



Stari Ledinci su selo koje je naseljavano od davnina. Pruža se duž desne, sremske strane Dunava uz Tavni potok, i čini srce Nacionalnog parka „Fruška gora“. Tragove svog bivstvovanja u Starim Ledincima, ostavili su Rimljani, Tatari, Osmanlije, slovensko stanovništvo... Selo se razvijalo do 1943. godine, kada su ga ustaše i Nemci do temelja spalili, zajedno sa crkvom posvećenom Svetom Nikoli i celokupnom arhivom mesta. Sedamdesetih godina prošlog veka, mesto se obnavlja, a svoju ekspanziju doživljava krajem devedesetih godina sa akumulacijom Ledinačkog jezera, neponovljivim biserom Fruške gore. U letnjim mesecima je, tokom šest godina, koliko je jezero bilo u funkciji, Starim Ledincima znalo proći i po 4.000 gostiju dnevno. Danas, jezera više nema, ali prirodne lepote ovog dela Srema su neiscrpne.

To je uvideo preduzimljiv zaljubljenik u prirodu, gospodin Dragan Miljević, i latio se pionirskog poduhvata da lepote Starih Ledinaca podeli sa drugima. Inovativan i hrabar čovek, gospodin Miljević, nije se zadržao na trasiranim modelima turizma na „naš način“. Ideju seoskog gazdinstva, pokupljenu sa mnogobrojnih putovanja Italijom, pre dvadesetak godina, poželeo je da realizuje upravo ovde, u Starim Ledincima, Okupio je svoju šestočlanu porodicu i počeo da ostvaruje svoj mladalački naum, a kada je 2010. godine izglasan zakon o registrovanim seoskim domaćinstvima, kojim je dozvoljeno da u sklopu seoskog domaćinstva egzistira i restoran, priča je bila zaokružena. Tako je gospodin Miljević sklopio mozaik od svojih mogućnosti, interesovanja, hobija i uključio svoju porodicu u zajednički projekat „Miljević“.

Danas u sklopu domaćinstva postoji stado koza, vonograd i podrum, restoran i sve to uvezano u jednu lepu porodičnu priču. Svoj talenat dobrog domaćina, Dragan Miljević ima mogućnost da sprovede u delo u svom restoranu, a njegovi gosti, isključivo po dogovoru, mogu doći i probati nekoliko vrsta sireva, meso ispod sača, povrće i voće, te vino i rakije i sve to iz vinograda, bašte i voćnjaka, i od stada koza u vlasništvu porodice Miljević, proizvedeno u sopstvenoj režiji.

Po struci Mia i Dragan Miljević, su diplomirani inženjeri tehnologije. Gospodin Dragan je nekada radio u „Nafragas-u“ a 1990. je državnu službu zamenio privatnom. Kada se i od privatnog biznisa „umorio“, 2006. godine je rešio da se „povuče“ u poljoprivredu. Tog dana kada je kupio 3 koze, rekao je supruzi da ostavlja posao, dao je otkaz u rođenoj firmi i ostavio suprugu da se sa njom „pati“, a on krenuo u neku vrstu duševnog odmora i rehabilitacije.

-Pošto sam preduzetnik u krvi, posle 6 godina bavljenja poljoprivredom, napravio sam novi biznis - sa smeškom dodaje Miljević i nastavlja. - U međuvremenu sam podigao novi vinograd (2 hektara u Vrdniku, sa sortama Traminac i Crni Burgundac), a pošto sam i ljubitelj dobrog vina, počeo sam da pravim i vino. Sve je počelo iz hobija, a preraslo u jedan mali porodičan posao. Sada seosko domaćinstvo vodimo moj sin Vuk i ja. Imamo farmu od 40 koza i proizvodimo kozje sireve: krišku ili fermentisani sir koji je u rangu grčke fete, i naš najtraženiji sir; pored toga proizvodimo nekoliko vrsti polutvrdih sireva, neku vrstu trapista, dimljenog, sa vlašcem itd. Uz to proizvodimo mleko, jogurt i surutku i sve te proizvode plasiramo na pijaci zdrave, organske hrane „Moj salaš“ u Novom Sadu, koja se od maja do oktobra održava na platou ispred Spens-a, svakog četvrtka. Naše proizvode možete naći i u zdravoj hrani „Moj salaš“ u Narodnog fronta (Liman III), a postoji mogućnost donošenja direktno na kućnu adresu.

-Vino je druga priča. Trudimo se da sve naše proizvode: Traminac, Burgundac i Rizling plus Bermet, medovaču i komovicu (rakiju koja se dobija posle ceđenja vina), plasiramo u našem vinskom turizmu tj. gostima u našem restoranu.

-Podrum je počeo da raste iz jednog malog podruma, koji je predstavljao moj hobi. U njemu sam počeo da pravim vino samo za vlastite potrebe i za svoje prijatelje. Vremenom je iz malog nikao i veliki podrum, a posao se raširio. Uz vino, u podrumu skladištimo i kompote, pekmeze. Svi plodovi, voće i povrće su iz našeg vinograda i voćnjaka, sve je neprskano i organsko, jednostavno zdravo.

S obzirom da su Miljevići tehnolozi po struci i imaju osnovna znanja, priznaju da im je bilo malo lakše da sve to isprate, ali pravo učenje smatraju onim koje su sticali u hodu i na licu mesta. Ipak, složni su da je za visok kvalitet svega proizvedenog u gazdinstvu Miljević presudnu ulogu odigrala ljubav prema ono što rade.

-Ja sam kao mlad imao problema sa jetrom, nastavlja svoju životnu priču gospodin Miljević. - Po preporuci lekara pomoć sam potražio u konzumiranju mladog, jednodnevnog kozjeg sira, tako da smo moja današnja supruga, a tadašnja devojka, počeli da pravimo kozji sir još kao studenti. Pravili smo sir od kozjeg mlaka jer on daje ubedljivo najbolje rezultate, pa smo se i mi opredelili za najbolje. Kasnije je to preraslo u naviku i ljubav, a danas u posao.

-Vremenom smo shvatili da nam je potrebno, da bismo zaokružili ponudu, da gostima pružimo i mogućnost smeštaja. Izgradili smo i opremili pet dvokrevetnih soba (svaka soba ima kupatilo), sa pogledom na šumu. Gosti mogu da se opredele za pun pansion, polupansion i noćenje sa

doručkom.

-Do sada, najčešći gosti su nam bili stranci koji su za nas saznali preko interneta. Uvezani smo sa TONS-om, turističkim agencijama. Intresantna je raznovrsnost strukture gostiju koji dolaze kod nas, od penzionerki, Slovenaca - planinara, porodica, EXIT-ovaca itd. Bogatstvu naše ponude pomaže naš komšija koji drži ergelu konja, koja pruža mogućnost jahanja, aktivnosti u prirodi, upoznavanje Fruške gore peške, mauntin bajkom ili na konjima. Šetajući od nas, za sat i po možete stići do Vrdnika, a za sat vremena do Iriškog venca. U neposrdnoj blizini Starih Ledinaca se nalaze desetak manastira do kojih za kratko vreme možete stići biciklom, peške ili kolima. Ovde postoji i Udruženje građana „Aktivna Fruška“, koje propagira zdrav život i aktivnosti u prirodi. Jedna od njihovih aktivnosti je i aktivnost vodiča i imaju ture od dva do šest sati šetnje, i njih angažujemo za naše goste, i to za vrlo pristojnu svotu.

U Starim Ledinčima se polako ova priča širi i Ledinčani su zainteresovani za aktivnije učešće u turističkoj ponudi njihovog mesta. Porodica Miljević trenutno može da ponudi 10 + 2 ležaja, a pošto su najavljene veće grupe gostiju, komšije su voljne da stave u funkciju svoje kuće. Miljevići misle da će sve to „krenuti“ pravim tokom, samo treba biti malo strpljiv.

Nedavno je gospodin Miljević dobio priznanje samim tim što je imao prilike da govori u TONS-u u ime predstavnika uspešnog seoskog domaćinstva. Satisfakciju u celoj ovoj priči, za Dragana Miljkoviće, osim zajedničkog delovanja njegove porodice, je zadovoljstvo njegovih gostiju. Kada gosti uživaju u prirodi, u njegovom siru, vinu i hrani to je i njegovo zadovoljstvo, a usput se nešto i zaradi. Da bi se ovo seosko domaćinstvo još više unapredilo potrebno je širiti vrstu usluga i aktivnosti. Turistička ponuda domaćinstva obogaćena je izvanrednim (i više nego povoljnim) primercima posrebnog nakita (biznisa njegove supruge Mie), kao i oslikanim tikvama, zanimljivim radom aktivne starije gospođe iz Rakovca.

Otac i sin Miljevići, planiraju dalje širenje gazdinstva uz punu i nesebičnu podršku, pre svega supruge i majke Mie, ali i Ine, Tare i Gale, tri Miljevićeve ćerke. Ukratko ovo seosko domaćinstvo je jedno idilično family zadovoljstvo, koje može da oseti svaki njihov gost.

[Više slika možete videti o v d e.](#)