

USPEO VAŠAR ZIMNICE

U organizaciji JKP „Subotičke pijace“ 26. oktobra održan tradicionalni vašar zimnice. Ovaj put vremenske prilike bile su naklonjene organizatorima, i ppi ugodnom jesenjem vremenu bilo je puno prodavaca ali i kupaca na kvantaškoj pijaci u ulici Mirka Bogovića.



JKP je u skladu sa ranijim tradicijama i ovom prilikom je organizovalo humanitarnu akciju sakupljanja voća i povrća za one, kojima je to najpotrebnije. Svake godine druga ustanova, institucija ili organizacija dobija darove zakupaca, prodavaca ali i kupaca. Ranijih godina ukupno je sakupljeno preko 12 tona hrane za razne ustanove, institucije, a želja da se pomogne drugima ni ove godine nije splasnula. To dokazuje ukupno sakupljena količina svežeg voća i povrća od oko 1,5 tone.



Predaja poklona: Bela Bodrogi i Čaba Paško

Ove godine sakupljenu robu je dobila rimokatolička župa na Kelebiji. Od Bele Bodrogije i Aleksandra Janoa, koordinатора pijaca poklon je primio velečasni Čaba Paško. On se zahvalio svima koji su omogućili da se paket hrane obezbedi porodicama sa mnogo dece odnosno najsiromašnijim stanovnicima Kelebije.

JKP „Subotičke pijace“ i ovim putem izražava svoju zahvalnost zakupcima i prodavcima za učešće i doprinos uspehu ove humanitarne akcije.

*OBAVEŠTAVAMO ČITAOCE, DA ĆE
BOŽIĆNI-NOVOGODIŠNJI BROJ INFORMATORA
SA ZIDNIM KALENDAROM ZA 2014. GODINU
IZAĆI IZ ŠTAMPE 20. DECEMBRA.*

PIJAČNE CENE



Povrće

Bela rotkva 40-70 din/kom
Beli luk 150-200 din/kg
Blitva 60 din/veza
Brokoli 60 din/kg
Bundeva 40-50 din/kg
Bundeva rend. 80-100 din/kg
Celer 20-60 din/kom
Crna rotkva 60 din/kg
Crni luk 45 din/kg
Crveni kupus 80 din/kg
Crveni luk 70-80 din/kg
Cvekla 50-60 din/kg
Čeri paradajz 200-300 din/kg
Čičoke 60-80 din/kg
Đumbir 480 din/kg
Karfiol 20-30 din/kg
Keleraba 30-50 din/kom
Kelj 70-80 din/gl.
Kelj pupčar 160-200 din/kg
Kineski kupus 100 din/gl
Kiseljak 30 din/hrpa
Krustavac 100 din/kg
Krompir 60 din/kg
Kupus 25 din/kg
Mirođija list 10-30 din/veza
Paprika 120-180 din/kg
Paprika 5-40 din/kom
Paradajz 40-100 din/kg
Pasulj 200-400 din/kg
Paškanat 120 din/kg
Peršun 120-150 din/kg
Peršun 20-80 din/veza
Peršunov list 20-30 din/veza
Praziluk 15-50 din/kom
Rotkvice 20-40 din/veza
Sočivo 200 din/kg

Spanać 80-100 din/kg
Šargarepa 40-50 din/kg
Tikvice 150 din/kg
Vlasac 40 din/veza
Zelena salata 40-60 din/gl.
Ajvar 300-400 din/teglja
Kisela cvekla 120-260 din/kg
Kisela paprika 150-250 din/kg
Kiseli karfiol 120 din/kg
Kiseli krastavac 150-300 din/kg
Kiseli kupus 60-100 din/kg
Kuvani paradajz 100-150 din/l
Pečena paprika 400 din/kg
Turšija 170-250 din/kg

Voće

Grožđe 100-200 din/kg
Jabuka 30-100 din/kg
Kesten 200 din/kg
Kruška 70-120 din/kg
Mušmula 80-120 din/kg
Južno voće
Ananas 170 din/kg
Banana 80-120 din/kg
Grejpfrut 130 din/kg
Kivi 160 din/kg
Limun 120 din/kg
Mandarine 100-150 din/kg
Nar 180 din/kg
Pomorandže 120 din/kg

Mlečni proizvodi

Kozji sir 600-800 din/kg
Kuvani sir 400 din/kg
Maslac 800-1000 din/kg
Mladi sir 280-350 din/kg
Pavlaka 200-300 din/l
Podliveni sir 320-400 din/kg
Sirevi 400-800 din/kg

Slatka pavlaka 350-600 din/l
Zlatiborski kajmak 900 din/kg

Meso i prerađevine

Biserka 700 din/kg
Čureća krila 285-400 din/kg
Čureća leđa 165 din/kg
Čureće grudi 750-800 din/kg
Čureće meso 500 din/kg
Čureći batac 300-600 din/kg
Čureći vrat 210-290 din/kg
Gušćije meso 450-500 din/kg
Kokoške meso 320-350 din/kg
Pačija džigerica 2500 din/kg
Pačije meso 450-500 din/kg
Petao 320-400 din/kg
Pileća džigerica 310-350 din/kg
Pileća krila 210-270 din/kg
Pileća leđa 99-120 din/kg
Pileće grudi 380-420 din/kg
Pileće grudi b/k. 500-520 din/kg
Pileće meso 265-300 din/kg
Pileće noge 60 din/kg
Pileći batac 299-350 din/kg
Pileći želudac 270-300 din/kg
Zec 450-500 din/kg

Riba

Amur 320-350 din/kg
Deverika 170 din/kg
Girice 140-160 din/kg
Karaši 170 din/kg
Lignje 380-400 din/kg
Oslić 360-400 din/kg
Oslić file 440 din/kg
Pangasius – file /smrz./ 295-390 din/kg
Pastrmka 530 din/kg
Skuša 320-380 din/kg
Smuđ 600-900 din/kg
Som 590 din/kg
Šaran 400 din/kg
Škarpina 715 din/kg
Tolstolobik 260 din/kg
Mešovita roba
Alepa paprika 700-1100 din/kg
Badem očišćeni 1000-1200 din/kg
Borovnica - sušena 2200 din/kg
Brazilski orasi 1300-1500 din/kg
Brusnica 800 din/kg
Gljive 160-320 din/kg
Indijski orasi 1100-1500 din/kg
Jaje 6-13 din/kom
Prepeličija jaja 10 din/kom
Kikiriki 450-500 din/kg
Kolači 500-700 din/kg
Kore za krempitu 200-220 din/par
Kore za pitu 160-220 din/kg

Lešnik očišćen 1000-1200 din/kg
Mak 500-680 din/kg
Med 450-650 din/kg
Oljušteni suncokret 270-370 din/kg
Orasi – očišćeni 800 din/kg
Pistaći 1500 din/kg
Seme bundeve 550-800 din/kg
Susam 500 din/kg
Sušena kajsija 600-700 din/kg
Suve smokve 450-600 din/kg
Suve šljive 350-450 din/kg
Suve višnje 1300 din/kg
Suvo grožđe 400-600 din/kg
Testenine 220-480 din/kg
Torte 60-100 din/kom
Urma 450-500 din/kg
Domaći sapun 120 din/kom

Cveće

Cveće u saksijama 30-400 din
Dan i noć 40-50 din/kom
Gerbera 50-100 din/struk
Iris 100 din/struk
Karanfil 60-80 din/struk
Krizantema 30-100 din/struk
Ljiljan 200-500 din/struk
Margareta 100-150 din/struk
Mešani buket od 100 din
Orhideja 200 din/struk
Ruže 80-200 din/struk

Stočna hrana

Detelina 200-400 din/bala
Graorica 110 din/kg
Heljda 130-180 din/kg
Ječam 25 din/kg
Kukuruz 18-20 din/kg
Ovas 35-40 din/kg
Prekrupa 25 din/kg
Proso 50-60 din/kg
Proteinski sirak 35-50 din/kg
Pšenica 25 din/kg
Raž 70 din/kg
Seme kudeljke 260-270 din/kg
Slama 150 din/bala
Soja 80-85 din/kg
Suncokret 35-50 din/kg
Suncokret konzumni 70 din/kg
Svetlo seme 120-130 din/kg
Tritikale 25 din/kg
Uljana repica 60-70 din/kg
Sadnice voćki i loze
Voćke 200-250 din/kom
Stubaste voćke 300-500 din/kom
Sadnica dom. oraha 300 din/kom
Sadnica kalemlj. oraha 1200 din/kom
Loza 100 din/kom

/Cene od 16. novembra/

O GODIŠNJOJ REZERVACIJI

JKP „Subotičke pijace“ je počelo dostavljati zakupcima tezgi i prodajnih jedinica na pijacama Izjavu o prihvatanju uslova plaćanja naknade za godišnju rezervaciju prodajnih jedinica u 2014. godini. Kao i ranijih godina, zakupci /izuzev zakupaca poslovnih prostora/ i ovom prilikom mogu birati jednu od tri ponuđene mogućnosti. Jedna od mogućnosti je, da naknadu za godišnju rezervacije uplate u jednom iznosu u skladu sa važećim Cenovnikom do 6. januara 2014. godine. Druga varijanta je plaćanje naknade u jednom iznosu do 10. marta 2014., ali u ovom slučaju iznos naknade je nešto veća. Treća mogućnost je plaćanje naknade u dve rate, prve do 6. januara 2014. godine, a drugu ratu u ovom slučaju treba uplatiti do 11. juna 2014. godine.

Zakupci treba da zaokruže redni broj, prema kojem žele platiti naknadu za godišnju rezervaciju, i da potpišu izjavu o prihvatanju uslova plaćanja naknade, zatim dva primerka tako potpisane izjave treba da dostave JKP „Subotičke pijace“ Zainteresovani detaljnije informacije mogu dobiti u direkciji JKP na telefonu 555-013 od Irene Mačaija.



UPOZORENJE PRODAVCIMA JELKI

JKP „Subotičke pijace“ putem i „Informatora“ upozorava sve potencijalne prodavce jelki iz drugih krajeva zemlje i okoline Subotice, da *prodaja jelki biće omogućena u periodu od 10.12.2013. do 10.01.2014. samo uz prikaz potrebne dokumentacije, između ostalog i dokaza o poreklu robe.* Cena zakupa prodajnih mesta ne zavisi od količine ponuđenih jelki, već od zauzete površine.

JKP „Subotičke pijace“ želi da se prodaja jelki na pijacama i u njihovoj okolini, odnosno na javnim površinama odvija sa što manje problema. Lokalna samouprava je na unapred određenim lokacijama odobrila prodaju sezonske robe, u ovom slučaju jelki, a izvan tih mesta zabranjena je prodaja. Kontrole će biti svakodnevne, a u nju će svakako biti uključena i komunalna policija.



JKP „Subotičke pijace“ i ove godine nastavlja akciju popularizacije prodaje jelki sa busenjem, pa moli prodavce jelki, ukoliko je u njihovoj moći, da u svojoj ukupnoj ponudi povećaju udeo jelki sa busenjem. Istovremeno JKP moli prodavce, da busen ovih jelki ne smanje na minijaturnu dimenziju, jer iskustva govore da ove jelke posle sadnje neće se primiti ni uz najpažljiviju negu.

IN MEMORIAM

JKP „Subotičke pijace“ s bolom javlja, da je naš zakupac



JELISAVETA VAŠUT
rođ. BORBELJ
(1943–2013)

nakon duge i teške bolesti preminula u 70. godini života. Neka počiva u miru!



Vladimira Nazora 8, Subotica
Tel: 024/521-100

O zimskom vašaru

JKP „SUBOTIČKE PIJACE“ na glavnom trgu, na prostoru ispred svečanog ulaza Gradske kuće i ove godine organizuje tradicionalni ZIMSKI VAŠAR „WINTER FEST – SUBOTICA 2013“ i to od 05.12.2013. do 14.01.2014.



Na **Zimskom vašaru Winter Fest** će učestvovati zanatlije, izrađivači narodnih rukotvorina, umetnici i preduzetnici. Na zimskom vašaru moći će se predstaviti one zanatlije, preduzetnici i trgovci, koji su se uspješno predstavljali na dosadašnjim manifestacijama u Subotici i to sa takvim proizvodima, koji se oslanjaju na stare tradicije, a ipak ispunjavaju današnje potrebe i uklapaju se u predstojeće praznike, zatim sa proizvodima retkih i starih zanata.

Svečano otvaranje Zimskog vašara obaviće se 5. decembra 2013. godine u 17.00 časova uz prisustvo čelnika lokalne samouprave grada Subotice



DOLAZI DEDA MRAZI!

JKP „Subotičke pijace“ za decu i unuke zakupaca ove godine već deseti put organizuje doček Deda Mraza i podelu paketića. Molimo zainteresovane, da popune donji prijavni list i da ga do **10. decembra 2013.** vrate stručnoj službi JKP „Subotičke pijace“ putem naplatara pijačarine, zajedno sa priznanicom za plaćenu vrednost paketića, da bi se blagovremeno nabavio potreban broj paketića.

JKP „Subotičke pijace“ PRIJAVNI LIST ZA DOČEK DEDA MRAZA

Ime i prezime:

Adresa:

Broj tel.:

Broj mob. tel.:

Zainteresovan/a sam za podelu paketića.

Broj dečaka: __, od toga starosti

0-2 godine: __, 2-7 godina __, iznad 7 godina: __.

Broj devojčica: __, od toga starosti

0-2 god.: __, 2-7 godina __, iznad 7 godina: __.

Mesto i datum:

(svojeručni potpis)

Zainteresovani će moći paketiće podići na dočeku Deda Mraza uz predaju plastične pločice, koju će dobiti, kada uplate vrednost paketića. Upozoravamo zainteresovane zakupce, da se vrednost paketića **ne može platiti na licu mesta**, prilikom podele, jer će se naručiti samo onoliko paketića, koliko je i plaćeno. I ove godine biće šest vrsta paketića, za devojčice i za dečake za po tri starosne grupe: od 0-2 godine, 2-7 godina i iznad 7 godina starosti. Cena paketića, koja će sadržati slatkiše i igračku, iznosi **1.800,00 dinara.**

Mesto i vreme podele paketića:

Dečje pozorište Subotica, 23. decembar 2013. u 17.00 časova.



**MILLENNIUM
OSIGURANJE A.D.**

Budite
i Vi član
velike porodice
CROATIA
OSIGURANJE D.D.
iz Zagreba!

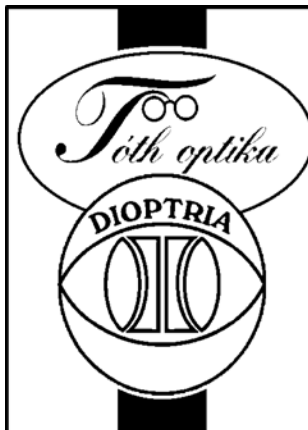
Radno vreme: od 8 do 16 sati.

Registracija i obavezno osiguranje vozila

- Tehnički pregled,
- Zeleni karton,
- Kasko osiguranje vozila i do 12 rata,
- Osiguranje svih vrsta imovine,
- Osiguranje transporta,
- Osiguranje poljoprivrede,
- Osiguranje od nesretnog slučaja (kolektivno i porodično),
- **Putničko zdravstveno osiguranje,**
- Brza i garantovana naknada štete.

FILIJALA SUBOTICA

HALAŠKI PUT 38., Tel: 024/555-867 és 552-406
E-mail: mios@tippnet.rs



OČNA KUĆA

optika i ordinacija
na jednom mestu



551-045

Subotica
Maksima Gorkog 20

KOD GLAVNE POŠTE

Erwinia amylovora - bakteriozna plamenjača jabučastog voća

Bakterija *Erwinia amylovora* ima veliki broj domaćina iz familije ruža (jabuka, kruška, dunja...) i ta činjenica otežava njeno suzbijanje. Ovaj prouzročivač oboljenja bakteriozne plamenjače se može pronaći na cvetovima, lišću, mladima, plodovima, granama, deblu i na korenu osetljivih vrsta.

Erwinia amylovora se širi najčešće u proleće tokom cvetanja pri temperaturama iznad 18° C. U zavisnosti od temperature prvi simptomi se uočavaju od 5 - 30 dana nakon infekcije. Ako nakon stresnih situacija kao što su grad ili suša voćka ponovo procveta infekcija se ubrzano širi. Bakterija se širi i iz rak rana putem kapljica kiše i vetra sa zaraženih na zdrava stabla. Može se preneti i sadnim materijalom, kao i priborom za rezidbu. Najvažniji prenosioци *Erwinia amylovora* su insekti. Insekte privlače kapljice eksudata bakterije i pri temperaturama od 20 do 30° C oni aktivno lete sa cveta na cvet i na taj način prenose bakteriju. Nakon jače rose, magle ili kiše, bakterija je ubrzo u biljci i na taj način se ostvarila primarna infekcija. Bakterija prodire u biljno tkivo kroz stomine otvore i lenticеле, kroz nektarske žlezde cvetova i kroz razne povrede i rane. Bakterija *Erwinia amylovora* može se naći na svim delovima voćaka.

Simptomi bolesti se javljaju u proleće na cvetovima. Mogu biti zaraženi pojedini cvetovi ili cele cvasti. U rano proleće, dve do tri nedelje nakon otvaranja cvetova na njima se može uočiti prvo mrka boja koja zatim pocrni. Na početku cvetovi su vlažni i venu, a kasnije se suše i odumiru. Lišće postaje mrkocrne boje, suši se i odumire ali ne opada već ostaje na granama. Oboleli mladari venu, smežuravaju se i postaju mrkocrni i odumiru. Zajedno sa crnim, osušanim, ne opalim lišćem izgledaju kao zahvaćeni plamenom. Vrhovi obolelih mladara se savijaju i dobijaju oblik „pastirskog štapa“, što je znak da se radi o prouzročivaču bakteriozne plamenjače. Oboleli plodovi postaju mrki, smežuraju se i mumificiraju se i ostaju na rodним grančicama. Preko mladara i rodних grančica, bakterija prodire u deblje grane. Šireći se može zahvatiti celo stablo, pa i koren. Promene na debljim granama se uočavaju na kori na kojoj se prvo pojavljuju površine mrke boje. Kora postaje meka, bubri, nabira se i na kraju puca, suši se i ljušti.

Suzbijanje bakteriozne plamenjače na jabučastom voću je teško, jer je primena raspoloživih mera ograničena. Pozitivan efekat u suzbijanju ove bolesti se može očekivati samo primenom integralnih mera zaštite, koje je potrebno usmeriti u tri osnovna pravca:

1. Smanjenje količine inokuluma primenom mehaničkih mera zaštite: odstranjivanje grana sa rak ranama tokom perioda mirovanja i odstranjivanje mladara tokom vegetacije i proizvodnja zdravog sadnog materijala i sprečavanje unošenja zaraženog sadnog materijala preko državne granice i ograničavanje širenja patogena unutar zemlje.

2. Smanjenje osetljivosti domaćina gajenjem otpornih podloga i sorti i pravilnom primenom raznih agrotehničkih mera: izborom odgovarajućeg mesta za podizanje zasada, pravilnim đubrenjem, obradom zemljišta i stručnom rezidbom.

3. Sprečavanje patogena da ostvari infekciju - hemijske i biološke mere zaštite

Rezidba se smatra jednom od glavnih agrotehničkih mera za sprečavanje širenja bakteriozne plamenjače, jer se

tokom nje odstranjuju zaraženi delovi biljke i na taj način se smanjuje izvor inokuluma bakterije *Erwinia amylovora*.

Tokom zimske rezidbe uklanjaju se sve grane sa suvim lišćem i plodovima i grane na kojima su prisutne rak rane koje imaju najveći značaj kao izvor infekcije. Pri uklanjanju obolelih grana voditi računa da rez bude udaljen 30 cm od mesta nekroze ako sečemo grane debljine do 25 mm. Ako sečemo deblje grane rez se pravi na udaljenosti od najmanje 60 cm. Ukoliko ovo rastojanje vodi do debla potrebno je izvaditi celo stablo.



Simptomi Erwinia amylovora

Prolećna rezidba zahteva redovan obilazak i pregled voćnog zasada, prvi put 10 - 14 dana posle cvetanja a radi otkrivanja simptoma bakteriozne plamenjače na cvastima i vegetativnim letorastima. Zaražene mladare što pre treba odstraniti. Praviti rez na udaljenosti od 30 - 60 cm od vidljivog mesta nekroze.

Prilikom sprovođenja rezidbe, izuzetno je važna mera dezinfekcija pribora za rad (makaza, noževa, testera i dr.). Hemijske supstance koje se preporučuju za dezinfekciju pribora za rad prilikom rezidbe obolelih voćaka su: kalijumpermanganat (5%), natrijum hipohlorit (varikina) (10%), vodonikperoksid (3%), denaturisani etanol (70%), hlorni kreč (8%), formalin (5%), lizol (1%), nerazređena Žavelova voda i dr. Pribor i alat je bitno dezinfikovati pre početka rezidbe ali i tokom rezidbe nakon svakog reza da bi se sprečilo prenošenje bakterije ovim putem. Pribor i alat potapati kratko vreme (oko 5 sekundi) u dezinfekciono sredstvo. Takođe, obavezno je dezinfikovati preseke i povređena tkiva nastala prilikom odstanjivanja obolelih delova voćaka.

Odmah nakon obavljene zimske ili prolećne rezidbe potrebno je izneti zaraženi materijal iz zasada i spaliti ga.

Izbor hemijskih mera suzbijanja bakterije *Erwinia amylovora* nije velik. Uobičajena hemijska mera je tzv. „plavo prskanje“, koje se izvodi bakarnim preparatima i to u jesen dva puta kada opadne 50 - 70% listova i nakon potpunog opadanja lista i u proleće od faze pucanja pupoljaka pa do cvetanja.

dipl.inž. Damir Varga

Ulazi mušterija u gvoždarsku radnju:

- Imate li magnetne brave?
- Nemamo.
- Imate li patent brave?
- Nemamo.
- Imate li bar obične brave?
- Nemamo.
- Pa dobro, čoveče, zašto ste uopšte otvorili radnju?
- Ne možemo da je zatvorimo, jer nemamo brave.

Gledao mali Perica krišom svoju stariju sestru kako se tušira. Vidi on kako se sestra mazi po telu i stenje:

- Hoću muškarca, hoću muškarca!
- Drugog dana opet Perica gleda sestru kako se tušira i opet ona:
- Hoću muškarca, hoću muškarca!
- Trećeg dana sa njom pod tušem neki momak.
- Četvrtog dana se Perica tušira, mazi se po telu i stenje:
- Hoću bicikl, hoću bicikl...

Ušao čovek u restoran, dođe konobar i pita ga što želi.

- Gost: Ja bi ono što jede onaj gospodin u čošku.
- Koji trenutak kasnije vraća se konobar sa modricom na oku i kaže: Žao mi je, neće da da...

Sveštenik u seoskoj crkvi drži propoved:

- Što se to događa s vama, ljudi moji?! Idem neki dan putem na kraju sela, kad u grmlju spazim nju i njega, malo dalje opazim nju i nju, a još malo dalje njega i njega! Pa što je to, ljudi!?
- Perica šapne svom susedu:
- Da je išao malo dalje, opazio bi – mene i mene...

Kosmonauta zove bazu i dramatično kaže:

- Približava mi se nepoznata letelica. Šta da radim?
- Javlajte svaki minut ima li kakvih promena.
- Letelica se približila na sto metara!
- Samo bez panike. Ima li nekih oznaka?
- Nema nikakvih. Aparati je ne registruju.
- Samo mirno. Ni oдавde nismo ništa registrovali.
- Približila se na nekoliko metara. Kroz otvor je izbačena kamera. Snimaju me. Šta da radim?
- Nasmešite se.

Na kursu za padobrance instruktor objašnjava polaznicima što valja činiti pri skoku s padobranom. Nakon predavanja jedan od kandidata upita:

- Šta da radimo ako nam se padobran ne otvori?
- Ne treba paničiti. Još se nikada nije dogodilo da se padobranac ne spusti na zemlju.

Dečak priča ocu šta je toga dana naučio u školi. Zatim pita:

- Tata, da li ti znaš da ima životinja koje svake godine menjaju krzno?
- Tiše, bre, još će mama da čuje...

Jedan gost je u jelu koje mu je konobar upravo donio primetio skakavca.

- Hoćete li mi, molim vas, zameniti jelo? - uljudno zamoli gost pokazujući prstom na skakavca.
- Pokušaću! - odgovori još uljudnije konobar – Samo se plašim da nećemo naći veći, u ovo godišnje doba skakavci su prava retkost.

HOROSKOP ZA DECEMBAR JARAC

„Jarac predstavlja vrhunac ovozemaljskog puta Duha. U njemu sazreva Duh, nalazi sebe i biće upotpunjeno stvaranje On je taj, odakle polazi sve što postoji, i on je taj, kuda stiže sve što postoji. Jarac je trenutna tišina nailaska sumraka, čežnja i oproštaj od umornog dana.“ /Peter Rakoš/ Došlo je vreme za praznične pripreme. Planirajmo, kuvajmo, pecimo i radujmo se. A sad da vidimo zvezde koje nam hrane određuju.

OVAN: Preporučuje se racionalna ishrana. Iznenadi sebe sočnom, začinjenom hranom, pomalo masnim jagnječim mesom, ribom i pečenim krompirom, povrćem. Vrhunac može biti i neko slatko pecivo. Ovsene pahuljice, riba, mirođija i luk naročito će ti dobro doći. A šta popiti? Osobe rođene u znaku Ovna lako gube meru ako se radi o piću. Popij malo crnog vina ili čašu-dve šampanjca.

BIK: Sklon/a si prežderavanju. Voliš tradicionalnu kuhinju s bogatstvom ukusa. Čorbu s puno mesa, pečenu govedinu egzotičnog ukusa. Jedi puno voća: pomorandža, limun, jabuka, šljiva i kruška su najbolji izbor. Uz meso izaberu neku laganu salatu, šargarepu i kupus. Mirnog i tihog Bika razdražuju jaka pića. Radije pij dobra, plemenita vina.

BLIZANCI: Ti si najznatiželjniji/a od svih. U jelu te ne interesuje količina već raznovrsnost. Trpeza neka bude mala, ali puna egzotične hrane. Jedi hranu s puni proteina: živinu, jaje, sir, orahe. Tvoj nervni sistem štite suve šljive i kajsija, masline i kikiriki. I kelj. U društvu pij laka suva vina ili muškat.

RAK: Zbog svoje osetljivosti lako se uzbuđiš, a onda samo jedeš i jedeš... Iznenadi sebe s račićima, školjkama, ribom. Jedi gljive, salate, razne sosove, sladoled s šlagom ili voće. Možeš jesti puno lubenica, pošto time čistiš svoj organizam. Nemoj piti jeftina vina. Vermut ti više odgovara, ali samo umereno.

LAV: Voliš život, karakteriše te izražena životna snaga. Voliš luksuz. Za praznike spremi kavijar, losos ili neku divljač sa vinskim umakom. Nemoj zaboraviti na klasičnu muziku. Obavezno jedi i živinsko meso i što više svežeg i sušenog voća. Od povrća tikvice i patlidžan je prava hrana za tebe. Nemoj preterati s pićem pošto ti lako udara u glavu.

DEVICA: Željan/željna si spoljne i duševne čistoće. Najbolje je za tebe ako biraš vegetarijansku ishranu. Zaboravi na masno svinjsko meso. Ponekad možeš jesti živinsko meso ili junetinu. Kao glavno jelo može biti juneće meso s pirinčem, a za desert neko voće. Povrće možeš jesti u neograničenim količinama. Alkohol može naškoditi tvojoj jetri i želucu. Ponekad smeš popiti malo lakog suvog vina.

VAGA: Ne postoji još jedan znak, za koji je toliko važna lepota i harmonija. Više ti je stalo do raspoloženja nego do hrane. Za izbegavanje bolesti krvnih sudova jedi više belog luka i borovnice, a za doručak neku klicu. Meso treba izbegavati. Nemoj jesti previše začinjena jela, radije biraj fine sosove i salate. Ako si u društvu, sklon/a si popiti više od poželjnog. Zbog toga jedi zalogajčice, oni manje upijaju alkohol.

ŠKORPIJA: Tvoja ličnost ima veliki uticaj na druge. Jedi više dobro začinjene sosove. Ne možeš odoleti supi od šparge, račićima i školjkama ili ribi sa senfom. Jedi puno peršuna i kupusa. Možeš jesti i mlečne proizvode, ali samo s merom. Za desert pojed malo tvrdog sira. Kad popiješ previše, lako gubiš svoju samokontrolu. Tebi se preporučuju penušava vina, šampanjac ili muškat.

STRELAC: Osoba si koja je voljna slobode i nezavisnosti, filofske prirode, koja uvek traži nova i nova iskustva. Pravi gurman. Voliš sve kuhinje. Pripremi sebi svinjsko meso sa slatkim-kiselim sosom, a za desert fina peciva, urmu, mango, smokvu. Tebi je važno da piješ puno mineralne vode. Grašak, pasulj, soju i mirođiju možeš jesti u neograničenim količinama. Pij lagana vina ali s merom.

JARAC: Ti si osoba koja zna svoje ciljeve, radna si i istrajna. Vreme je iskustva te mogu učiniti istinskim mudracem. Stalo ti je do detalja: lep ubrus, srebrni escajg i način serviranja veoma ti je važno. Možeš jesti sve što poželiš. Jagnjeće meso s puno povrća, a kao desert pita sa višnjama – podići će tvoje raspoloženje. Pre obroka možeš popiti i čašu vina. To je za tebe kao lek.

VODOLIJA: Svaki Vodolija je idealista i humana, snalažljiva i uvek originalna osoba. Sklona si eksperimentisanju. Pripremi sebi fine zalogajčice za poboljšanje apetita i ribu. Jedi puno mlečnih proizvoda, pij, kefir, jedi puno povrća i salate. Zdravlje će ti biti zahvalno ako ti je omiljeno voće: nar. Peciva i slatkiše eliminiši iz svoje ishrane. Tvom nervnom sistemu može naškoditi alkohol. Za razbijanje stresa ipak se preporučuju čašica-dve šampanjca ili muškata.

RIBE: Ti si saosećajna osoba s bogatom fantazijom. Često predosećaš događaje. Lako pokvariš stomak. Tebi se preporučuju ribe, naročito one egzotične. Pripremi sebi neko iznenađenje s ribom sa Dalekog istoka. Nemoj jesti konzervisanu, preterano začinjenu ili masnu hranu. Pij čista pića i nikako nemoj mešati belo vino sa crvenim. Dan posle terevenke zna te dobro namučiti.

PRIJATNO!

Marija Braun