



Turistička organizacija opštine Ruma (<http://www.novisajt.rumatourism.com>) jedna je od dve organizacije ovog tipa u Srbiji koja se, osim promocije turizma, aktivno bavi i upravljanjem zaštitom prirode. Zaštićeno stanište „Bara Trskovača“ koje se nalazi u ataru sela Platičevo opštine Ruma i zauzima površinu od oko 169 hektara, povereno je na upravljanje Turističkoj organizaciji.

Ovaj izazov u radu koji za cilj ima zaštitu prirode i razvoj turizma spaja dve reke u jedno ušće – ekoturizam. Iako tri godine, koliko je ovo područje pod zaštitom, sa gledišta revitalizacije i obnove prirodnih vrednosti ne zvuči kao dug period, ipak se uradilo mnogo toga zajedničkim snagama kako Upravljača, tako i meštana Platičeva koji su zapravo i pokrenuli inicijativu da se Trskovača proglasi zaštićenom. Ovo stanište predstavlja svojevrsan primer čovekove igre sa prirodom i na kraju njegov poraz u pokušaju da se ovo područje privede poljoprivrednoj svrsi. Sada, kada se pogled na prirodu promenio i kada je ekološka osvešćenost dostigla neki viši stepenik, znamo da je ta ista bara koja je oduvek tu bila, skrila posebno blago koje treba negovati, čuvati i nastojati da ono bude još veće. Ovo ističemo uzimajući u obzir veoma visok nivo biodiverziteta pre primenjenih mera i njegov pad u vremenima suše, prokopavanja kanala i povlačenja vode, baš kao što se dešavalo sa mnogim barsko-močvarnim ekosistemima širom sveta. Možemo biti zadovoljni što je Trskovača na kraju, uprkos svemu, imala srećan završetak ili je bolje reći nov početak. Retke vrste flore i faune karakteristične za ovakva područja dobila su na brojnosti populacija sa povećanjem vodenog ogledala i prestankom crpljenja vode i sada se procenjuje da na Trskovači povremeno ili stalno boravi oko 150 vrsta ptica. Među njima su posebno atraktivne crna roda, orao belorepan, bukavac, ali i mnogobrojne močvarice čiji je povratak ovom staništu više nego očigledan.

Uzimajući u obzir sadašnju sliku, Turistička organizacija jednako radi na revitalizaciji i nastavku širenja vodenih površina, ali i razvoju ekoturizma, prevashodno onog na temu posmatranja ptica (birdwatching). U skladu sa tim, posetioci od ove jeseni u pogledu na Trskovaču mogu uživati sa dve kule osmatračnice, a za sledeću godinu planirano je još radova na uređenju turističko-edukativnih staza. Ovim puteljcima, drvenim mostovima i prolazima kroz vrbake mogu pešačiti ne samo turisti, poštovaoci prirode i avanture, već i školarci koji na taj način o prirodi i njenim vrednostima uče „iz prve ruke“, a tako stečena znanja se uvek najduže pamte i najbolje neguju i primenjuju.

Na području između Bare Trskovače i čuvene Obedske bare, vrednosti prirode dolaze do izražaja sa svim pogodnostima za organsku proizvodnju hrane. Plodno zemljište, zaštićeno okolnim šumama, uz blizinu kvalitetne vode i daleko od mogućih zagađivača podstaklo je Branislava Rahara iz Grabovaca i Zorana Stankovića iz Vitojevaca da upravo na tom potesu

ustroje proizvodnju sve popularnije aronije. Poljoprivredna gazdinstva „Rahar“ i „Conimex trade“, na svojim plantažama od 3 i 9 ha već ubiraju plodove koji po kvalitetu konkurišu aroniji iz Poljske i Nemačke gde ta proizvodnja ima dužu tradiciju. Oni za sada aroniju plasiraju u malim pakovanjima u svežem stanju ili je zamrzavaju, istovremeno pripremajući projekte za gradnju pogona u kojima će praviti sokove, čajeve i džemove od ove biljke. U skladu sa planovima koji bi unapredili promociju kako ovog kraja tako i proizvoda uzgajanih u tako zdravom okruženju, ideja je da se napravi zajednički turistički proizvod koji bi spojio zaštitu prirode i proizvodnju organske hrane. Sa ciljem razvoja ruralnog i eko turizma, Turistička organizacija opštine Ruma podstiče saradnju sa proizvođačima zdrave hrane na ovaj način i kroz njihovu promociju na manifestacijama i sajmovima.

Pored sve značajnije proizvodnje organske hrane, ono po čemu je Srem nadaleko poznat jeste tradicionalana sremačka trpeza. Na ovogodišnjem „Rumfestu“, manifestaciji posvećenoj gastronomskoj ponudi Srema, posetioци su imali priliku da degustiraju plodove aronije, ali i brendiranu sremačku kobasicu „Svirulinu“, kao novi proizvod poznatog rumskog gastronomu Zorana Svirčeva Svirka. Poznati deo iz pesme Đorđa Balaševića, koji je kasnije prerastao u slogan kojim su se često najavljivale gastronomske manifestacije, znate ono „al’ se nekad dobro jelo baš“, u rumskoj opštini potvrđuju nizom dešavanja, koja svedoče da se na ovom prostoru i danas dobro jede. Zato i nije čudo da među manifestacijama koje se organizuju tokom godine u Rumi i selima opštine upravo dominiraju one koje afirmišu gastronomsku ponudu ovog kraja oslonjenu na tradiciju i istorijsku činjenicu da su tokom vekova ovim prostorima prodefilovali različiti narodi ostavljajući traga i u gastronomiji.

Sve te manifestacije svedoče da se u Sremu, na račun poštovanja tradicije, i danas dobro jede, a da li će to biti tradicionalna ili zdrava jela, na vama je da dođete, odaberete i uverite se u to!

