ГРАДСКЕ

БЕСПЛАТАН ПРИМЕРАК

пијаце

БЕОГРАДСКО ПРОЛЕЋЕ НА ПИЈАЦАМА

ПИЈАЦА КРЊАЧА

ВРЕМЕ ЈЕ ЗА ЦВЕТНЕ ЛЕПОТИЦЕ

ГАЗДИНСТВО ОСТОЈИЋ

ОРГАНСКА ХРАНА ЗА ВИТАЛАН ОРГАНИЗАМ

ПИЈАЦЕ СУ ШАРМАНТНА, ЖИВАХНА МЕСТА, ПУНА БОЈА, МИРИСА И ПРИЈАТНИХ ЉУДИ. У ПИЈАЦЕ СЕ ЗАЉУБИТЕ НА ПРВИ ПОГЛЕД ЈЕР БОГАТЕ, ШАРЕНЕ ТЕЗГЕ ОДУЗИМАЈУ ДАХ АЛИ И ГАРАНТУЈУ УКУСНЕ И ЗДРАВЕ ОБРОКЕ.

ПРОЛЕЋЕ НА ПИЈАЦАМА

ЈЕДАН ОД НАЈБОЉИХ ВЕСНИКА ПРОЛЕЋА СУ ШАРЕНЕ И МИРИСНЕ ТЕЗГЕ НА ПИЈАЦАМА. ПРОЛЕЋНО ЦВЕЋЕ И РАСАД НАГОВЕШТАВАЈУ КРАЈ ЗИМЕ. ПИЈАЦЕ СУ ПУНЕ МЛАДОГ ПОВРЋА И ВОЋА, КОЈЕ СМО СВИ ДУГО ИШЧЕКИВАЛИ. ВРЕМЕ ЈЕ ДА СЕ ЗИМНИЦА ЗАМЕНИМ СВЕЖИМ СЕЗОНСКИМ НАМИРНИЦАМА И НОВИМ УКУСИМА. ЛИСНАТО ПОВРЋЕ, РОТКВИЦЕ, МЛАДИ ЛУК И КРОМПИРИЋИ, БОБИЧАСТО ВОЋЕ СВАКОДНЕВНО МАМЕ КУПЦЕ.

Са газдинстава широм Србије на београдске пијаце стижу свеже намирнице које их боје пролећним колоритом. Укусно, свеже поврће и воће, богато витаминима идеално је за припрему здравих оброка. Уместо да читате декларације и питате се о пореклу намирница, колико је трајао њихов пут од брања до куповине, дођите на пијаце и изаберите квалитетне плодове код пољопривредних произвођача.

Уколико се определите за намирнице чија је сезона у пуном јеку, максимално ћете искористити све предности актуелног воћа и поврћа, јер је тад најздравије, најукусније и најјефтиније. Домаћице добро знају да је за укусне оброке заслужан не само добар рецепт, већ пре свега локално гајено воће и поврће које им даје јединствену арому.

ЦВЕТ НА ДАР

ЈКП „Градске пијаце“ и ове године даривало је драге суграђанке ружама, поводом Међународног дана жена. На београдским пијацама 8. марта малим знаком пажње обрадоване су све даме, наши верни купци и закупци, којима је цвеће измамило осмехе.

Градске пијаце овом малом пажњом пожелеле су припадницама лепшег пола срећан празник, са жељом да им сваки дан буде Дан жена, да буду срећне, вољене и успешне, као и да наставе да купују на београдским пијацама здраве и свеже намирнице.

ОСМОМАРТОВСКИ БАЗАР НА КАЛЕНИЋУ

БЕОГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ И ОВЕ ГОДИНЕ БИЛЕ СУ ОМИЉЕНА МЕСТА ЗА КУПОВИНУ ОСМОМАРТОВСКИХ ПОКЛОНА. УОЧИ МЕЂУНАРОДНОГ ДАНА ЖЕНА ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ ОРГАНИЗОВАЛО ЈЕ ОСМОМАРТОВСКИ БАЗАР.

Поводом Дана жена на пијаци Калених 6. марта одржан је осмомартовски базар. Сви који су желели да оригиналним, аутентичним поклоном обрадују драге даме за празник, имали су прилику да на пијаци Калених изаберу баш такав поклон. Дизајнери, занатлије и мале породичне радионице на базару су понудиле бројне ручно рађене производе: разноврстан накит, украсне фигуре, торбе, одевне предмете, украсе рађене декупаж техником, декоративне свеће и слаткише.

И ове године, као знак пажње суграђани су дамама највише даривали цвеће кога увек има у изобиљу на београдским пијацама.

РАДИОНИЦА СТАРИХ ЗАНАТА

НА ПИЈАЦИ ПАЛИЛУЛА ОДРЖАНА ЈЕ ЕДУКАТИВНА РАДИОНИЦА СТАРИХ И УМЕТНИЧКИХ ЗАНАТА ЗА ДЕЦУ И ОДРАСЛЕ.

ЈКП „Градске пијаце“ у сарадњи са Асоцијацијом за очување старих и уметничких заната „Наше руке“ организовало је 5. марта на пијаци „Палулула“ радионицу старих и уметничких заната.

Иако је радионица била намењена деци и одраслима, посебно је обрадовала најмлађе посетиоце јер су имали јединствену прилику да се упознају са нашом традицијом, али и опробају у изради поклона за маме, баке и драге женске особе. Том приликом деца су исказала своју креативност али и научила нешто ново.

Презентације и едукативне радионице традиционалних и уметничких заната често се реализују на београдским пијацама, у циљу да суграђани сазнају више о лепоти старих заната, али и да се опробају у њима.

МОБИЛНЕ ЕКСПОЗИТУРЕ ГОДИНУ ДАНА ПРИСУТНЕ НА ПИЈАЦАМА

У МАРТУ СЕ НАВРШИЛО ГОДИНУ ДАНА ОД КАКО ЈЕ ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ УСПОСТАВИЛО САРАДЊУ СА БАНКОМ ПОШТАНСКА ШТЕДИОНИЦА, НА ЗАДОВОЉСТВО КУПАЦА И ПРОДАВАЦА.

ЈКП „Градске пијаце“ негује и чува традиционалан начин продаје, али води рачуна о потребама потрошача и својих закупаца. С обзиром да се плаћања при пијачној куповини углавном обављају у готовини, ова новина је значајно многима олакшала куповину.

Присутност мобилне експозитуре Банке Поштанска штедионица омогућило је купцима и продавцима да подижу готовину са банкомата, као и да обаве све врсте банкарских услуга као и у било којој другој експозитури: уплате, исплате и отварање текућих рачуна. У протеклих годину дана, ову могућност користили су готово сви посетиоци и продавци, јер је сваке седмице мобилна експозитура била постављена не некој од 30 београдских пијаца.

„САМО ЗА ЊУ“ НА ЗЕМУНСКОЈ ПИЈАЦИ

ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ У САРАДЊИ СА УДРУЖЕЊЕМ ГРАЂАНА „ПУТУЈУЋА ИЗЛОЖБА РУКОТВОРИНА“ ОРГАНИЗОВАЛО ЈЕ ЈЕДИНСТВЕН ДОГАЂАЈ ПОД НАЗИВОМ „САМО ЗА ЊУ“ НА ЗЕМУНСКОЈ ПИЈАЦИ.

Сви који су 18. марта дошли на Велики Трг у Земуну и посетили догађај „Само за њу“ уживали су у дружењу, куповини, гастрономској понуди и уметничком програму који је организован у јединственом амбијенту земунске пијаце.

Очување и промоција традиције и обичаја, повезивање вештине у изради рукотворина са данашњим временом у сврху креирања употребних предмета које свакодневно користимо чини јединственом „Путујућу изложбу рукотворина“ која је освојила срца многих сутрађана.

Том приликом своју понуду су изложили и шампиони пијаца, дизајнери, занатлије, афирмисани и неафирмисани уметници. Посетиоци су уз добру музику уживали у богатој гастрономској понуди, по којој је земунска пијаца позната.

ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ НА МЕЂУНАРОДНОМ САЈМУ ТУРИЗМА

ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ НА ПОЗИВ ТУРИСТИЧКЕ ОРГАНИЗАЦИЈЕ БЕОГРАДА УЧЕСТВОВАЛО ЈЕ НА 43. МЕЂУНАРОДНОМ САЈМУ ТУРИЗМА, ОДРЖАНОМ У БЕОГРАДУ ОД 24. ДО 27. МАРТА ПОД СЛОГАНОМ „ИЗМЕЂУ ПЛАНИНА И МОРА“.

Београдске пијаце су препознате не само као места добре набавке, већ и социјалне интеракције и позитивне енергије која влада међу тезгама. Поред богате и разноврсне понуде производа, оне поседују и значајан туристички потенцијал, због чега су уцртане у туристичку мапу Београда и спадају у места која посећује све већи број страних туриста. Посетиоцима наше престонице обилазак пијаца је јединствена прилика да осете прави дух и непресушну енергију Београда, услужност продаваца и срдачност њених становника.

ЈКП „Градске пијаце“ су на сајму представиле култне манифестације чијом организацијом је оплеменило просторе београдских пијаца, као што су: Ноћ укуса, Београдски ноћни маркет, Пијачни каравани, Дечији каравани, Забавиште занатиште, Дани вина, Дани природне козметике, Винтиц фест, које су освојиле срца великог броја становника Београда, Србије и многобројних туриста.

БЕОГРАДСКИ НОЋНИ МАРКЕТ

БЕОГРАДСКИ НОЋНИ МАРКЕТ ЈЕ ЈЕДИНСТВЕНА МАНИФЕСТАЦИЈА ХРАНЕ, ПИЋА, ДИЗАЈНА, ДОБРЕ МУЗИКЕ И ЗАБАВЕ КОЈА СЕ НА РАДОСТ БРОЈНИХ ПОСЕТИЛАЦА И ИЗЛАГАЧА ОДРЖАЛА 25. МАРТА НА ПИЈАЦИ „БЛОК 44“ У ОРГАНИЗАЦИЈИ ГРАДСКИХ ПИЈАЦА И НАЈЈАЧИХ УКУСА СРБИЈЕ.

На самом почетку пролећа ЈКП „Градске пијаце“ обрадовало је све љубитеље пијаца, слатких и сланих укуса, креативних рукотворина, дружења и добре забаве организацијом Београдског ноћног маркета на пијаци „Блок 44“.

На 28. Ноћном маркету посетиоце је дочекала фантастична атмосфера која је владала међу тезгама на којима је своје производе представило преко 130 креативних и предузимљивих излагача. Посетиоци су могли да купе производе „шампиона пијаца“, малих породичних радионица, младих дизајнера, афирмисаних и неафирмисаних уметника, органске производе, освежавајућа и традиционална пића, као и оригиналне производе и рукотворине.

Уз звуке бројних музичких хитова, суграђани су уживали у старим и новим укусима и мирисима врхунске хране, захваљујући великом броју пољопривредних произвођача и малих породичних радионица, које су представиле своју богату понуду домаћих традиционалних производа и специјалитета, коју је обогатила понуда нових укуса и посластица из пијачних ресторана и барова.

Јединствен осећај који пружа Ноћни маркет, његова несвакидашња атмосфера, богата и разноврсна понуда чине га веома популарном градском манифестацијом која из године у годину привлачи све већи број посетилаца свих генерација, то говори и чињеница да га је током шест година, колико га организују ЈКП „Градске пијаце“ и „Најјачи укуси Србије“ угостио преко милион посетилаца.

КУВАНО
ВИНО

MATAMED

BEZ
KONZERVANSA
LIKERI

ПИЈАЦЕ СУ ПРАВО МЕСТО ЗА ГАСТРОНОМСКИ УЖИТАК!

БЕОГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ ЗА СТАНОВНИКЕ ПРЕСТОНИЦЕ ПРЕДСТАВЉАЈУ ОМИЉЕНА МЕСТА НАБАВКЕ, ОКУПЉАЊА И ДРУЖЕЊА. ЗБОГ ЊИХОВЕ АТРАКЦИЈЕ И ПОСЕЋЕНОСТИ, МНОГИ УГОСТИТЕЉИ СУ ОДЛУЧИЛИ ДА У ЊИХОВОМ ЖИВОПИСНОМ И ВЕОМА ФРЕКВЕНТНОМ АМБИЈЕНТУ ОТВОРЕ МАЛЕ УРБАНЕ РЕСТОРАНЕ, КАКВЕ ЧЕСТО МОЖЕТЕ ВИДЕТИ НА ПИЈАЦАМА У ДРУГИМ МЕТРОПОЛАМА.

Редовни одлазак на пијацу се подразумева за све који држе до квалитетне, разноврсне исхране и који цене свеже, домаће намирнице које свакодневно долазе на Београдске пијаце са газдинстава широм Србије. Шарене, мирисне и богате тезге, ведри и предусретљиви продавци, велики избор разноврсног поврћа, воћа, цвећа, месних и млечних производа и то све на једном месту, на оближњој пијаци, разлог су зашто су пијаце свакодневно посећене. Оне су синоним за свежу висококвалитетну храну. Куповина на пијаци представља стил живота који се у Београду негује вековима. Тако купци имају своје омиљене пијаце, продавце али и навику да се на пијаци друже. Управо је та чињеница била пресудна да се угоститељи све више одлучују да своје гастрономске специјалитете понуде у малим ресторанима на пијацама.

Основна делатност пијаца је снабдевање сугрђана свежим намирницама, али у савременим условима живота оне се модернизују и добијају нови шарм. Све су занимљивије и млађој популацији, не само као најбоље место за набавку, они пијаце доживљавају и као нова, урбана места окупљања због јединствене и позитивне атмосфере. Такође, угоститељи су увидели да су пијаце велико и ново тржиште, те се одлучују да управо на њима отворе локале и приближе своју понуду потрошачима. Кафица после куповине, ручак и сусрет са пријатељима на пијаци, имају посебну драж. Укусна храна, припремљена на традиционалан начин са примесама модерног комбиновања намирница, по повољнијим ценама него у класичним ресторанима је одлика street food концепта. Угоститељски објекти у оквиру пијаца су увек пуни, неретко се чека и ред да се ослободи место.

Тако Београдске пијаце све више постају права места за гастрономски

ужитак. На пијацама се све више отварају урбани ресторанчићи, какви постоје на пијацама у великим метрополама. Аутентични амбијент, ведра, живахна атмосфера и одлична храна привлаче све више сугрђана али и госте Београда. ЈКП „Градске пијаце“ је препознало потребу, креативност и предузетнички дух угоститеља, настојећи да одговори на тренд тражње за „street food distrikt“ -има.

На пијаци Земун отворен је посебан концепт рибарнице Житни кантар, где поред куповине свеже рибе, посетиоци уживају у „street food“ ресторану уз чашу домаћег вина, занимљивих и необичних укуса морске и речне рибе. Такође, на овој пијаци отворени су и ресторани Координата street и Претоп, који су својим јединственим концептом и фантастичним, новим укусима освојили срца Београђана.

Још са отварањем најмодерније пијаце на Балкану, пијаце Палилула, ЈКП „Градске пијаце“ је отпочело процес спајања модерног и традиционалног. На пијаци Палилула отворени су и угоститељски локали познатих гастрономских брендова „Mandarina Cake Shop“, „Biobar“, „Сирово и здраво“, „Vege bar“, „Херцеговачка кућа“. Посебну пажњу је привукао први Meat Concept Store „Морава“, где се увек тражи место више. Сви они су препозали пијаце не само као места куповине свежих и квалитетних намирница, ве ћ и као нова тржишта за развој угоститељста. Тренд спајања традиције и модерног је концепт будућности развоја београдских пијаца.

ДРАГИЦА ОСТОЈИЋ ВИШЕ ОД ДЕЦЕНИЈЕ ГАЈИ ОРГАНСКЕ ПРОИЗВОДЕ КОЈЕ ПРОДАЈЕ НА ОРГАНСКОЈ ПИЈАЦИ БЛОК 44.

ПУНА ТЕЗГА ОРГАНСКЕ ХРАНЕ

ДРАГИЦА ОСТОЈИЋ ЈЕ ПО СВЕМУ ПОСЕБНА ЖЕНА. ОНА ЈЕ САМОХРАНА МАЈКА, ПРОИЗВОЂАЧ ОРГАНСКЕ ХРАНЕ, ЕДУКАТОР, БИЗНИСМЕН И ОД 2017. ГОДИНЕ ЖИВОТНИ ПОБЕДНИК.

На Органској пијаци у Блоку 44 Драгицу не можете да не приметите, јер има неодољив осмех и енергију која плени. Сви који купују њене производе, на пијацу долазе раније ујутро, јер се поврће са Драгичине тезге брзо прода.

„На Органској пијаци радим од отварања 2011. године, имам своје сталне муштерије, много је оних који долазе из других делова града. Нови купци долазе по препоруци. Не продајем само на пијаци, идем и на све београдске маркете које организују „Градске пијаце“ каже насмејана Драгица.

СЕРТИФИКОВАНИ ПРОИЗВОЂАЧ

Драгица је из Барајева и цео живот живи на газдинству које се налази у селу. Било је сасвим природно да почне да се бави оним што најбоље зна.

„Оно што сам сама узгајала је храна коју користим и дајем мојој деци, док сам вишак понудила на продају. Тако сам почела. Убрзо сам се ускладила са законом о органској производњи, сертификовала сам газдинство, била на много едукација и сада сам сертификовани предузетник у органској производњи и могу друге да едукујем“ поносно каже Драгица.

Све је почело полако и спонтано се развијало. Бразда по бразда. Сада има два хектара шуме и пет хектара обрадиве површине пластеника, житарица, воћа и поврћа. Зими има четири, а лети и по 15 радника. Драгица је веома поносна на свој напредак.

> Воће и поврће које гајимо свакодневно је на нашој трпези, а оно што преостане понудим на продају. И тако је све кренуло.

„Први купци на пијаци у Блоку 44 били су инжењери и фармацеути и занимало ме зашто баш они купују, па сам их и питала. Одговорили су ми: „Зато што знамо шта ви производите“ сећа се

КОРИСТИТЕ ПОМОЋ КОЈУ ДАЈЕ ГРАД!

„Град даје субвенције и треба их користити. Рецимо мени је много помогао Градски секретаријат за пољопривреду који ми је дао 600.000 динара за пластеник који кошта 800.000 динара, а то је огромна помоћ. Инспектори нас редовно посећују и питају: „Шта желите следеће као помоћ, шта би вам користило?“ Имају слуха, занима их како нам је и желе да помогну. Многи људи то не знају и не користе. То је велика штета, поготово у време интернета када су информације доступне.“

Драгица.

Сада су најчешће њени купци породице са децом и људи који решавају здравствене проблеме.

„Органска храна није лек, али помаже да организам остане виталан. Онај ко је болестан мора да се лечи. Лично сам морала да се борим са најтежом болешћу и од 2017. године сам добро“ каже Драгица.

КАКО ПРЕПОЗНАТИ ОРГАНСКЕ ПРОИЗВОДЕ?

„Питајте произвођача да ли је сертификован и да ли има сертификат за производе на тезги. Уосталом, помиришите оно што купујете и одмах ћете знати“ каже Драгица.

О ПРОИЗВОДЊИ ОРГАНСКЕ ХРАНЕ

„Велика је заблуда да је органска храна закржљала. Она је неуједначена. Ако произвођач има здраву земљу, растреситу, са хумусом и редовно је наводњава, нема разлога да производи не буду једри“ каже Драгица.

Драгицу смо питали како решава проблем са коровом и кромпировом златицом.

„Чупам га. Шаргарепа споро ниче па је сејем са зеленом салатом која прва ниче. Парадајз садим са купусом, бели лук са копривом, кромпир са кукурузом и биљке једна другој помажу. Проблем кромпирове златице решавам тако што их сакупим и убацим у теглу. Додам воду и оставим на сунцу поклопљено да стоји. После извесног времена поделим у мање посуде и распоредим по лејама, а златице беже од свог мириса“ објашњава Драгица.

АУТОХТОНО ПОВРЋЕ

Драгица на тезги продаје: кромпир, тиквице, грашак, шаргарепу, црни и бели лук, купусњаче, јагоде, јабуке, шљиве... Понуда је разноврсна и муштерије су веома задовољне.

„Традиционалиста сам и трудим се да производим оно што расте у нашим крајевима. Ја сам домаћица Драгица и волим све домаће. Сигурно ћу проширити производњу, пошто и ћерке раде самном. Јелена (21) је укључена у прозводњу, Јована (19) планира да упише пољопривреду и веома смо мотивисане да проширимо посао. Мислим да ћемо ићи у правцу узгоја животиња“ закључује Драгица.

Драгичино домаћинство може и да се посети, што многи људи раде. Она их дочека, они уђу у башту, уберу шта желе, измере, плате и оду!

ДРАГИЦА САВЕТУЈЕ: КАКО ПОЧЕТИ СА ОРГАНСКОМ ПРОИЗВОДЊОМ?

„Сваки човек треба да има хоби, а производња органске хране је одлична идеја. Међутим, у посао не треба ући одједном него постепено. Не смете дати отказ и ући у производњу „грлом у јагоде“! Морате постепено да учите и улазите у посао. Желим свима да помогнем и најважније у овом послу је да се сви произвођачи међусобно помажу и сарађују , јер морају да раде заједно“ истиче Драгица.

НА НАЈВЕЋОЈ ГРАДСКОЈ ПИЈАЦИ ЦВЕЋА У КРЊАЧИ ОЧЕКУЈЕ ВАС ВЕЛИКА ПОНУДА РАСАДА И САКСИЈСКОГ ЦВЕЋА. БОГАТУ ПОНУДУ ПРОЛЕЋНОГ РАСАДА ЗА ВАШЕ БАЛКОНЕ, БАШТЕ И ТЕРАСЕ МОЖЕТЕ НАЋИ У ЦВЕТНОМ ДЕЛУ БЕОГРАДСКИХ ПИЈАЦА.

ВРЕМЕ ЈЕ ЗА ЦВЕТНЕ ЛЕПОТИЦЕ

СА ДОЛАСКОМ ПРОЛЕЋА ПОСЕБНУ ПАЖЊУ НА БЕОГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА ПРИВЛАЧИ ЦВЕТНИ ДЕО У КОМЕ КУПЦИ БРИЖЉИВО БИРАЈУ РАСАД. МНОГИ СЕ ОДЛУЧУЈУ ДА У НАБАВКУ ЦВЕЋА ОДУ ДО ЧУВЕНЕ ЦВЕТНЕ ПИЈАЦЕ У КРЊАЧИ, ГДЕ ЈЕ ИЗБОР НАЈВЕЋИ И ЦЕНЕ НАЈПОВОЉНИЈЕ. УЗ ПРЕПОРУКУ ЗА ИЗБОР РАСАДА КОЈИ ЋЕ НАЈБОЉЕ УСПЕТИ НА ВАШОЈ ТЕРАСИ, ЦВЕЋАРИ ЋЕ ВАМ ДАТИ И КОРИСНЕ САВЕТЕ КАКО ДА ГАЈИТЕ БИЉКЕ ДА БИ БИЛЕ ЗДРАВЕ, ЛЕПЕ И БОКОРАСТЕ.

Цвеће је један од најлепших украса сваког дома. Од пролећа до јесени разне цветнице украшавају терасе и баште, дајући им посебну раскош. Сам избор цвећа, његових боја и мириса зависи од укуса. Неки имају своје омиљено цвеће које саде сваке године, док други радо мењају врсте расада и експериментишу са новим цвећем које се појављује на цветним пијацама. Свим љубитељима цвећа саветујемо - приликом куповине расада потраже савет од цвећара које биљке ће најбоље успевати у дому. Веома је важно на којој позицији се налази ваш балкон и колико је изложен сунцу. Познато је да мушкатле, вербене, петуније и маргарете воле светлост, уколико је има довољно оне су бујне и добро напредују. За балконе који су окренути ка истоку или западу, препоручују се биљке којима прија хладовина и сенка. У том случају добар избор је лепи јова, бегонија или фусија.

КАДА САДИТИ ЦВЕЋЕ

Пошто биљке највише погађају нагле и велике климатске промене, најбоље је да са садњом кренете када прођу мразеви и време постане стабилно. Многи крај марта сматрају идеалним тренутком за садњу. Основно правило је да цвеће чувате од изузетно ниских температура, суше, јаког ветра и превише влаге.

ЗДРАВО И БУЈНО ЦВЕЋЕ

Да би цвеће било што бокорастије и лепше, неопходно је да га негујете на адекватан начин. Приликом куповине расада распитајте се колико влаге му је потребно, која температура му погодује и коју врсту земље да користите. Ако сте одлучили да садите различите биљке у истој жардињери, пажљиво их

комбинујете да би се лепо развијале. Оне треба да буду сличне висине, али и да имају исте потребе за влагом и сунцем. Немојте садити превише биљки у једној жардињери, да не би гушиле једна другу. Колико год да желите шарену и цветну терасу, водите рачуна да свака биљка има довољно простора, али и да се њихове потребе, када је у питању гајење, слажу.

ПРАВИЛНА САДЊА

Да би цвеће било здраво, важно је да се засади на правилан начин. Увек пробушите саксију или жардињеру, да би сувишна вода могла да отиче. На дно ставите слој од пар центиметара дренаже, за то можете користити каменчиће, они ће помоћи да се вишак воде оцеди и спречити да корен оболи. Преко дренаже ставите земљу и засадите биљку у центар саксије. Пошто ће се земља временом мало слећи, немојте предубоко садити цвет. Земљу око корена немојте набијати, јер ћете на тај начин истиснути сав ваздух. Распитајте и се који супстрат одговара биљкама које сте засадили.

ЗАЛИВАЊЕ И ЂУБРЕЊЕ ЦВЕЋА

За раст цвећа важно је да има управо онолико влаге колико врсти коју сте изабрали прија. Ако је превише влаге или ако она недостаје цвеће ће патити. Из тог разлога, пре сваког заливања проверите да ли је земља око корена биљке влажна. Уколико јесте, прескочите заливање јер није добро да земља буде пуна воде, јер ће биљка у том случају иструнути. Када додајете ђубриво прво залите земљу око корена биљке, па тек онда пођубрите.

ОДСТРАНИТЕ ЖУТЕ ЛИСТОВЕ И УВЕЛЕ ДЕЛОВЕ

Потребно је да редовно кидате пожутеле и увеле листове, као и да одстраните суве или поломљене делове биљке, на тај начин спречићете развој гљивица и бактерија од којих ваше цвеће може да оболи. Свакодневно посматрајте цвеће и благовремено одстраните сваки увео део.

Најчешћи разлог преранog опадања листова и појављивања тамних или светлих флека на њима су високе температуре, јер се услед испаравања губи велики део влаге. Ако се на листовима појаве жуте флеке то је знак да земљишту недостају хранљиви састојци, у том случају треба га прехранити. У сваком случају ако приметите ове промене и видите да ваша биљка болује, затражите савет од цвећара како да га опоравите.

БРКИН СИР ЈЕ УКУСАН КАО ЉИЉИНИ КОЛАЧИ

СВИ ЗНАЈУ КО ЈЕ „БРКА ИЗ МЛЕЧНЕ ХАЛЕ“. ДВЕ ДЕЦЕНИЈЕ ВАСИЋ ВЕЛИБОР СА СУПРУГОМ ЉИЉАНОМ ПРОДАЈЕ МЛЕЧНЕ ПРОИЗВОДЕ НА ПИЈАЦИ БЛОК 44.

Велибор Васић са супругом Љиљаном од петка рано ујутру до недеље поподне стоји иза млечне витрине број 50. и привлачи купце шармом, висином, али и брковима! Већ 20 година сви знају Брку који продаје сир и кајмак.

Тачније, Брка више од две деценије има тезгу на пијаци у Блоку 44, али је пре 2011. године када су „Градске пијаце“ комплетно реновирале овај простор и изградиле млечну халу, Велибор је стајао на отвореном, на киши и сунцу, снегу и ветру.

„Од када су Градске пијаце реновирале пијацу и отвориле млечну халу све је лакше! Од тада је продаја постала песма“ каже Велибор.

Газдинство Васић налази се у Горњој .Буковици код Ваљева. Велибор са сином Владимиром управља домаћинством у којем су жене већина. Поред супруге Љиљане, у кући живе ташта и Велиборова мајка. Сви заједно учествују у производњи.

Имају десетак крава које једу кукуруз и пасу по околним ливадама. У прављењу сира, кајмака, павлаке и осталих производа учествује цела породица. И није им тешко. Са производњом млечних производа почели су од вишка млека, а онда су се њихови производи прочули и то је постао посао.

„Када смо пре више од две деценије почели да продајемо сир на пијаци у Блоку 44 било је тешко. Сваки почетак је напоран, јер треба привући и што је још теже, задржати муштерије. Веома је важно где стојиш када продајеш, важно је и да стигнеш на време, али и да будеш упоран. Муштерије су нас прихватиле и сада код нас, углавном, купују старе муштерије са којима и попричамо као са пријатељима“ каже

Купци сада чешће долазе на пијацу него пре, зато што им се допада атмосфера.

Син Владимир ради у призводњи, ускоро ће преузети породичан посао.

НАЈТРАЖЕНИЈИ ПРОИЗВОДИ

Љиљана Васић каже да је најтраженији производ млади неслани сир. Каже да су најчешћи купци мушкарци, а они очигледно воде рачуна о здрављу и траже млади неслани сир који одржава низак притисак. „Породице купују све: од кајмака и павлаке до старог сланог сира и димљеног качкаваља, наши људи воле и радо једу млечне производ" каже Љиља.

Велибор. На питање да ли су се током ових година промениле навике купаца, Љиљана каже да јесу јер се сада много више тражи млади неслани сир, и купци чешће долазе у мање набавке.

„Некада се куповало на килограме, а сада људи купују кришке и по мало, али долазе чешће на пијацу него пре. То значи да им прија атмосфера на пијаци, али и да воле свеже производе."

ЉИЉИНИ КОЛАЧИ

Током зимских месеци Љиљана је проширила понуду газдинства Васић тако што доноси колаче.

„Доносим колаче које називам „зимским колачима", а то су бакин колач, галете и лење пите. То што једемо ми нудим и муштеријама. Наши купци су често мушкарци који не знају да месе колаче, па уз сир узму и нешто слатко" каже Љиља.

Млади пазаре искључиво викендом, а уз сир обавезно узму и колаче.

Љиљана често у шали каже да је сви знају као „Бркину Љиљу", јер је он бренд читавог домаћинства. Ипак, узданица Васића је син Владимир који ради у производњи, али се још не бави продајом. Он ће у будућности преузети комплетан посао.

КАКО ДА СИР ОСТАНЕ ДУЖЕ СВЕЖ?

За купце који купују веће количине сира, Велибор има савет како да га чувају и одрже његову свежину. „Свим купцима који узимају већу количину сира увек понудим сурутку у пластичној кутији да би у њој држали сир, јер је то најсигурнији начин да што дуже остане леп и свеж." Породица Васић производи и продаје: млади неслани сир, млади благо слани сир, сир на кришке, стари сир, кајмак, павлаку, паприке са павлаком, козји сир, димљени качкаваљ и јаја.

НАЈБОЉИ КУВАР МЕЂУ ГЛУМЦИМА СЛОБОДАН СТЕФАНОВИЋ:

„ПИЈАЦЕ СУ СВЕТИЊА! ОНЕ ПРЕДСТАВЉАЈУ КУЛТУРУ ЈЕДНОГ НАРОДА“

СЛОБОДАН СТЕФАНОВИЋ, ПОРЕД СВОЈЕ ПРИМАРНЕ ПРОФЕСИЈЕ ГЛУМЕ, ПОСВЕТИО СЕ И ДРУГОЈ ЉУБАВИ, А ТО ЈЕ КУЛИНАРСТВО. У СВОЈИМ АУТОРСКИМ ЕМИСИЈАМА ПРИПРЕМА ЈЕЛА, КОЈИМА ЉУДЕ ПОДСТИЧЕ ДА СЕ БРИНУ О СЕБИ И ВОДЕ РАЧУНА О ЗДРАВЉУ.

У интервјуу Слоба је открио све чари кулинарства, али и да су пијаце нешто што представља карактер и културу једног народа. Њему одлазак на пијацу и одабир здравих и свежих намирница представља задовољство.

Да ли су свеже намирнице важне за добар укус јела, да ли их сами набављате?

Оне су кључне за укусна и здрава јела. Што се тиче емисије, због велике организације нисам у могућности да сам набавим намирнице. Не бих могао да постигнем да направим толики број рецепата, да снимим и припремим све, госте и питања. Али што се тиче куће и профила, за то сам набављам воће, поврће, свеже зачине и месо.

„Гастро глумац“ је заиста веома популаран, има преко 50 хиљада пратилаца и више од милион прегледа. Ту промовишем здравију храну и нешто што можемо да направимо сами код куће од пар састојака, за неколико минута и намирница које углавном сви имамо код куће.

„Култура народа се огледа на пијацама. Ту можете да видите људски карактер и дух. У иностранство кад одем, прво посетим пијацу“

Која је Ваша омиљена пијаца?

Пијаца Ђерам је баш по мојој мери. То је београдска пијаца која је није ни превелика, ни премала, а нуди баш све. Тамо увек могу да нађем свеже воће и поврће, али и да нађем козметику, кафу, туњевину, по повољнијим ценама него што је то у радњама. Не идем на пијацу само због квалитета и повољнијих цена, ја идем тамо да уживам! Пијаца је за мене светиња и када одлазим у иностранство у неки већи град, прво посетим пијацу. Пијаца говори много тога о народу, о његовом духу и гастрономским навикама.

Да ли се сећате пијаце из Вашег детињства?

Рођен сам у Ветернику, ми смо ту имали једну локалну пијацу која је радила само суботом и недељом. То је била мала пијаца са скромном понудом, а с обзиром да је Ветерник део Новог Сада, често сам са родитељима ишао на футошку пијацу, тако да слободно могу да кажем да је она пијаца мог детињства, а Ђерам је пијаца мог зрелог доба.

Када би сте угостили странца на вечери, шта би се нашло на менију?

Странци су одушевљени нашим гостопримством. Ја највише волим нашу традиционалну кухињу. Они често кажу да ми претерујемо са јачином хране. Нудимо им јаке ствари, ћевапе, пљескавице, за неке је то прејака храна. Ја би се потрудио да им направим неку здравију српску храну.

Која српска јела сматрате најукуснијим?

Ја волим бећар паприкаш. Не што сам из Војводине, али је то стварно јело

„Ђерам је за мене најлепша београдска пијаца на којој уживам у шетњи и куповини“

које је преукусно. То моја мајка најбоље спрема и када одем у Ветерник, она га увек припреми. Осим оног класичног војвођанског недељног ручка који подразумева ринфлајш, црвени и бели сос, пилећу или говеђу супу, ја некако волим бећар паприкаш са пиреом, најпростије јело које се брзо припрема.

Која је Ваша омиљена полећна намирница?

Почело је пролеће, моје омиљено годишње доба. На пијацама већ сада може да се нађе моја најомиљенија намирница, то је сремуш. Од сремуша могу да се праве разне ствари, може да се једе свеж, може да се прави песто па га многи користите заједно са тестенином, можете да направите питу са сиром и сремушем. Он је кратког века, траје само два месеца, али он је најбољи чистач организма, а то знамо и по медведима, који кад изађу из зимског сна, прво посегну за сремушем.

Да ли мислите да људи све више воде рачуна о здравој исхрани?

Људи се полако освешћују да треба да се хране здравије. Схватају да то утиче, не само на здравље, већ и на кожу, косу и нокте, бројне су предности коришћења здраве хране. Постоје многи ресторани чак и ланци брзе хране, који нуде здраву храну. Београд је то лепо освестио и ресторанције су схватиле да је потреба за тим све већа. Бавећи се Инстаграмом, приметио сам да људи

све више посежу за нечим што нема превише шећера, белог брашна и соли.

Која је Ваша омиљена салата?

Валдорф салата ми је прва пала на памет. Иако се бавим здравом храном, ја не бежим од тога да поједем нешто што није толико здраво. Валдорф салата има састојака који нису здрави, али су укусни. Мислим да не треба да се одричемо ничега, ако нам се једе чоколада треба да је поједемо, али је умереност кључ свега, јер ако себи кажемо да нешто не можемо или не смемо, то једноставно не утиче добро на нашу психу.

Да ли је емисија „Mr. Kitchen" била Ваша идеја?

То је комплетно моја идеја, емисију сам водио на Новој С две године. Сада сам на ТВ Доктору и К1, где водим емисију „Гастро Маестро" која иде сваког радног дана. „Mr. Kitchen" је заправо био логичан наставак мог инстаграм профила Гастро Глумац, људи који су га видели позвали су ме у свој тим. После сам одлучио да пређем на другу телевизију са новом енергијом и људима, где однедавно успешно водим „Гастро Маестро".

ДНЕВНИ ЗАКУП ШТАНДА НА ПИЈАЦИ

У ЦИЉУ ПОДРШКЕ МАЛИМ И СРЕДЊИМ ПРЕДУЗЕЋИМА, ПОЉОПРИВРЕДНИМ ПРОИЗВОЂАЧИМА И ПРЕДУЗЕТНИЦИМА ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ ДАЈЕ МОГУЋНОСТ ДНЕВНОГ ЗАКУПА ШТАНДА БР 50. КОЈИ СЕ НАЛАЗИ НА ЦЕНТРАЛНОЈ ПОЗИЦИЈИ ПИЈАЦЕ ПАЛИЛУЛА И ПРЕДСТАВЉА ОДЛИЧНО МЕСТО ЗА ПРОМОЦИЈУ И ПРОДАЈУ ПРОИЗВОДНИХ ЛИНИЈА.

Обзиром на велико интересовање, питали смо закупце Жарка Станимировића и Милену Савић о њиховим утисцима и пословању, како би сазнали које су предности закупа штанда на дневном нивоу на пијаци Палилула. Жарко се бави производњом и продајом вина и ракије, док Милена продаје посуђе, и једни су од честих закупаца штанда 50 на пијаци Палилула.

Често продајете на овој пијаци. Које су погодности и предности закупа штанда на дневном нивоу због којих сте одлучили да пласирате ваше производе на најмодернијој пијаци у граду?

„Простор је веома леп и купцима је дата могућност да уживају у куповини без обзира на временске прилике. Многи долазе на ову пијацу не само ради набавке, већ и да ручају или купе поклоне. Штанд се налази на централној позицији, што је за продају од великог значаја. Одговара ми што имам могућност да закупим штанд на пар дана“ истиче Милена.

Жарко размишља дугорочно: „Ми на Палилулској пијаци имамо просечну продају, али смо стекли сталне муштерије, по препоруци долазе и нове. Упорни смо јер хоћемо да у наредном периоду појачамо продају на Палилулској пијаци. Видим значајне помаке на другим местима, као што је месара Морава, па очекујем да ће у будућности и код нас бити још боље.“

Зашто сте се определили да на пијаци Палилула пласирате ваше производе?

„Пре свега због добрих резултата продаје, али и оптималних услова за рад. Ова пијаца је популарна, поред суграђана овде често пазаре и странци који живе у Београду. Показала се као одлично место за пласман мојих производа“ каже Милена.

„Због сталних мушерија. Чим се појавим имам посла, муштерије знају када долазим, па пожуре већ првог дана да ме нађу. Туристи често посећују пијацу, они радо купују вино и ракију. Одговара ми могућност коју су понудиле Градске пијаце да бирам дане који ми највише одговарају за продају“ каже Жарко.

Због добрих ефеката продаје, одличне и фреквентне позиције штанда, али и повољног закупа на дневном нивоу, Жарко и Милена преопручују и другима да пласирају своје производе на пијаци Палилула.

ЗАКУПИТЕ ТЕЗГУ НА ДАН

БЕОГРАЂАНИ СУ ВЕЗАНИ ЗА СВОЈЕ ПИЈАЦЕ И ПРОДАВЦЕ, КУПОВИНА НА ОМИЉЕНОЈ ПИЈАЦИ ПОСТАЛА ЈЕ ПОРОДИЧНА ТРАДИЦИЈА. СУГРАЂАНИ ВОЛЕ ПИЈАЦЕ ЈЕР НУДЕ ВЕЛИК И РАЗНОВРСТАН ИЗБОР, И ВЕРУЈУ ДА ЋЕ СВЕ ШТО ИМ ЈЕ ПОТРЕБНО НАЈЛАКШЕ НАЋИ НА ПИЈАЦИ. У ЖЕЉИ ДА ПОДРЖИ ПРЕДУЗЕТНИКЕ, КРЕАТИВЦЕ, ПОЉОПРИВРЕДНИКЕ, МАЛА И СРЕДЊА ПРЕДУЗЕЋА ЈКП „ГРАДСКЕ ПИЈАЦЕ“ НУДИ МОГУЋНОСТ ЗАКУПА „ТЕЗГЕ НА ДАН“ НА БЕОГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА.

Све већи број произвођача, предузетника и креативаца закупљује Тезгу на дан и пласира своје производе на пијацама. Марија Никитовић и Мирјана Радовић продају рукотворине и редовно закупљују Тезгу на дан. Занимало нас је њихово искуство.

Већ дуго времена закупљујете Тезгу на дан. Каква су ваша искуства, да ли сте задовољни вашом продајом на пицама?

„Одушевљена сам, од августа 2020. од када су кренуле тезге на дан, не могу да побројим колико пута сам ишла на Палилулску пијацу. Много ми значи овај вид продаје. Била сам у Земуну, на Каленићу, свуда“ каже Мирјана која прави оригиналне торбе. Слично искуство има Марија: „ Узимам тезгу на дан два-три пута месечно, јер имам економски интерес, и продаја иде добро.“

Да ли сте стекли нове муштерије?

„Јесам, то су жене из околине Каленића које сада сматрам “старим муштеријама”. Када обаве куповину на пијаци сврате до мене, допада им се оно што радим и редовно купују. Има и оних које позовем и јавим да имам нешто ново па дођу“ каже Марија која поред рукотворина продаје и огрлице за кућне љубимце. Мирјана је веома задовољна: „Стекла сам много нових муштерија. Била сам у Земуну, и када сам после тога излагала са Путујућим рукотворинама долазиле су муштерије које су ме виделе на Земунској пијаци. Све похвале за Градске пијаце, одлично сарађујемо.“

Мирјана истиче да је захваљујући продаји на пијаци стекла бољу слику како да развија свој бизнис и шта купци траже. „Данас ми неко купи торбу или цегер и препоручи ме даље. Углавном купци воле да знају где сам, јер често купују за поклон. Одговара ми продаја на пијаци због атмосфере и велике фреквенције људи. Непосредан контакт са купцима је веома важан.“

Коме бисте препоручили закуп Тезге на дан и зашто?

„Препоручила бих свима који нешто праве. Људи долазе на пијаце да купе здраву храну, успут радо купују рукотворине, јер је то нешто посебно, оригинално, није серијско. Препоручујем првенствено због продаје, а онда и због разговора са купцима, јер добијете јасне смернице за ширење посла. Када отпутујем у иностранство увек одем да видим пијацу. Тако је и са странцима у Београду, они често купују моје радове“ каже Мирјана.

“ Узимам тезгу на дан већ две године. Препоручујем и другима да пробају. Добро је када има разних врста робе, мени лепо иде са накитом. Делила сам тезгу са другарицом која ради накит другачије него ја и било нам је одлично“ саветује Марија.

ШАМПИОНИ БЕЗГОТОВИНСКИХ ТРАНСАКЦИЈА

НАСТАВЉА СЕ ДОДЕЛА НАГРАДА ШАМПИОНИМА БЕЗГОТОВИНСКОГ ПЛАЋАЊА НА БЕОГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА У ОКВИРУ ПИЛОТ ПРОЈЕКТА „ДИГИТАЛИЗАЦИЈА БЕОГРАДСКИХ ПИЈАЦА“. ОД НОВЕМБРА 2021. ГОДИНЕ ОД КАДА ЈЕ КРЕНУЛО НАГРАДНО ТАКМИЧЕЊЕ РЕАЛИЗОВАНО ЈЕ ОКО 7.600 БЕЗГОТОВИНСКИХ ТРАНСАКЦИЈА НА 42 ПОС ТЕРМИНАЛА НА ПИЈАЦАМА КАЛЕНИЋ, ЂЕРАМ И ПАЛИЛУЛА. ТО ЈЕ ПОДСТАКЛО И ДРУГЕ ЗАКУПЦЕ ТЕЗГИ ДА УВЕДУ БЕЗГОТОВИНСКО ПЛАЋАЊЕ, ЈЕР ПОТРОШАЧИ ЧЕСТО КОРИСТЕ ПЛАТНЕ КАРТИЦЕ ПРИЛИКОМ НАБАВКЕ, ШТО СЕ ДИРЕКТНО ОДРАЖАВА НА ПОВЕЋАНУ ПРОДАЈУ.

Фебруарским шампионима безготовинског плаћања на београдским пијацама уручене су награде у оквиру Пилот пројекта „Дигитализација београдских пијаца“. Прво и друго место освојили су закупци са пијаце „Калинић“ са укупно 76, односно 48 остварених трансакција. Трећа награда припала је закупцу са пијаце „Ђерам“, са реализованих 35 трансакција. Четврто и пето место освојили су закупци са пијаце „Калинић“ са 28 и 23 трансакције.

Број реализованих безготовинских трансакција у последња 4 месеца добар је показатељ колико је купцима значајано увођење оваквог вида плаћања, што је утицало и на пораст интересовања закупаца да се прикључе овом пројекту, тако да је сада на 51 продајном месту на ове три пијаце купљене производе могуће платити и безготовински. Тиме је премашен укупан број ПОС терминала предвиђен Пилот пројектом. На пијаци Калинић од сада купици имају могућност да домаће производе плате картицама на 33 продајна места.

Купци са београдских пијаца наводе да им је увођење оваквог вида плаћања олакшало куповину, јер не морају да траже банкомате или чекају да уситне новац, док продавци истичу да је плаћање картицом омогућило да привуку нове муштерије, које сада радо плаћају картицом или мобилним телефоном. „Процес плаћања се одвија брзо и картице користе купци свих генерација“, кажу закупци са београдских пијаца.

Пилот пројекат „Дигитализација београдских пијаца“ покренула је Привредна комора Србије, а иницирала компанија Mastercard. Овај пројекат се реализује уз подршку ЈКП „Градске пијаце“, компанија Payten, Chipcard и Banca Intesa.

Сваког месеца до краја октобра ове године, пет трговаца који остваре највећи број безготовинских плаћања освајају новчану награду у износу од 12.000 динара захваљујући компанијама Mastercard и Chipcard.

УОЧИ УСКРСА НА ПИЈАЦАМА ДОМАЋИЦЕ ПАЖЉИВО БИРАЈУ ЈАЈА КОЈА ЋЕ УКРАСИТИ, АЛИ И НАМИРНИЦЕ ЗА СВЕЧАНУ ТРПЕЗУ.

САВЕТИ ЗА ФАРБАЊЕ УСКРШЊИХ ЈАЈА

БЛИЖИ НАМ СЕ УСКРС НАЈРАДОСНИЈИ ХРИШЋАНСКИ ПРАЗНИК. ОЧЕКУЈЕ НАС ФАРБАЊЕ И УКРАШАВАЊЕ ЈАЈА КОЈЕ ПРЕДСТАВЉА ПОСЕБНУ РАДОСТ, ПОСЕБНО ЗА ДЕЦУ. ТРАДИЦИЈА НАЛАЖЕ ДА СЕ ПРВО ЈАЈЕ „ЧУВАРКУЋА“ ОБОЈИ У ЦРВЕНО. ВЕРУЈЕ СЕ ДА ОНО ЧУВА УКУЋАНЕ И ДА ИМ ДОНОСИ СРЕЋУ И БЛАГОСТАЊЕ. ЧУВА СЕ ТОКОМ ЦЕЛЕ ГОДИНЕ, ДОК СЕ НА ЗАМЕНИ ДРУГИМ ЧУВАРКУЋОМ.

Да јаја не би попуцала приликом кувања држите их на собној температури пре кувања. У хладну воду, додајте кашичицу соли и две кашике сирћета и кувајте их петнаестак минута на тихој ватри.

Најједноставнији начин да офарбате јаја је да користите боју из кесице. Јаја ставите у хладну воду, додајте кашичицу соли, две кашике сирћета и боју из кесице. Кувајте десетак минута на тихој ватри. Да би добили јачу боју сипајте више кесица у мању количину воде.

Ако желите да јаја фарбате природним бојама, треба да знате да цвекла фарба јаја у црвену, црвени и љубичасти купус у плаву, маслачак у жуту, спанаћ, коприва, першун у зелену, а црвена луковина у тамно наранџасту боју. Јаја ставите у хладну воду, додајте кашичицу соли и две кашике сирћета и биљку или поврће које сте изабрали. Кувајте их петнаестак минута на тихој ватри. Склоните са шпорета и оставите јаја да стоје дуже у раствору да би интезитет боје био јачи.

Да би добили двобојно јаје, сипајте мало боје у ракијску чашицу, пажљиво спустите кувано јаје и сачекајте да се боја добро прими на потопљену половину. Потом јаје обрните и спустите у чашицу са другом бојом.

Уколико фарбате јаја луковином потребне су вам најлон чарапе или газа, љуске од црног лука и листови интересантног облика како би направили шару на јајету. Деца воле да скупљају листиће и да учествују у шарању јаја. Ставите листић на јаје, умотајте газом и вежите концем. Тако припремљено јаје кувајте у луковини. Кад поприми боју, скините газу и лист и добићете дивну шару.

За украшавање јаја декупаж техником потребне су вам салвете са интересантним мотивом, беланце и четкица. Најбоље је да користите бела јаја како би се слике добро виделе. Исеците слику са салвете, ставите је на кувано јаје и нежно четкицом премажите беланцем, тако ће се слика залепити. Оставите до јутра да се суши.

Да би добили изузетно светлуцава јаја потребни су вам су бело вино и шећер. Сипајте у 500 мл белог вина 100 г шећера и ставите једну кесицу боје. Док је хладно убаците јаја и кувајте на средњој ватри 30 мин, без поклопца. Потом склоните са рингле, поклопите шерпу и оставите да јаја одстоје у течности током ноћи. Ујутру их извадите и оставите на убрусу да се добро осуше.

ОВАЈ ВЕСНИК ПРОЛЕЋА ЈЕ ТОЛИКО ЗДРАВ И ЛЕКОВИТ ДА ГА ТРАЖЕ И МЕДВЕДИ НАКОН ШТО СЕ ПРОБУДЕ ИЗ ЗИМСКОГ СНА.

СРЕМУШ ПРОЛЕЋНИ ДАР ПРИРОДЕ

СРЕМУШ ЈЕ АПСОЛУТНИ ДАР ПРИРОДЕ, КОРИСТИ СЕ КАО ХРАНА, ЗАЧИН И ЛЕК ЈЕР ИМА БРОЈНА БЛАГОТВОРНА ДЕЈСТВА НА ОРГАНИЗАМ. ОВА БИЉКА ИЗ ФАМИЛИЈЕ ЛУКА МЕЂУ ПРВИМА НАЈАВЉУЈЕ ДОЛАЗАК ПРОЛЕЋА, КАДА ГА У ИЗОБИЉУ ИМА И НА БЕОГРАДСКИМ ПИЈАЦАМА. СМАТРА СЕ САВРШЕНИМ ЧИСТАЧЕМ КРВИ, ЖУЧИ И ЈЕТРЕ ОД ТОКСИНА КОЈИ СУ СЕ НАТАЛОЖИЛИ У ОРГАНИЗМУ ТОКОМ ЗИМЕ. МНОГО ЈЕ РАЗЛОГА ДА СРЕМУШ ТОКОМ ПРОЛЕЋА УВРСТИТЕ У РЕДОВНУ ИСХРАНУ.

Још су стари Римљани веома ценили његова лековита својства и давали су му предност у односу на бели лук. Његова главна активна материја садржи винилсулфид, али и вредне минерале, слузи, шећере. Веома је цењен на нашим просторима, где расте 27 врста. Биохемичари тврде да је сремуш чак здравији од белог лука. И Јосиф Панчић је помињао у својим радовима ову јединствену биљку. Када се убере и помирише осети се оштар мирис белог лука коме је сличан и по укусу. Његово лишће је богато и витамином Ц, каротеном, као и етарским уљима, сличним онима из белог лука, беланчевинама, мастима и алицином као главним састојком.

Сремуш подмлађује тело и чува здравље.

Сремуш, дивљи или медвеђи лук је самоникла биљка. Расте углавном у шумама, са доласком пролећа у ваздуху се осећа његова интензивна арома. Његови млади, свежи листови су идеални за чишћење организма након "теже" хране током зимских месеци, јер везују на себе токсине и масноће. Због обиља алина који се под утицајем кисеоника претвара у алицин, дивљи лук подмлађује крвне судове и чини их еластичним. Као и друге врсте лука, а пре свега бели лук, има антибактеријска, антибиотска и антисептичка својства. Поред тога има јако дејство на цревне паразите и спречава инфекцијске упале слузокоже црева. Снижава висок крвни притисак, спречава појаву атеросклерозе, повољно делује на цео кардиоваскуларни систем. Уз помоћ сремуша могуће је отклонити главобољу и несаницу, олакшати дисање код бронхитиса. Свежи листови прочишћавају бубреге и бешику те поспешују мокрење. Много је бенефита за здравље због којих ова

У свету познато око 400 врста сремуша, од тог броја у Србији расте 27 врста.

укусна и здрава биљка треба да се нађе на вашој трпези. Присутно је мишљење да за потпуни опоравак организма и здрав изглед треба свакодневно конзумирати листове сремуша две до три недеље. Зато саветујемо да се током пролећа што чешће медвеђи лук нађе на вашој трпези. Занимљиво је да је карактеристични мирис попут оног који има бели лук код сремуша присутан само док се једе.

КАКО ИЗАБРАТИ И ЧУВАТИ СРЕМУШ

Лако можете проверити да ли сте купили свеже, младе, листове сремуша, јер они нису љути, за разлику од старих листова. Можете га чувати у фрижидеру до недељу дана. Ако волите салате или разна варива, додајте им сремуш, јер мирисом и укусом је близак белом луку. Међутим, кувани сремуш губи део лековитих својства, па га је најбоље конзумирати сировог у салатама.

УЖИВАЈТЕ У ЈЕЛИМА ОД СРЕМУША

За исхрану се користе млади, свежи листови сремуша који се најчешће употребљавају као додатак салатама или варивима. Од њега се могу правити и хладна јела, али и проје и пите. Одличан је додатак месу и риби. Млади листови пуни витамина представљају савршену комбинацију са зеленом салатом. Можете га комбиновати и са коприво. Посластица је и у комбинацији са шпарогама, а изврсно се слаже и са младом јагњетином и печеном пилетином. Сремуш се лако и једноставно користи и комбинује са другим намирницама, оплемењујући њихову арому. Додате ли га насецканог у омлет, обогатићете му укус, а може се конзумирати и у облику песта. Користити се и као зачин свежи листови се ситно насецкају и додају супама, варивима, салатама, умацима и јелима од меса.

ПРОЛЕЋНИ ДЕТОКС ОД СРЕМУША

Измешајте листове сремуша са зеленом салатом и маслачком у једнаком односу и зачините маслиновим уљем.

САЛАТА ОД СРЕМУША

Састојци: 400г сремуша, 2 кашике струганог качкаваља, веза першуна, мало мирођије, 300мл киселог млека, 60мл уља, мало сирћета, со.

Припрема: Сремуш очистити, опрати и исећи на комаде или резанце, потом посолити и саставити са исецканим першуном и мирођијом. Кисело млеко измешати са уљем и сирћетом па прелити преко салате и посути ренданим качкаваљем.

ПИТА ОД СРЕМУША

Састојци: 500г кора за питу, 3 јајета, 1 жуманце, 200г јогурта, 200г брашна, 200г ситног сира, 100г сремуша, 200г уља, 1 кесица прашка за пециво, 1 кашичица сусама и со пожељи.

Припрема: Умутити 3 беланца па додати брашно, јогурт, прашак за пециво, уље и мало соли, и све промешати да се сједини. У другој посуди помешати 3 жуманца, сир и ситно исецкан сремуш. 3 коре премазати и ређати их једну на другу. На крају ставити четврту кору, премазати је филом и увити ролат. Правити ролне док се не потроши сав материјал, потом их ређати у подмазан плех, премазати умућеним жуманцем и посути сусамом. Око 35 мин пећи на 200°.

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