

PREDSTAVLJAMO VAM NOVO TRŽNICO

Približno dvajset dni je že odprta nova tržnica v Mostah in prodajalci ter kupci so se že navadili nanjo. V teh prvih dneh morda še ni bilo vse tako, kot smo pričakovali: nekateri obiskovalci so namreč zaman spraševali, kje lahko kupijo pečeno perutnino, saj so v dnevnem tisku prebrali, da bodo med drugim na novi tržnici ponudili tudi to. No, kaj kmalu so ugotovili, da prostor, kjer naj bi pekli bedra in prsne koše, še ni pripravljen. Prazne so še tudi betonske mize, na katerih naj bi bila naložena orehova jedra, jajca, suho sadje in podobna živila. Prav tako so bile še prazne vitrine za hlajenje, namenjene prodaji skute, raznih sirčkov in zaklane perutnine.

Ni se bati, da tržnica ne bo zaživeła. Kadar je izbira sadja, zelenjave in drugih živil bogata, tudi kupcev ne manjka. Bolj se je bati, da se bo uresničilo to, kar je v svojem govoru ob otvoritvi omenil tudi predsednik občinske skupščine Marjan Moškrič, namreč da kupci ne bodo imeli dovolj izbire.

V pritličju prodajajo podjetja: Sadje — Zelenjava, PIK Vinokovci, Borinci in mesna industrija Vajda Čakovec. Več miz je namenjenih zasebnim prodajalcem, ki tu ponujajo različno zelenjavo, sadje, kisló repo in zelje. V pritličju je še popravilnica čevljev in izdelovalnica ključev ter okrepčevalnica gostinskega podjetja Figovec.

V kleti imata prodajalni Emona MIZ Zalog in Emona Ribarstvo.

V prvem nadstropju je slaščičarna, več pultov s hladilnimi vitrinami za prodajo perutnine in sirčkov, prostor za prodajo suhega sadja, jajc, orehovitih jedrc, medu, ajdove moke, kaše, fižola, ješprenja in podobno. Nato so tu še podjetja KŽK Kranj (kruh, mleko in mlečni izdelki, sladkor itd.) Perutnina Ptuj in Emona (delikatese). Svoje mesto pa ima v tem nadstropju tudi zasebna prodajalka copat.

Dokler se uprava Živilskih trgov, občinska skupščina in prodajalci ne bodo dogovorili drugače, bo tržnica odprta od 6. ure zjutraj do 16. ure popoldne.

Besedilo in slike: DARJA JUVAN



Tekoče stopnice popeljejo kupce v prvo nadstropje, navzdol pa se je treba odpraviti peš.



Za kisló repo in zelje nikoli ne zmanjka kupcev

Doslej v Mostah ni bilo ribarnice in so se morale gospodinje po ribe odpraviti v mesto. Zdaj pa lahko v prodajalni Emoninega tozda Ribarstvo vsak dan izbirajo med dvanajstimi do petnajstimi vrstami svežih in zamrznjenih morskih rib ter štirimi vrstami sladkovodnih rib. V sezoni pa bodo imeli tudi žabje krake, prekajene ribe in rake.



Za red in čistočo na tržnici, pa tudi za druge stvari skrbi tržni nadzornik Martin Lebar.



Samo zaradi popravila čevljev ali novega ključa nam zdaj ne bo treba več v mesto. Jože Vovko, ki se s tem delom ukvarja že več let, je sprva poskrbel le za hitro izdelavo ključev, v teh dneh pa bo začel popravljati še čevlje. Pravi pa, da je veliko povpraševanje tudi po brušenju nožev in škarij, zato se bo kasneje lotil tudi tega opravila.



Zasebnih prodajalcev v teh dneh ni veliko, saj skoraj nimajo kaj prodajati. V letošnji zimi je zmrznilo veliko zelenjave!



Tudi za razne vrste copat, ki jih delata Katarina in Franc Kos iz Most pri Komendi, je precej zanimanja. V kratkem pa se bodo copatam na prodajni mizi pridružili še vložki za čevlje, narejeni iz filca. Poleti pa bo mogoče kupiti tudi cokle.



Vrsta pred prodajalno Kmetijsko-živilskega kombinata Kranj je vedno zelo dolga. Zato je treba čakati tudi petnajst minut in več na štruco kruha, vrečko mleka, zavitek sladkorja ali kaj drugega. Kaže, da je le ena prodajalna za kruh in mleko na tržnici premalo.



Žejni kupci in tisti, ki se želijo okrepčati s skodelico kave, se ustavijo pri pultu gostinskega podjetja Figovec. Nerodno je le, da okrepčevalnica ni ločena od prodajnih prostorov, saj cigaretni dim priplava tudi do miz, na katerih prodajajo zelenjavo in sadje.



Zasebnik Sakib Ređepi, ki prihaja k nam iz Makedonije in doslej še ni imel podobnega lokala, je zadovoljen, da je izmed več prosilcev prav on dobil to mesto v tržnici. Prodaja burek, več vrst brezalkoholnih pijač in kavo. Poleti bo gostom ponudil tudi sladled. Povedal nam je, da se lokal v prihodnje ne bo več imenoval slaščičarna, temveč specialna okrepčevalnica kafe bar.



Kadar je suho vreme, razpostavi Ivan Gornik iz Ribnice izdelke domače obrti pred novo tržnico. Prej jih je prodajal na stari tržnici. Zato ga redni obiskovalci močanskega trga dobro poznajo. Že več let prihaja nekajkrat na teden v Moste, prav tako kot je hodil pred njim njegov oče. Samo od kmetijstva se ne da živeti, je povedal, pa tudi od prodaje izdelkov domače obrti, ki jih večinoma napravijo v družini, ne.