



Uvek kada se sretnemo sa interesantnim ljudima kojima je pošlo za rukom da rade ono što vole, i da su u to uspeli da uključe sve članove svoje porodice, dovedeni smo u dilemu: da li govoriti o pojedincu, personi ili o njegovom delu. Geza Katai iz Malog Iđoša, vlasnik Salaša „Katai“ i Gostinske kuće „Katai“ u tom mestu u srcu Bačke, suprug i otac troje dece, svojim delom i idejama, većinom realizovnim, odnosom prema članovima svoje porodice, zaposlenima i zajednici uopšte, visoko podignutom lestvicom kada su u pitanju radne navike i životne vrednosti, zadao nam je ozbiljan zadatak.

Životni put gospodina Geze Kataia imao je pravolinijsku putanju. Sa diplomom trgovca školskim i kancelarijskim materijalom dvadeset godina predano je radio u „Forumu“, u Bačkoj Topoli, tada najvećoj knjižari u Vojvodini. Toliko je voleo svoj posao, da ga je radio ne samo pošteno već i punim srcem. U godinama kada je njeno poslovanje promenilo smer, odlučuje se na „korak od sto milja“ i u Malom Iđošu, otvara „ForumCoop“, trgovinu školskog i kancelarijskog materijala, koja posluje bezmalo trideset godina. U toj odluci, podržala ga je supruga Zita, dip. ekonomista poslovno-pravnog smera, koja te godina rađe njihovo treće dete i napošta posao u prosveti. Četiri godine kasnije porodica širi svoje poslovne aspiracije i započinje razvoj salašarskog turizma. Nije na odmet napomenuti, da su bili pioniri u toj oblasti, sa mogućnošću da se naslone isključivo na svoj instinkt i svoj rad. Na prostoru od pet hektara, nicali su jedan po jedan objekat koji danas odgovaraju najvišim zahtevima tog tipa turizma. Nisu ga nasledili. Od ideje, prve cigle, prvog natkrovljenog prostora, sve je proizvod promišljanja i delanja porodice Katai. Salaš raspolaže smeštajnim kapacitetima (90 kreveta), poligonima za sport, rekreaciju, mini zoo vrtom u kojima borave samo domaće životinje, one koje su se uvek nalazile na salašima: od morki, čurki, kokoški, pataka, gusaka, golubova, do krava, konja i magaraca. Na salašu je uvek i nekoliko najvernijih čovekovih prijatelja - pasa. Za potrebe restorana domaćini imaju svoje tovljenike, ali i baštu gde se gaji paradajz, luk, paprika, krastavci i drugo povrće, a za zalivanje koristi voda iz jezera na čijoj se obali nalazi. Gospodin Katai kaže da mu je cilj bio zaokružena proizvodnja, da sve što se na salašu proizvede da se na njemu i troši, i da je u tome skoro uspeo. - Osnovna zamisao nam je bila da učenicima nižih razreda osnovnih škola pružimo doživljaj pravog vojvođanskog salaša. U sezoni, na salašu, kroz radionice koje za njih organizujemo, i aktivnosti poput mini golfa i odbojke, jahanja, vožnje zapregama, vožnje traktora, šetnji po salašu i okolini i angažman animatora - vodiča, dnevno prođe 250 - 300 dece. Vremenom smo našu ponudu razvili i učinili je interesantnom i studentima i predstavnicima treće dobi. Mislim da je dobro što se konstantno razvijamo, osluškujemo potrebe naših gostiju. U početku npr., jedno kupatilo je bilo dovoljno za dve - tri sobe. Danas svaki gost traži sobu sa punim komforom i mi se trudimo da adaptacijom prostora, a na uštrb broja kreveta, ispunimo

njihova očekivanja - objašnjava naš domaćin. Gostinska kuća Katai, koja se nalazi u samom mestu, kapaciteta 40 ležajeva, nastala je iz potrebe za jednom drugačijom ponudom. Opasana velikim dvorištem, jezercetom za sportski ribolov i kupanje, pored koje se nalazi Etno kuća, koja svojim enterijerom pruža mogućnost punog doživljaja života „kao nekad“, te trpezarija kapaciteta 60 mesta, ambijent je koji privlači lovce, studente, organizatore raznih seminara, umetnike, učesnike likovne kolonije, koja se šest godina za redom održava upravo u ovom prostoru. Kao i na Salašu i ovde su na meniju jela domaće vojvođanske kuhinje od poljoprivrednih proizvoda (mleka, sira, mesa, povrća...) proizvedenih na salašu. Ljubazni domaćini, tišina i spokoj seoskog ambijenta, ono je što su turisti i leti i zimi prepoznali u ovoj sredini, ničim nenarušenog sklada. Gospodin Katai smatra da je razvijajući ideju turizma imao na umu da se Mali Idoš nalazi u srcu Bačke, na obalama Krivaje, ali i na pravcu važnih putnih pravaca, pre svega starog međunarodnog puta i pruge Beograd - Subotica. Hrabrosti da pokrene nešto šta u ovom kraju još нико пре njega nije pokušao, imao je, svestan bogatstva које су му njegovi roditelji ostavili. Kao dete iz porodice pekara od najranijeg detinjstva je savladao taj zanat, ali naučio je i da brine o vinogradu, voćnjaku, poljoprivrednim poslovima. Njegovi roditelji su 25 godina gajili duvan, imali krave i konje, uz koje je odrastao, i sve to uz pekaru koja je prodavala hleb pečen u furuni iz 1937., duga gotovo pet, široka tri i gotovo isto toliko visoka, koja je u jednoj turi mogla da ispeče 40 hlebova trokilaša, dvokilaša i jednolikaša, koja je bila povod da 2004. godine otvorи Muzej pekarstva, prvi u Srbiji. Kao odrastao zanimalo se i za druge stvari, lov, umetnost i sve svoje znanje umeo je da poveže, osmisli i od nje napravi turističku priču. U tome su mu pomogli njegova supruga i deca: Anamarija i Geza, u potpunosti podržavaju zamisli svoga oca, koji se nada da će i postdiplomac na Ekonomskom fakultetu u Subotici, Zita, i fizički biti prisutnija na salašu i uz porodicu.

Više fotografija možete da pogledate na našoj Facebook stranici:
https://www.facebook.com/topsracija/media_set?set=a.1973017596045057.1073744119.100000105079334&type=3&pref=story





