



Skorenovac (mađ. Székelykeve) selo je u kovinskoj opštini, na jugu Banata i godinama unazad, zahvaljujući jednom čoveku i njegovoj porodici, jedno je od turistički najaktivnijih mesta u ovom delu Pokrajine. Prvobitno Đurđevo, 1883. godine, u vreme vladavine cara Franje Josifa, doseljavanjem 645 porodica Sekelja (etničke grupe Mađara iz istočne Transilvanije, Rumunija), dobija ime Székelykeve, koje u prevodu znači „selo Sekelja“, da bi 1922. ponelo današnji naziv - Skorenovac.

### Vizija Dani Ernea

Okosnica turizma Skorenovca je porodica Dani Ernea, koji je imao viziju da u novi milenijum uđe sa novom idejom, radeći puno i istrajno da ta ideja i uspe. Iskren, radan i posvećen, u čemu ga je pratila njegova porodica, u tome je i uspeo. Godinama unazad, velike grupe turista iz Mađarske dolaze na ovu destinaciju sa željom da upoznaju kulturno-istorijsko ugarsko-srpsko nasleđe i poznato-nepoznati doživljaj nečega što je oblikovalo njihov današnji nacion. Da uporede tradiciju i običaje, zasnovane na kvalitetnim socijalnim relacijama i njihovim produkatima, kao što su kuhinja i vina.

- Ovo nam je 20-ta godina nastupa na Sajmu turizma u Budimpešti, kada nije bilo nikoga niti iz Vojvodine niti iz Srbije. Našli smo načina da prve promocije Srbije, Vojvodine, našeg Skorenovca, održimo na štandu domaćina. Posle su došle i Turistička organizacija Vojvodine, pa Beograda i svi ostali. Svih ovih godina smo se trudili da održimo kontinuitet, kao što rade i naši gosti koji redovno dolaze kod nas. Stanka od dve prethodne godine polako odlazi u prošlost i sve se vraća na stari broj od 8.000 noćenja u toku pola godine - kaže gospodin Dani Erne, idejni tvorac koncepta Restorana sa prenoćištem „Dani“.

Prisećajući se početaka, gospodin Erne kaže da je obišao silne turističke agencije i nije bilo rezultata, sve do zainteresovanosti jedne agencije 2003. godine, koja je u Skorenovac dovela prvu grupu turista. Sledeće godine Restoran sa prenoćištem „Dani“ posetilo je tri puna autobusa, i narednih 10 godina broj turista je dupliran, da bi 2013. dostigao broj od 100 autobusa za pola godine. Uz izvesna variranja broja poseta, porodica Dani je više nego zadovoljna.

Sam po sebi, Skorenovac nema posebnih potencijala za dovođenje tolikog broja turista. Ali, ponuda smeštajnih i ugostiteljskih kapaciteta, sa kvalitetnom ponudom, povezanost sa turističkim agencijama koje određuju sadržaj turističkih tura, zadobio je poverenje velikog broja gostiju iz Mađarske, željnih da upoznaju nešto drugo, novo, pod garantovanim uslovima.

- Ponudu čini poseta Novom Sadu, Petrovaradinskoj tvrđavi, Slankamenu i Sremskim Karlovcima, povratak u Skorenovac na večeru, odmor i doručak. Drugog dana organizujemo jednodnevni izlet do Beograda, izlet do Đerdapa i posetu Smederevskoj tvrđavi, Golupcu,

Viminiacijumu, Lepenskom viru. Deliblatska peščara je takođe jedna od destinacija na koju rado vodimo naše goste. U prečniku od 100 km nalazi se veliki broj lokaliteta koji izazivaju interesovanje turista. Uspeli smo da napravimo jedan jedinstveni program za koje je zadužen naš partner - TO, a Restoran sa prenoćištem „Dani“ se brine da uslovi smeštaja i izbor menija bude na najvišem nivou - kaže gospodin Dani.

### **Brojna interesovanja mađarskih turista**

Koliko je gastronomija važan segment turističke ponude potvrđuje ponuda restorana „Dani“ u kojoj se neguje kult lokalnih proizvoda i domaće kuhinje jer dolaze ljudi iz Budimpešte i ostalih gradova, koji se hrane po restoranima, ali kada probaju jela pripremljena na domaći način, imaju poseban doživljaj povratka u detinjstvo. Razlog dolaska mađarskih turista su i ostaci kulturno-istorijskih dešavanja na području južnog Banata i šire, povezanih sa našim severnim susredima. Vojvodina je prepuna kaštela, dvoraca starih budimpeštanskih porodica, koji su ih u svojstvu letnjikovaca koristili jedan deo godine. Razlog dolaska su i brojne manifestacije, drugačijim nijansama obojene od onih u Mađarskoj, gde se mogu videti ovdašnji običaji, načini pripreme i degustacija izvanrednih jela, nalik mađarskim, a opet drugačijim.

Restoran „Deni“, na takmičenju „Banatska tradicionalna kuhinja“, upisan je na listu kao jedan od 20 restorana sa sertifikatom izvrsnosti pripreme banatskih jela. A to su jela satkana od ukusa iz nemačke, austrijske, rumunske, slovačke, pa čak i bugarske i turske kuhinje, jer kuhinja jednog kraja na najbolji način spaja tradicionalna jela, nasleđa i ista u modalitetima vremena sadašnjeg.

### **Čerka i zet - nove snage porodice Dani**

U ovu porodičnu priču uključena su i deca bračnog para Dani Valerije i Ernea, čerka Elizabeta i zet Kristijan, koji vode hostel (30 ležajeva) i aktivnosti vezane za grupe smeštene u hostelu. Uz to vode i brigu o vinogradu i proizvodnji vina. Gospodin Erne veruje da će za par godina uspeti da u potpunosti preuzmu i po svojoj zamisli unaprede ono što su on i njegova supruga započeli. Pored čerke tu su i dva sina, Nojbert, koji trenutno radi u Austriji, i mlađi Mihalj, na studijama u Londonu, koji jedva čekaju priliku da završe započeto i vrate u Skorenovac nastavljajući priču svojih roditelja, osmišljenu i podignutu na nivo vredan poštovanja.

Po rečima gospodina Deni Ernea, njihov povratak će u mnogome popraviti lošu situaciju po pitanju radne snage, koje niti ima dovoljno, niti voljne da rade dovoljno kvalitetno. Zato gost danas pre pita za kvalitet usluge nego za cenu.

Restoran sa prenoćištem „Dani“ danas raspolaže za 30 ležajeva u dvokrevetnim sobama (plus isto toliko u hostelu), što često nije dovoljno. Zato su dragoceni partneri u seoskim domaćinstvima u Skorenovcu, i ta simbioza „ujedinila je mesto uređenih šorova i avlja koje složno diše“.

- Sve ovo ne bi postigli da nije bilo pomoći naših seljana. Skorenovac danas ima 1.200 stanovnika, do pre tri godine bilo nas je 3.000. U selu je ostalo samo staro i iznemoglo. Mi koji smo ostali trudimo se da nam život bude što udobniji i interesantiji. Svake godine organizujemo sedmodnevne Skorenovačke letnje večeri, te Međunarodni gastronomski festival - Dani mađarske kuhinje, drugog vikenda u oktobru koji poseti puno gostiju sa svih strana. U turizmu je bitna povezanost sa ljudima iz raličitih branši. Redovno posećujemo sve skupove, predavanja, u organizaciji PK Beograda posetili smo Sloveniju, što je nama, malim privrednicima, jako vredno i što bez pomoći državnih institucija ne bi mogli da ostvarimo - zaključio je Dani Erne.

