



[www.topsrbija.com](http://www.topsrbija.com)

Svaki čovek želi nečim da obeleži svoje bivstvovanje na zemlji. Neko zida zgrade, neko stvara umetnička dela ili nešto drugo što će ga nadživeti. Da ne bi žalio zbog onoga što nije učinio, a mogao je, dr Rade Jovanović, rukovodilac savetodavne službe Instituta za primenu nauke u poljoprivredi u Beogradu, je pre nekoliko godina pun entuzijazma, uz pomoć svojih prijatelja i rođaka, započeo obnovu prostora na svojoj dedovini, na Gradačkoj reci, 12 km od Ibarske magistrale, na putu Kraljevo - Raška, na stotinak metara od zadužbine Jelene Anžujske - manastira Gradac, u istoimenom selu koje danas broji 300 do 400 stanovnika i školom koju pohađa desetak učenika.

Upoznat sa stanjem srpskih sela koja umiru, čvrsto uveren da to, uz svež impuls i nove ideje može da se promeni, dr Jovanović je u svom rodnom kraju započeo projekat seoskog turizma. Uz lična sredstva i pozajmice prijatelja, uredio je prostor na kojem je nekada bilo šest, a danas dve vodenice, jedna obnovljena, a jedna od temelja rekonstruisana, između glavnog i izvedenog toka Gradačke reke, i osposobio ih tako da, osim što melju brašno od heljde, raži, pšenice, belog (autohtone sorte osmak) i žutog kukuruznog brašna, na spratu, u dva vrlo komforna i kategorisana apartmana, mogu da prime četrnaest gostiju. Uz to što vodenice ispunjavaju sve potrebne tehničke i higijenske uslove potvrđene sertifikatima, u jednoj vodenici se zbog celijačne bolesti melje isključivo kukuruzno brašno. Pored vodenica je obnovljen izvor „Očna voda“, za koji se vezuje predanje da je upravo ovde srpska kraljica povratila vid jednom od svojih sinova, pa je u znak zahvalnosti Presvetoj Bogorodici izgradila manastir Gradac. Tu je i pastrmski ribnjak, koji će u dogledno vreme biti proširen i jezerce sa šaranom donetim iz ribnjaka Poljoprivrednog fakulteta Beogradskog univerziteta, i sa čamcem sa Jegričke (Temerin), a sve se to pruža duž brzake Gradačke reke, preko koje je podignut mostić. Da doživljaj bude impresivniji, dr Jovanović je zadržao četiri jaza preostala od devastiranih vodenica, koji se kao vodopadi, sa visine od dva metra survavaju niz stene, stvarajući jedinstvenu „muziku za uši“, posebno ugodnu pridošlicama iz urbanih sredina. U takvom ambijentu smeštena je i terasa, kao i natkriven deo za ručavanje, pogodan za organizovanje raznih proslava, turističkih poseta i sl. - Meni i mojim prijateljima, prvobitni cilj je bio da obezbedimo prostor na kojem ćemo začeti manifestaciju Golijski susreti, da se jedanput godišnje ljudi iz ovih krajeva okupe na jednom mestu. Potvrda da je naša ideja imala osnovu govori činjenica da se početkom avgusta ovde okupi i dobro zabavi po 15.000 ljudi - objašnjava dr Jovanović. A da bi ova ideja bila održiva, naš domaćin je započeo obnovu još nekoliko seoskih kuća, pa sadašnjih 30 ležajeva ima namjeru da proširi na 60, i da podstakne meštane da i sami preuzmu inicijativu u tom pravcu. Želja mu je i da uposli petnaestak meštana koji bi prodavali svoje proizvode, kako za potrebe restorana, tako i direktno turistima. Da priča bude

još potpunija, obezbeđeno je i nekoliko bicikala za vožnju duž staze od 10 km uz samu reku. A šetnje po ovom, malo poznatom delu Golije, posebno su iskustvo za goste ovog kraja, jer u ma kom pravcu krenuli, mogu da najdu na polja nane, kantariona, hajdučke trave, majčine dušice i drugog lekovitog bilja, u šumi da beru vrganje i lisičarke, dren, šumsko voće, ili jednostavno uživaju pecajući u ribnjaku ili reci, jer priroda je ovde netaknuta, a reka toliko čista da voda iz nje može da se pije. Kao stručnjak iz oblasti prehrambenog inženjerstva, dr Jovanović svoja znanja i iskustva želi da podeli sa meštanima, te započne organsku proizvodnju hrane. Neku vrstu saradnje je već uspostavio sa nekolicinom porodica iz sela, koje na taj način obezbeđuju svoju egzistenciju. Seljani već seju raž, speltu, heljdu, za potrebe vodenica, proizvode tradicionalne proizvode kajmak i sir, slatko od maline, sok od zove, kupine, prave rakiju za potrebe restorana, a ponuda u vidu pite od heljde i kačamaka od sveže samlevenog kukuruznog brašna, koju gosti nigde drugde ne mogu da probaju, je strategija razvoja koju zagovara dr Jovanović. - Ovo je jedan primer dobre prakse koji bi trebao da zaustavi odlazak sa sela. Hteo sam na sopstvenom primeru, sa svojim ljudima u svom selu, prijateljima i rođacima, pokažem da je moguće ostati na Goliji, i na nadmorskoj visini od 560 metara, na kojoj se nalazi čitav kompleks - Gradačka Banja i samo selo, obezbediti sebi pristojan život - objašnjava naš sagovornik. Beograđani su ovaj prostor već otkrili. Novosađani još nisu, ali naš domaćin smatra da su upravo oni ciljna grupa koja će najviše biti zadržana ovom egzotikom, koja je u potpunoj suprotnosti vojvodanskoj ravnici. Ovo je ogledni primer kako je u srpskom selu, u predelu netaknute prirode i sa mnoštvom sadržaja, moguć opstanak. Ovo nije glorifikacija lokaliteta Gradačke Banje, niti preuveličavanje onoga što je ovaj čovek, koji nikada ne zaboravlja da zasluge za sve učinjeno podeli sa prijateljima i meštanima, već realna slika viđenog i poziv da posetite ovo mesto i doživite nešto zaista lepo. Posete u Etno selo „Gradačka Banja“ za sada je potrebno najaviti, i to na [www.gradačkabanja.rs](http://www.gradačkabanja.rs) ili tel: 066 57 78 600.

Više fotografije možete da pogledate na našoj Facebook stranici:  
<https://www.facebook.com/topsrbija>.