



Povod za razgovor sa Vladankom Aleksić, vlasnicom Seoskog domaćinstva Aleksić, bila je zaslužena zlatna medalja za usluge u seoskom turizmu na 44. Novosadskom sajmu turizma.

Ovo nije prvo priznanje Aleksićima za kvalitet koji su postigli trogodišnjim prisustvom u seoskom turizmu. Na sajmovima redovno nastupaju kao gosti štanda Privredne komore Beograda. Kao i uvek, kada se Vladanka pojavila sa toplim kiflicama, pitama, gibanicama koje su mirisale na detinjstvo i zidane seljačke peći, te štrudlama i slatkim kolačima, začas se na štandu napravila neopisiva gužva. Ali, kako i sama domaćica priznaje, na to je navikla i dobro je da je tako. Poslednjih godina, ruralni turizam je u ekspanziji. Sve je veći broj ljudi koji se odlučuje da dane odmora provede u porodičnoj kući nekog domaćina, daleko od gradskih gužvi i mnogobrojnih izazova urbane svakodnevnice. Nekako, predstavnici „srednje“ generacije, još i pamte školske raspuste provedene kod baka i deka na selu, kao posebnu emociju. More, putovanja u inostranstvo i slično bili su nam samo usputni izleti sa roditeljima, a često samo zbog njih, jer su verovali da nam tako proširuju horizonte. Da li?

I pošto su nas naši stari, nažalost, zauvek ostavili, a razvojna orijentacija naše zemlje nije bila naklonjena seoskim domaćinstvima, većina je pohrlila u gradove nicali našla bolje mesto za život. Bila je dovoljna samo jedna generacija koja nije imala oslonac na selu, da bi već sledeća razumela suštinsku i prirodnu potrebu za takvim načinom života. Sasvim drugu težinu, i objašnjenje za boravak na selu, predstavlja prisustvo ne tako malog broja stranih gostiju. Kada su u pitanju motivi stanaca za boravak na našem selu, preovladava egzotika naše ruralne sredine i nedokučive vrednosne senzacije (ili obilje jednostavnosti), koje se ne mogu sresti ni u jednom drugom kutku ove naše planete.

Tako nekako počinje i ova priča o porodici Aleksić. Bračni par Aleksić je godinama živeo u Kraljevu. Tamo su se bavili trgovinom, Prvoslav nameštajem, a Vladanka prehranom, i sve su to ostavili svojoj deci da bi se vratili tamo odakle su pre trideset godina otišli. Seosko domaćinstvo porodice Aleksić, nalazi se u srcu Šumadije, u dolini reke Gruže, u podnožju planine Kotlenik, u selu Guberevac, na magistralnom putu Kraljevo – Kragujevac, i jedno je od dvadesetak domaćinstva u desetak sela opštine Knić, koje se aktivno bavi seoskim turizmom.

Vladanka radi, kako sama kaže, ono što najviše voli. Bavi se domaćinstvom, kuva domaću hranu po receptima i na način kako su to radile njena majka i svekrva. Na taj način pokušava da vrati vreme. Svoje zadovoljstvo prenosi i na goste, jer se svi ponovo vraćaju. Najviše gostiju ima iz okoline, Kraljeva i Kragujevca, ali i Beograda. Međutim, interesantno je da je i sve više stranaca, gostiju iz Slovenije, Austrije, Nemačke koji su oduševljeni srpskim selom.

-U mojoj kuhinji se kuva u zemljanim loncima, peku se kore na plotnama, razvija se testo, i ko

jednom dođe u Guberevac, uvek se vraća. Moji gosti su zadovoljni i hranom i smeštajem i ja tu vidim neku budućnost za sebe i svog muža - kaže Vladanka i dodaje.

-Smeštajni kapaciteti mog domaćinstva nisu veliki. Gostima je na raspolaganju pet dvokrevetnih soba, koje mogu da prime petnaestak ljudi, ali to je dovoljno, jer retko svi gosti dolaze u isto vreme. Pun pansion je 1.800 dinara, polupansion 1.450 a noćenje sa doručkom 1.000 dinara. Osim odmora u seoskom ambijentu i uživanja u hrani, gosti mogu da obiđu Gružansko jezero, manastir Kamenac izgrađen u XV veku, kao zadužbina despota Stefana Lazarevića. Nedaleko od sela je Crkva arhangela Mihajla, koju je 1350. godine obnovio car Dušan. Naše imanje se nalazi ispod same planine Kotlenik, pa tu ima brojnih potoka, šume i mnogo šumskih staza, što najtoplije preporučujem mojim gostima, jer smatram da su zato i došli, pre svega zbog čistog vazduha i mira.

- Gružanski region je jedan od najpoznatijih voćarskih regiona. Duga tradicija u proizvodnji rakije ovog kraju, inspirisala je mog muža Prvoslava da i on pronađe sebe, i osnuje destileriju ALEKSIĆ PRVI d.o.o. Imamo osam hektara svojih zasada voća, šljive i kruške, od kojih pravimo rakije, GRUŽANSKA NIT i GRUŽANSKA ZLATNA NIT, u pogonu sa najmodernijom aparaturom, ali na tradicionalan način. Naši gosti imaju mogućnost da se na neposredan način upoznaju sa procesom proizvodnje čuvene srpske šljivovice, i ako žele da je probaju.

-Na zemlji koju su nam ostavili naši roditelji, moj muž i ja potpuno smo ispunjeni i zadovoljni. Ne mogu da se pohvalim da se to i isplati. Neke zarade nema, jer mi ne dozvoljavamo kompromis. Kod nas nema improvizacije, nema lakšeg načina, u sve što radimo, ulažemo sve svoje znanje, umešnost, trud i vreme. Nemamo predaha, odmora, ali se ne žalim, jer mi je najlepše u mojoj brvnari.

Vladanka posebno uživa u prostoru koji može da primi pedesetak gostiju i služi domaća hrana, ona iz starih kuvarica, pomalo zaboravljena, što se nikako ne može skuvati „na brzinu“. Ali, morate se najaviti. Vladanka kaže da joj nikada nije bio problem da ustane zorom, i pre 4 sata ujutro, da založi peć, da pristavi lonac sa isplaniranim sadržajem, da razvuče testo i da sve bude u dogovoreno vreme spremno, sveže i toplo. Podgrejano, ili nedaj Bože iz zamrzivača ili slično, u ovoj kući se ne iznosi pred gosta. A gosti ko gosti, sve više znaju to i da cene.



