



Na obodu Bojčinske šume, zaštićenom prirodnom dobru, u selu Progar, nalazi se živopisni etno-kompleks koga čini etno-restoran „Bojčinska koleba“ porodice Milivojević i šest brvnara u vlasništu opštine Surčin, a sve to na zemljištu kojim gazduju „Srbijašume“.

Ovo utočište, pogotovo Beograđana za vrelih letnjih dana, udaljeno od centra prestonice 30-tak kilometara, još je 70-tih godina prošlog veka bilo je targetirano kao izletište.

Kada je 2006. godine Jovan Milivojević, poznatiji kao Joca Šumar, pokrenuo ugostiteljku aktivnost u kolebi-pletari, replici nekadašnje svinjarske kolibe izgrađene na tradicionalan način, od drvenih stubova, grana, blata i slame, u kojoj su čobani obitavali od proleća do kasne jeseni. Imao je želju da dočara način života ljudi, jednostavan, a topao ambijent starog Srema, preko izvrsne ponude jdomaćih jela, posebno od mangulice. Bio je to jedan od prvih objekata sa kojim je počeo razvoj turizma u surčinskoj opštini. Igrom nesrećnog slučaja, u novembru 2010. godine ovaj objekat, koji je u međuvremenu stekao reputaciju jednog od najreprezentativnijih na beogradskim izletištima, je izgoreo, a porodica Milivojević, podržana od opštine, institucija, pojedinaca, podiže, novi, reprezentativniji objekat, koji u svom sastavu ima veliku salu kapaciteta 100, malu salu kapaciteta 40 mesta i baštu sa 200 mesta. Sećanje na onu staru, sačuvano je u vidu Muzeja svinjarstva, autentičnog narodnog graditeljstva, iza današnjeg restorana. Prostor je obogaćen i letnjom pozornicom, koju je pre 10-tak godina podigla Opština Surčin, centar održavanja bogatog kulturnog leta u Bojčinskoj šumi. Tu je i trim staza, mogućnost dugih šetnji savskom obalom. Posebna atrakcija je prisustvo KK „Bojčin“ i organizacija škole jahanja, vožnje fijakerom, terensko jahanje, kao i hipoterapija. Dugačka je lista aktivnosti u kojima se gosti mogu oprobrati ovde, u Bojčinskoj šumi.

Ipak, ono zbog čega gosti najviše dolaze, i zbog čega se u vreme vikenda traži mesto više, jesu specijaliteti od mangulice. Kao nekada, i danas se u šumi na tradicionalan, ekstenzivan način čuva oko 300 svinja, starih autohtonih mangulica, u vlasništvu porodice, što uz mangulice od kooperanata po Donjem Sremu, podmiruje potrebu restorana.

- U toku je sprovođenje projekta izgradnje zanatske klanice i prerade mesa, kako bismo „ozbiljnije“ nastupili na tržištu. Ali nikada nećemo dozvoliti da bilo šta što radimo preraste u industriju - kaže 23-godišnji Nikola Milivojević, student, koji je, kao i njegova mlađa sestra Aleksandra, učenica prvog razreda gimnazije, odlučio da nastavi ono što su njihovi roditelji započeli. U toj odluci krije se zadovoljstvo obe strane, objašnjava mladi vlasnik. Roditelji, iako u snazi i još uvek puni radne energije, nemaju brige o tome što će biti posle. Uz to su svojoj deci obezbedili razrađen i unosan posao, u koji su ih, obučene, uveli. Mlađa generacija zadovoljna je jer je puna planova za inovacije, nužne kada je razvoj turizma u pitanju, kako da privuku goste a da ne naruše savršen sklad parirode i komfora, koji savremenii turisti potražuju.

- Oko 95% gostiju „Bojčinske šume“ trenutno je domaći gost. Moj cilj će biti da dovedemo strane turiste koji što kruzerima, što organizovani na drugi način u sve većem broju dolaze u Srbiju. Posebno su interesantni turisti sa istočnih tržišta. Zato planiramo nastup na sajmovima na dalekom istoku, sa ujedinjenom turističkom ponudom Beograda. Za desetak godina na ovom mestu treba da bude mnogo stranaca, kako bi im pružili mogućnost da upoznaju pravu, gostoljubivu, kulturnu Srbiju, pre svega kroz kulturu ishrane, specijalitete od mangulica, kao srpskog brenda. Za mene lično je to veliki motiv, podstrek za rad i razvoj ove priče, jer mangulice i ostale autohtone rase mogu da nam „otvore vrata“ u svet, kao ukusna i zdrava hrana, kao sve veća preokupacija čovečanstva, a za nas reprezentativni momenat koji može da utiče na ekonomski preobražaj sela, a samim tim i grada. Opravdanost ulaganja u ovom pravcu vidim u onome što su srpske vinarije bile pre dvadeset godina i gde su danas. I tamo je akcenat na stari sortama grožđa, jer oni koji dolaze da upoznaju našu zemlju, traže sve ono što je posebno i što nigde drugde ne mogu da dožive. Mislim da je došao trenutak za autohtone rase i preradu mesa i kao što smo bili pioniri turizma na ovom području, tako ćemo biti pioniri novog oblika turističke ponude - objašnjava Nikola Milivojević.

Joca Milivojević je pre podizanja prve svinjarske kolebe zatekao tužnu sliku sela, onako kako ono ne treba da izgleda. Kao meštanin, koji je imao priliku, ali nije htio da zarad grada napusti rodno selo, uložio je puno energije, truda da nešto pokrene, da pokaže kako selo može i treba da funkcioniše i osmislio model seoskog turizma koji uključuje mala poljoprivredna gazdinstva omogućavajući im da poljoprivredne proizvode prodaju u svojim kućama. Ono što je najvažnije, pokazao je da selo može da živi, a njegova deca, da će tako biti i u budućnosti.





