



Danijel Letić, vlasnik Etno restorana „Letić“ u Đurevu, bogatom trpezom raznih specijaliteta predstavio je ponudu svog restorana u okviru štanda Turističke organizacije Žabalj na nedavno završenom 39. Međunarodnom sajmu turizma u Beogradu. Neverovatna gužva privukla je i našu pažnju.

Danijel Letić je pre godinu dana od svojih roditelja preuzeo kompletno vođenje restorana, koji uspešno radi već sedam godina, kao i dva lokala za mlade, takođe u Đurđevu. Moglo bi se slobodno reći da je na sebe preuzeo organizaciju kompletног kulturno-zabavnog života ovog mesta sa nešto više od 5.000 stanovnika.

Naum ovog mladog preduzetnika je da razvije etno restoran sa smeštajnim kapacitetima, poznat i van granica opštine Žabalj. To kaže neće biti problem, jer restoran neguje umetnost kuvanja sa sastojcima proizvedenim po principima organske poljoprivrede. Uz to, Đurđevo se nalazi na magistralnom putu Beograd – Bečej i u blizini Novog Sada, što ambicije novog vlasnika čini realnim.

Da ispunи очекivanja gostiju, planira potpuno etno orientaciju restorana, proširenje kapaciteta (sada 60 mesta) i izgradi smeštajne kapacitete (do leta bi trebalo da bude dovršeno šest dvokrevetnih soba sa kupatilom). Ovakav prostor biće pogodan za prijem većeg broja gostiju, etno turista, poslovnih ljudi i omladine, kao i za organizaciju ozbiljnijih proslava, svadbi, krštenja, rođendana, poslovnih skupova.

- Etno restoran „Letić“ je dobro poznat u kraju po svojim specijalitetima iz kuhinje. Služimo nešto što je 100%, domaća hrana. Mama, koja je udahnula dušu svim našim jelima, poslednjih godinu dana zadužena je za uzgoj povrća u plasteničkoj proizvodnji, otac peče domaću rakiju. Ukratko, trudimo se da budemo najbolji – kaže Danijel Letić.

Ovde se služi salata direktno iz bašte, vina Vinarije „Botić“, jedinstvene gomboce, domaći sirevi, kulen, pečenica, domaća supa sa rezancima, kisela bela i juneća ragu čorba, riblja čorba, cicvara sa sirom, uštipci, proja, pita sa krompirom i sirom, musaka sa kiselim mlekom, svinjski gulaš, ovčiji, svinjski i pileći paprikaš, slatki kupus sa ovčetinom, sarma, punjena paprika, škembići, pasulj, đuveč, obavezna „Plata a la Letić“, i druga jela sa mirisom tradicije i na kraju kafa koju, ne slučajno, zovu „merak“.

Etno restoran „Letić“ specijalizovan je i za dostavu hrane na kućnu adresu.

Naš sagovornik kaže da se u Đurđevu može posetiti Salaš Švajcarkinje Monike Brukner koja

je aktivnost na zaštiti životinja započelo 1986., koja je prerasla u Društvo za zaštitu životinja i prirode Đurđevac, danas najpoznatiji aži za zaštitu životinja u zemlji.

U Đurđevu se nalazi i lovište Lovačkog društva „Zec“, koje zahvata površinu od 8.033 ha sa više vrsta divljači, 25 km udaljeno od Novog Sada.

Đurđevac je domaćin Festivala rusinske izvorne pesme „Da se ne zaboravi“ i „Dana zdrave hrane i zaštite životinja“.

Roditelji su postavili temelje, a on pun volje i želje da nastavi dalje. Na tom putu, po rečima Danijela Letića, nezaobilazna je saradnja sa Turističkom organizacijom Žabalj, kojoj je prepustio kompletну organizaciju turističkih tura, jer kaže: - Svako neka radi ono što najbolje zna. Ističe da je dobra i konstruktivna saradnja, sa svim privrednim i turističkim subjektima u opštini, neophodna za kvalitetnu turističku ponudu.

Ljudi imaju sve veću potrebu da dolaze, da se vraćaju na selo i ponovno ga otkrivaju. Sve je veća tražnja za domaćim proizvodima. Sve više se traži mir i spokoj, po kojem je Đurđevac posebno poznato.

Divan ambijent i hrana su dovoljan razlog da posetite Etno kuću Letić, koji je, posle mapiranja potencijala turističkih resursa na teritoriji Vojvodine sporovodenog od strane Pokrajinske vlade, u konkurnciji pet restorana žabaljske opštine, Etno restoran „Letić“ označen kao restoran sa najkompletnijom ponudom, od higijene, kvaliteta hrane do usluga.

