



Dobar primer sklada i povezanosti sa prirodom je arandelovačko Etno selo „Divljakovac“ na obroncima Bukulje. Na nadmorskoj visini od 390 metara, sa pogledom na Arandelovac, od 2012. godine razvija se ova topla porodična priča, izraz srpske topline i gostoljublja, velikih porcija ukusnih jela, u ambijentu ispunjenim mirom i spokojem, sa konstantnim uplivom prirode i ruže vetrova, koja se stvara na potezu iznad „Divjakovca“.

Nemanja Radosavljević, glavni kuvar restorana „Divljakovac“, čiji je vlasnik Vladimir Nikolić, interesantnim i dinamičnim, jednom rečju lepim smatra rad na jednom ovakvom mestu „s pogledom“, jer pruža kompletan doživljaj.

Prepoznatljivo po očuvanim autentičnim kućama iz okolnih šumadijskih mesta, stare više od dva veka, prebačenim i „prepakovanim“ u novo ruho, luksuznog enterijera, ovo etno selo nudi vrhunski smeštaj za sedamnaest osoba, u četiri dvokrevetne jedinice i dva četvorokrevetna apartmana sa spavaćom i dnevnom sobom, prostranim kupatilom sa đakuzijem i terasom sa pogledom na grad.

Etno restoran, takođe u autentičnom ambijentu, raspolaže prostranom baštom kapaciteta 100 - 120 mesta, što je i kapacitet unutrašnjeg prostora. Svoje prestižno mesto ovaj restoran je po rečima Nemanje Radosavljevića izborilo kvalitetom na tanjiru, dobrom uslugom i domaćinskom atmosferom.

Kada je reč o jelima, teletina ispod sača je na prvom mestu traženih jela, na drugom jagnjetina, takođe ispod sača, jer je to nešto što, pripremljeno na originalan način kako se ovde priprema, retko gde može naći. Za ljubitelje roštilja domaćini između ostalog, preporučuju svinjski file u kajmak sosu, gurmanski vrat, pikantni svinjski file... Za one, koji na meso sa roštilja gledaju s podozrenjem, ovo je izazov da probaju i da promene svoj stav.

Na pitanje kakve goste najviše vole, Nemanja Radosavljević odgovara kratko:

- Širokog srca, gladne i otvorene da probaju nešto novo. Jer, šta god poručili neće pogrešiti. Sve što se priprema, i sve što je u tanjiru, od jagnjetine, svinjetine, do paradajza i kajmaka, iz ovog je kraja.

Etno selo „Divljakovac“ idelano je polazište za ostale turističke tačke u Arandelovcu. Od Bukovičke banje udaljeno je dva, od Vidikovca na Bukulji šest, od Narodnog muzeja Arandelovac četiri kilometra. Od Garaškog jezera etno selo je udaljeno jedanaest kilometara, od hotela „Izvor“ i Aqua parka tri. Odavde put vodi do obližnjeg Oplenca, zadužbine Karađorđevića, i do ustaničkog Orašca, pećine Risovače, arheološkog lokaliteta „Dvorine“ u selu Banja. Sve na dohvat ruke mimo gužve i gradske vreve. Etno selo „Divljakovac“ je reper spoja moderne Srbije i njene tradicije prožete istorijom i vrednostima poštovanim u kući srpskih domaćina.

