



Prezentacija turističkih potencijala opštine Stara Pazova u okviru projekta "12 Veličanstvenih", održana je u četvrtak 18. oktobra 2018. godine u „Gastronaut“ baru u Beogradu. Domaćini su bili kompleks "Dream Danube Home" iz Belegiša i Turistička organizacija opštine Stara Pazova.

Na najlepšem prostoru u Belegišu, sa spektakularnim pogledom na Dunav i Beograd, nalazi se kompleks "Dream Danube Home". Zamišljen kao prostor za odmor i druženje, tokom godina prerastao je u nešto više. Učestala putovanja svih članova porodice po svetu su rezultirala idejom da svet dođe kod nas i sa nama podeli ovaj ambijent snova, istakao je vlasnik kompleksa gospodin Dejan Sklopić. Mesto je idealno za individualni odmor, proslave, žurke, ali i za seoski turizam. Na placu je formirano više grupa već odraslih stabala plemenitih četinara i lišćara (kedrovi, borovi, breze, ginko, čempresi, tise...). Na raspolaganju su tereni za basket, golovi za mali fudbal, mreža za odbojku... Pored informacija o destinaciji, u skladu sa projektom, domaćini su poslužili ribljii paprikaš kao prepoznatljivo jelo sa ovih prostora. Posetioci su imali priliku i da uživaju u tradicionalnim poslasticama iz poslastičarnice "Maestro Nikola" iz Golubinaca. Nikola Gašparović, kvalifikovani poslastičar poznat u celom Sremu a i šire. U njegovoj radionici sve se radi na starinski način. Namirnice se termički obrađuju, nema veštačkih boja, konzervansa ili aditiva, a koristi se isključivo belgijska čokolada. Ljubav i talenat za pravljenje slatkiša je nasledio od svoje bake i majke koje su bile vrsne domaćice. Na školovanje u Beograd odlazi 1967. godine kod čuvanog poslastičara Vukašina Petrovića. Bavi se već 50 godina poslastičarstvom, prati inovacije i savremena zbivanja iz oblasti poslastičarstva i dalje stvara nove ukuse ali na starinski način. Izmislio je nekoliko poslastica kao što su "tartuf", "pompadur" i "dolčeza" a danas pravi preko stotine vrsta slatkiša. Dobitnik je brojnih priznanja za svoj rad, na Novosadskom sajmu 2010. godine, dobio je Plaketu za visoki kvalitet poslastičarskih proizvoda, Zlatnu medalju za etno-program kolača, i diplome za programe Exkluziv i Minjon.

Srem ima ono najvažnije za dobar kolač: brašno, šećer i jaja, a ostalo čovek treba da osmisli i doda. U okviru projekta 12 Veličanstvenih odabранo je 12 autentičnih gastro proizvoda iz različitih, regionalno ravnomerno raspoređenih mesta Srbije. Mapirano je 12 domaćinstava koja nude smeštaj i služe jela napravljena od izabranih namirnica. „Na meniju su med, začinsko i lekovito bilje, kiselo mleko, kajmak, krompir, vino, rakija, jagnjetina, paprika, ajvar, kulen, kačkavalj.

Nosilac projekta je Udruženje građana "Supernatural". Poznati su po filmovima "Soul Food Serbia" i "Danube in Serbia, 588 impressions", rađenih za Turističku organizaciju Srbije, koji su osvojili preko 20 međunarodnih nagrada za najbolje turističke spotove. Partner na projektu je „Veselinov Tourism Consulting“ sa iskustvom rada na promociji i razvoju destinacija, a veliku

pomoć u realizaciji dala je Ambasada SAD u Srbiji.

Prezentacija je privukla pažnju brojnih medija i posetilaca koji su uživali u tradicionalnoj gastronomiji.



