



REPUBLIKA CRNA GORA
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE,
ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE



BILTEN

49 – 2007 Voće i povrće

AGRARNI MARKETIŠKI INFORMACIONI SISTEM
CRNE GORE



5. decembar 2007. Vol. 2, Broj 49

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Crne Gore www.minpolj.vlada.cg.yu
www.amiscg.org

Voće i povrće	2-3
Pregled cijena voća i povrća	4-11
Heljda (II dio)	12-13

VOĆE

Ponuda voća na zelenim pijacama je gotovo ista kao prethodne sedmice.

U Baru, najviše je bilo jabuka, mandarina, pomorandži. Kvalitet proizvoda bio je osrednji.

U Beranama prvi put ove jeseni u ponudi je bila domaća pomorandža. Trend rasta imale su cijene kivija, nara, kestena i dunje, dok je pad cijena zabilježen kod ananasa, suve smokve, suvog grožđa, oraha u ljusci i japanske jabuke.

U Bijelom Polju, najbolja je bila ponuda i prodaja jabuka i mandarina. Cijene ostalih proizvoda su na prošlonedjeljnom nivou.

Na hercegnovskoj pijaci barske narandže su koštale 1,5 i 1€/kg. Ponuda ostalog voća je dobra, crnih maslina je bilo na jednoj tezgi, veoma malo i jako slabog kvaliteta pa je i cijena 2€/kg.

Na nikšićkoj pijaci poskupili su dunja, grožđe rozaklija, jabuka greni smit,

japanska jabuka, nar, kesten i kivi, dok su jabuke crveni i zlatni delišes pojeftinile. U ponudi su bile domaće pomorandže i limun po cijeni od 1€, odnosno 1,5€/kg. Mogao se kupiti i divlji nar po cijeni od 1€/kg.

Na podgoričkoj zelenoj pijaci trend rasta cijena je zabilježen kod grožđa crnog i bijelog, kestena 2€, mušmula 1,5€, dunja i jabuke crveni delišes, a pad samo kod očišćenog oraha.



Ovu sedmicu karakteriše osrednja ponuda i potražnja voća na Velikoj pijaci u Podgorici. Blagi trend rasta zabilježen je kod cijena grjpfruta, grožđa, mandarina, limuna i pojedinih sorti jabuka.



Uobičajeno je dobra potražnja za mandarinama čija je cijena blago porasla na 0,5€/kg, domaćim pomorandžama, koštale su od 0,5-0,6€ i jabukama čija je cijena bila u intervalu od 0,45€ - 0,58€ dok su iz Italije 1,1€.

POVRĆE



Ponuda povrća ove sedmice na svim pijacama osim bjelopoljske bila je dobra i raznovrsna. Najviše su traženi sezonsko povrće, kupus, lisnato i krompir.

U ponudi je prvi put ove jeseni bilo rotkvice, rotkve i kelja pupčara. U Beranama trend rasta cijena bio je izražen kod crnog luka, zelene salate, spanaća, kupusa, paprike šilje, paradajza, karfiola, krastavca, patlidžana, tikvica i blitve. Trend pada cijena izražen kod praziluka i mladog crnog luka.

U Herceg Novom trend pada jedino kod brokole i karfiola. Osim puterke i kristalke ima endivije po 2€/kg.

U odnosu na prethodnu nedjelju na zelenoj pijaci u Nikšiću značajnije su poskupili blitva, cvekla, karfiol, paradajz, spanać i zelena salata, dok je najveći rast cijena zabilježen kod paprike babure.



Neznatno je pojeftinio krompir a ostalo povrće zadržalo je cijene iz prethodne nedjelje.

Na podgoričkoj zelenoj pijaci ponuda povrća je bila dobra, najviše je bilo raštana, brokole koja je pojeftinila i blitve dobrog kvaliteta.

Na Velikoj pijaci (Tuški put) u Podgorici je uobičajena ponuda povrća i ove sedmice. U ponudi i potražnji dominiraju kupus, blitva, šargarepa, krompir.



Kod većeg broja cijena je zabilježen trend pada: tikvica i karfiola 1€, brokole 1,2€. Zbog male ponude a velike tražnje, cijena spanaća je porasla na 1,8€/kg a kvalitet je bio odličan. Ponuda domaćih paprika i paradajza je mala.

Prikaz cijena u Crnoj Gori (€/kg)
za grupu proizvoda - voće – zelene pijace i podgorička velika pijaca

(u periodu od 29. novembra do 5. decembra 2007.)

	Voće Sorta jm	Bar Zelena Pijaca	Berane Zelena Pijaca	Bijelo Polje Zelena Pijaca	Cetinje Zelena Pijaca	Herceg Novi Zel. Pijaca	Nikšić Zelena pijaca	Podgorica Zelena Pijaca	Podgorica Velika pijaca	Crna Gora
1	Ananas kg	2.50 (2.50-2.50)	2.00 (2.00-2.00)	1.80 (1.80-1.80)	~	~	2.00 (2.00-2.00)	~	1.20 (1.20-1.30)	1.90 (1.90-1.92)
2	Badem kg	13.00 (13.00-13.00)	~	~	~	15.00 (12.00-15.00)	~	12.00 (10.00-12.00)	8.00 (8.00-8.00)	12.00 (10.75-12.00)
3	Banana kg	1.00 (1.00-1.00)	1.00 (1.00-1.20)	1.00 (0.80-1.00)	~	1.00 (0.70-1.00)	0.80 (0.80-1.00)	1.00 (1.00-1.00)	0.65 (0.65-0.75)	0.92 (0.85-0.99)
4	Dunja kg	0.80 (0.80-0.80)	0.80 (0.50-0.80)	0.60 (0.50-0.80)	~	1.50 (1.50-1.50)	1.00 (0.70-1.00)	0.80 (0.70-0.80)	~	0.92 (0.78-0.95)
5	Gejprut kg	1.50 (1.50-2.00)	1.50 (1.50-1.50)	1.40 (1.30-1.40)	~	1.70 (1.70-1.70)	2.00 (2.00-2.00)	1.50 (1.50-1.50)	0.95 (0.95-0.95)	1.51 (1.49-1.58)
6	Grožđe bijelo Afuz Ali kg	2.00 (1.50-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	~	~	~	~	~	2.00 (1.83-2.00)
7	Grožđe bijelo Italija kg	~	~	~	~	~	2.50 (2.50-2.50)	~	~	2.50 (2.50-2.50)
8	Grožđe bijelo kg	1.50 (1.50-1.50)	1.30 (1.30-1.30)	1.20 (1.20-1.50)	~	2.50 (2.50-2.50)	~	1.75 (1.30-1.75)	1.60 (1.60-1.60)	1.64 (1.57-1.69)
9	Grožđe crno kg	2.00 (2.00-2.00)	1.65 (1.65-1.65)	1.20 (1.00-1.20)	~	2.00 (2.00-2.00)	2.50 (2.50-2.50)	2.50 (2.00-2.50)	1.60 (1.60-1.60)	1.92 (1.82-1.92)
10	Grožđe roze kg	~	~	1.20 (1.20-1.20)	~	~	2.00 (2.00-2.00)	~	~	1.60 (1.60-1.60)
11	Suvo grožđe kg	3.00 (3.00-3.00)	2.50 (2.50-3.00)	3.00 (2.50-3.00)	~	3.00 (2.70-4.00)	~	3.00 (2.50-3.00)	1.80 (1.80-1.80)	2.72 (2.50-2.97)
12	Jabuka Ajdared kg	1.00 (1.00-1.00)	0.80 (0.80-1.00)	0.70 (0.70-0.80)	~	1.00 (0.70-1.20)	0.70 (0.70-0.80)	0.70 (0.70-0.70)	0.45 (0.45-0.50)	0.76 (0.72-0.86)
13	Jabuka Delišes crveni kg	1.00 (1.00-1.20)	1.00 (0.80-1.00)	0.70 (0.70-0.80)	~	~	1.00 (0.80-1.00)	1.00 (0.80-1.00)	~	0.94 (0.82-1.00)
14	Jabuka Delišes zlatni kg	1.00 (1.00-1.30)	0.80 (0.80-1.00)	0.80 (0.80-1.00)	~	1.20 (0.90-1.50)	1.00 (0.80-1.00)	0.80 (0.70-0.80)	0.50 (0.50-0.60)	0.87 (0.79-1.03)
15	Jabuka Gloster kg	~	~	~	~	~	~	~	0.50 (0.50-0.58)	0.50 (0.50-0.58)
16	Jabuka Greni Smit kg	1.00 (1.00-1.00)	1.00 (0.80-1.00)	1.00 (1.00-1.00)	~	1.20 (0.90-1.20)	1.00 (1.00-1.20)	0.80 (0.70-0.80)	0.80 (0.80-0.80)	0.97 (0.89-1.00)
17	Jabuka Jonagold kg	~	~	~	~	~	0.80 (0.80-1.00)	~	0.50 (0.50-0.50)	0.65 (0.65-0.75)
18	Jabuka Jonatan kg	~	~	0.60 (0.60-0.80)	~	~	~	~	~	0.60 (0.60-0.80)
19	Jabuka kg	0.80 (0.60-1.00)	0.80 (0.70-0.80)	0.60 (0.50-0.80)	~	~	0.70 (0.70-0.70)	~	0.50 (0.50-0.60)	0.68 (0.60-0.78)
20	Japanska jabuka kg	0.60 (0.60-0.60)	1.00 (1.00-1.00)	0.80 (0.80-1.00)	~	1.50 (1.50-1.50)	1.20 (1.00-1.50)	1.00 (1.00-1.20)	~	1.02 (0.98-1.13)
21	Kesten kg	2.50 (2.00-2.50)	2.00 (1.70-2.00)	1.50 (1.40-1.50)	~	2.50 (2.50-3.00)	2.00 (1.50-2.00)	2.00 (2.00-2.50)	1.80 (1.80-1.80)	2.04 (1.84-2.19)
22	Kivi kg	0.80 (0.60-0.80)	1.30 (1.20-1.30)	0.70 (0.70-0.80)	~	1.00 (1.00-1.50)	1.30 (1.30-1.50)	1.00 (1.00-1.00)	0.50 (0.50-0.70)	0.94 (0.90-1.09)
23	Klementina kg	~	~	~	~	1.50 (1.50-1.50)	~	~	~	1.50 (1.50-1.50)

	Voće Sorta jm	Bar Zelena Pijaca	Berane Zelena Pijaca	Bijelo Polje Zelena Pijaca	Cetinje Zelena Pijaca	Herceg Novi Zel. Pijaca	Nikšić Zelena pijaca	Podgorica Zelena Pijaca	Podgorica Velika pijaca	Crna Gora
24	Kruška Viljamovka kg	~	~	~	~	~	2.00 (2.00-2.00)	~	~	2.00 (2.00-2.00)
25	Kruška Kaluderka kg	~	~	1.00 (1.00-1.20)	~	~	1.50 (1.50-1.50)	~	~	1.25 (1.25-1.35)
26	Kruška kg	1.20 (1.20-1.20)	1.50 (1.50-1.50)	1.00 (0.80-1.50)	~	2.20 (1.80-2.20)	2.00 (2.00-2.00)	1.50 (1.50-1.50)	1.30 (1.30-1.30)	1.53 (1.44-1.60)
27	Limun kg	1.75 (1.75-1.75)	1.50 (1.20-1.50)	1.00 (1.00-1.00)	~	1.55 (1.40-1.65)	1.50 (1.50-1.65)	1.50 (1.50-1.50)	1.10 (1.10-1.20)	1.41 (1.35-1.46)
28	Lješnik očišćen kg	11.00 (11.00- 11.00)	~	~	~	~	~	10.00 (10.00- 10.00)	7.40 (7.40-7.40)	9.47 (9.47-9.47)
29	Lješnik u ljusci kg	4.00 (4.00-4.00)	~	~	~	~	~	~	~	4.00 (4.00-4.00)
30	Mandarina kg	0.50 (0.50-0.50)	0.50 (0.50-0.70)	0.60 (0.50-0.70)	~	1.00 (0.70-1.00)	0.80 (0.70-0.80)	0.60 (0.50-0.70)	0.50 (0.40-0.50)	0.64 (0.54-0.70)
31	Maslina Crna kg	4.00 (4.00-4.00)	~	~	~	~	5.00 (5.00-5.00)	4.50 (4.50-4.50)	~	4.50 (4.50-4.50)
32	Maslina Zelena kg	4.00 (4.00-4.00)	~	~	~	5.00 (5.00-5.00)	~	4.00 (4.00-4.00)	~	4.33 (4.33-4.33)
33	Mušmula kg	~	~	~	~	~	~	1.50 (1.50-1.50)	0.60 (0.60-0.60)	1.05 (1.05-1.05)
34	Nar kg	0.60 (0.60-0.70)	1.50 (1.20-1.50)	0.70 (0.70-0.80)	~	~	2.00 (2.00-2.00)	1.50 (1.00-1.50)	1.20 (1.20-1.20)	1.25 (1.12-1.28)
35	Orah očišćen kg	8.00 (7.00-8.00)	7.00 (6.00-7.00)	6.00 (5.00-6.00)	~	8.00 (8.00- 10.00)	8.00 (7.00-8.00)	6.00 (6.00-6.50)	5.50 (5.50-6.00)	6.93 (6.36-7.36)
36	Orah u ljusci kg	3.00 (3.00-3.00)	2.00 (2.00-2.50)	2.00 (1.50-1.00)	~	~	3.00 (3.00-3.50)	2.00 (2.00-2.50)	~	2.40 (2.30-2.50)
37	Pomorandža kg	1.25 (1.15-1.25)	1.15 (1.15-1.15)	1.00 (0.80-1.00)	~	1.75 (1.45-1.75)	1.10 (1.10-1.25)	1.25 (1.15-1.25)	0.76 (0.76-0.76)	1.18 (1.08-1.20)
38	Suva Šljiva kg	3.00 (3.00-3.00)	2.50 (2.50-3.00)	3.00 (2.80-3.00)	~	3.00 (3.00-3.00)	2.50 (2.50-3.00)	2.50 (2.00-2.50)	1.50 (1.50-1.50)	2.57 (2.47-2.71)
39	Suva Smokva kg	2.50 (2.00-2.50)	2.50 (2.50-2.50)	3.00 (2.50-3.00)	~	5.00 (5.00-6.00)	4.25 (4.00-4.50)	3.00 (3.00-4.00)	2.50 (2.50-2.50)	3.25 (3.07-3.57)

Prikaz cijena u Crnoj Gori (€/kg)
za grupu proizvoda – povrće – zelene pijace i podgorička velika
pijaca

(u periodu od 29. novembra do 5. decembra 2007.)

	Povrce Sorta jm	Bar Zelena Pijaca	Berane Zelena Pijaca	Bijelo Polje Zelena Pijaca	Cetinje Zelena Pijaca	Herceg Novi Zel. Pijaca	Nikšić Zelena pijaca	Podgorica Zelena Pijaca	Podgorica Velika pijaca	Crna Gora
1	Blitva kg	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (1.80-2.00)	0.80 (0.80-1.00)	~	2.00 (1.80-2.00)	2.00 (2.00-2.50)	2.00 (1.70-2.00)	0.95 (0.95-1.00)	1.68 (1.58-1.79)
2	Boranija Šarena kg	1.50 (1.50-1.50)	~	~	~	~	~	~	~	1.50 (1.50-1.50)
3	Boranija Zelena kg	2.00 (1.50-2.50)	~	~	~	~	~	~	~	2.00 (1.50-2.50)
4	Boranija Žuta kg	~	~	1.20 (1.00-1.50)	~	~	~	~	~	1.20 (1.00-1.50)
5	Brokola kg	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	~	2.00 (2.00-3.00)	2.50 (2.00-3.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.25 (1.25-1.40)	1.96 (1.89-2.20)
6	Celer Korijenaš kg	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (1.50-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	~	3.00 (2.00-3.00)	2.50 (2.50-3.00)	2.00 (2.00-2.50)	1.20 (0.80-1.20)	2.10 (1.83-2.24)
7	Celer Lišćar veza	0.30 (0.30-0.30)	~	0.30 (0.30-0.40)	~	0.50 (0.50-0.50)	0.30 (0.20-0.30)	0.30 (0.30-0.30)	~	0.34 (0.32-0.36)
8	Cvekla kg	1.00 (1.00-1.50)	1.00 (0.80-1.00)	0.70 (0.60-0.70)	~	1.50 (1.20-1.50)	0.80 (0.80-1.00)	1.00 (0.80-1.00)	0.50 (0.50-0.55)	0.93 (0.81-1.04)
9	Karfiol kg	1.50 (1.50-1.50)	2.00 (1.50-2.00)	0.80 (0.60-0.80)	~	1.50 (1.50-1.50)	2.00 (1.50-2.00)	1.20 (1.00-1.20)	1.00 (1.00-1.20)	1.43 (1.23-1.46)
10	Kelj pupčar kg	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	~	~	2.00 (2.00-2.50)	1.50 (1.50-1.50)	2.00 (2.00-2.00)	~	1.90 (1.90-2.00)
11	Kelj kg	1.00 (1.00-1.50)	1.50 (1.50-1.50)	~	~	1.50 (1.00-1.50)	1.00 (1.00-1.50)	1.00 (1.00-1.00)	0.80 (0.80-0.80)	1.13 (1.05-1.30)
12	Krastavac Salatar kg	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.30 (1.20-1.30)	~	~	~	1.80 (1.80-2.00)	1.00 (1.00-1.00)	1.62 (1.60-1.66)
13	Krompir Bijeli kg	0.80 (0.80-0.80)	0.50 (0.40-0.50)	0.40 (0.40-0.50)	~	0.70 (0.50-1.20)	0.70 (0.60-0.70)	1.00 (0.80-1.00)	0.30 (0.28-0.35)	0.63 (0.54-0.72)
14	Krompir Crveni kg	0.80 (0.80-0.80)	0.50 (0.40-0.50)	0.40 (0.40-0.50)	~	0.70 (0.60-1.00)	0.70 (0.60-0.70)	1.00 (0.90-1.00)	0.30 (0.30-0.35)	0.63 (0.57-0.69)
15	Kupus kg	0.70 (0.70-0.80)	0.50 (0.50-0.70)	0.40 (0.40-0.50)	~	1.00 (0.50-1.00)	0.50 (0.40-0.50)	0.50 (0.50-0.50)	0.35 (0.35-0.50)	0.56 (0.48-0.64)
16	Luk Bijeli kg	4.75 (4.50-5.00)	2.00 (2.00-2.00)	2.50 (2.50-2.50)	~	3.00 (3.00-5.00)	3.25 (3.00-3.50)	3.00 (3.00-5.00)	2.00 (2.00-2.00)	2.93 (2.86-3.57)
17	Luk Crni kg	1.00 (1.00-1.00)	0.80 (0.70-0.80)	0.70 (0.70-0.80)	~	1.35 (1.25-1.35)	1.00 (0.80-1.00)	1.25 (1.15-1.25)	0.54 (0.54-0.59)	0.95 (0.88-0.97)
18	Luk Mladi crni kg	1.50 (1.50-1.50)	2.00 (2.00-2.50)	1.30 (1.20-1.30)	~	2.50 (2.50-2.50)	3.00 (3.00-3.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.20 (1.20-1.20)	1.93 (1.91-2.00)
19	Paprika Babura kg	1.00 (1.00-1.20)	1.50 (1.50-1.50)	1.30 (1.20-1.30)	~	3.00 (3.00-3.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.50 (1.20-2.00)	1.90 (1.90-1.90)	1.74 (1.69-1.84)
20	Paprika Šilja kg	1.00 (1.00-1.00)	3.00 (2.50-3.00)	1.20 (1.00-1.20)	~	~	~	2.00 (1.50-2.00)	1.90 (1.90-1.90)	1.82 (1.58-1.82)
21	Paprika Crvena ajvarka kg	~	~	~	~	~	~	~	4.00 (4.00-4.00)	4.00 (4.00-4.00)
22	Paprika Ljuta komad	0.10 (0.10-0.10)	~	0.10 (0.10-0.10)	~	0.15 (0.15-0.20)	0.20 (0.20-0.25)	~	0.20 (0.20-0.20)	0.15 (0.15-0.17)
23	Paradajz kg	1.75 (1.75-1.75)	2.00 (2.00-2.00)	1.20 (1.00-1.20)	~	2.00 (2.00-2.00)	2.50 (2.00-2.50)	1.50 (1.20-2.00)	1.38 (1.25-1.43)	1.76 (1.60-1.84)
24	Paradajz Chery kg	~	~	~	~	~	~	~	2.50 (2.50-2.50)	2.50 (2.50-2.50)
25	Paradajz Zeleni kg	0.40 (0.40-0.40)	~	0.60 (0.60-0.70)	~	~	~	~	0.40 (0.40-0.40)	0.47 (0.47-0.50)

	Povrce Sorta jm	Bar Zelena Pijaca	Berane Zelena Pijaca	Bijelo Polje Zelena Pijaca	Cetinje Zelena Pijaca	Herceg Novi Zel. Pijaca	Nikšić Zelena pijaca	Podgorica Zelena Pijaca	Podgorica Velika pijaca	Crna Gora
26	Pasulj Tetovac kg	3.00 (3.00-3.50)	2.00 (2.00-2.50)	2.00 (2.00-2.00)	~	2.50 (2.00-2.50)	2.00 (2.00-2.50)	2.50 (2.50-3.00)	1.50 (1.50-2.60)	2.21 (2.14-2.66)
27	Pasulj Gradištanac kg	~	~	1.50 (1.50-1.50)	~	~	1.50 (1.50-2.00)	1.80 (1.50-2.00)	1.30 (1.30-1.30)	1.53 (1.45-1.70)
28	Pasulj Šareni kg	2.00 (2.00-2.00)	1.50 (1.50-1.80)	1.50 (1.50-1.50)	~	2.00 (1.60-2.00)	1.50 (1.50-2.00)	2.00 (1.60-2.00)	1.45 (1.45-1.45)	1.71 (1.59-1.82)
29	Pasulj Žuti kg	~	~	1.50 (1.50-1.50)	~	~	~	~	~	1.50 (1.50-1.50)
30	Patlidžan kg	0.60 (0.60-1.00)	2.50 (2.50-2.50)	~	~	1.50 (1.50-1.50)	~	1.00 (1.00-1.00)	0.70 (0.70-0.70)	1.26 (1.26-1.34)
31	Peršun Korijenaš kg	2.00 (2.00-2.00)	~	~	~	~	2.50 (2.50-3.00)	2.00 (2.00-2.50)	1.50 (1.50-1.50)	2.00 (2.00-2.25)
32	Peršun Lišćar veza	0.30 (0.30-0.30)	0.50 (0.30-0.50)	0.35 (0.30-0.35)	~	0.30 (0.30-0.30)	0.30 (0.20-0.30)	0.30 (0.30-0.30)	0.14 (0.14-0.14)	0.31 (0.26-0.31)
33	Praziluk kg	1.20 (1.20-1.50)	1.00 (1.00-1.20)	1.00 (1.00-1.00)	~	2.00 (1.50-2.00)	1.50 (1.20-1.50)	1.20 (1.00-1.20)	0.70 (0.70-0.70)	1.23 (1.09-1.30)
34	Paškanat kg	3.00 (3.00-3.00)	~	~	~	2.00 (2.00-3.00)	~	2.00 (2.00-2.50)	1.40 (1.40-1.40)	2.10 (2.10-2.48)
35	Raštan kg	1.00 (1.00-1.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.00 (1.00-1.00)	~	1.50 (1.50-1.50)	1.20 (1.20-1.50)	1.00 (0.80-1.20)	0.50 (0.50-0.60)	1.17 (1.14-1.26)
36	Ren kg	~	~	~	~	15.00 (15.00-15.00)	~	~	~	15.00 (15.00-15.00)
37	Rotkvica veza	0.50 (0.50-0.50)	0.50 (0.50-0.50)	~	~	~	0.50 (0.50-0.50)	0.30 (0.30-0.30)	0.25 (0.25-0.25)	0.41 (0.41-0.41)
38	Rotkva kg	2.00 (1.50-2.00)	1.50 (1.50-1.50)	~	~	1.50 (1.50-1.50)	2.00 (2.00-2.00)	1.50 (1.50-1.50)	0.50 (0.50-0.50)	1.50 (1.42-1.50)
39	Šampinjoni kg	3.00 (3.00-3.00)	5.00 (5.00-5.00)	1.00 (1.00-1.00)	~	4.00 (4.00-4.00)	5.00 (5.00-5.00)	~	2.80 (2.80-2.80)	3.47 (3.47-3.47)
40	Šargarepa kg	1.30 (1.30-1.30)	1.00 (1.00-1.20)	0.80 (0.70-1.00)	~	1.50 (1.00-1.50)	1.50 (1.20-1.50)	1.20 (1.00-1.20)	0.60 (0.40-0.80)	1.13 (0.94-1.21)
41	Spanać kg	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (1.50-2.00)	1.00 (0.80-1.00)	~	2.00 (2.00-2.50)	2.50 (2.50-3.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.80 (1.80-1.80)	1.90 (1.80-2.04)
42	Tikvice kg	2.00 (2.00-2.00)	2.50 (2.50-2.50)	~	~	2.50 (2.50-3.00)	~	2.00 (2.00-2.00)	1.00 (1.00-1.00)	2.00 (2.00-2.10)
43	Zelena salata Kristalka kg	2.50 (2.50-2.50)	~	~	~	2.50 (2.50-2.50)	~	2.50 (2.00-2.50)	~	2.50 (2.33-2.50)
44	Zelena salata Puterka kg	2.00 (1.50-2.00)	2.50 (2.00-2.50)	~	~	2.50 (2.50-2.50)	2.50 (2.00-2.50)	2.00 (1.50-2.00)	1.50 (1.50-1.60)	2.17 (1.83-2.18)

Napomena: U zagradama su prikazane minimalna i maksimalna cijena

Cijene - zelene pijace u Srbiji za period 26.11-2.12.2007. godine

<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>DOMINANTNE CENE</i>			<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>DOMINANTNE CENE</i>		
	<i>SRBIJA</i>	<i>CENTRALNA SRBIJA</i>	<i>VOJVODINA</i>		<i>SRBIJA</i>	<i>CENTRALNA SRBIJA</i>	<i>VOJVODINA</i>
Banana (Bannana)	70	80	70	Brokola (Green broccoli)	150	150	80
Grejpfrut (Grapefruit)	100	120	100	Celer(Celery)	100	100	100
Grožđe b.ostalo-(Grapes w.ostalo)	100	100	70	Cvekla (Red beet)	40	50	40
Grožđe c.ostalo-(Grapes b.ostalo)	100	120	---	Karfiol (cauliflower)	80	80	---
Jabuka -Ajared(Apples-lared)	40	60	40	Krastavac-salatni (Cucumber for salad)	120	150	120
Jabuka -Delišes ružičasti(Apples-Delishes R.)	60	60	50	Krompir (Potato)	30	30	25
Jabuka -Delišes zlatni(Apples-Delishes G.)	60	60	40	Kupus (Cabbage)	40	40	30
Jabuka -Greni Smith(Apples-Greeny Smith)	60	60	60	Luk-beli (Garlic)	200	200	150
Kivi (Kiwi)	120	120	100	Luk-crni (Onion)	40	40	30
Kruška (Pear)	60	60	120	Paradajz (Tomato)	100	80	100
Limun (Lemon)	120	120	100	Pasulj-beli (Beans white)	150	150	150
Mandarina (Tangerine)	100	100	100	Pasulj-šareni (Beans sprouts)	160	170	160
Nar (Pomegranate)	150	160	150	Peršun korenaš (Parsley-root)	100	150	100
Orah (Nuts)	400	400	400	Praziluk (Leek)	60	60	80
Pomorandža (Orange)	100	90	80	Rotkva (Radish)	50	50	40
				Šargarepa (Carrot)	60	60	60
				Spanać (Spinach)	100	100	100

Cijene su izražene u dinarima. (1Euro = 80 dinara)

Izvor: STIPS

**Prikaz cijene u kn/kg za grupu proizvoda /
Tržnice – Open markets**

Prices for product group

U razdoblju: od 26.11.2007. do 02.12.2007.



Proizvod	Tip	Hrvatska
jabuka idared-apple Idared kg	1.Min 2.Max Prosjek	3,00 10,00 6,14
jabuka jonagold-apple Jonagold kg	1.Min 2.Max Prosjek	3,00 10,00 6,69
jabuka- zlatni delišes -apple Gold delishes kg	1.Min 2.Max Prosjek	4,00 12,00 7,88
jabuka elstar- apple Elstar kg	1.Min 2.Max Prosjek	5,00 15,00 8,61
jabuka Granny Smith - apple Granny Smith kg	1.Min 2.Max Prosjek	4,00 12,99 7,80
jabuke ostalo - apples other kg	1.Min 2.Max Prosjek	2,00 14,00 5,53
kruške-pear kg	1.Min 2.Max Prosjek	10,00 25,00 14,69
grožđe stolno bijelo-table grapes white kg	1.Min 2.Max Prosjek	12,00 25,00 17,44
grožđe stolno crno -table grapes black kg	1.Min 2.Max Prosjek	12,00 25,00 17,78
kiwi-kiwi kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 20,00 12,65
dinja-muskmelon kg	1.Min 2.Max Prosjek	15,00 20,00 19,17
mandarina-tangerine kg	1.Min 2.Max Prosjek	4,00 10,00 6,60
naranča-orange kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 15,00 10,71
limun-lemon kg	1.Min 2.Max Prosjek	7,00 13,00 10,48
grejp-grapefruit kg	1.Min 2.Max Prosjek	10,00 15,00 12,23

Proizvod	Tip	Hrvatska
banana-banana kg	1.Min 2.Max Prosjek	5,00 10,00 7,56
rajčica-tomato kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 20,00 13,59
paprika rog-pepper long shaped kg	1.Min 2.Max Prosjek	10,00 30,00 14,60
paprika babura-pepper round shaped kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 25,00 13,69
paprika ostalo -pepper other kg	1.Min 2.Max Prosjek	7,00 24,00 13,46
patlidžan-eggplant kg	1.Min 2.Max Prosjek	6,00 20,00 13,62
krastavci salatni-cucumber large for salad kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 20,00 13,16
luk (crveni)-onion kg	1.Min 2.Max Prosjek	4,00 10,00 5,88
češnjak-garlic kg	1.Min 2.Max Prosjek	10,00 30,00 17,30
mladi luk-chalotte kg	1.Min 2.Max Prosjek	15,00 30,00 21,67
kupus zeleni-cabbage white kg	1.Min 2.Max Prosjek	2,00 12,00 4,99
kupus crveni - cabbage red kg	1.Min 2.Max Prosjek	4,00 10,00 6,50
kelj-savoy cabbage kg	1.Min 2.Max Prosjek	5,00 15,00 8,20
mrkva-carrot kg	1.Min 2.Max Prosjek	4,00 12,00 8,44
zelena salata kristalka -lettuce kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 18,00 12,98
zelena salata puterica -lettuce kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 18,00 12,94

Proizvod	Tip	Hrvatska
endivija - endive kg	1.Min 2.Max Prosjek	6,00 15,00 11,00
cvjetača-cauliflower kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 15,00 11,00
grah bijeli - bean white kg	1.Min 2.Max Prosjek	12,00 40,00 22,61
grah šareni - bean cream kg	1.Min 2.Max Prosjek	12,00 45,00 21,84
krumpir-potato kg	1.Min 2.Max Prosjek	2,00 6,00 3,87
mladi krumpir-baby potato kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 10,00 9,50
šampinjoni-champignon kg	1.Min 2.Max Prosjek	15,00 28,00 21,56
crveni radić-chicory kg	1.Min 2.Max Prosjek	10,00 16,00 13,75
rotkvica kg	1.Min 2.Max Prosjek	10,00 25,00 18,13
blitva-swiss chard kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 16,00 12,20
špinat-spinach kg	1.Min 2.Max Prosjek	8,00 20,00 14,14

Cijene su izražene u kunama. (1Euro = 7,3 Kuna)

Izvor: TISUP

HELJDA II dio

U RUSIJI se obroci od heljde daju naučnicima i studentima, jer povećavaju memoriju.

U AUSTRALIJI prave heljdinu kašu za bebe.

U KINI, zemlji porijekla, heljda ima aktivnu ulogu u ishrani stanovništva tako što se 60% koristi kao neki oblik namirnica, 20% kao stočna hrana, 10% se izvozi a 10 % se koristi kao sjeme.

JASTUCI OD HELJDE prave se od heljdinih ljuspica i fizioterapeuti širom svijeta ih preporučuju za miran san i udobno spavanje. Osim što je idealna zamjena za osobe alergične na perjane jastuke, ovi jastuci nakon duže upotrebe umanjuju a postepeno i potpuno neutrališu bolove u vratu i gornjem dijelu leđa, jer prirodno punjenje formira savršene konture tijela, dajući potpunu podršku vratu i glavi za vrijeme sna. Osim toga ovi jastuci potpuno otklanjaju simptome astme, alergije na kućnu prašinu i grinje, migrenu i nesanicu, hrkanje i znojenje tokom spavanja.

HELJDA I CELIJAKIJA: Jedna od najvažnijih osobina heljde jeste da, za razliku od drugih žitarica, ne sadrži gluten, protein koji je uzrok celijakije, alergijske bolesti čiji su simptomi bol u stomaku, umor i dijareja. Ova bolest je posebno izražena kod djece.

O LJEKOVITIM SVOJSTVIMA HELJDE svjedoče najviše poklonici zdrave i prirodne hrane kao i rezultati naučnih istraživanja. U narodnoj medicini, heljda se koristi na dva načina, kao biljni čaj od osušene biljke i kao jelo (kaša) i čaj od sjemenke heljde. Poznati su učinci heljdinog čaja u liječenju:

- bolesti krvnih sudova (proširenje vena, pucanje kapilara i razna krvarenja kapilara)
- slabe memorije (posebno kod starijih osoba, hrana za mozak)
- reumatizma, glaukoma, dijabetesa
- danas se u medicini koristi rutin (vitamin P) za sprečavanje krvarenja i jačanje otpornosti i elastičnosti kapilara, pojačavajući i samu propusnost kapilara kod visokog pritiska
- naučna otkrića nemačkih biologa su utvrdila da jela od heljde smanjuju pritisak i preporučuju je u liječenju hipertenzije (visokog pritiska) i arteroskleroze
- starijim osobama i osobama koje su oboljele od pomenutih bolesti, jela od nepročišćene heljde (heljdina kaša) podmlađuju krvne sudove.

Konзумiranjem 100g heljdinog brašna obezbjeđuje se 40 % potreba odraslog čoveka za vitaminom B-1.

HELJDA U ISHRANI je idealna namirnica za spremanje prirodno zdravih i dijetalnih jela:

- kod poremećaja u probavnom traktu (želuca i crijeva)
- kod posljedica zračenja i hemoterapije (razne vrste karcinoma)
- kod pretjeranog umnog rada (jača memoriju i koncentraciju)
- kod nervne rastrojenosti (depresivna i razdražujuća stanja)
- gojaznosti (dijeta)
- kod slabe krvne slike (malokrvnost)
- dijabetesa (žitarice kao heljda, proso, ovas, ječam i riža su hrana koja deluje na dijabetes, pa se preporučuje dijabetičarima da svakodnevno unose cijela zrna kuvanih žitarica u organizam).

Poznato je i ljekovito djelovanje čaja od cvijeta heljde na disajne organe i disajne

puteve (kašalj) a mješavina listova i cvjetova heljde liječi arteriosklerozu krvnih sudova. Integralno brašno od heljde koristi se za pripremu raznih obloga u liječenju raznih kožnih nečistoća (lišajevi, ekcemi, čirevi) a u kozmetici za negu lica i za pripremu maski (piling).

PRERADA HELJDE moguća je na dva načina:

- mljevenjem oljuštenog zrna heljde
- mljevenjem cijelog zrna heljde

Za ljuštenje heljde postoje industrijske linije koje omogućavaju 100% ljuštenje heljde i dobijanje čistog heljdinog zrna. Ovakve linije proizvode firme PROKOP iz Češke i BUHLER iz Švajcarske. 100% oljušteno zrno heljde, dalje se melje u mlinu na kamen ili na mlinskim valjcima i koristi u pekarskoj industriji, a omotač heljde, kao sporedni proizvod, nakon sterilizacije, nalazi primjenu u proizvodnji jastuka.

Neoljušteno zrno heljde, prethodno prečišćeno, može da se melje kao cijelo zrno i dobija se integralno heljdino brašno koje takođe nalazi primjenu u pekarskoj industriji i proizvodnji tjestenine.

PROIZVODI OD HELJDE :

- integralno heljdino brašno
- brašno od ljuštene heljde
- heljdine pahuljice
- testenina od heljde

U PEKARSKOJ INDUSTRIJI heljdino brašno se koristi u mješavini sa pšeničnim brašnom (odnos 1:1) za proizvodnju hljeba, peciva, palačinki, tjestenine kao i heljdinih pahuljica koje su veće hranljive vrijednosti nego pahuljice kukuruza, pšenice, ječma, zbog prisutnih proteina.



Slika: Heljdin integralni hljeb, dobijen preradom heljde sa područja Pljevalja (2003. godina)

TJESTENINA OD HELJDINOGR BRAŠNA :

150 g brašna od heljde, 100 g pšeničnog brašna T-400, 2 jajeta, dvije kašike vode i so.

Brašna se izmiješaju i prosiju. Jaja, voda i so, se malo promiješaju, postupno im se dodaje brašno i umijesi prilično tvrdo tijesto. Tijesto se povalja u brašno i stavi u plastičnu kesu da miruje 2 sata. Zatim se razvalja i izreže na rezance koji se moraju još neko vrijeme sušiti.

Kuvaju se 10 minuta u slanoj vodi.

Odlično se slažu sa svim vrstama mesnih umaka a mogu se preliti puterom ili kiselim mlijekom.

PITA OD HELJDE (RAZLIJEVAK, HELDIJA...)

Umotiti tijesto, nešto gušće nego za palačinke. U podmazan pleh ili tepsiju sipati toliko tijesta da pokrije dno i zapeći u rerni nekoliko minuta. Onda izvaditi iz rerne, premazati topljenim sirom ili kajmakom i razliti istu količinu tijesta preko, i ponovo zapeći. Ovo ponavljati dok se ne potroši tijesto. Na kraju se prelije sa pavlakom i zapeče još 10-15 minuta. Služi se toplo sa kiselim mlijekom.

Pita može biti samo jednom razlivena uz naknadni preliv sa pavlakom.

Može se filovati i sjeckanim voćem: višnje, šljive, jabuke, kruške, jagode...