

ЕЛЕКТРОНСКЕ НОВИНЕ
ТУРИСТИЧКЕ ОРГАНИЗАЦИЈЕ



Златибор
туристичка организација

ЗЛАТИБОР

Број 52 | април 2025.

**ГАСТРОНОМСКО
ПУТОВАЊЕ
ЗЛАТИБОРОМ**

**МЛАДЕ ИЗ СВЕТА
ЗЛАТИБОР ДОЧЕКАО
РАШИРЕНИХ РУКУ**

**БАЗЕНИ ПРЕДРАТНОГ
ТУРИЗМА НА ОКУ**

ТУРИСТИЧКА
ДОМАЋИНСТВА
ЗЛАТИБОРА
"СРЦЕ
ТОРНИКА"

Посетите нас :
www.zlatibor.org.rs





НЕ ГУБИМО КОРЕНЕ ЗЛАТИБОРСКИХ ЈЕЛА

Мирослав Драгутиновић

главни кувар хотела "Бор бај
Каризма Златибор"

Ако причамо и пишемо о кулинарству овог краја, можда би било добро да се поставимо на место туристе који је кренуо да пар дана проведе на Златибору. Сама тура с припремама креће знатно пре поласка, а кад смо кренули, темељно смо се за Златибор припремили. Зато још на ауто-путу каиш на панталонама попуштамо за две рупе.

Како прилазимо Златибору тако нам погледе маме рекламе ресторана, вруће печење, комплет лепиња, качамак... Следи долазак и креће гастро авантура.

Оно што златиборску кухињу чини посебном је сам Златибор, и то је то. Комплет лепиња која се поједе у Београду никад неће бити тако укусна као она на Боровој Глави. Осим комплет лепиње, која је неизоставан сегмент златиборске понуде, овде увек треба пробати качамак, пастрмку из Љубиша, јагњетину и суво месо из Мачката...

Свака кухиња на свету је никаква без локалних састојака. Ако се не држимо локалних малих и великих произвођача, локална кухиња губи свој идентитет и врло брзо бива заборављена или прегажена налетом неке друге, тренутно популарне.

Сведоци смо како сваким даном тражимо све

модернија јела. Гастро понуда Златибора се у свим аспектима прилагођава томе и, наравно, шефови кухиња са својим тимовима се одлично сналазе. При томе не губећи корене златиборских јела.

Од предјела до десерта:

Говећа пршута, млади кајмак, врућ домаћи хлеб

Јагњећа сармица са киселим млеком

Телећи сач или јагњеће печење

Домаћа пита са сувим шљивама

На Златибору тренутно постоји понуда за сваког понешто, за некога све. А овде сам из досадашњег рада закључио да су људи веома заинтересовани за гастро туре. Из тога се родила идеја да на Гостиљским водопадима у јулу месецу правимо рижото од шумских печурака.

До сада смо радили и на Торнику спремајући ушטיפке на "смедеревцу" на тераси бара "Голд гондоле". Али ништа мање људи нису били заинтересовани када смо на истој тераси мотали суши или кували качамак...

Као што рекох, за некога све, за сваког понешто. Искрено вас поздрављам.



ГАСТРОНОМСКО ПУТОВАЊЕ ЗЛАТИБОРОМ

Туризам чине природне лепоте, смештај, садржаји, атракције, али нема туризма без добре хране. Локалне, модерне, традиционалне, посне, мрсне, биљне, месне, било које... Само да буде укусна и умешно припремљена и сервирана.

А златиборски крај са својом кухињом прави је изазов за сладокусце. Ово је једна од средина у којој се одвајкада добро и здраво јело, домаћински служило и у правом залогају уживало. Туристи у ово доба неретко истичу да на Златибор долазе, поред осталог, и зато што су овде јела укуснија, а порције обилније него у градовима. Храна златиборска била је и остала наш туристички адут, а угоститељи понудом настоје да задовоље различите прохтеве и укусе.

Ево нас, стога, на једном гурманском путовању "златном планином" у овом броју електронских новина. Које смо почели занимљивим уводником главног куvara престижног хотела с пет звездица о посебностима златиборске кухиње. Одатле прелазимо у Голово, где се налази туристичко домаћинство "Мало село Бојановићи" чија је домаћица својим умећем у припреми јела победила у популарној РТС-овој емисији "Кухиња мога краја". Пут нас даље води у Мачкат, царство најбоље печене јагњетине и сувог меса, а онда се посвећујемо нашем бренду комплет лепињи, по којој смо се у свету прочули.

С обзиром да су дани васкршњег поста, свраћамо до Сирогојна где у Музеју "Старо село" негују традицију разнорсне посне трпезе, као и одржавања радионице за бојење вваскршњих јаја. Затим се пењемо најдужом гондолом на врх Торника, а ту нас чекају стара народна јела припремљена на шпорету "смедеревцу": качамак, уштипци и крофне, уз чашу органског млека из млекаре "Наша Златка". На крају, да на овом гастрономском путовању задовољимо и модерне прохтеве, селимо се у срце Златибора наомак језера, у ресторан "Маша" на чијем богатом менију су и безглутенска јела.



Јелена из Голова победница "Кухиње мога краја"

Златиборци су од давнина познати као изузетни домаћини и умешни кулinari, а победница популарне ТВ емисије "Кухиња мога краја" Јелена Тодоровић из златиборског села Голова то је и доказала – не само својим кулинарским умећем, већ и гостопримством које краси наш крај.

Јелена је из сеоско-туристичког домаћинства "Мало село Бојановићи" и прво место је освојила у кулинарском такмичењу емисије "Кухиња мога краја" која се емитује на РТС-у. Учествовало је седам домаћица из различитих крајева Србије. Оне су уз своје умеће показале и вредности подручја са кога долазе.

Такмичарке су са радошћу подржавале једна другу, а титулу најбоље и награду од 200.000 динара освојила је она домаћица која је, према оцени осталих учесница, припремила најукуснији ручак и оставила најбољи утисак. Била је то Јелена Тодоровић, која нам је описала како је изгледало њено такмичарско путовање, који су јој рецепти донели победу и како се на Златибору негује традиција доброг укуса.

– То моје предивно кулинарско путовање започето је емисијом овде у Голову, а настављено на Јеловој Гори, у Каони, Врњачкој Бањи, Сланкамену, Бачком

Моноштору и Лазаревцу. Упознала сам шест предивних жена које ће ми, надам се, бити пријатељице до краја живота и ово искуство бих препоручила свакој жени – истиче златиборска домаћица Јелена и напомиње:



–Велико ми је задовољство што ми је пружена прилика да представим своје Голово, свој Златибор, а наравно још је веће што сам освојила прво место у овом кулинарском такмичењу. Спремала сам јунећу чорбу, подварак са димљеном ћуретином и мафине са шумским јагодама и филом.

Боравак учесница на Златибору био је и прилика да се упознају са симболима ове планине. Туристичка организација Златибор угостила их је на Краље-

вом тргу, док је екипа емисије снимала прилоге на атрактивним локацијама, укључујући и тематски парк "Ел Пасо сити". Посебна пажња посвећена је домаћинству "Мало село Бојановићи", где се негују аутентични укуси златиборског краја.

Ова етно-оаза у Голову удаљена је 10 километара од центра Златибора на путу према Сирогојну. Гости који су овде боравили кажу да је буђење уз цвркул птица, шетње су по свежем планинском ваздуху, а прелепи призори златиборског зеленила уз кулинарске специјалитете домаћице Јелене пружају незабораван одмор за све које пут нанесе у ову предивну сеоску причу.



ЈаǱетина из Мачката нема конкуренцију

Увек кад се у друштву поведе прича о најбољим јелима од меса и печеној јаǱетини, која је од давнина у најужем избору, немогуће је не дотаћи се надалеко чувених ресторана и кафана у Мачкату. Некад и сад то су места где многи редовно свраћају због врхунске хране и услуге.

Овде се једе јаǱетина можда најбоља у Србији. Особено поднебље за узгој стоке и традиција мајсторства у припреми и печењу меса то омогућавају. Отуда Мачкат деценијама привлачи сладокусце, путнике у транзиту, љубитеље печеног меса, познате политичаре, глумце, спортисте... Сви они лепо услужени и задовољни одлазе одавде, а домаћини су неуморни да сваког госта дочекају, послуже месним деликатесима и с пажњом испрате.

Мачкатских угоститељских објеката сада се ни веигради не би постидели. Ко из Београда, Новог Сада, Чачка није чуо за кафане код Баја, Шопаловића, Дуловића, "Код Лоја", "Пастир", Прву кафану... Многи не жале да овде потроше за право уживање у свежем и врхунски спремином печењу.



Овај посао покренут је у давним временима када су рабације, путујући кроз Мачкат, застајале да се окрепе у овим кафанама, да би у новије време моторизовани путници обавезно свраћали овде да ручају. Ни градња магистралног пута подаље од центра села није смањила промет у тим лепо уређеним ресторанима – због њих се с магистрале свраћа у село.

Наравно, Мачкат је чувен и као престоница пршуте и других сувомеснатих производа, а јаǱетина одлично доприноси таквом гурманском угледу.



Комплет лепиња најбољи доручак на свету

Чувеној комплет лепињи, специјалитету омиљеном међу посетиоцима Златибора, стигла је крајем 2023. почаст из света: познати гастрономски сајт "Тејст атлас" прогласио ју је, у конкуренцији 100 јела из разних држава, најбољим доручком на свету.

У ово време комплет лепиња представља наш бренд и спрема у многим пекарама и кафанама златибор-

ског и ужичког краја. Без обзира што се главним именом за праву сматра она из век старе пекаре "Шуљага" у Ужицу, ни Златибор не заостаје у квалитету "лепиње са све" (по некима и предњачи), а овде је пробају туристи с разних страна света. Златиборска предност је увек свеж и укусан претоп који имају мачкатски и остали ресторани, те премазан па запечен поклопац (као што је срце лепиње) који овом специјалитету, уз домаће кисело млеко у земљаном ћупу, даје посебан укус.



Рецепт за комплет лепињу од давнина се зна у нашем крају. Још од времена кад су се у селима западне Србије пекле у шпоретима омање погаче, у качицама дозревао укусан кајмак, а кад би се о славама и весељима у пржуљама пекла прасад и јагњад имало би довољно оне слане масноће претоп. Досетио се неко, ко зна кад и где, да то троје споји у једно: с погаче је скинуо врх (поклопац) и доњи део намазао зрелијим кајмаком на кога би размутио цело јаје, па погачу тако премазану ставио у пећницу да се запече. Запечену би залио растопљеним претопом и покрио загрејаним поклопцем.

Тај, наравно, није ни слутио да је тако направио комплет лепињу каквом ће се деценијама сладити генерације у златиборском и ужичком крају, у новије време и многи сладокуси из Србије и света.

У "Старом селу" посна трпеза за Бадње вече, обојена јаја за Васкрс

Музеј "Старо село" у Сирогојну чува народну традицију, а део бриге о наслеђу је и неговање традиционалне припреме народних јела. У оквиру музеја ради крчма где се гостима свакодневно нуде такви залогаци по рецептима из прошлости, а уобичајена је и припрема јела за посебне прилике. Једна од

таквих је Бадње вече, када се овде у оквиру реконструкције народних обичаја везаних за божићне празнике припрема традиционална посна трпеза. Док је бадњак подложен на огњишту, а слама на поду, обичаје спроводе домаћин и домаћица. Тада се на сламу постављају разна посна јела: погача, жито, посне пите, пасуљ, јабуке, мед, шећер... Многи овде присуствују овим ритуалима и радо пробају посну храну стављену на трпезу.



А очи васкршњих празника у "Старом селу" на традиционалан начин се боје јаја. И то природним бојама, као што домаћице вековима раде у нашем крају. Последњих година у овом музеју за децу се организује радионица фарбања васкршњих јаја. Знања у тој радионици преноси им домаћица из музеја Борка Ћалдовић, која сматра да су стари начини фарбања јаја, осим очувања традиције, значајни и због здравије исхране. – Никада не фарбамо јаја вештачким фарбама, већ само у луковини и коприви. Тако је јаје јестиво и када се догоди да пукне приликом кувања па боја уђе у њега. А када се боји фарбама онда углавном бацају јаја која напукну – каже Борка, док музејски кустос Драган Цицварић истиче митолошки значај јајета као симбола васкрсења, оно се сматра победом Христа над смрћу и из те љуске се на неки начин рађа нови живот.

Качамак, уштипци и крофне на "Голд гондоли"

Уз најлепши поглед с висине и програме здравих активности, златиборска "Голд гондола" нуди и право богатство укуса традиционалних специјалитета. Тако је у прошлој зимској сезони, у сарадњи са "Златиборским еко аграром", својим посетиоцима пружила прилику да уживају у топлим залагајима качамака, једног од омиљених старих јела нашег краја. Направљеног на врху Торника по традиционалном рецепту, зачињеног домаћим сиром и кајмаком, а послуженог уз чашу органског млека од произвођача са овог поднебља. Та гастрономска авантура, речено је овом приликом, не само да истиче богато наслеђе региона, већ наглашава значај очувања традиционалних метода припреме хране и коришћења искључиво природних, органских састојака.



А у јануару ове године традиционални укуси и сећање на детињство обележили су "Планински залагај" на "Голд гондоли". На шпорету "смедеревцу" припремани су укусни уштипци, па многобројним посетиоцима служени слатки и слани, уз органско млеко. Који дан касније поново је "смедеревац" на врху Торника био у центру пажње, јер су на њему пржене мирисне домаће крофне, такође послужене са органским млеком млекаре "Наша Златка".

Домаћа јела нудили су на последњој станици гондоле и током сретењског празника. Најпре пржене кромпириће служене са органским млечним производима, а затим и палачинке (са џемом, кремом, чоколадом или модерним комбинацијама) спремљене пред гостима.



Безглутенски јеловник у срцу Златибора

Уз традиционална јела овог краја, туристички и угоститељски објекти на Златибору нуде мноштво модерних гастро авантура. Усклађених са временом и потребама савременог госта, за здраву и квалитетну исхрану. Један од таквих је ресторан "Маша" у самом срцу "златне планине", с директним погледом на златиборско језеро. Поред уживања у амбијенту, ту је и безглутенски јеловник за незабораван гастрономски доживљај.

– Како би сва наша меса остала сочна и задржала првобитну текстуру примењујемо "Sous vide" начин припреме хране. То је техника кувања у којој се храна припрема уз прецизну контролу температуре, па се у том случају налази у вакуум кесама. Главна предност ове технике је што се храна кува у сопственим соковима. На тај начин сокови, који би иначе испарили, остају унутар производа чиме добијамо пунији, сочнији и квалитетнији укус – откривају једну од својих кулинарских тајни у ресторану "Маша".

Овај гастрономски бисер представља место опуштања и предаха, уз најфинија вина и пријатну атмосферу. Винска карта у ресторану састављена је од најпопуларнијих винских сорти, овде се могу пити вина из Шабиља, Алзаса, Бордоа, преко Вента, Пуље, Брола, Риохе до, наравно, оних из разних делова Србије и Македоније. Ту је и "spirit shop", где су на располагању озбиљне етикете шкотских вискија из свих регија, америчких и јапанских вискија, као и џинови, разни типови рума из латиноамеричких земаља, те супер премијум етикете вотке.



МЛАДЕ ИЗ СВЕТА ЗЛАТИБОР ДОЧЕКАО РАШИРЕНИХ РУКУ

Најмасовнији овогодишњи спортски догађај у Србији, Светске школске спортске игре (популарна "Школаријада") са више од 4.500 младих учесника из света одржан је од 4. до 14. априла на Златибору. Био је то догађај за памћење, с низом спортских надметања, забавних садржаја, али и програма којима је светска младост упознала најпосећенију српску планину.

Школарци из 57 држава овде су се надметали у 20 спортова и три параспорта, у духу заједништва и позитивне енергије. Спортска боришта и смештајни капацитети на време су припремљени, а организатори игара били су Светска федерација школског спорта, Савез за школски спорт Србије, као и општина Чајетина са својим јавним предузећима и установама.

Спектакуларно отварање "Школаријаде", уз многобројне учеснике и заставе земаља с разних континената, уприличено је 5. априла на препуном Краљевом тргу. Оперска дива Љубица Вранеш извела је химну, а говорио је министар спорта у Влади Србије Зоран Гајић, рекавши да су се "у нашој Србији оку-

пили ученици и њихови наставници из различитих делова света који су својим радом и посвећеношћу заслужили да представљају своје земље на овом великом светском школском спортском такмичењу". Окупљенима су се обратили и председник Савеза за школски спорт Србије Жељко Танасковић и члан Борда Светске федерације школског спорта Јусуф Белкаси. Уследио је ватромет, уобичајен на "златној планини" током посебних дешавања.





Затим су кренула вишедневна такмичења учесника, не само на теренима Златибора (где је главна база), већ и у околним градовима (на градском базену и новој хали у Ужицу, стадиону у Прибоју, с борилачким спортовима у Пожеги...). За то време, уз спорт, "златна планина" је постала епицентар доброг провода, пријатељства и размене култура. На сваком месту чули су се различити језици, али је све спојила љубав према спорту и дружењу. За многе учеснике ово је био први сусрет са Србијом, а Златибор их је дочекао раширених руку.

"Фан зона" смештена на Краљевом тргу била је место сусрета – простор испуњен музиком, игром и осмесима, где су се дружили школарци из свих крајева света. Зачас спремни и да заједно заплешу уз ритмове са свих континената.

Један од тренутака који ће учесницима остати у незаборавном сећању је вожња "Голд гондолом", најдужом панорамском жичаром на свету. Такмичари из Бразила, Јерменије, Бенина, Кине, Италије и других земаља уживали су у спектакуларним погледима и упознавали планину из потпуно нове перспективе.

У оквиру "Школаријаде" 9. априла је организован и Национални дан, током којег су учесници представили своје државе, обичаје и наслеђе. Том приликом на Краљевом тргу среле су се различите културе – штандови су испуњени традиционалним предметима, заставама и укусима, док су на главној бини представљене песме и игре.

Сваки дан на Златибору током "олимпијаде за школарце" протицао је у знаку радости, нових пријатељстава и поруке да спорт уједињује, инспирише и брише границе. Млади учесници су увидели да Златибор не само што нуди врхунске услове за такмичења, већ и гостољубивост, богату понуду садржаја за све генерације и природу која инспирише. О томе су нам и сведочили:

– Златибор је прелеп! Идемо на такмичења и дружимо се са тимовима из других земаља – каже учесник из Кине.

– Уживам на Златибору, заиста је веома лепо место. Волео бих опет да дођем на ову планину – рекао је такмичар из Јерменије.

– Овде је предивно, деца уживају, центар је леп и људи су љубазни. Ваздух је чист, једино што је мало хладније за нас из Бразила. Већина деце је снег први пут видела на Златибору. Лепо је што сте нам омогућили ово искуство – говорили су млади Бразилци.

Жељко Танасковић изабран за председника Светске федерације за школски спорт

Легендарни српски одбојкаш Жељко Танасковић, председник Савеза за школски спорт Србије који је уводником у прошлом броју наших е-новина најавио ову "Школаријаду", изабран је за новог председника Светске федерације за школски спорт (ИСФ) на скупштини ИСФ-а одржаној на Златибору током "Школаријаде". Он је добио 55 гласова и победио противкандидата из Бахреина Ал Калифу Сагера, за кога је гласало 26 делегата. – Светска федерација за школски спорт изградила је име организацијом сјајних такмичењима претходних година. После повлачења председника Петринке прихватио сам позив великог броја људи из целог света да заједно пробамо да направимо нови корак за будућност светског школског спорта и будућност младих. Светска "Школаријада 2025", која се одржава на Златибору од 4. до 14. априла, показује снагу школског спорта. Више од 4.500 учесника из 57 земаља света виде Србију, виде прелепи Златибор и такмиче се, друже. Сигуран сам да ће се препуни позитивних утисака вратити кућама – истакао је након избора Танасковић.



ФУДБАЛСКИ "ЗЛАТИБОР КУП" СА 300 ЕКИПА ИЗ 20 ДРЖАВА

Пролеће на Златибору поред лепог времена са собом доноси и бројне манифестације и догађаје, а април на овој планини је месец посвећен спорту, рекреацији и здравим навикама.

Златибор је током априла ове године домаћин великим спортским дешавањима, као што су "Школаријада" (одржана у првој половини месеца) која је најмасовнији спортски догађај у Европи за 2025. годину, затим Европско првенство у кошарци и одбојци за средњошколце, те међународни фудбалски турнир "Златибор куп" који у периоду од 25. до 28. априла доводи на најпосећенију српску планину неколико хиљада младих учесника.

То традиционално надметање фудбалских нада окупља ове године око 300 екипа из 20 земаља све-

та. Највећи број их долази из Румуније, а ту су и учесници из Холандије, Казахстана, Киргистана и других држава. На златиборским теренима одиграће се око 1.200 утакмица, у којима ће млади играчи одмерити своје снаге и исказати сопствене могућности. Очекује се да многи љубитељи фудбала присуствују "Златибор купу" као изузетном фудбалском дешавању.

Упоредо са спортским манифестацијама, Туристичка организација Златибор наставља да током овог периода активно ради на промоцији комплетне златиборске понуде. Директор Туристичке организације Златибор Владимир Живановић тим поводом каже:

– Иза нас су у претходном периоду успешни наступи на неколико великих сајмова: у Београду, Берлину,



Бечу, Софији и Бањалуци, а управо су одржана још два значајна сајма туризма у Загребу и Нишу, на којима су наша представљања такође била запажена. Наступи на овим сајмовима представљају погодну прилику да се посетиоцима приближи богата понуда Златибора као атрактивне дестинације за одмор и рекреацију.

У сусрет ускршњим и првомајским празницима, када нам по традицији долази велики број посетилаца, за госте "златне планине" припремљене су бројне погодности и специјални пакети који ће употпунити и обогатити боравак свима који одлуче да ове празничне дане проведу на Златибору. Тим Туристичке организације ће као и до сада бити доступан за све информације и савете о актуелним понудама, смештају и активностима у туристичком центру током поменутог периода.





ДЕВОЈКА ПРОГЛЕДАЛА НА ИЗВОРУ НАЗВАНОМ ОКО

Од давнина па до нашег времена, преносећи се с колена на колена, живе у златиборском крају предања и легенде о појединим местима и локалитетима. Трајући тако дуго постала су део народног веровања и традиције. Мада у данашњој ери технологије и урбанизације такве теме ишчезавају, остао је понеки писани траг и покоја прича оних који дуже памте.

Казивања предака о вилама, митским бићима, нечистивим силама памте мештани златиборских села. Тако су у Голову веровали да се код сеоског извора Врело појављују натприродна бића, па су се ноћу клонили те воде. О извору Змајевац, који избија из једне пећине у Рожанству, приповедало се да моћни змај у пећину долази око Илиндана како би се овде окупао. Позната су и предања о закопаном благу Немањића, о драматичним судбинама златиборских хајдука Костреш Харамбаше, Календера и других који су одметнувши се крстарили овим просторствима.

У овом броју е-новина подсећамо на народно веровање да се извор на златиборском Оку од давних дана сматрао чудотворним. На коме и слеп може прогледати, где око оживи. Отуда и име врелу Око.

Та легенда каже да се некада давно једној слепој девојци у сну јавило да на Видовдан пре сванућа оде до Белог извора и умије се на њему, па ће прогледати. Девојка је тако урадила и чудо се десило, заиста је прогледала.

Због овог предања, у народу златиборског краја тај Бели извор је прозван Око. А и данас живи веровање да вода са њега помаже код очних обољења.

На том извору, где уморан жеђ увек може утолити хладном и питком водом, већ готово читав век налази се спомен-чесма подигнута у славу палих ратника из овог краја.



Златибор и у овој години држи примат у домаћем туризму

Мерено бројем остварених ноћења, домаћи туристи су у периоду јануар-фебруар ове године, према подацима Републичког завода за статистику, највише боравили на Златибору (185.683 ноћења, четири одсто више у односу на исти период претходне године). Следе Копаоник, Београд, Врњачка Бања, Дивчибаре... Златибор је у прва два месеца ове године забележио и раст броја ноћења иностраних туриста од 31 одсто (остварено 73.181 ноћења страних гостију). Најбројнији су били туристи из Црне Горе, БиХ, Северне Македоније, Русије, Кине, Хрватске. Разноврсна туристичка понуда Златибора са квалитетним смештајним капацитетима, одличним условима за зимске спортове, бројним музичким и културним дешавањима разлози су што је дестинација и почетком нове календарске године задржала примат међу домаћим туристима. Томе су допринеле и промотивне активности читаве туристичке привреде Златибора, где се истиче допринос Туристичке организације Златибор.



Продужено радно време Стопића пећине

Од недеље 6. априла Стопића пећина има ново радно време. За посетиоце ће бити отворена сваког дана од 9 и:30 до 18 часова, а ово радно време важиће до 15. јула. Цена улазнице за одрасле је 400 динара, док за децу од 7 до 14 година улазница кошта 250 динара. Стопића пећина се налази на 19. километру од центра Златибора на подручју Рожанства и најпосећенији је спелеолошки објект у Србији, за шта је, уз природне особености, заслужна и Туристичка организација Златибор успешним управљањем и сталним улагањима у уређење. Ова пећина, јединствена по бигреним кадама, улазу импозантних димензија и пећинском водопаду, а отворена за посете 2008., дочекала је почетком ове године милионитог посетиоца.

Запажени наступи Златибора на сајмовима у Загребу и Нишу



И током првих дана пролећа Туристичка организација Златибор наставила је да представља понуду најпосећеније српске планине широм региона. Тако је последњег мартовског викенда учествовала на 12. Међународном сајму "Place2go" одржаном у Загребу, представивши се ту у оквиру штанда Туристичке организације Србије. Тиме је туристима из Хрватске и региона пружена прилика да боље упознају садржајну златиборску понуду која привлачи све више посетилаца.

Затим је првог априлског викенда одржан 25. Међународни сајам туризма у Нишу, где је Златибор представљен на централној позицији хале "Чаир". Наш штанд био је место бројних пословних сусрета, а велико интересовање посетилаца потврдило је да је "златна планина" и те како препозната као атрактивна и тражена дестинација међу туристима с југа Србије. Представници Туристичке организације Златибор су овом приликом промовисали богату и разноврсну понуду планине под слоганом "Златибор – уживање за све генерације".

Светски дан здравља обележила "Голд гондола"



Предуслови здравог зачећа и допринос редовних физичких активности дугорочном здрављу биле су теме предавања одржаног поводом Светског дана здравља 7. априла у организацији ЈП "Голд гондола Златибор" и Канцеларије за младе. Овај едукативни догађај, под слоганом "Здрави почеци, безбрижна будућност", био је уједно прилика да присутни прошетају стазом здравља до Споменика заједно са члановима Планинарског клуба "Торник" и пошаљу поруку о важности практиковања здравих стилова живота које "Голд гондола" континуирано промовише кроз своје активности. На предавању је, уз остало, указано да су предуслови здравог зачећа избалансиран начин живота, здрава исхрана, физичка активност и превентивни прегледи. Из ПК "Торник" истакли су предност Златибора као дестинације која обилује здравим ваздухом, стазама за шетање и богатом природом, а познато је да свакодневна шетња и брз ход доприносе побољшању општег стања организма. Речено је уз то да златиборска гондола користи сваку прилику да кроз едукацију и сарадњу са стручњацима из различитих области утиче на унапређење квалитета живота.

Квалитет и повезивање понуде привлаче стране туристе



Туризам будућности уз привлачење страних туриста није само понуда смештаја, већ пажљиво осмишљено искуство које почиње још пре доласка госта, а наставља се кроз добру комуникацију, сарадњу и вредности које дестинација нуди. Ово је порука конференције "Од кликова до кључева – тајне успешне туристичке приче" одржане у Иновационом бизнис центру Златибор, уз подршку општине Чајетина и Туристичке организације Златибор. Учесници тог скупа, који је окупио познаваоце из области туризма, угоститељства и дигиталног маркетинга, упознали су током презентација примере из праксе и добили корисне савете. Отворена су кључна питања савременог туризма: шта мотивише стране туристе да одаберу место у коме ће боравити, како се граде њихова очекивања и како им пружити незаборавно искуство које ће пожелети да понове.

"У фокусу је било унапређење квалитета услуга, важност ефикасије продаје и циљаног дигиталног маркетинга, али и потреба за јачим повезивањем актера на дестинацији: од издавалаца приватног смештаја, преко вођича и агенција до институција и локалних партнера. Наглашен је значај продаје излета и додатних садржаја, што утиче на дужину боравка, потрошњу и опште задовољство госта", саопштио је Иновациони бизнис центар Златибор, уз оцену да конференција представља подстицај да се још више ради на повезивању туристичких актера и постављању Златибора као савремене, атрактивне и препознатљиве дестинације на међународном тржишту.



ИТАЛИЈАНСКИ ШАРМ ПИЦА ИЗ ПЕЋИ НА ДРВА У ПЕКАРИ "ЗЛАТИБОР"

Замислите место где се традиција с пажњом чува, а модерни трендови у пекарству доносе иновације на сто. Таква је визија пекаре "Златибор", која с поносом отвара врата и постаје део живота "златне планине".

У основи јој је породични бизнис с дубоким коренима и јасним циљем – донети богатство укуса које ће очарати и мештане и посетиоце ове планинске дестинације. Златибор, познат по својој природној лепоти, сада добија још једно место вредно пажње, где се посвећеност квалитету осећа у сваком залагају.



Понуда пекаре спој је аутентичности и савременог приступа. Овде припремљена пецива према традиционалним рецептима призивају дух старинских кухиња, док напoлитанске пице из пећи на дрва доносе дашак италијанског шарма.

Ручно прављени буреци и пите говоре о традицији која траје деценијама, а кроасани и белгијска пецива задовољавају оне са истанчаним укусом за модерну пекарску уметност.

– У нашој понуди у пекари "Златибор" можете уживати у врхунским, правим напoлитана пизама које припремамо с пажњом користећи само најквалитетније састојке. Нудимо 11 различитих врста пица у разним величинама, прилагођене свим жељама и укусима. За оне који поспе посебно издвајамо посну вегетаријану, као и пице са лососом и туном. Наравно, не смео заборавити на класичне фаворите попут каприџозе и пице с пршутом, које су увек пун погодак. Ово није само још једна пекара, ово је место где се укуси сусрећу с причама, где локално постаје универзално, а свакодневно уздиже у посебно. Налазимо се у туристичком центру Златибора и радимо сваког дана 24 часа, јер знамо да су укуси који стварају успомене потребни у сваком тренутку – истичу у овој пекари уз поруку свима:

– Добродошли у пекару "Златибор", тамо где традиција и савремени укуси стварају незаборавне тренутке.





"СРЦЕ ТОРНИКА" КУТАК КОМФОРА У ПРИРОДНИМ ЛЕПОТАМА

Права оаза мира, тоpline и незаборавних тренутака је сеоско туристичко домаћинство "Срце Торника". Налази се на 15 километара од центра Златибора, на подручју села Јабланица, надамак Рибничког језера и скијалишта на Торнику.

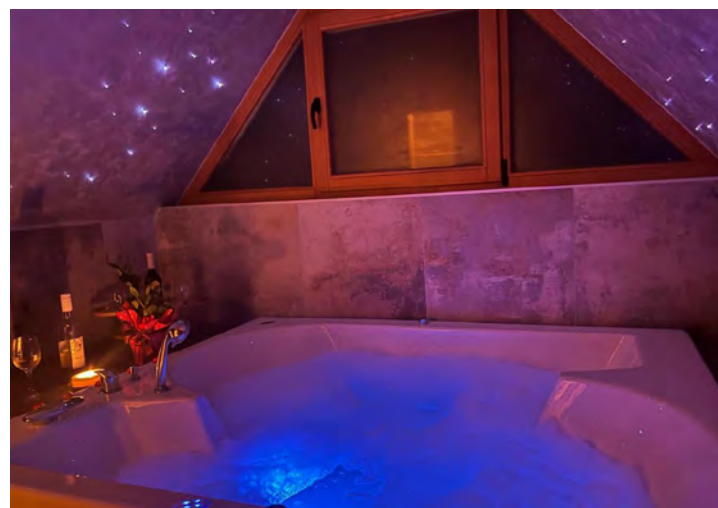
Кућа у овом лепо уређеном домаћинству изграђена је од квалитетног дрвета, спајањем старог црног и белог бора. То ствара јединствен амбијент који повезује традицију и савремени комфор, где је одмор потпун и посебан.

У приземљу се налази пространи дневни боравак са камином на дрва, из којег се излази на терасу и дво-

риште. Ту су и трпезарија, функционална кухиња са приступом спољној тераси, купатило са туш кабином, као и техничка просторија са оставом.

Унутрашње степенице воде на спрат где се налазе две удобне спаваће собе. Једна садржи "кинг сајз" кревет, фотељу на развучење и излазак на терасу, док друга има два "кинг сајз" кревета. Између соба на спрату налази се купатило са хидромасажном кадом, из кога се пружа прелеп поглед на оближњу борову шуму. Домаћинство "Срце Торника" поседује и приватни паркинг са четири паркинг места.

Савршен положај овог објекта за потпун одмор омо-



гућава гостима да уживају у миру и тишини природе, уз незабораван мирис дрвета који се шири унутрашњим и спољашњим просторима.

Током летње сезоне гости се могу опуштати у пешачким, бициклическим и квад турама по овом крају, а Рибничко језеро налази се на само неколико минута вожње од домаћинства. Зими се скијаши радују близину Ски-центра "Торник", који је од виле удаљен свега 300 метара.

Окружено природним лепотама, "Срце Торника" је идеално место за све који траже аутентичност, мир и бег од свакодневнице.





БАЗЕНИ ПРЕДРАТНОГ ТУРИЗМА НА ОКУ

Поред Краљеве Воде, Палисада и Рибнице, имао је Златибор у међуратно доба и лепо уређено туристичко насеље на Оку, где су на дужи одмор, купање у базенима или излете редовно долазили гости из Београда и других градова. Сећање на ово некад посећено место чува књига "Светлописом кроз прву српску ваздушну бању" аутора Снежане Ђенић и Милисави Р. Ђенића.

"Око је део сувати Зове, удаљено од Краљеве Воде четири километра или сат хода, са истоименим извором за кога легенда каже да лечи болести очију. За претварање овог дела Златибора у туристичко насеље искључиве заслуге припадају проти Радосаву Симићу, српском духовнику, неимару и добротору.

Његовом иницијативом најпре је подигнута спомен-чесма ратницима из суседних села палих у ратовима од 1912. до 1918., која је освећена прве недеље по Илиндану 1930. године.

Био је то само почетак реализације његове визије

стварања "колоније здравих", модерног летовалишта намењеном здравима, првенствено деци. Како је у то време Златибор био проглашен терапијским подручјем за одређене врсте обољења, прота је апеловао да се колоније болесних одвоје од дечјих, спортских и туристичких насеља. Па је тако предложио Централном хигијенском заводу из Београда да подигне дечје одмаралишта на Оку и понуди им своју земљу на поклон.





Предлог је прихваћен, па је убрзо направљено летње купатило, два базена за децу и одрасле, тушеви, свлачионице, плажа и рибњак. Зграда дечјег одмаралишта завршена је 1934. године. Сам прота на свом имању подигао је 10 дрвених зграда, ресторан и пекару и тако уобличио једно угодно место за летовање које је назвао "Око".

Свесрдном помоћи проте Симића, Централни хигијенски завод допринео је да се направи и добар аутомобилски пут од Краљеве Воде до Ока, што је омогућавало многим посетиоцима осталих златиборских летовалишта – Палисада, Краљеве Воде, Рибнице и Чајетине – да праве излете до овог туристичког насеља, које је убрзо постало популарно и у читавој Србији.

Тако је овај велики визионар у најлепшем делу Златибора створио колонију здравих, која је нажалост постојала само десетак година, до Другог светског рата. Тада су бугарске окупационе снаге запалиле све грађевине на Оку", пишу Снежана и Милисав Ђењић.

Аутори књиге "Светлописом кроз прву српску ваздушну бању" уз некадашње фотографије дају и детаљније податке објектима о Оку у то доба. Тако читамо да је пројекат овде подигнуте спомен-чесме урадио инжењер Велисав Томашевић, а радове извео предузимач Никола Прохоров. Направили су леп и складан камени обелиск, на коме су уклесана имена 202 ратника из Семегњева, Бранежаца и једног дела Шљивовице. На његовом освећењу у августу 1930. окупило се преко 5.000 душа из Ужица и срезова ужичког и златиборског, играло је 10 народних кола у пољу крај чесме, било је седам свештеника, а споменик је открио краљев изасланик. Дошла је и војска с војном музиком да ода почаст палим јуна-

цима. Прота Симић имао је жељу да се на тај дан, као и на Видовдан сваке године, народ окупља око овог споменика и да се слави витештво држећи парастос палим ратницима, а потом да буде народни сабор.



А свечани чин освећења народног купатила, завршеног 17. јула 1932. године, обавили су прота Симић и свештеник Благоје Шишаковић, уз присуство изасланика Дринске бановине те угледних гостију из Београда, ужичких сокола и других. Овом приликом овде су чачански скаути подигли свој камп. У народном купатилу поред великог и малог базена изграђене су и четири свлачионице, два туша и рибњак.

"Вођено је рачуна да ово летовалиште буде само за здраве особе, оне које љубе природне лепоте, тишину и мир", говорио је тада о туристичком насељу на Оку његов оснивач прота Радосав Симић (1882.-1966.), који се родио у Бранешцима, а службовао у Рогачици, Доњој Краварици, Сирчу и Ужицу.