



Punih dvanaest godina osnivanja Udruženje građana „Podunav“ okuplja stanovnike Bačkog Monoštora koji se bave stariim zanatima, ručnim radom, rukotvorinama i drugim kreativnim aktivnostima koje upotpunjaju ponudu eko-ruralnog turizma, zasnovanog sa ciljem unapređenja lokalne zajednice i kvalitetnije turističke ponude.

Među proizvođačima stalno prisutnim u akcijama u organizaciji Udruženja je Anica Periškić - PČELARSTVO PERIŠKIĆ koje sa suprugom vodi punih 30 godina. Njoj pripadaju aktivnosti oko pčela, pakovanja, prodaje medova i proizvoda od meda na raznim manifestacijama. Uz pomoć Udruženja dostupno joj je više događaja na kojima može da predstavi svoje proizvode. Sviđa joj se što uz reprezentovanje svoga rada, ima priliku da sa drugom učesnicima ovog monoštorskog karavana, ima mogućnost prezentacije svog mesta. Po njenim rečima, Udruženje je PČELARSTVO PERIŠKIĆ učinilo vidljivijim, a dolazak do kupaca intenzivnijim. Turistička aktivnost dovođenja turista na lice mesta, uticala je na porast prodaje, ali je ovaj bračni par navela i na uređenje prostora - Kuće meda, u kojoj se danas osim prijema gostiju, odvijaju i edukativne radionice za decu školskog uzrasta, i osposobljavanje mladih za bavljenjem ovom plemenitom delatnošću.

Šuvak Satmari Kristina se bavi pčelarstvom, malinarstvom, u vreme sajmova i manifestacija peče kolače i to sve u slobodno vreme, jer je u Austriji zaposlena kao gerontodomaćica. Ona je slika i prilika prave Monoštorke, vredne, marljive, koja zna sve i svašta da radi. Proizvodi pekmeze, med, rakiju, likere... Svi proizvodi su prirodni, domaći, ali posebno izdvaja pekmez, koji je naučila da priprema od jedne stare bake, pa na etiketi stoji - Po bakinom receptu. Kaže da na njegovo kuvanje potroši ceo dan, a u njega stavlja samo voće i šećer u tragovima, pa ga mogu konzumirati i dijabetičari. Osim kvalitetnog sadržaja, gospođa Šuvak posebnu pažnju pridaje ambalaži i etiketama, jer kaže:

- Ako želim da se na validan način uključim u turističku ponudu mesta, moram imati validan proizvod, što podrazumeva sadržaj, ali i ambalažu i etikete.

Suzana Terzić je rodom iz Bezdana, njen suprug iz Sombora, ali 20 godina žive u Bačkom Monoštoru i sebe smatraju Monoštorcima. Od pre četiri godine Suzana Terzić je sa suprugom započela proizvodnju malina. Do prošle godine na tržište su plasirali svežu malinu, danas gospođa Terzić kaže da je ponosni proizvođač čitave palete proizvoda od malina i kupinovog vina iz sopstvenih zasada. Posebno izdvaja proizvodnju vina, likera, džema, domaći sirup od malina, koji se pravi bez vode, konzervansa. Po prvi put ove godine okušala se u jednom raritenom proizvodu - domaćoj rakiji od maline, za koju kaže da se teško pravi na način na koji to ona radi, pa je zbog toga cena viša, ali vredi. Garantuje za sve svoje proizvode, koji su domaći i pripremljeni po starim receptima. Ove godine je prišla Udruženju koje joj je

omogućilo učešće na sajmovima u zemlji i inostranstvu, manifestacijama, festivalima, što je dovelo do brojnih poznanstava i novih kupaca njenih proizvoda.

Periškić Danjela se bavi proizvodnjom aleve paprike, što je sasvim prirodno za nekoga ko je rođen u Baćkom Monoštoru, jer ovde kažu rada ona najkvalitetnija, ona koja garantuje pravi ukus i ribljem paprikašu i junećem gulašu. Specijalizovanom proizvodnjom začinske aleve paprike gospođa Periškić se intenzivno bavi šest godina. Specifičnost njene proizvodnje je što prati proces proizvodnje na nešto više od jutar zemlje, od zasada do finalnog proizvoda.

- Suprug, sin i ja radimo sve faze proizvodnje paprike, od setve, kopanja, do branja, sušenja, mlevenja... Nije to lak posao, ali satisfakcija je kada shvatimo da koliko god da proizvedemo nije dovoljno. Slatku papriku prodamo već u februaru, ljuta traje nešto duže. Tržište nas primorava da sledeće godine povećamo proizvodnju - kaže naša sagovornica. Pored začinske slatke i ljute, Periškići proizode i feferonsku papriku i tucanu za roštilj. Članica je Udruženja tri godine i za to vreme ima daleko više mušterija nego što je to ranije bio slučaj.

Sabina Gromović Reng, bavi se izradom suvenirima i dekupaž tehnikom dekorisanja predmeta, uglavnom od drveta. Svoj rad nadovezala je na rad svog oca, koji se bavi izradom drvenih čamaca, poslednjeg čamđije u ovom kraju okruženom vodom. Od komada drveta preostalih od čamaca, ona pravi suvenire: magnete i priveske u obliku jelena, crne rode, vesala, kutije za nakit i ključeve, kutije za vino, tacne i podmetače, male čamce, sve ono što bi jednog turistu moglo asocirati na boravak u Baćkom Monoštoru. Bez obzira na raznovrsnost ponude njihovom prodajom nije zadovoljna, a najveće interesovanje je u vreme dečjih ekskurzija. U Udruženju je pet godina, a najveća želja joj je mala suvenirnica u centru grada, postavljena na vidnom mestu, na raskrsnici puteva, gde bi mogla predstaviti svu svoju ponudu, svoj rad i Bački Monoštor.

Marija Đurašin se sa suprugom odlučila za malo neobičnu delatnost - izradu materijala za dekupaž. Pedesetak artikala, među kojima držači za olovke, podmetači, ormarić za ključeve, kutije raznih oblika i veličina..., od medijapanata vrlo zahvalnog materijala, fine strukture i tvrdoće, otpornog na vlagu, koji može da se obraduje i na tradicionalan način, kao drvo, ali zbog toga što nema dekorativnu površinu zahteva završnu obradu, farbanje, furniranje, laminiranje, dekoraciju tehnikom dekupaž. Ukratko, njihovi proizvodi predstavljaju oblike spremne da ih svako po svojoj želji ukrasi, prelakira i odredi namenu. Gospođa Đurašin priznaje da je na suprugu veći teret, dok je njen zadatak šmirglenje, prezentacija i prodaja. Iz poslednja dva razloga, ali i drugih benefita, pre tri godine pridružila se Udruženju, ali još uvek ljudi kada vide šta rade nemaju pojma o čemu se radi.

Put Marije Kolar je nešto specifičniji. Ona je od starije čerke nasledila bavljenje ručnim radom, štrikanje, heklanje..., kao i članstvo u Udruženju, u kojem je njeni čerka bila uključena od prvog dana. Gospođa Kolar danas tka krpore, izrađuje platnene torbe, plete čarape i šule za narodne nošnje, po potrebi šije. U svemu tome joj za sada pomaže mlađa čerka, i majka zadužena za fin vez, ali i oprema velike lutke u bogatu šokačku narodnu nošnju. Gospođa Kolar kaže da je potražnja za ručnim radom, posebno krparama, nekada bila mnogo veća, a danas je samo u tragovima, iako je ona jedina u okolini koja to radi. Da ne bi imala mnogo na lageru, radi isključivo po porudžbini. U njenu kuću dolaze grupe turista, doduše ne često, i žao joj je što za ovako baštinjeno nasleđe danas nema većeg interesovanja.

Ovo je samo deo onoga što Monoštorci rade i nude turistima na sajmovima, manifestacijama, ali najviše na pragu svojih kuća. Okupljeni oko UG „Podunav“ žitelji Monoštora mogu da se pohvale onim što rade, na taj način dolaze do kupaca i novih narudžbina. U sklopu turističke ponude Udruženje goste vodi u posetu kovačkoj radionici ili radionici za izradu

čamaca od drveta, kod nekog od proizvođača, u Etno kuću „Mali Bodrog“, kod Jelisavete Eržike Bešenji, da se upoznaju sa predmetima iz narodne tradicije i na tradicionalan monoštorski ručak. Sve u svemu Monoštorci daju lepu sliku jedne složno uvezane družine, koja zahvaljujući dobroj organizaciji i kvalitetnom načinu rada uspeva da materijalizuje svoj trud.







www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com