



Sidro je simbol nade svih onih koji ostaju na obali da će oni koji su krenuli na put „preko vode“ stići na odredište, ili im se vratiti. Sidro je zaštitni znak mornara i mornarica i simbol je sigurnosti. Uvek mora da bude spremno prilikom uplovljavanja, isplovljavanja, plovidbe kroz kanale, tesnace... a da o vezu broda sidrenjem i ne govorimo.

Za njega se kaže da je „ručna kočnica broda“. Jedno takvo, ukotvilo je „brod“ na desnoj obali Dunava, u Beški, opština Inđija, na 35 km od Novog Sada, oko 60 od Beograda, na 1.230-om kilometru toka reke, još pre 22 godine. Godine 1994. otvoren je restoran „Sidro“ sa ribljim specijalitetima i 30 mesta, već sledeće godine izgrađeni su smeštajni kapaciteti. Zahtevi gostiju i rast potražnje diktirali su obim i raznovrsnost ponude, pa danas hotel/restoran „Sidro“ raspolaže sa 85 ležajeva u 39 soba, salom za sastanke, seminare i razne svečanosti, odvojenom od centralnog restorana, kapaciteta 350 mesta, kao i restoranskim zatvorenim i otvorenim prostorom opremljenim u maniru stilizovane ribarske kolibe, sa 250 mesta. Interesovanje gostiju za jednim skrovitim mestom koje pruža stopostotno uživanje na reci i njenoj okolini, tera da se ovaj objekat non-stop prilagođava zahtevima tržišta. Tu je i splav za opuštanje na samoj reci, ali pošto bi svaki gost hteo da sedi u redu do reke, menadžement „Sidra“ je, kako bi ugodio svima, posegao za izgradnjom nove bašte sa 150 mesta. Sa menadžerskim stažom u „Sidru“, dužim od 21. godinu, gospodin Radivoje Šinik, specifikum ovog mesta nalazi u tome što obim porcija nije menjan od kada je otvoren restoran, kvalitet konstantno popravljan i povećavan, i da su to posetioči prepoznali. - Trudimo se da sve što možemo radimo sami, da koristimo domaće proizvode, naša vina, rakije, pecivo. Restoran „Sidro“ je specijalizovan za jela od rečne ribe, i gosti dolaze zbog naših ribljih čorbi, paprikaša, pečene ribe... Za sve one koji nisu ljubitelji navedenog, pripremamo roštilj, jela po porudžbini, a posebno je hvaljena naša teletina pod saćem - kaže gospodin Šinik. Po njegovom mišljenju, ovakva ponuda dovela je do toga da su preporuke onih koji su ih posetili najbolja reklama za „Sidro“, i siguran put za dovođenje novih gostiju. Gospodin Šinik ističe da se u „Sidro“, zbog samog položaja, dolazi isključivo sa namerom, i da ovo nije mesto gde se samo dobro spava i još bolje jede, već kompleksna celina usklađena sa prirodom. Kako bi što više izašli u susret gostima, svako na svoj način od zaposlenih u „Sidru“, trudi se da njihov boravak učine prijatnijim i interesantnijim. Gosti tako mogu da se zabave na razne načine, jer priobalje ovog dela Dunava je prilično dinamično. Od „Sidra“, pa do ušća Tise u Dunav kod Starog Slankamena, nižu se jedna za drugom ade, na kojima se baškare domaće životinje. Naravno tu je i ono najveće i najatraktivnije - Krčedinska ada. Ovo je rajsko mesto za birdwatching, istraživanje prirode i njenih fenomena. Gosti mogu da učestvuju u brojim lokalnim feštama, da pecaju, ili da, u vrele letnje dane samo uživaju na daleko prijatnijim temperaturama. Prevoz vodenim putem moguće je organizovati što

individulano, što grupno, sa i bez vodiča, jer uvek postoji dobra volja da se gostima udovolji. Hotel/restoran „Sidro“ se smatra jednom od atrakcija turističke ponude opštine Inđija. Zaposleni, njih ukupno 26, trude se da „Sidro“ održe i sačuvaju, jer kažu „ovakvog mesta nema“. I kažu da, ako saberete cenu goriva potrebnog da dođete iz Beograda do Beške, da carski večerate i prespavate potrošićete manje nego da večerate u nekom od beogradskih restorana. Pa zar to nije dovoljna pozivnica da odvojite bar jedan dan i posetite ovo mesto. Najbolje je da sami otkrijete njegove čari.

