ИМАЛИ НАЈВИШЕ БЕЗГОТОВИНСКИХ ТРАНСАКЦИЈА, У ОКВИРУ ПИЛОТ ПРОЈЕКТА „ДИГИТАЛИЗАЦИЈА БЕОГРАДСКИХ ПИЈАЦА“. ПРВУ НАГРАДУ ОСВОЈИО ЈЕ ЗАКУПАЦ СА ПИЈАЦЕ СМЕДЕРЕВСКИ ЂЕРАМ, ДРУГО И ТРЕЋЕ МЕСТО ПРИПАЛО ЈЕ ЗАКУПЦИМА СА ПИЈАЦЕ ПАЛИЛУЛА, ЧЕТВРТО И ПЕТО МЕСТО ЗАУЗЕЛИ ЗАКУПЦИ СА ПИЈАЦЕ КАЛЕНИЋ.

Од септембра 2021. године, на три београдске пијаце уведене су значајне новине захваљујући Пилот пројекту дигитализације пијаца, који је покренула Привредна комора Србије, а иницирала компанија Mastercard, која се реализује уз подршку ЈКП „Градске пијаце“, компанија Payten, Chipcard и Banca Intesa. Калениħ, Палилула и Ђерам, прве су у низу београдских пијаца на којима су постављени ПОС терминали за плаћање картицама. Први пут у Србији је купцима омогућено да купљено воће, поврће и друге производе на пијачним тезгама могу да плате, брже и лакше, платним картицама и мобилним телефоном, без претходне посете банкомату.

Команије Mastercard и Chipcard, обезбедиле су додатну погодност за све учеснике у овом Пилот пројекту. Сваког месеца од 1. новембра 2021. до 31. октобра 2022. године, пет трговаца који буду имали највећи број безготовинских плаћања платним картицама, освојиће новчане награде у износу од 12.000 динара.

Закупци тезги који су до сада увели безготовинско плаћање на својим продајним местима, веома су задовољни и истичу да потрошачи све више користе платне картице приликом набавке, јер се плаћање одвија брзо и једноставно, што утиче на пораст броја трансакција.

Београдске пијаце су на овај начин постале места, која потрошачима, поред квалитетне, свеже и разноврсне понуде, пружају могућност избора и у погледу начина плаћања на три пијаце на којима је укупно инсталирано 42 ПОС терминала, на 42 продајна места.

НОВОГОДИШЊА МАГИЈА ЗА НАЈМЛАЂЕ НА ПИЈАЦАМА

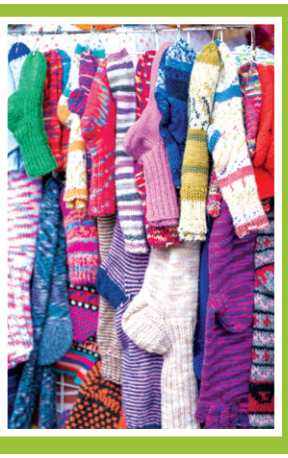
КАКО БИ УПОТПУНИЛИ НОВОГОДИШЊУ ЧАРОЛИЈУ, ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ 26. ДЕЦЕМБРА ОРГАНИЗОВАЛО ЈЕ НОВОГОДИШЊЕ ИЗНАНАЂЕЊЕ ЗА НАШЕ НАЈМЛАЂЕ СУГРАЂАНЕ. РАДОСТ ДАРИВАЊА, ИГРЕ И ДЕЧИЈИ ОСМЕСИ УЛЕПШАЛИ СУ ПИЈАЦЕ КАЛЕНИЋ И ЗЕМУН.

26. децембра позоришна представа „Новогодишња заврзлама принца Жабе“, одржана је на пијаци „Калемић“, док су малишани на пијаци „Земун“ уживали у представи „Новогодишња заврзлама Хуан Пабла Мексикана“.

После „решавања новогодишњих заврзлама“, на пијаце „Калемић“ и „Земун“ дошао је најомиљенији дека са Северног пола - Деда Мраз и поделио слатке пакетиће, које је за наше најмлађе припремила компанија „Бамби“.

Београдске пијаце су посебно у време новогодишњих празника испуњене позитивном енергијом и смехом. Овом приликом се захваљујемо компанији „Бамби“ која је препознала београдске пијаце као чуваре традиције и места породичне набавке.

ОДРЖАНИ НОВОГОДИШЊИ МАРКЕТИ



ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ ОРГАНИЗОВАЛО ЈЕ ЗА СВЕ ЉУБИТЕЉЕ ПИЈАЧНЕ КУПОВИНЕ ТРАДИЦИОНАЛНЕ „НОВОГОДИШЊЕ МАРКЕТЕ“ НА ТРИ БЕОГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ: „КАЛЕНИЋ“, „ЗЕМУН“ И „ПАЛИЛУЛА“.

Од 25. до 30. децембра суграђани су уживали у јединственој атмосфери и разноликој понуди рукотворина изложених на Новогодишњим маркетима.

Богата понуда намирница за новогодишњу трпезу, пригодни поклони и новогодишње декорације красиле су тезге најпосећенијих градских пијаца. Многобројни излагачи, пољопривредни произвођачи из целе Србије, млади креативци, дизајнери, уметници, занатлије излагали су најтраженије зимске ђаконије, актуелне модне производе, асесоаре и природну козметику. За све који су желели да обраду своје најмилије уникатним поклонима, београдске пијаце била су права места за куповину јединствених поклона. На новогодишњим тезгама нашао се и разноврстан избор украса направљених од керамике, дрвета, стакла и других материјала.

Као друштвено одговорно предузеће ЈКП „Градске пијаце“ посветило је пажњу и простор члановима Удружења „Звуци срца“ које окупља децу ометену у развоју. На пијаци Каленић 25. децембра чланови тог Удружења излагали су своје радове у оквиру Новогодишњег маркета.

БАЗАР ПРИРОДНЕ КОЗМЕТИКЕ

ПО ПРВИ ПУТ ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ОРГАНИЗОВАЛО ЈЕ БАЗАР ПРИРОДНЕ КОЗМЕТИКЕ НА ПИЈАЦИ ПАЛИЛУЛА 4. И 5. ДЕЦЕМБРА.

Базар је привукао велику пажњу сугрђана, посебно љубитеља природних производа за негу, који су имали прилику да купе прављену козметику од природних састојака. Поред козметике за бебе, у понуди на базару су биле и креме за негу лица и тела, гелови, шампони, сапуни, серуми, етерични парфеми и балзами.

Палилулска пијаца је позната као место у срцу града на коме се поред вискоквалитетних намирница увек могу купити и бројни аутентични, домаћи производи, али и уживати у сусрету са пријатељима уз ручак, кафу или слаткише. Бројни догађаји, попут одржаног Базара природне козметике, разлог су више да је и ви посетите.

НЕОДОЉИВИ „СЛАТКИ УКУСИ“ НА ПИЈАЦИ ПАЛИЛУЛА

ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ ОРГАНИЗОВАЛО ЈЕ 20. И 21. НОВЕМБРА НА ПИЈАЦИ „ПАЛИЛУЛА“ ДВОДНЕВНИ ДОГАЂАЈ НАМЕЊЕН СВИМ СЛАДОКУСЦИМА КОЈИ СУ УЈЕДНО И ЉУБИТЕЉИ РАЗНОВРСКНИХ, АУТЕНТИЧНИХ ДОМАЋИХ ПРОИЗВОДА.

Догађај „Слатки укуси“ представљао је јединствену прилику за многе посетиоце да у пријатном амбијенту пијаце Палилула пробају и купе изврсне, разноврсне производе, који су по посебним рецептурама направљени у малим породичним радионицама. У понуди су се нашли ручно прављени колачи, мини холандске палачинке, штрудле, сиреви са воћем, сокови, слатка дезертна вина, ликери, мед и производи од меда.

ДАНИ СРЕМА, БАНАТА И БАЧКЕ

НА ПИЈАЦИ ПАЛИЛУЛА УДРУЖЕЊЕ ЖЕНА СРЕМА, БАНАТА И БАЧКЕ ПРЕДСТАВИЛО ЈЕ ОБИЧАЈЕ И УКУСЕ СВОГА КРАЈА.

На пијаци Палилула 18. децембра чланице Удружења представиле су аутентичне специјалитете и укусе свога краја, али и бројне рукотворине: ношње, вез, хеклане и плетене предмете које су специјално припремиле за ову прилику.

Чланице Удружења су јединственом изложбом ручних радова и домаћих специјалитета обрадовале бројне суграђане који су имали прилику да се упознају са њиховим раскошним талентом, али и да уживају у бројним слатким и сланим специјалитетима и изложеним ручним радовима.

Овом приликом оне су показале креативну иницијативу како се делови прошлости и фолклора могу имплементирати у савремене токове стваралаштва. Кроз ручне радове и кулинарство чувају обичаје од заборава, негујући успомену на њих кроз рад у Удружењу и излагањем на манифестацијама.

ЕТНО САЈАМ ХРАНЕ И ПИЋА

ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ УЧЕСТВОВАЛО ЈЕ НА НАЈСТАРИЈОЈ СМОТРИ ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА ОДРЖАНОЈ 25.-28. НОВЕМБРА, У ОКВИРУ ИЗЛОЖБЕНОГ ШТАНДА ГРАДА БЕОГРАДА, СЕКРЕТАРИЈАТА ЗА ПРИВРЕДУ.

Током Етно сајма хране и пића ЈКП „Градске пијаце“ представило је аутентичне пољопривредне произвођаче, закупце са београдских пијаца, као и учеснике који су стална поставка на најпопуларнијим гастрономским манифестацијама које Предузеће организује, као што су: Пијачни каравани, Београдски ноћни маркет и Ноћ укуса, на којима се промовишу производи високог квалитета направљени на традиционалан начин по старим рецептурама.

Овом приликом представљен је и пилот пројекат Дигитализација пијаца, који значајно олакшава куповину и продају омогућавајући бесконтактно плаћање платним картицама.

■ МЕСАРА „МОРАВА“ НА ПАЛИЛУЛСКОЈ ПИЈАЦИ ЈЕ СПОЈ ТРАДИЦИЈЕ И МОДЕРНИХ ГАСТРОНОМСКИХ ТРЕНДОВА

КО НИЈЕ РУЧАО У „МОРАВИ“ НЕ ЗНА ШТА ЈЕ МЕСО!

РЕЦЕПТ ЗА ЈУНЕЋУ КОСТ СПЕЦИЈАЛ

Купите јунећу кост исечену по дужини. Премажите је ојстер сосом или медитеранским зачинима. Кост кратко испеците на грилу (или у тигању) док не промени боју.
Кост убаците у загрејану рерну на 200 степени и пеците је 8 минута.
Сржи из кости помешајте са кашичицом татар бифтека.

ОД СКРОМНЕ МЕСАРЕ НА СТАРОЈ ПАЛИЛУЛСКОЈ ПИЈАЦИ МИЈАЈЛОВИЋИ СУ НАПРАВИЛИ ПРАВУ МОДЕРНУ ИМПЕРИЈУ

Палилуска пијаца није „обично“ место на којем се пазари воће и поврће. Палилулска пијаца је постала место сусрета, провода, али и одличног залогаја. Крајем новембра догодио се преокрет на најлепшој београдској пијаци. Чувена месара „Морава“ отворила је ресторан, односно први београдски „Meat concept store”.

- Наше месаре су годинама снабдевале београдске ресторане, па смо помислили зашто да не отворимо свој? Ипак, ово није класичан ресторан, већ више као „show room“ за куваре и власнике ресторана. Овде сви могу да виде како ми радимо и како се најбоље припрема наше месо - каже Бранко Мијајловић, власник месаре „Морава“.

2
месаре и један ресторан чине месару „Морава“

38
година (од 1984.) успешно ради „Месара Морава“

НОВИ КОНЦЕПТ „СТАРЕ“ МЕСАРЕ

Нови концепт се показао као веома успешан. Од раног јутра за црним шанком ресторана могу се видети људи који доручкују по приступачним ценама. Другарице свраћају на добар залогај после „напорне“ куповине, а од поднева места заузимају мушкарци у оделима који ручају одреске.

Како се приближава вече стижу парови, хипстери и млади који уживају у сочним стековима и доброј капљици.

- Месара је почела са радом на старој Палилулској пијаци још 1984. године. Када је 2017. године срушена преселили смо се преко пута, у Улици Илије Гарашанина. Планирали смо да је вратимо на пијацу, али ради одлично и испоставило се да можемо да имамо два локала, а нови може да постане нешто сасвим ново и до сада невиђено у Београду - истиче Бранко Мијајловић.

Браћа Бранко, Марко и Милош заједно са оцем Драганом воде „Мораву“

Ресторан „Морава“ има и фантастичан избор вина, па се брзи ручак често претвори у неочекивано уживање.

РАМСТЕК ИЛИ ПЉЕСКАВИЦА?

Прва јела послужена гостима ресторана била су „Морава“ ћевапчићи и пљескавица, а уследили су стекови и ангус бургер. Сада се траже T-bon, рамстек, татар бифтек, rib eye, томахавк стек, јагњећа леђа...

- Јунећа дијафрагма је апсолутни победник, али смо постали познати по јунећим костима, јер је сржи из њих права посластица - задовољан је Бранко Мијајловић.

Гости ресторана су сада сви - запослени, пензионери, породице и сви остали који сврате на пијацу да купе намирнице.

ПАЧЕТИНА ИЛИ ПИЛЕТИНА?

У склопу ресторана налазиће се и месара и у њој ће се продавати специјалне намирнице. Наиме, поред чувених стекова, овде ће моћи да се купе и органска пилетина, пачетина, ангус јунетина, већ готов тартар бифтек и све што гурман може да замисли.

МОГЛО БИ СЕ РЕЋИ ДА СЕ НА ПИЈАЦУ „ЗЕМУН“ ДОСЕЛИО ТРИО ФАНТАСТИКО, АКО ЈЕ СУДЕЋИ ПРЕМА КОМЕНТАРИМА ПОСЕТИЛАЦА ОВЕ ПИЈАЦЕ. УЗ МИРИС ПЕЧЕЊА И МЕХУРИЋЕ ШАМПАЊЦА, ТРИ ПРИЈАТЕЉА, МИЛОШ, НИКОЛА И НЕНАД, УЛЕПШАЋЕ ВАМ БОРАВАК НА ПИЈАЦИ, А УЗ ТО ОБЕЗБЕДИТИ И КВАЛИТЕТАН РУЧАК.

СЛАСНО ПЕЧЕЊЕ УЗ ВРУЋ ХЛЕБ И ШАМАПАЊАЦ У „ПРЕТОПУ“

ПРАСЕТИНУ НАБАВЉАЈУ ИЗ ЧАЧКА, ЈАГЊЕТИНУ СА РУДНИКА, А ЗА ХЛЕБ КОРИСТЕ ДОМАЋЕ БРАШНО ВИСОКОГ КВАЛИТЕТА ИЗ ГОРЊЕГ МИЛАНОВЦА. МИЛОШ ДОДИГ, НИКОЛА НИКОЛИЋ И НЕНАД ПАЈЕВИЋ ВЛАСНИЦИ СУ ЛОКАЛА „ПРЕТОП“ КОЈИ РАДИ ПО ПРИНЦИПУ НОВОГ „FOOD STREET“ КОНЦЕПТА И ВЕЋ СУ ПОБРАЛИ СИМПАТИЈЕ НА КАЛДРМИ ЗЕМУНСКЕ ПИЈАЦЕ.

Мисија им је усмерена ка квалитету, а идеја за „Претоп“ створена је по угледу на мале европске пијачне food street локале и на њихову окренутост ка пијачним купцима.

-У многим градовима Европе и света све чешће је случај да се гастрономска искуства не дешавају у великим ресторанима, награђеним звездицама у којима раде велики и познати шефови. Искуства уживања у храни све већи број људи налази у малим локалима, у забаченим улицама и алејама, на улици. Ми смо о нашем концепту отварања локала на пијаци дуго размишљали као о нечему што није довољно развијено у Београду као светској метрополи, и ту пронашли прилику да нашу идеју сасвим другачијег и препознатиљивог представимо становницима нашег града. Осмислили смо концепт „Претопа“, израчунали трошкове и конкурисали код “Градских пијаца” за локал на Земунској пијаци. Ова пијаца је вибрантно место за које се традиционално везује добра и квалитетна понуда, а одликује је и печат иновативности, јер је баш на овом простору у Земуну оживео концепт “пијаца трг” где је отворена прва мобилна пијаца на нашим просторима - објашњава тројац из „Претопа“.

- Наши најчешћи гости су становници Земуна и они који циљано долазе на ову пијацу из различитих и некада, веома удаљених, делова Београда. Сам концепт се највише допада младима који желе да имају ново искуство конзумације хране, али и онима који уживају у квалитетно спремљеном печењу, хлебу или у доброј шољици кафе. Имали смо и неколико странаца који су са одушевљењем пробали микс домаћег печења, sourdough хлеба и шампањца. Иако концепт street food-a на пијацама у свету није стран оно што је нама значило као повратна информација јесте да оваква врста спајања ове врсте хране са шампањцем не постоји у градовима из којих су наши гости дошли. Често нас питају и шта значи Претоп. Циљ нам је да осим ставновника нашег града сви путници које пут наведе у Србију доживе мало другачије културолошко повезивање са Београдом кроз концепт пијаца и гастрономије. Верујемо да ће овај концепт Србију ставити на туристичку мапу света, и да ће светски магазини уврстити и београдске пијаце као топ

место за посету - наводи Милош из „Претопа“.

Два градска кувара и кафеција нису имали много муке да привуку госте на Земунску пијацу и да њихов „Претоп“ заживи.

-Тај спој је природан и није било уопште тешко повезати три ствари које потпуно иду једне уз другу. Иако млади, нас тројица носимо велико искуство у гастро и угоститељском свету. Као два кувара која су своје знање унапређивала у престоничким ресторанима (и ван Србије) и као власник београдске пржионице кафе, нисмо имали

дилему да наше знање и искуство неће проћи непримећено. Традиција Претопа се огледа у традиционалном процесу спремања печења у сувиду и занатског хлеба са природним квасцем, и спремању кафе са квалитетним зрнима која стижу са одређених плантажа и из различитих делова света. Урбани дух је дошао сам по себи. Након само месец дана смо успели да учинимо да се подигне градски hajp око одласка на ручак или по породични ручак на Земунску пијацу, или само да се сврати на шољицу кафе, или шампањца - наводи Милош Додиг и додаје:

-Иако је Београд град са великим бројем ресторана већ сада се доста људи одлучује да свој недељни ручак поједе испред нашег локала на пијаци и приметили смо да овакво искуство доноси неко ново задовољство људима, а неки су чак одлучили и да свој рођендан прославе управо на пијаци.

Милош, Никола и Ненад имају јасну визију развоја свог „Претопа“ и од ње не одустају, спремно чекају нове посетиоце и гурмане да и њихова непца разгале одличним ђаконијама.

-У питању је једноставан концепт живота - концепт квалитетне хране, али и дружења и комуникације међу људима. Дођете, добро поједете и попијете, и попричате са неким. Урбани дух пијаце не чини само храна и добар избор намирница, сутра то могу бити и мали уметнички локали, атељеи или мале продавнице одрживе моде. Тренутно смо фокусирани да пружимо најквалитетнију услугу у Претопу, а у будућности цео свет је наш - поручује овај урбани трио и позива вас да осетите чари „Претопа“ на пијаци у Земуну.

ТРАДИЦИЈА ДУГА 40 ГОДИНА

ПЕЧУРКЕ КАО ИЗВОР ЗДРАВЉА

НАТАША БОЖИЋ ВЕЋ 25 ГОДИНА ДОЧЕКУЈЕ КУПЦЕ НА ПИЈАЦИ КАЛЕНИЋ. СВЕ ЈЕ ПОЧЕЛО ПРЕ СКОРО 40 ГОДИНА КАДА ЈЕ ЊЕН СВЕКАР ОСТАО БЕЗ ПОСЛА И ОДЛУЧИО ДА СЕ ОКРЕНЕ СТВАРАЊУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ГАЗДИНСТВА, БИО ЈЕ МЕЂУ ПРВИМ УЗГАЈИВАЧИМА ПЕЧУРАКА.

Пољопривредно газдинство породице Божић налази се у Лештанима, одакле на пијацу стижу свежи шампињони и портобело. Портобеле се другачије називају „царски шампињон“, личе на дивље печурке и имају мање воде. Такође, на тезги бр. 49 код Наташе могу да се пронађу и буковаче, шитаке и шумске печурке. Наташа прави и домаћу вегету тако што ситно сецка површе које потом у сушарама суши, па меље, без додатака адитива, боја и соли. Ту је и зачин за шпагете који чине самлевене сушене печурке и сушени парадајз.

„Печурке гајимо у херметички затвореним врећама и у посебним условима, на температури од 18 до 20°C, док 90% чини влага. Вентилација је константна, убацује се спољни ваздух, а избацује стари, неопходна је стална циркулација. Плодове прскамо водом, како би имали довољно влаге и воде. Купујемо готову подлогу коју засејемо и онда чекамо да никне плод. Целокупан процес траје месец дана. На крају у једној врећи добијемо око 5 килограма печурака“ објашњава Наташа.

Највише продају шампињоне, најприступачнија им је цена, а и купци су на њих навикли. Печурке су чист протеин, калоријска вредност им је мала, тако да су идеалне за све који су на дијетама. Могу у потпуности да замене месо, па Наташа саветује да када се припрема гулаш са печуркама, месо које иначе већина ставља, заправо није потребно.

„Печурке попут шампињона и портобело могу да буду део свакодневне исхране, нема никаквих ограничења. Требало би да бар два пута недељно буду на нашим трпезама. Све више оне су део веганске исхране, тако да оброк може да се направи само од печурака и салате“ саветује Наташа.

КАКО ЧУВАТИ ПЕЧУРКЕ

„Најбоље је да их чувате у фрижидеру, у отвореној чинији. Без кесе. Печурке можете припремати одмах након што их изнесете из фрижидера. Печурке никако не треба прати, овде многи приликом припреме јела праве грешку. Можете да их четкате и бришете, па и ољуштите, али не и да их перете. Нема потребе. Довољно је да очеткате остатке земље и мало исечете стабиљку. Печурка расте у стерилним условима, па због тога прање није потребно. Функционишу као сунђер,

уколико их оперете упиће пуно воде коју ће касније испустити приликом пржења, које онда прелази у кување, што утиче на квалитет припреме.“

Наташа саветује да се приликом припреме јела печурке секу на крупније комаде, а не на ситне. Треба их пржити на загрејаном уљу или путеру без воде и додатака. Када вода коју саме печурке пусте испари, припрема је готова, тада могу да се зачине белим луком, першуном или вегетом.

НАТАШИН РЕЦЕПТ ЗА ЈЕЛО СА ПЕЧУРКАМА

„Предлажем да припремите печурке пуњене са пилећом џигерицом, то је моје омиљено јело. Извадите корен печурке и поређајте капице у плех. Издинстајте пилећу џигерицу са главицом лука, мало першуна, белог лука, соли и бибера. Тиме напуните сваку капицу, преко ставите лист качкаваља, потом запеците у рерни десетак минута.“

ВОЋНЕ РОЛНИЦЕ БЕЗ ШЕЋЕРА, УКУСНЕ И ЗДРАВЕ

ПРИПРЕМА ПРЕМА ТРАДИЦИОНАЛНОМ РУСКОМ РЕЦЕПТУ

„САМО ВОЋЕ“ ДЕЛО ЈЕ ДВЕ РУСКИЊЕ, ЈЕВГЕНИЈЕ КАЈЗЕР И ТАТЈАНЕ ОРЛОВЕ, КОЈЕ СУ РЕШИЛЕ ДА ТРАДИЦИОНАЛНИМ СЛАТКИШИМА У СРБИЈУ ПРЕНЕСУ ДУХ РУСИЈЕ. ПРОИЗВОДЕ РУСКЕ РОЛНИЦЕ, СТАРИ СЛАТКИШ СА ВОЋЕМ, КОЈИ СЕ ПРИПРЕМА ПРЕМА РУСКОЈ ТЕХНОЛОГИЈИ ИЗ 14. ВЕКА.

„Идеја да покренемо пројекат „Само Воће“ се родила спонтано. Упознале смо се пре две и по године и спорадично сретале у селу где живимо, надомак Београда. На Малу Госпојину 2019. године смо се поново среле у цркви, разговарале о разним женским темама, између осталог о воћу и површи које је овде врхунског квалитета, у односу на оно у Русији. О томе како најбоље припремити воће, прерадити,

Завичај воћних ролница је Русија, познате су још од XIV века. Према локалној традицији, припремали су их становници Коломне.

пастеризовати... С обзиром да обе добро познајемо стари народни начин припреме воћних слаткиша, сушењем воћа по руској технологији још из 14. века, договориле смо се да пробамо нешто ново и модерније, и ево нас” са поносом објашњава Јевгенија.

За припрему слаткиша користе готово сво воће које може да се нађе на нашим просторима. Од јабуке, крушке, шљиве, малине и купине преко диње, грожђа, кајсије, смокве, јагоде и бундеве. Домаће воћне ролнице праве од чистог воћа, без шећера и додатних састојака. Свеже воће је познато као главни извор витамина, минерала и влакана, али и фитохемикалија, као што су антиоксиданси, који у великој мери доприносе општем здрављу. Такође, воће садржи висок процент воде и мало калорија, па је погодно и за све људе који су на посебним режимима исхране.

„Руске воћне ролнице су у потпуности природан производ, без појачивача укуса, конзерванаса, заслађивача и згушњивача. Висок проценат влакна помаже у јачању покретљивости црева и успорава апсорпцију лошег холестерола. Такође, садрже и природни пектин који штити организам од токсина и других штетних материја.“

ТРАДИЦИОНАЛНИ РЕЦЕПТ

Јевгенија и Татјана су успеле да посебним начином припреме у слаткишима које праве сачувају оно најбоље из воћа, не одустајући од традиционалног рецепта.

„Воће се блендира и суши на температури до 42°C, тако успевамо да сачувамо 90% најважнијих супстанци из воћа, витамине и ензиме. Када се осуше, воћке дају танку суву материју коју саме обликујемо. Тако добијена воћна влакна имају продужен рок трајања на минимум 12 месеци, не мењајући укус ни мирис, а све то без шећера и других састојака. За потребе производње направиле смо традиционалну српску сушару, коју су наши мужеви мало модификовали и прилагодили.“

Истичу да од једног килограма свежег воћа добијају сто грама сушеног, док једно паковање руских воћних ролница мења пола килограма свежег воћа.

„Веома су корисне за све који брину о здрављу и храни коју уносе. Посебно се препоручују деци, дијабетичарима, веганима и вегетаријанцима као и свим спортистима јер је фруктоза природна, а самим тим и енергија коју добијемо исхраном.“

Домаће воћне ролнице су наша страст, која нас враћа у детињство, кроз машту и довитљивост наших бабушки.

САРАДЊА СА ГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА

„Градске пијаце су одиграле значајну улогу у презентацији и пласману наших производа. Учествовале смо на манифестацијама које организује ЈКП „Градске пијаце“ и на њима стекле бројне купце. „ Ноћ укуса“, „Београдски ноћни маркет“ и „Каравани зимнице“ су места на којима су се потрошачи директно упознали са нашим ролницама и заволели их! Чињеница је да смо почеле са послом у кризно време, али ми верујемо у наш производ и користимо сваку прилику да га приближимо купцима. Пијаце су свакако одлично место за то, из тог разлога смо редовни учесници на манифестацијама које организује ЈКП „Градске пијаце“.

ДР АЛЕКСАНДРА ПАНТОВИЋ МИЛОСАВЉЕВИЋ САВЕТУЈЕ:
БИРАЈТЕ СВЕЖЕ НАМИРНИЦЕ И ЖИВЕЋЕТЕ 100 ГОДИНА

ЗДРАВЉЕ СА ПИЈАЦЕ ДОЛАЗИ

РЕДОВНО КУПУЈТЕ СВЕЖЕ ВОЋЕ И ПОВРЋЕ НА ПИЈАЦИ, ПРАВИТЕ БАКИНЕ КОЛАЧЕ СА ОРАСИМА И ЈЕДИТЕ АПСОЛУТНО СВЕ, АЛИ УМЕРЕНО.

Ове три поруке нашим читаоцима упућује др Александра Пантовић Милосављевић.

Ближе се новогодишњи празници, а тих дана и најдисциплинованији људи „попусте“. Један слободан дан није грех, али постоје јела која треба избегавати по сваку цену.

- Туршија диже притисак мучевито. Поготово је опасна у комбинацији са зрелим сиром, сухомеснатим производима, сланим печењем и најопаснијом намирницом за комбиновање - маслинама. Бићу прецизнија: једите туршију у малим количинама и ако је једино слано јело на столу. Маслине једите сушене, а не оне које стоје у сланом раствору - саветује др Пантовић.

ИДЕАЛНА ДИЈЕТА

После празничних опуштања многи добију грижу савести и почну са дијетом. Докторка се не слаже са таквим ставом.

Ако сте прележали ковид обавезно укључите у исхрану кисело млеко и рибу.

КО ЈЕ АЛЕКСАНДРА ПАНТОВИЋ?

Александра је специјалиста опште и спортске медицине. Од марта 2020. године Александра је у Ковид систему. Добитник је награде за посебан допринос у борби против Ковида. Осим тога што ради у Ковид амбуланти врачарског дома здравља, Александра је и председница Удружења лиценцираних специјалиста медицине спорта.

Слободно једите бакине колаче, јер су са орашастим плодовима. Не правите модерне колаче без ораха!

- Човек треба све да једе, заборавите дијету! Људски организам нема рецептор за храну. Стога, једите умерено. Не идите у крајност, уносите масти и једите месо јер су протеини потребни организму. Суштина здраве исхране је у куваној храни, кретању и што мање соли - истиче др Пантовић.

ИДЕАЛНЕ ЗИМСКЕ НАМИРНИЦЕ

Две намирнице које зими обавезно треба јести су купус и цвекла.

- Не правите сокове, јер тиме губите многа здрава својства воћа и поврћа. Једите салату од свежег купуса са пијаце и правите салату од изрендане свеже цвекле са шаргарепом и наром - каже др Пантовић.

Докторка препоручује да увек дате предност свежим намирницама са нашег поднебља. Њена девиза је јасна: Једите свеже воће и поврће са наших пијаца.

ИДЕАЛНА ПРАЗНИЧНА ВЕЧЕРА

Прошло је време печења, руске салате и богате трпезе чији се остаци једу данима.

Докторка предлаже нови приступ:

- Скувајте супу, па једите месо и поврће као прилог - истиче др Пантовић.

За доручак докторка предлаже комад младог сира или кисело млеко. Ко жели детокс после празника, може да проба проверен рецепт - 2 дл маслиновог уља помешано са соком од лимуна који се пије читавог дана.

ИДЕАЛНА ПОСТКОВИД ХРАНА

Александра свим пацијентима препоручује да у исхрану обавезно укључе кисело млеко

Идеалан доручак је комад младог сира.

СИР

Не треба избегавати сир, али треба јести млад. Масни сиреви се једу увече, јер се калцијум најбоље апсорбује ноћу.

ПАСУЉ

Зими треба јести пасуљ најмање једном недељно. Кувајте пасуљ. Пасуљ зими даје енергију која је потребна организму.

РЕН ИЛИ ЂУМБИР?

Рен је са нашег подручја, јефтинији је и има га читаве зиме на пијацама. Има слична својства као ђумбир и њему дајем предност.

ТРИ ЧАРОБНА ЗРНА

Докторка верује да би сваки човек сваког јутра требао да поједе по једно зрно бадема, лешника, ораха и суву шљиву.

Заборавите дијете, али будите умерени и много се крећите.

и рибу. Першун је магична биљка и од њега треба правити салату и зачинити је лимуном.

- Ходајте, крећите се што више можете. Искористите сваку прилику да боравите у природи - закључује др Пантовић.

СВЕЧАНА БАДЊА И

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

ПИТА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА

САСТОЈЦИ:

500 гр кора за питу, средња главица киселог купуса, бибер, со, уље.

ПРИПРЕМА:

Главицу купуса исецкати, динстати док не омекша додати мало уља, пропржити и побиберити. У науљен плех ређати по 2 коре, попрскати их уљем, преко њих ређати купус и тако док се састојци не утроше. Одозго ставити кору, попрскати уљем и пећи док не порумени, у умерено загрејаној рерни. Кад се прохлади исецкати у коцке.

СВЕТОГОРСКИ КОЛАЧ

САСТОЈЦИ:

6 кашика цема, 10 кашика шећера, 1 кесица цимета, кора од 1 лимуна и сок од једне поморанџе, 1 прашак за пециво, 500 гр брашна, 1/4 литра млаке воде, 1 шака сецканих ораха, шака сувог грожђа, џем од кајсије, 150 гр посне чоколаде за кување.

ПРИПРЕМА:

Џем и шећер измиксати, у ту смесу додати мало воде, цимет, нарендану кору лимуна, сок од једне попмопанџе, орахе и суво грожђе. Уз стално мешање додати брашно помешано са прашком за пециво. Измешати и ставити у плех обложен папиром за печење у загрејану рерну и пећи 25 - 30 мин. Врућ колач премазати са 3-4 кашике џема од кајсије и прелити топлом чоколадом.

СОМ У УМАКУ

САСТОЈЦИ:

6 шницли сома, 2 главице црног лука, 200 гр шампињона, по 200 гр свеже паприке и парадајза, по 2 дцл белог вина и уља, першунов лист, мало брашна, бибер, со

ПРИПРЕМА:

Шницле сома посолити, ваљати у брашно и нагло пропржити на врелом уљу. Извадити и на истом уљу пропржити ситно сецкан црни лук, паприку сечену на резанце, исечен парадајз и шампињоне сечене на листиће. Динстати док не омекша. На крају умак посолити и побиберити, додати першун и налити белим вином.

БОЖИЋНА ТРПЕЗА

Назив чеснице потиче од речи „чест“, „срећа“, „део“ јер је укућани ломе на делове, када се породица окупи око свечане трпезе, после чега једни другима честитају празник. Ко добије део чеснице у којој је новчић, верује се да ће бити срећан целе године. Домаћица меси чесницу на Божићно јутро. У кућу долази положајник, верује се да је он особа која на Божић доноси срећу у кућу за целу наредну годину. На столу се пали божићна свећа и сервира богата, разноврсна трпеза.

БОЖИЋНА ЧЕСНИЦА

САСТОЈЦИ:

800 гр брашна, 2 јаја, 80 гр маргарина, 1 квасац, 400 дцл млека, 1 кашичица соли, мало шећера, новчић и дрен.

ПРИПРЕМА:

У 1 дцл млаког млека ставите мало шећера и брашна и додајте квасац да надође. У брашно додајте то млеко, једно јаје, листиће маргарина, преостало млеко и со и месите док не добијете глатко тесто. Тесто покрите чистом крпом и оставите да нарасте. Потом га изручите на радну површину и благо премесите. Мало теста одвојите за украсе, а од остатка обликујте погачу и убаците дрен и новчић. Чесницу ставите у подмазан плех, и на њу ставите украсе које сте направили од теста. Премажите је размућеним јајетом и кад још мало нарасте пеците у загрејаној рерни на 180° око 45 мин док не порумени.

ЈАГЊЕТИНА СА ЗАЧИНИМА

САСТОЈЦИ:

600 г јагњетине од бута, 2 кашике уља, 1/2 везе тимијана, мало рузмарина, 2 чена белог лука, 2 парадајза, 100 гр путера, 100 мл белог вина, со, бибер.

ПРИПРЕМА:

Месо опрати, просушити и исећи танко, прелити са уљем у које сте додали со и бибер и оставити да одстоји пола сата. Бели лук очистити, исецкати и помешати са зачинским биљем. Парадајз исећи на коцкице. Јагњетину пржити у тигању на високој температури са свих страна по 2 минута, а затим извадити. У тигању на мало маслаца издинстати мешавину зачина и парадајз. Долити бело вино, вратити месо и оставити да се све кува. Преостали путер додајте месу. Сервирајте уз печени кромпир.

ЧОКОЛАДНА ТОРТА

САСТОЈЦИ ЗА КОРУ:

4 јаја, 100 гр шећера, 200 гр маргарина, 100 гр чоколаде за кување, 4 кашике брашна, 1 прашак за пециво.

САСТОЈЦИ ЗА КРЕМ:

1/2 л слатке павлаке, 200 гр чоколаде за кување, 1 кашика шећера.

ПРИПРЕМА КОРЕ:

У једну посуду умутите жуманца и шећер, додајте отопљени маргарин и чоколаду. Потом додајте брашно, прашак за пециво и на крају умућена беланаца. Пеците у калупу за торте на 180° око 20 -25 минута.

ППИПРЕМА КРЕМА:

Загрејте слатку павлаку, чоколаду и шећер на тихој ватри и лагано мешајте док не прокључа. Испчену кору избушите виљушком на пар места и док је топла прелите кремом.

ДА ЛИ СТЕ ЗА НЕШТО СЛАТКО?

СЛАТКА ЗИМНИЦА ПРИПРЕМЉЕНА НА ТРАДИЦИОНАЛАН НАЧИН ЈЕ ОДЛИЧАН ИЗБОР. ЧАР ЊЕНОГ УКУСА ЛЕЖИ У ЗРЕЛОМ, ПАЖЉИВО БИРАНОМ ВОЋУ, ПОРОДИЧНИМ РЕЦЕПТИМА И ИСКУСТВУ ДОМАЋИЦА.

Љубитељи зимских посластица, аутентичне српске производе могу купити у свом комшилуку, на омиљеној пијаци, на традиционалним Караванима зимнице.

„Да ли има нешто слатко?“ Када вам укућани током јесени и зиме поставе ово питање, понудите их домаћом слатком зимницом. За сваког ко жели да се заслади кашичица слатког, мало компота, палачинке са џемом, воћни желе или једноставан ролат са пекмезом је одличан избор.

Слатку зимницу можете направити сами, али ако немате времена или услова за припрему, увек је можете набавити на Караванима зимнице на Градским пијацама. Избор укуса је велики, а пољопривредни произвођачи је припремају од свежег воћа које су сами гајили. Наизглед једноставни рецепти подразумевају и посебан начин прпреме и пуно искуства. Милица која годинама на Караванима зимнице продаје своје специјалитете предлаже једноставан рецепт за слатко од малина и вишања: „ У слатко ставим колико шећера, толико воћа. Обично ставим три килограма вишања, на пола кувања додам два килограма малина и кувам. Док се ствара пена, ја је скидам, а када крену да се одвајају балончићи, слатко је кувано.“

ДА ЛИ СТЕ ЗНАЛИ?

ЏЕМ се прави од целог ситног воћа или већег исецканог, кувањем у властитом соку. Најбољи су џемови од шљива, кајсија, малина, купина и јагода.

ПЕКМЕЗ се кува од једне врсте воћа, и то од воћне каше или уситњеног воћа. Кува се са шећером да се воће раскува.

МАРМЕЛАДА се припрема као и пекмез, али се може правити од више врста воћа које се предходно испасира у глатку кашу.

КОМПОТ се прави од од свежег воћа у сирупу, које се пастеризује у теглама. Припрема се на високим температурама што спречава кварење.

СЛАТКО се прави се од целог воћа, неколико пута прокуваног у густом шећерном сирупу.

КИСЕЛИ КУПУС ОМИЉЕНА ЗИМНИЦА

У ОВО ДОБА ГОДИНЕ ТРПЕЗА ЈЕ НЕЗАМИСЛИВА БЕЗ ЗИМСКИХ САЛАТА. У НАЈТРАЖЕНИЈУ И МНОГИМА ОМИЉЕНУ ЗИМНИЦУ СВАКАКО СПАДА КИСЕЛИ КУПУС. САМ ПРОЦЕС КИСЕЉЕЊА КУПУСА СПАДА У ЈЕДНОСТАВНИЈЕ ПОСЛОВЕ ОКО ЗИМНИЦЕ, ТЕ ГА ВЕЋИНА ДОМАЋИЦА САМА ПРИПРЕМА. МЕЂУТИМ, ЗА ДОМАЋИЦЕ КОЈЕ НЕМАЈУ ДОВОЉНО ВРМЕНА ИЛИ УМЕЋА, БЕОГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ СУ МЕСТА ГДЕ МОГУ НАБАВИТИ КИСЕЛИ КУПУС У ГЛАВИЦИ ИЛИ У ЛИСТОВИМА.

Готово сваки крај у Србији има своју сорту купуса коју традиционално гаји. У Војводини се за кисељење највише користи футошки купус, овалних чврстих главица, светлозелених листова. Произвођачи овог поврћа радо препоручују и вараждински купус пљоснатих главица, код ког су веома збијени листови налик боји траве. У Семберији сматрају да је бијељински купус најбољи, док у Мачви користе стару, домаћу сорту купуса српски мелез. На Градским пијацама свих врста има у понуди, тако да можете изабрати ону, која је по вашем укусу најбоља.

Без обизира на врсту, кисели купус је јако здрава намирница. Сматра се веома корисним за здравље, јер је богат витамином Ц, садржи много калцијума, калијума, гвожђа, витамина Б комплекса, бета каротена и других витамина и минерала. Користи се као салата, али и за припрему многих омиљених зимских јела попут сарме и подварка. Од киселог купуса се припремају посна и мрсна сарма, подварак, свињетина са кислеим купусом, пилетина са киселим купусом и још много тога. Такође, припрема се предјело од салате посуто црвеном паприком и уљем. Соку његове ферментације, расолу, приписује се бројна лековита својства као и лечење мамурлука такозваном „трезвеном чорбом“.

Шоља сецканог купуса задовољава дневне потребе за витамином Ц, који је важан за јачање имунолошког система. Он је природан пробиотик и снажан антиоксиданс. Дакле, насецкајте купус, поспите по њему туцану суву паприку и уживајте.

Кисели купус само је једна врста зимице, која се може наћи на тезгама београдских пијаца. Богату понуду квалитене слане и слатке зимнице, зимске салате, туршију, паприку са сиром, парику са павлаком, парадајз сок, џемове, слатка, воћне сокове и компоте можете набавити на Караванима зимнице на вашој пијаци.

ПИЈАЦА ЗВЕЗДАРА

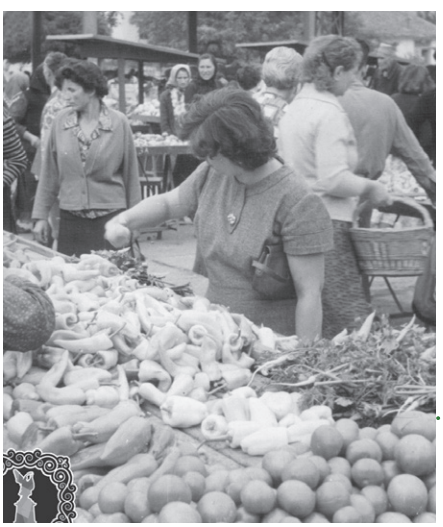
КАД ЈЕ ЦВЕТКО БИО КРАЈ СВЕТА

Од 30-их година прошлог века па до данас, Цветкова пијаца је превалила пут од пијаце на далекој периферији Београда до једне од најфреквентнијих пијаца данашњице.

КАФАНА ЈЕ БИЛА ПОЗНАТА ПО ДОБРОЈ ХРАНИ И ЈЕФТИНОМ ВИНУ

НЕКАДА ЊИВЕ, СОКАЦИ, ТУРСКА КАЛДРМА И ПУТ ЗА СМЕДЕРЕВО, ДАНАС КРАЈ КОЈИ ПРШТИ ОД ЖИВОТА. НЕКАДА ДАЛЕКА ИСТОЧНА ПЕРИФЕРИЈА ПРЕСТОНИЦЕ И „КРАЈ СВЕТА“ ЗА БЕОГРАЂАНЕ, ДАНАС ЈЕДНА ОД АТРАКТИВНИЈИХ ЛОКАЦИЈА У ПОТРАЗИ ЗА КУПОВИНОМ ИЛИ ИЗНАЈМЉИВАЊЕМ СТАМБЕНОГ ПРОСТОРА. НЕКАДА МЕСТО КРОЗ КОЈЕ СУ ЉУДИ ПРЕ ПРОЛАЗИЛИ НЕГО ДОЛАЗИЛИ, ДАНАС МЕСТО НА КОЈЕ СВИ НАМЕНСКИ ОДЛАЗЕ. ЗВАНИЧНО ПИЈАЦА ЗВЕЗДАРА, НЕЗВАНИЧНО И ОПШТЕ ПРИХВАЋЕНО – ПИЈАЦА КОД ЦВЕТКА.

Почетком прошлог века, Звездарска пијаца налазила се преко пута данашње, смештена тик до надалеко чувене „Цветкове механе“. Тржница какву данас



У историји Цветкове пијаце остаће упамћена кафана „Велико поље“, која је била место за предах, прича се да је једном посетио и краљ Александар II Карађорђевић.

знамо изграђена је пре Другог светског рата, а некада је била позната по продаји квалитетног сира, вина и ракије из свих крајева Србије. Данас је опремљена са 168 тезги, и млечном халом која има 25 расхладних витрина са по два продајна места. Од 30-их година прошлог века, када је тржница настала, па до данас, Цветко је превалио пут од пијаце на крају света до једне од најфреквентнијих пијаца у Београду.

Град је од 30-их година прошлог века па до данас стигао и престигао ово место. Крај Булевара краља Александра данас је препун продавница и дућана, а у њему је и чувена пијаца која само сећа на Цветка, господина по чијој је механи читав крај добио име.

Осим имена које је до данас остало у употреби, ни механе ни Цветка Јовановића одавно нема. Цветко је у Београд дошао крајем 19. века из крајева који данас припадају Македонији. У почетку је продавао семенке, па је отворио пиљару код Правног факултета. Када се посао довољно развио, Цветко је купио земљиште и отворио хан са коњушницама за све које ноћ затекне на Смедеревском путу, а “Цветкову кафану”, званичног имена “Велико поље”, отвара 1902. године. У њој се слушала жива музика, веселило уз старограде песме, а гужва и граја трајале су до касно у ноћ.

Кафана је имала башту око које су били багремови и липе и представљала је место за предах сељака. Грађена је у српском стилу, са тремом за пијацу. Кафана је била позната по доброј храни, јефтином вину, служила се јагњетина, прасетина и роштиљ, а пиво се пило из кригли. Прича се да је овде једном заноћио и краљ Александар II

Цветко је био велики добротвор и носилац Ордена петог реда Светог Саве.

ВРЕМЕПЛОВ

1902. године отворена чувена “Цветкова механа”, око које се пре Другог светског рата формирала Цветкова пијаца

1948. године Цветкова пијаца добија званичан назив Звездара

Карађорђевић.

Господин Цветко Јовановић је очигледно био рођени бизнисмен, јер је врло брзо, како би имао бољи промет, до тог дела града спровео струју и поставио шине за чувени трамвај "шестицу".

Газда Цветко је због својих заслуга добио и улицу са његовим именом. Та улица одавно није Цветкова и, уопште, од газде је у званичним списима мало тога остало. Имање је национализовано 1948. године. Цветкова задужбина је додељена Министарству просвете, пијаца је остала општинска, а куће, стаје и сама кафана су подељене по потреби. Тако је престала да постоји Цветкова, а настала пијаца Звездара.

Ипак, има ствари које се тешко мењају, као што је и колективно сећање Београђана. Зато аутобуско стајалиште

ЦВЕТКОВА МЕХАНА И ГОСТИОНИЦА ПО КОЈОЈ ЈЕ ПИЈАЦА ДОБИЛА ИМЕ

"Пијаца Звездара" већини не значи ништа. Кад кажете "Цветкова пијаца" сви вас разумеју.

Данас је на пијаци Звездара највише продаваца воћа из Винче, Болеча, Гроцке, Умчара и других места смедеревског краја. ЈКП „Градске пијаце" континуирано ради на унапређењу услова за обављање продаје и куповине на свим пијацама које послују у систему предузећа, и улаже средстава у пијачну опрему и инфраструктуру. Тако је пре пет година на пијаци Звездара урађено асфалтирање пијачног платоа, док су у млечној хали обављени молерско-фарбарски радови. Потом је млечна хала опремљена са 25 нових расхладних витрина са по два продајна места. Током 2017. године све тезге за продају пољопривредних производа земеђене су рестилизованим, а у делу пијаце предвиђеном за продају занатских производа постављене су 24 нове тезге. Монтажно-демонтажна опрема за заштиту од сунца и атмосферских падавина (газебо) постављена је 2018. године.

2016.
године адаптирана млечна хала, асфалтиран и реорганизован део пијачног платоа

2018.
године постављена газебо опрема за заштиту од сунца и атмосферских падавина

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