

број 03 | Март 2021.



Електронске новине  
Туристичке организације


# ЗЛАТИБОР

**ХОТЕЛИ**  
ЗЛАТИБОРА  
"МОНА"

"Еко аграр" власник жига  
"Добро са Златибора"

**Наше најбоље добија место  
у туризму "златне планине"**

 Атракције  
најпосећеније  
Стопића пећине

 Најпрестижнији  
вински курс  
стиже на Златибор

 Параолимпијац  
понос Туристичке  
организације Златибор



Посетите нас :  
[www.zlatibor.org.rs](http://www.zlatibor.org.rs)



# Остварене визије о туристичком успону Златибора

Туризам Златибора последњих година доживљава своје најбоље дане. С модерним хотелима и апартманским објектима високог комфора, најдужом панорамском "Голд гондолом", савременим ресторанима, парковима, теренима, скијалиштима, купалиштима, најсадржајнијом понудом.

У периоду смо рекордне посећености током туристичке историје дуге 128 година. Златибор је најпосећенија планина Србије, омиљено место за старе и младе, центар здравог одмора и доброг провода. Свуда се сада шири добар глас о "златној планини".

До ових постигнућа, којима су наше смеле визије остварене, прешли смо дуг и захтеван пут. Пре две деценије, када сам дошао на чело Туристичке организације Златибор, све је изгледало другачије: туризам у застоју, брз развој и успон само у замислима, много стрпљења и упорности било је потребно и за најмање помаке.

Али решеност је била чврста. У годинама које су следиле предузете су радикалне организационе промене у туризму Златибора, осмишљени развојни пројекти, општина Чајетина је почела већа буџетска средства да издваја у ове намене. Унапређен је рад ТО Златибор, која је сталним промоцијама понуде и другим разноврсним активностима постала ослонац напретка златиборског туризма.

Кренуле су изградње савремених садржаја, а с њима и нови програми, манифестације, организовање "Златиборског културног лета" и новогодишњих дочека на Краљевом тргу, наступи на домаћим и иностраним сајмовима, презентације и промоције, сарадња с хотелима и другим издаваоцима смештаја, подстицаји туризму у селима где су основана туристичка друштва... Након успешних презентација понуде Златибора по градовима Европе повећавао се број туриста из тих европских држава.

Снажни развојни помаци учињени су крајем прве и у другој деценији овог миленијума. Златибор постаје најпривлачније место за инвеститоре, добија хотеле високе категорије, уређене спортске терене, туристичке просторе и шеталишта, фестивал спортског филма и "Песничке ватре златиборске"... Туристичка организација уређује Стопића пећину која је данас најпосећенији спелеолошки објект у Србији, гради потом и модеран ауто-камп. Уз кључну помоћ општине Чајетина, која све већа средства издваја за туризам Златибора, а круна тога су њена највећа улагања у капитални подухват, градњу "Голд гондоле".

Подсећања ради, Туристичка организација је у овај миленијум ушла са два службеника у просторији од свега 30 квадрата. Како се проширивао посао и растао број запослених наметала се потреба за већим простором. Нови комфоран објект, у коме је сада ТО Златибор, завршен је 2010. године. Надомак њега 2019. отворен је савремени Културни центар, вишенаменско здање на око 2.000 квадрата.

Још низ вредних подухвата урађено је на Златибору, није их лако све ни побројати. Туристичка планина добила је потпуно нови изглед, посебно улепшан прошлогодишњом обновом Краљевог трга и језера. Домаћи туристи и током пандемије у великом броју долазе на Златибор, који заслужено постаје најпосећеније место Србије.

Наша вера у нове искораке јача са успешним почетком рада гондоле и предстојећим улагањима у "Златни град" и друге садржаје савременог Златибора. Ова планина се полако али сигурно приближава жељеном дугорочном циљу од милион посетилаца годишње. Ту визију, надам се, остварићемо као и све претходне.



**Арсен  
Ђурић**

председник Скупштине  
општине Чајетина

# Наше најбоље добија место у туризму "златне планине"



Туризам се ствара и развија вредним улагањима и упорним радом посвећених људи, али нема успешног туризма без особене хране, посланица, напитака, традиционалних производа тог краја. Тим путем, установљењем жига гаранције "Добро са Златибора", кренула је општина Чајетина у циљу даљег развоја најпосећеније планине Србије. С намером да обједини, заштити и означи најбоље локалне производе и домаћу храну, чије коришћење у туризму на тај начин подстиче.

Од давнина су Златиборци познати као произвођачи меса и укусних месних прерађевина, ово поднебље је идеално за сточарство. Осим меса у златиборским домаћинствима производе се млеко и млечни производи, мед, ракија, а неуморне домаћице праве џемове, компоте, сокове и друге посланице. Неки од домаћина суше воће, прикупљају и гаје лековито биље, житарице, производе чајеве. Џемпери из Сирогојна обишли су свет, а златиборска села постала позната по вредним плетиљама и одевним предметима од вуне. Сувомеснати производи са Златибора били су још у 19. столећу цењени и на иностраним пијацама.

Историју и културу овдашњег становништва препричавају локални продукти, храна, аутентична јела, рукотворине по којима је Златибор чувен надалеко. Креирају јединствену слику Златибора као водеће туристичке

дестинације. Стварају препознатљивост у очима многобројних туриста, који свој боравак на "златној планини" воле да употпуне дегустацијом и куповином особености провереног квалитета.

У ово време сви ти производи добијају потврду аутентичности и квалитета кроз жиг гаранције "Добро са Златибора". Он ће у великој мери утицати на подстицај производње и подизање квалитета локалних производа, али и туристичких услуга. Бирајући артикле са жигом гаранције туристи ће бити сигурни да бирају домаће и особено, да као сувенир својим домовима носе производе прављене вредним рукама златиборских пољопривредника, занатлија, угоститеља.

Жигом се посредно чува и традиција овог краја, јер ће његови носиоци бити и сеоска туристичка домаћинства, хотели и ресторани који у својој понуди морају имати те означене производе. Урођена гостољубивост и отвореност златиборских домаћина свакако ће оправдати употребу жига гаранције у њиховим домаћинствима намењеним туристима. Овај бренд хотелима и ресторанима отвара могућност да на супрот великим маркетима и трговинским ланцима својом "новом кухињом" или "новим менијем" остваре додатне економске ефекте. А с обзиром да ће и сувенири имати ознаку "Добро са Златибора", туристичко место постаје видљивије и препознатљиво.

# "Еко аграр" власник жига "Добро са Златибора"

*Жигом гаранције "Добро са Златибора" биће обележене прерађевине од меса и млека, конзервисано, сушено и кувано воће и поврће, сокови, желеи, џемови, компоти, чајеви, брашно и производи од житарица, колачи, послатице, сладоледи, мед, пића од воћа и воћни сокови, алкохолна пића, рукотворине, услуге обезбеђења хране и пића, категорисана сеоска домаћинства која пружају услуге исхране и смештаја*



Жиг гаранције "Добро са Златибора" регистрован је у Заводу за интелектуалну својину Републике Србије у циљу брэндирања производа, повећања пласмана и потрошње локалних производа у туристичкој понуди општине Чајетина. Као и за подстицање развоја и производње локалних производа, подизање њиховог нивоа квалитета и туристичких услуга, очување аутентичности и традиције, креативности и иновација. Суштина је у интегрисаној промоцији производа и услуга са територије општине Чајетина.

Ово истичу у Привредном друштву за развој пољопривреде "Златиборски еко аграр" д.о.о., које је власник жига гаранције "Добро са Златибора" и носилац права у вези с њим. Производи означени овим жигом треба да буду усклађени са важећим законским прописима, а својим својствима да задовоље потребе корисника и захтеве утврђене нормама којима се осигурава специфичан, виши ниво квалитета локалних продуката.

– Жигом гаранције "Добро са Златибора" биће обележене прерађевине од меса и млека, конзервисано, сушено и кувано воће и поврће, сокови, желеи, џемови, компоти, чајеви (лековито биље), брашно и производи од житарица, колачи, послатице, сладоледи, мед, пића од воћа и воћни сокови, алкохолна пића (изузев пива), одећа и покривке за главу (рукотворине) и услуге обезбеђења хране и пића, категорисана сеоска домаћинства која пружају услуге исхране и смештаја. Обележени производи морају се производити на територији општине Чајетина од сировина са овог подручја, а изузетак чине сувомеснати производи чија сировина пореклом може бити са територије целе Републике Србије – напомињу у "Еко аграру" додајући да обележени производи такође треба да задовоље и законске одредбе о сигурности и безбедности хране, заштити животне средине и заштити потрошача.

Што се тиче смештајних капацитета, сеоских туристичких домаћинстава као и ресторана који буду носили жиг гаранције "Добро са Златибора", њихова обавеза је да испуњавају законске услове и прописе у вези са категоризацијом смештајно-угоститељских објеката (пружалаца услуга).

У "Еко аграру" напомињу да су успостављањем жига одговорили на један од задатих циљева Стратегије руралног развоја општине Чајетина 2016.-2021., који се односи на увођење веће разноликости код остваривања прихода и унапређење руралне економије кроз диверзификацију непољопривредних и пољопривредних активности на селу. Тиме пољопривредни и традиционални производи и услуге добијају додатну вредност када се ради о пореклу сировине, што потрошачу гарантује да ће приликом избора у куповини имати уверење да је заиста реч о локалним производима и услугама.

С туристичке стране, та веза пољопривредне и туристичке делатности у општини Чајетина садржана је и у Стратегији развоја туризма Републике Србије 2016.-2025. По њеним одредбама,

гастрономски туризам је нови тренд што помиње и извештај Светске туристичке организације према коме више од трећине туристичке потрошње одлази на храну. – Зато морамо бити свесни чињенице да основу "домаће кухиње" у одређеној туристичкој дестинацији, у овом случају на Златибору, чини и добра пољопривредна политика коју већ годинама ПД "Златиборски еко аграр" д.о.о. кроз свој програм мера примењује – кажу у овом привредном друштву.

За доделу и коришћење жига гаранције "Добро са Златибора" надлежан је "Златиборски еко аграр" преко радног тела контроле квалитета састављеног од представника овог привредног друштва и још пет институција. То су: Удружење произвођача сувомеснатих производа Златиборског округа, Удружење произвођача млека "Златиборски млекари", Удружење "Златиборски плодови", Друштво пчелара Златибор и Туристичка организација Златибор. Контролу квалитета обавља независна специјализована институција или организација која је по својој основној делатности надлежна за овај поступак.



# Атракције најпосећеније Стопића пећине

Хиљаде најлепших импресија са собом носе посетиоци Стопића пећине након што заврше обилазак њених дворана и скривених ходника. Спелеолошка лепотица Златибора несвакидашњим подземним пејзажима освојила је срца бројних љубитеља природе и постала најпосећенија пећина Србије. Са преко 120.000 посета, колико је забележено током 2020. године, оборила је све досадашње рекорде.

Својим импресивним димензијама ушукала се крај леве обале реке Приштавице, подземним ходницима повезује села Трnavу и Рожанство. Налази се на 19. километру од туристичког центра Златибора, надомак пута ка Сирогојну, што је чини једним од најприступачнијих спелеолошких објеката Србије.

Иако је идеја о туристичком уређењу Стопића пећине потекла још седамдесетих година 20. века, озбиљним радовима приступило се тек почетком овог миленијума. Пут од истраживања др Раденка

Лазаревића и чешких спелеолога (који су иза себе оставили њене нацрте и планове) до једне од најуређенијих пећина Србије био је дуг и нимало лак.

– Пробијање прилазног пута и стаза до пећине, уређење паркинг простора, осветљење пећинских дворана и трасирање стаза за посетиоце на еколошки веома осетљивом подручју био је прави изазов за Туристичку организацију Златибор када се кренуло са радовима на уређењу пећине. Обзиром да је заштићена као споменик природе од изузетног значаја, све радове спроводили смо у сарадњи са Заводом за заштиту природе и Министарством за заштиту животне средине. Водили смо рачуна да не оштетимо ниједан сегмент пећинског накита, да не нарушимо склад пећинског екосистема, али и да стазе трасирамо тако да посетиоцима омогуће обилазак свих атрактивних елемената пећине – сећа се Јован Павловић из Туристичке организације Златибор, који је у уређењу пећине учествовао од самог почетка.



Стопића пећина је уређена за посете и пуштена у рад 2009., од када не престаје интересовање јавности. Обилазе је туристи, истражују искусни спелеолози и млади научници, домаћи и инострани новинари и ТВ екипе праве репортаже о њеној лепоти, а послужила је и као аутентичан простор за снимање музичких спотова.

Пре више од једне деценије, када је отворена за посете, уређене су Светла и Тамна дворана, Сала са кадама и Канал са кадама и плато код водопада, што је и данас најатрактивнији део пећинског комплекса. Природа је била дарежљива према овој спелеолошкој лепотици дарујући јој јединствену вредност, чувене бигрене каде. Оне су амблем пећине без премца у целој Европи. Почев од корита Трнавског потока, који протиче кроз пећину, ређају се попречно вијугави, руменкасти бигрени набори, који заграђују удубљења различите ширине, дужине и дубине, стварајући каде при дну плитке и уске, а затим све веће и дубље. Вода која кроз канал доспева у пећину пуни каде, а у периоду већих падавина прелива се преко када и ствара аутентичан доживљај.

Током 2015. завршена је изградња стазе и платформе изнад бигрених када, а 2016. уграђена лед расвета у различитим бојама која наглашава несвакидашњу лепоту подземног пејзажа. О невероватном изгледу овог призора сведочи одушевљење сваког посетиоца који је макар и једном обишао пећину. Посебан утисак оставља 10 метара висок подземни водопад чији хук наглашава јачину природе и лепоту свега што она може да створи.

Стопића пећина је од отварања сваке године бележила нове рекорде у броју посетилаца, а како истиче Јово Павловић, убедљиво највећи број посета забележила је 2020. – Сматрам да је томе највише допринело уређење нове стазе која је изграђена кроз Канал са кадама и за посете отворена почетком 2020. године. Лепота пећинског накита и добра промоција доводе нове туристе, а уређење још једног дела пећине, који до сада није био отворен за јавност, привлачи и оне који су је већ посетили да јој се опет врате – каже Јово поносан на све оно што је протеклих година постигнуто.

Доста тога је до сада урађено на адаптацији пећине за

туристичке обиласке. Осветљена је лед расветом, регулисан је ток Трнавског потока чиме је решен проблем изливања воде током већих бујица, а с обзиром да се посебно води рачуна о безбедности посетилаца, обијање покретног камења са литица пећине, одржавање безбедносних ограда и пешачких стаза обавезне су активности које се спроводе сваке године.

Да се са радовима на уређењу пећине неће стати најављује Павловић: – У наредном периоду посебно ћемо се посветити уређењу сувенирнице. Објекат за ту намену већ је изграђен поред паркинг простора, а у оквиру њега уређујемо и санитарни чвор. Посетиоцима ће посебно бити интересантна мини пијаца, лоцирана на почетку прилазне стазе. Очекују нас радови на проширењу прилазног пута и паркинга, а у плану је уређење пешачке стазе која до улаза у пећину води поред атрактивних вигледа (отвора у земљи повезаних са пећинским каналима). Што се тиче даљег уређења саме пећине и проширења стаза кроз Речни канал и Канал са кадама, све наше планске активности доносићемо у сарадњи са Заводом за заштиту природе и Министарством заштите животне средине. Тако ће се на најбољи начин ускладити развој туристичке делатности са очувањем заштићеног подручја.

Заштићеним природним добром Стопића пећина управља Туристичка организација Златибор. Од отварања пећине за посете до данас њено уређење се финансира удруженим средствима Министарства за заштиту природе, општине Чајетина и Туристичке организације Златибор, а локална самоуправа посебна средства и напоре улаже у регулисање имовинско-правних односа како би неометано могло да се настави са даљим уређењем.

Мало је туристичких атракција у Србији које се могу похвалити да су за посетиоце отворене сваког дана током целе године, а Стопића пећина је једна од њих. Љубазни водичи на услузи су свим посетиоцима који желе да обиђу и детаљније упознају овај спелеолошки бисер. А поред исцрпних информација, занимљивих легенди и несвакидашњих прича које несебично преносе сваком госту, вредни водичи и чувари брину се о безбедности посетилаца, чистоћи и очувању овог заштићеног природног добра.



# Снежно уживање и током марта у Ски-центру "Торник"



Да су временске прилике на планини непредвидиве, уверио нас је и ове године снег који је после неколико топлих претпролећних дана завладао Златибором. Снежне прилике су продужиле скијашку сезону и током марта, а температура која је ишла свега који степен изнад нуле омогућила је да скијалишта раде пуним капацитетом. Током марта у Ски-центру "Торник" биле су у функцији плава и црвене стазе, а како је шпиц туристичке сезоне иза нас, скијаши су у зимским спортовима уживали без гужви на скијалишту.

– Ски-центар "Торник" је ове сезоне почео са радом 13. јануара и од тада су скијаши и бордери могли да уживају у одлично припремљеним стазама. Иако је почетак био нешто касније од планираног због изузетно неповољних временских услова, уз велике напоре "Скијалишта Србије" и коришћење сваког минуса и ниске температуре за прављење снега припремљене су и утабане стазе, па скијаши више од два месеца уживају у зимским спортовима – изјавила је за електронске новине ТО Златибор Ана Јовановић, руководилац одсека за маркетинг ЈП "Скијалишта Србије".

По њеним речима, Торник као најомиљеније златиборско скијалиште поседује стазе за све категорије скијаша, од почетнике до оних професионалних: – Дуга и веома добро урађена плава стаза постала је апсолутни фаворит у овом ски-центру, али за њом не заостају ни црвене и црне стазе. Шестоседна жичара, ски лифт, као и две покретне траке за обуку скијаша почетника на располагању су посетиоцима ски-центра. Поред одличног скијања током зиме на Торнику ради и боб на шинама, пружајући туристима одличну забаву у паузама скијања или шетње, док жичара ради и за панорамско разледање.

– И у овим неповољним епидемиолошким условима Ски-центар "Торник" успео је да одржи прошлогодишњи ниво посећености, а безбедност коју гарантујемо улива сигурност туристима. "Скијалишта Србије" строго поштују све епидемиолошке мере, корисници скијалишта су у обавези да користе заштитне маске или скијашке бандане и држе прописано растојање при уласку на жичару. Редари контролишу спровођење мера и сваког ко не носи маску опомињу или удаље из реда. Ски-центар "Торник" ради за скијање и биће отворен за кориснике све док буде било услова – каже Ана Јовановић.







# Изложба у галерији Културног центра Златибор


Галерија Културног центра Златибор вредно ради на припреми нових изложби како би спремно дочекала нове посетиоце жељне квалитетних културних садржаја. Тако је у понедељак 29. марта у 14.00 часова у галеријском простору Културног центра отворена изложба фотографија "Књига, јесен и ја на Златибору". Изложене фотографије пристигле су на адресу Библиотеке "Љубиша Р. Ђенић" из Чајетине током истоименог фото-конкурса који је библиотека први пут организовала од 20. октобра до 20. децембра прошле године. Учесници су имали задатак да на креативан и забаван начин фотографијом прикажу како проводе своје слободно време и како им књига помаже у несвакидашњим околностима пандемије. Циљ је био да се афирмише читање и промовишу лепоте наше "златне планине". На конкурс је учествовало 38 учесника из Србије (Чајетина, Златибор, Сирогојно, Крива Река, Мачкат, Земун Поље, Чачак, Ужице, Рашка, Смедеревска Паланка, Прибој), а придружило се и неколико њих из далеке Москве. Сви ти креативни фото-радови биће представљени широком аудиторијуму галерије Културног центра на Златибору.

Изложба ће бити постављена до 09. априла  
и отворена за посетиоце сваког радног дана  
од 10.00 до 17.00 часова.



Од дешавања која предстоје, план је да од 09. априла до 13. маја 2021. године у галерији буде постављена изложба скулптура Иштвана Фуска, уметника из Србобрана.

# Најпрестижнији вински курс стиже на Златибор



"Вино је поезија у боци", речи су шкотског књижевника Роберта Луиса Стивенсона, а заслугом Српског винског центра, уз подршку Удружења сомелијера Златиборског округа, винска поезија стиже на Златибор.

Међународно признат курс вина "WSET LEVEL 2" биће организован за заинтересоване златиборске угоститеље од 13. до 15. априла, а како би се испоштовале епидемиолошке мере и водило рачуна о здрављу свих полазника, курс ће се организовати онлајн.

То је својеврсна едукација о култури вина, упознавање са карактеристикама главних сорти грожђа, стиловима вина који се производе од њих, као и најважнијим светским регијама у којима се оне гаје. Осим тога "WSET LEVEL 2" курс упознаје полазнике са правилним чувањем и сервисом вина, као и правилима упаривања различитих винских сорти са храном, омогућује увид у класификације и ознаке на етикетама вина. Практични део подразумева увид у основе правилног описивања вина по "WSET" систему "Systematic Approach to Tasting" (SAT).

– Златибор као једна од најпосећенијих дестинација у Србији не сме себи дозволити да га гости "престигну" у односу на његову гастрономску понуду или услугу. Они који долазе на Златибор већ очекују да особље угоститељских објеката добро познаје српску винску сцену, шта нам долази из којег дела Србије, шта се од тих етикета може очекивати, са којом храном упарити. На Златибору се последњих

година појавило све више страних гостију, као и домаћих који очекују да попију и вина из Италије, Француске, Шпаније, Америке... Из тог разлога велике напоре и труд улажемо у реализацију обука у различитим сферама гастрономије. Колеге које су биле код нас на обукама и успешно их завршиле тренутно раде на позиција Ф&Б менаџера, бар менаџера, ресторан менаџера, главних бармена. Све наведене позиције су у хотелима са четири или пет звездица на самом Златибору. Тако да смо поносни на све што смо урадили до сада за гастрономску понуду Златибора и немамо у плану да се заустављамо – каже Бошко Принчевац из Удружења сомелијера Златиборског округа.

Детаљне информације и  
пријаве доступне су на  
званичном сајту Српског  
винског центра  
[https://serbianwinecenter.rs/  
/kursevi/wset-level-2/](https://serbianwinecenter.rs/kursevi/wset-level-2/)

"WSET" (Wines and Spirits Education Trust) институт основан је 1969. у Лондону и у свету је најпрестижнија институција која се бави едукацијом у области вина и жестоких алкохолних пића. "WSET" курсеви намењени су и професионалцима и љубитељима вина, а тренутно се одржавају у 75 земаља на свим континентима. Кандидати који положи испит добијају сертификоване, међународно признате "WSET" дипломе које имају подједнак значај у целом свету и најцењеније су у винском бизнису.

Предавања трају од 13. до 15. априла, а стручни испит је 25. априла ове године. За овај курс нису потребне никакве претходне квалификације, с тим што сваки кандидат у тренутку похађања мора да има најмање 18 година. Кандидати добијају материјал за учење (на енглеском језику) седам дана пре почетка курса.

# Лепо време оживело тренинг у природи Златибора

Неколико лепих мартовских дана довело је многе посетиоце на сунчани Златибор. Оживеле су теретане на отвореном и трим стазе, места за вежбање и релаксацију која гости радо бирају да слободно време проведу у природи.

"Златна планина" поседује оазе вежбања и здравих навика на више локација. Један од спортских паркова на отвореном налази се на улазу у туристички центар Златибора, преко пута хотела "Олимп" и представља прави рај за све љубитеље активног одмора и вежбања на отвореном. Ту су уређени терени за одбојку на песку и кошарку, теретана са справама за вежбање и атлетска стаза. Љуљашке, клацкалице, тобогани и друге справе за игру на располагању су најмлађим посетиоцама, што спортски парк чини мултифункционалним простором са мноштвом садржаја за целу породицу.

Уређене су и трим стазе на неколико локација у центру Златибора. Мале оазе вежбања и здравих навика могу се наћи у боровој шуми испод хотела "Палисад", на падини испод кошаркашких терена и одмаралишта "Сунчани брег", у насељу Палисад, као и на пешачкој стази која води ка Шуматном брду. У насељу Караула такође се налази трим стаза дуга 740 метара, која је формирана на мекој подлози. Међу најатрактивнијим је она изнад хотела "Ирис", дуга 290 метара, чију су градњу финансирали општина Чајетина и Министарство туризма.

Стручњаци кажу да тренинг међу златиборским боровима представља златни рудник здравља, с додатним вредностима у односу на вежбање у затвореном простору. Тренинг у природи посебно је у доба короне препознат као значајан с обзиром да представља безбедан начин рекреације. За многе су свеж ваздух и отворени простори постали пресудни садржаји благостања, а више него икада људи схватају благодети природе које ова планина поседује.



# Параолимпијац понос Туристичке организације Златибор

Параолимпијац са Златибора Александар Радишић, запослен у Туристичкој организацији Златибор, већ неколико година активно учествује у многим пројектима који доприносе развоју туризма "златне планине". Посебно је активан у оним који се тичу приступачности дестинације особама са инвалидитетом, старим особама и свима којима је потребна било каква асистенција у кретању. Председник је Удружења "Инклузија особа са инвалидитетом Чајетина", покретач и носилац пројеката "Златибор без баријера" и "Чеп за хендикеп", најбољи пример да особе са инвалидитетом могу да живе садржајно, успешно и без препрека.



– Посебно сам поносан на пројекат "Златибор без баријера" који је већ неколико година усмерен ка побољшању положаја особа са инвалидитетом у златиборском крају, као и ка подизању свести јавности о њиховим потребама. Златибор сваке године посети заиста велики број туриста и веома је важно да сви имају једнаке шансе за уживање у туристичким атракцијама и садржајима које наша најпосећенија планина нуди. Велики значај у томе

има побољшање приступачности физичког окружења и прилагођавање јавних институција, туристичких локалитета, смештајних и угоститељских објеката особама са инвалидитетом, али и мајкама са бебама у колицима, старијим особама. Није довољно да неколико хотела прилагоди свој смештај, јер када особа са инвалидитетом изађе из хотела требало би да има приступ атракцијама, институцијама, јавним објектима подједнако као и сви други посетиоци Златибора – истиче Радишић, додајући да је поред свих активности потребно још доста тога урадити како би Златибор био у потпуности приступачан. Али и да постоје добри примери где се о томе водило рачуна.

– Особе са инвалидитетом треба да буду видљиве, да изађу из својих кућа, да се баве спортом и другим активностима – сматра Александар, који својим примером показује да инвалидитет није препрека личним стремљењима и друштвеном животу. Његов ентузијазам, амбиције и успеси надахнуће су за људе који се крећу уз помоћ колица, јер она нису препрека већ помагало које им омогућава излаз у свет.

Александар додаје да му највећа подршка долази од породице па је то засигурно био и разлог да породична фотографија са прославе првог рођендана близанаца Луке и Софије, које има у браку са супругом Даниелом, освоји прво место на фото-конкурсу "Србија без баријера". Фото-конкурс је организовала Национална организација особа са инвалидитетом, уз подршку Министарства за рад, запошљавање, борачка и социјална питања (Сектор за заштиту особа са инвалидитетом) поводом Међународног дана инвалидских колица. Фотографија "Лукин и Софијин први рођендан" освојила је прву награду, а на свечаности која је 1. марта уприличена у Палати Србија, баш на Александров рођендан, награду и признање му је уручила Дарија Кисић Тепавчевић, министарка за рад, запошљавање, борачка и социјална питања.

Изузетно је вредна и Радишићева спортска каријера, као параолимпијац постиже значајне резултате. Након остварених успеха у стоном тенису Александар се посветио атлетици, па би на првом овогодишњем квалификационом такмичењу, одржаном у Пули, требало да потврди пласман на Параолимпијске игре у Токију.



# Јагњетина из Мачката је најкуснија



Симбол Мачката је најбоља пршута, овде се дуже од две деценије одржава чувена "Пршутујада", али је за сладокусце ненадмашна печена јагњетина из овог села. Кажу (и не лажу) да је најкуснија у Србији. Мачкатско јагње је деликатес за сва времена: и некадашње и данашње генерације уживају у његовом укусу у овдашњим кафанама.



Оне су од давнина поређане једна уз другу дуж чувеног мачкатског "булеvara", ерски названог "кад јагањци утихну", кратког дела пута кроз центар овог златиборског села. Некад су у њих свраћали сеоски домаћини, рабације и камионџије, данас возачи џипова, лимузина, читаве породице из Београда, Новог Сада, Чачка, све чешће и туристи са Златибора. Овде се и усред поднева мирис тек испечене јагњетине увлачи у ноздрве, свеже печење увек чека госте.

Дуга је традиција мачкатских гурманлука. Записано је да су још у 19. веку Мачкаћани имали

кафану поред школе и цркве, да би почеци модернијег угоститељства овде заживели с краја двадесетих година минулог века, кад је отуда просечен друм од Ужица ка Златибору. Настале су тада Витова и Мицина кафана, једна породице Шопаловић, друга Курђубић. Добро се у њима јело, на најбољем гласу и тада је било печено јагње. Памте се високи стандарди кафана из тог доба: знао се тачан однос простора и стаклених површина на објекту, прописана висина плафона била је 4,5 метара, штала за коње обавезни пратећи објекат, а пошто није имало водовода кафеџија је морао да направи пољски ве-це са три кабине од којих је једна седећа.

После краћег застоја у послератно доба, мачкатске кафане поново оживљавају шездесетих година, да би се седамдесетих посебно прочуле. Тада су многи политичари, привредници и гости из света често из Ужица долазили у Мачкат на богат пословни ручак. Јагњетина се као локални специјалитет радо приказивала и на трпезе износила. Потом је направљен магистрални пут, који је заобишао ове кафане у центру села. Ипак, одолело се и томе, наставиле су оне да раде и привлаче госте.

У савремено доба број љубитеља најбоље јагњетине и пршуте се стално повећавао, па су ове кафане у центру села постале тесне. Почеле су и друге нове да ничу дуж пута кроз село. Тако их је настало седам, ближе и даље од магистрале, ни велегради их се не би постидели. То су: у центру села стара кафана "Бајо", "Мачкат" и новоотворена "Димитрије", на средокрају пута ка магистрали је нови ресторан "Бајо", а близу магистралног пута

"Прва кафана", "Пастир" и "Рале ММ". У свакој се добро једе, гостима не оскудевају. Кажу да здрава конкуренција подиже квалитет понуде и ниво услуга.



Једна од највећих и најпосећенијих кафана овде је Национална кућа "Бајо Мачкат". То је објекат урађен у етно стилу, изазован за госте током целе године, надалеко чувен по квалитету јела и разноврсној понуди. Ресторан је у власништву мачкатске породице Шопаловић, која се угоститељством бави још од 1927. године, савремено име је добио по газди Благоју званом Бајо.

Прво је Бајов деда Витомир Шопаловић отворио кафану, па је тај посао наставио Бајов отац Недељко са својим братом Радосавом. Овим након њих настављају да се баве Благоје Бајо и његов брат Милорад. А сада и Бајов син Небојша води овај посао.

Кажу да је у том вишегодишњем бављењу угоститељством и породичној традицији Шопаловића увек постојала жеља да се напредује: у услузи, амбијенту, квалитету, комфору. Бајо је дошао на идеју да се направи садашњи објекат

националне куће, а замисао је остварио уз помоћ архитекте Бранка Игњатовића.

– Овај објекат сматрам круном вишедеценијског рада мене и моје породице. То је грандиозно здање са врхунском храном и услугом, што доказују хиљаде гостију који су прошли кроз њега, од којих смо добили многобројне похвале – изјавио је једном приликом новинарима Бајо и показао аутентичан изглед ресторана: од улазних врата украшених витражом, масивних столова и столица са дуборезом, витражима на лустерима од кованог гвожђа до уметничких слика наменски рађених за овај објекат. Ту је и велика тераса са 150 места, парк за децу са љуљашкама и клацкалицама, као и уређене дрвене куће за одмор гостију намештене у етно стилу.

У тако уређеном здању главни специјалитет куће је изврсно јагњеће печење. Најбољег укуса, јер је од мачкатског јагњета напасаног у особеном поднебљу, а припремљеног на традиционалан начин. Овде су у понуди и друга јела: специјалитети од пршуте, сланине, кобасице, сира, кајмака, проје, па до најбоље комплет лепиње. Има и роштиљ на коме се месо спрема на ћумуру, а хлеб пече на дрвима. У понуди су и разне чорбе и рибе.

Националну кућу "Бајо Мачкат" посетили су не само многи домаћи гости, него и странци: из Кине, Кореје, Канаде, Јапана, Мађарске, Словеније и других држава. Промет и посећеност је одлична, а иза свега стоји много рада, одрицања и посвећености породице Шопаловић. Радно време ових врхунских угоститеља траје 16 сати дневно свих 365 дана у години.

Захваљујући њима и другим вредним домаћинима успешно село Мачкат постало је симбол паметног рада, народног знања и поштовања вековне традиције у послу.



# "Златибор Мона"

– врхунска услуга и амбијент у срцу најпосећеније планине

У самом срцу Златибора, ушушкан зеленим боровима, хотел "Златибор Мона" већ годинама је својим верним посетиоцима познат по сјајној услузи, месту које гарантује право уживање и одмор, као и јединственим локалним специјалитетима који никога не остављају равнодушним.

Ентеријер хотела пажљиво је биран и креиран како би гостима, кроз спој традиционалних и модерних елемената, дрвених оплата и најфинијих материјала у топлим тоновима, дочарао потпуни планински уоћај током свих годишњих доба.



Хотел "Златибор Мона" гостима нуди 120 пространих и топлих соба и апартмана, опремљених свим модерним садржајима неопходним за потпуни одмор и опуштање.

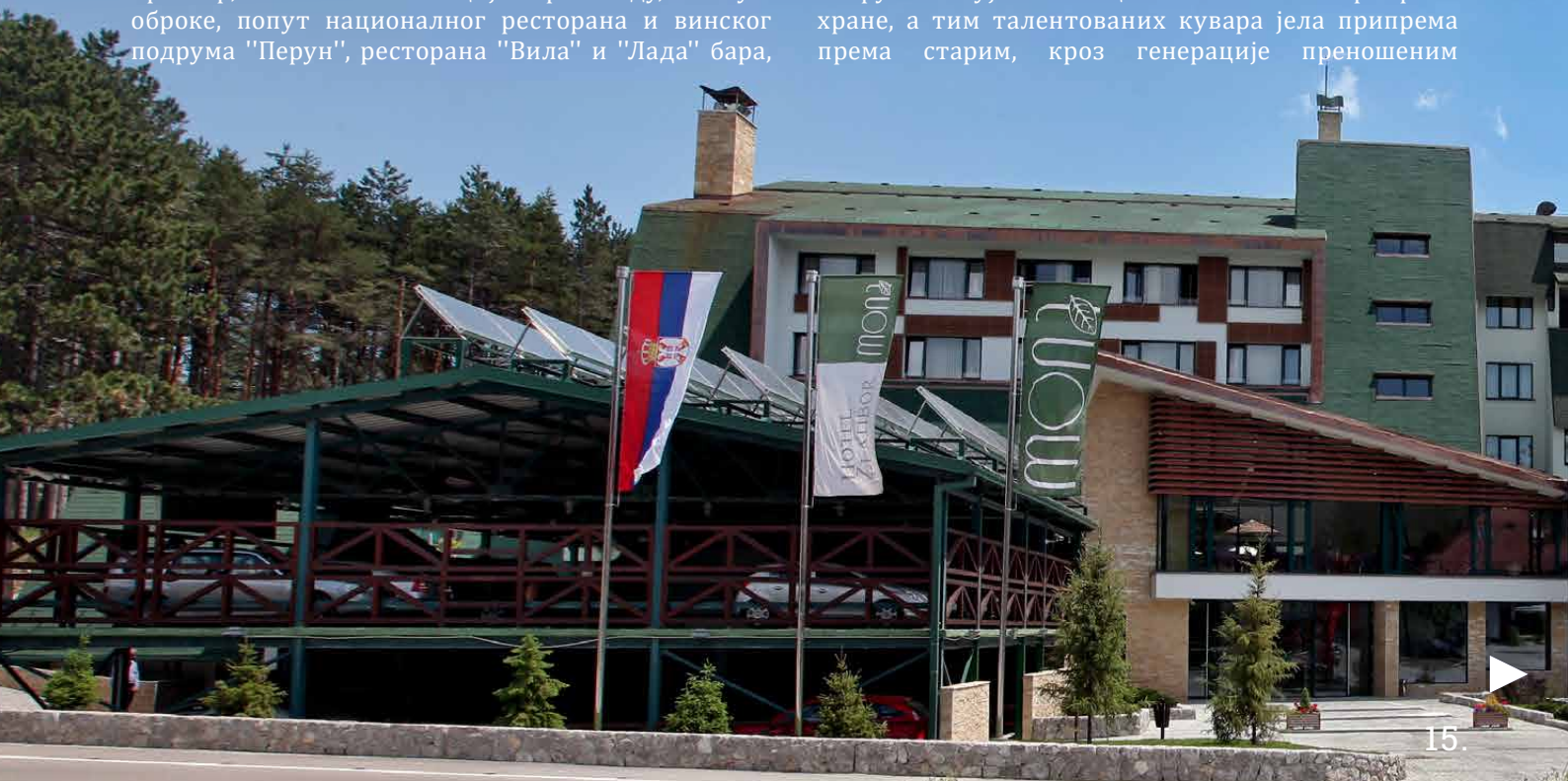
Уз смештајне капацитете, хотел нуди конгресни простор, као и мноштво опција за разоноду, забаву и оброке, попут националног ресторана и винског подрума "Перун", ресторана "Вила" и "Лада" бара,

играонице за децу "Моница", као и комплетно опремљеног велнес и фитнес центра "Инспириум" који је на располагању свим гостима током њиховог боравка.



Конгресни центар "Коледо", капацитета до 500 места, простира се на 500 метара квадратних и налази у непосредној близини главног улаза у хотел, а повезан је са лоби баром и рестораном. По потреби овај мултифункционални простор дели се у две или три независне целине, које се могу уредити у складу са потребама свих врста догађаја.

Ресторан и вински подрум "Перун" представља право место за љубитеље доброг залагаја, традиционалних укуса и домаћих и иностраних вина. Уређен у етно стилу ресторан одише топлином и гостима пружа несвакидашње искуство обојено аутентичним златиборским духом. У ресторану "Перун" негује се концепт "slow food" припреме хране, а тим талентованих куvara јела припрема према старим, кроз генерације преношеним



рецептима, трудећи се да модерним начином сервирања сваки специјалитет учини јединственим. Ресторан "Перун" онедавно нуди и услугу доставе, како би сваки љубитељ квалитетних намирница имао прилику да искуси незаборавно гастрономско искуство.



У играоници "Моница" децу очекује велики избор садржаја прилагођен свим узрастима, као и стручни аниматори током целе године. Играоница је отворена и за ванхотелске госте који желе да њихови малишани уживају у игри са својим вршњацима. Играоница заузима површину од 150 метара квадратних, док се њен бар простире на 90 квадрата. Бар нуди велику селекцију безалкохолних и алкохолних пића, колача и сендвича. Целокупна играоница и бар су климатизовани.

Велнес и фитнес центар "Инспириум" је оаза мира за рекреацију, релаксацију и свеобухватну ревитализацију духа и тела. "Инспириум" се простире на 1.200 метара квадратних простора у којем су представљени велнес садржаји који уједињују филозофију Оријента са техникама и технологијом Запада. Пријатне мирисне ноте, професионално и љубазно особље, комбинација умирујућих боја и природних материјала којима је уређен ентеријер осмишљени су да од првог тренутка створе амбијент који опушта и умирује.

Хотел "Златибор Мона" нуди комплетну услугу уз све прописане стандарде хотелске индустрије, као и превентивне мере заштите како би сваком његовом госту боравак у хотелу био безбедно, пријатно и незаборавно искуство. Такође, хотел "Златибор Мона" носилац је сертификата "Чисто и сигурно" (Clean&Safe) који уручује Пословно удружење хотелско-угоститељске привреде Србије "ХОРЕС" у сарадњи са Туристичком организацијом Србије.

Уколико трагате за правим одмором са вашим најдражима уз квалитетну услугу и опуштајући амбијент, хотел "Златибор Мона" је право место за вас.

