

Paprena zimnica

29/08/2010 11:30 by Administrator

Iako je ljeto na izmaku i pravo vrijeme za pripremu zimnice, prodavci na gradskoj pijaci još uvijek nisu zadovoljni pazarima, po svemu sudeći jer je domaćicama postalo lakše da salatu za zimu skinu sa rafova u marketima. Trgovci kažu da je sada sezonsko povrće najjeftinije, ali da se građani rijetko odlučuju za nabavku potrepština za pripremu salate za predstojeću zimu. Prema njihovom mišljenju uticaja na to ima, kako ekonomska kriza, tako i navika Banjoluanke da kupuju gotovu salatu u teglama u velikim trgovnim centrima i prodavnicama. Za dvadesetak dana očekuje se poskupljenje povrća za oko pedeset odsto, te prodavci smatraju da tek tada prodaja neće biti zadovoljavajuća pa će, prema njihovom mišljenju, veliki broj domaćinstava ove godine ostati bez zimnice. Gordana Stupar, trgovkinja na Novoj pijaci u Lazarevu ističe da se građani veoma rijetko odlučuju za kupovinu povrća za zimnicu.

Većini ljudi cijene su prevelike, iako su iste kao i prošle godine. Iz toga razloga, ili u nekim slučajevima zbog nemara i ljenosti, veliki broj domaćica odlučuje da uzima gotovu salatu u prodavnicama - kazala je Stupareva. Prema njenim riječima cijene povrća u ovom periodu su i najniže, ali i pored toga prodaja nije na zavidnom nivou. - U pravom jeku sezone, cijene će biti dosta veće zbog čega mislim da tek tada nećemo imati posla, a da će domaćice u tom slučaju definitivno dići ruke od zimnice - rekla je Stupareva. Naglasila je kako iznos novca koji treba izdvojiti za nabavku povrća za zimnicu zavisi isključivo od toga šta se pravi i u kojim količinama. - Za četveročlanu porodicu potrebno je otprilike oko 500 maraka u šta je osim povrća uračunat i novac koji se potroši za tegle i druge neophodne sastojke za pripremu salate - pojasnila je Stupareva. Gajba parađajza od deset kilograma na novoj pijaci košta od pet do osam marka, mrkva krastavaca od deset kilograma košta sedam maraka, dok vrća paprika od oko tri kilograma košta marku i po. Za vrću patlidžanu od tri kilograma Banjoluanke treba da izdvoje dvije marke, dok kilogram mrkve košta jednu marku, a kilogram luka 30 pfeniga. Prodaja povrća na gradskoj pijaci takođe je slaba. Trgovci pričaju da ljudi nemaju para za zimnicu i da kupe tek po neku kilu povrća, što nikako nije dovoljno za spremanje većih količina salate. Paprike se na pijaci mogu naći po cijeni od marku do dvije marke, kupus košta marku koliko košta i kilogram mrkve, krastavac se prodaje po cijeni od marku do marku i po, parađajz od 80 pfeniga do marku, a kupus za kilogram kupusa potrebno je izdvojiti jednu marku. Za one koji se odluke za drugu varijantu i gotove proizvode, krastavce u pakovanju od kilogram platiće 2.97 KM. Ista količina miješane salate košta 2.35 KM, crvena paprika file košta 2,37 KM, pečena paprika 3,93 KM, čuta paprika košta 2,84 KM, ajvar od 3,73 KM do 3,83 KM, dok kilogram gotove cvekle košta 2,45 KM. Priprema paprika, krastavaca i ajvara Za pripremu paprika i krastavaca potrebno je obariti vodu sa uljem i sirćetom. Voće koje je predhodno oprano treba poredati u tegle i nakon što se voda ohladi prelići ga. Ajvar se sprema tako što se crvene paprike obare i samelju. To isto je potrebno uraditi i sa patlidžanom, nakon čega se te dvije vrste povrća sjedine i na ulju, u koje je predhodno dodana odgovarajuća količina soli i sirćeta, proprže. Tegle od 45 pfeniga do 1,25 KM Tegle za zimnicu od 0,370 mililitara bez poklopca koštaju 45 pfeniga, dok tegle od jedan kilogram, takođe bez poklopca koštaju 50 pfeniga. Za teglu od 2,5 kilograma, koja nema poklopac treba da izdvoje 1,25 maraka. Poklopci za velike i srednje galone koštaju 20 pfeniga, dok je za velike njihova cijena veća za devet pfeniga.

Izvor vijesti: Fokus