



U srpskoj tradiciji poznati su periodi kulturno-umetničkog uzdizanja, pre svega u graditeljstvu. Sve to je prekinuto turskim osvajanjem Srbije polovinom XV veka, i od tada do početka XIX veka srpski narod je preživljavao dug period borbe za fizički opstanak. U tim teškim vremenima, Srbi su uspeali da sačuvaju svoju pravoslavnu veru i običaje, koji su, pored srpskog jezika, bili osnov kulturnog identiteta naroda.

Za taj period karakteristična je izgradnja crkava brvnara, koje su bile važan deo narodne kulturne tradicije. Proterani i namučeni Srbi su gradili da se ne zaboravi ni greh, ni muka, ni vera, ni odakle su potekli. Kao izraz posebnosti, danas se namesto crkava, širom Srbije grade etno restorani od tesanih drvenih greda ili neotesanih oblica, brvna - tzv. brvnare, prijatna mesta specifične atmosfere i mirisa, kao podsećanje na staru Srbiju. Jedna od, u Srbiji najpoznatijih "Brvnara" je ona na kilometar od Kraljeva, na putu prema Čačku. Otvorena pre godinu dana brzo je kvalitetnom ponudom i uslugom privukla goste i došla na dobar glas. Vlasnica "Brvnare", Jovana Stanković sa suprugom Milanom, uspešno vodi ovu etno kuću dobrog ukusa, i kada je u pitanju hrana, i kada je u pitanju ambijent, sveukupna ponuda... Na meniju ove etno kuće su tradicionalna srpska jela: pasulj, svadbarski kupus u zemljanom loncu, jela sa roštilja, kačamak, sir, kajmak, proja, pogača, domaće pite od razvijenih kora, koje razvija osoblje iz kuhinje ovog restorana... Specijalitet kuće je ĐULE, piletina sa kajmakom sa dodatkom kikirikija. Vikendom (petak-subota) goste zabavlja tamburaška "Sedef banda". "Brvnara" ima prostrano dečje igralište za decu, koje pruža mogućnost roditeljima da se opuste dok se njihova deca bezbedno igraju. "Brvnara" ima 130 mesta u bašti i 120 u zatvorenom prostoru, i pogodna je za proslave rođendana, razna veselja, manje svadbe... Ali, oni koji ovaj etno restoran češće pohode kažu da je on pun i preko nedelje, i kad se slavi i kad se odmara. Mnogi kažu da je to zbog dobre, domaće hrane, koja je sveža, ukusna i prisupačnih cena, drugi pak uz hranu stavljaju i prijatnu atmosferu, treći mesto gde je i njima i njihovoj deci izuzetno prijatno. Svako ko jednom dođe u "Brvnaru" nosi sa sobom intenzivan i snažan utisak želje da produži druženje sa prirodom i domaćinima, primerom srpskog gostoprimstva i ljubavnosti.

Jovana i Milan Stanković, su dvoje mladih ljudi koji su se hrabro upustili u avanturu zvanu etno priča. Ona je nastala kao posledica jedne druge priče (restoran brze hrane u Kraljevu koji je bio odskočna daska za etno restoran), ali i tradicije Milanove porodice. Oni su se odvažili na krupan korak, i ostvarili svoju davnašnju želju da započnu nešto što će ih do kraja ispuniti. - Idejom smo se naslonili na jedan sličan objekat u Leskovcu, jer je suprug iz tog kraja, pa smo imali želju da u Kraljevu tako nešto uradimo. Ipak na meniju, iako je ponuda raznovrsna, prevlađuju specijaliteta iz kraljevačkog kraja - objašnjava Jovana Stanković. Oni planiraju da

ponudu zaokruže i smeštajnim kapacitetima, jer i naslednik je tu, četiri i po godine star Matija. Vodeći računa o svemu i svima, Jovana objašnjava da je "Brvnara" srpska kuća koja neguje tipično srpska jela bogata mesom, ali da su kod njih isto tako glavne i pite, povrće i salate, i da za svakog ima po nešto. Sve u svemu, ima puno razloga da se dođe u "Brvnaru" i uživa. U čemu najviše, na svakom je da sam odluči.

