

**UNIVERZITET SINGIDUNUM
DEPARTMAN ZA POSLEDIPLOMSKE STUDIJE
BEOGRAD**

MAGISTARSKI RAD

**SPECIFIČNI OBLICI POVEZIVANJA
TURIZMA I POLJOPRIVREDE NA
STAROJ PLANINI**

Mentor:

prof. dr Verka Jovanović

Student:

**Tanja Angelkova
Broj indeksa 18/2006**

Beograd, 2008.

SADRŽAJ

I UVOD

II METODOLOGIJA I HIPOTEZE

- 1. Predmet i cilj istraživanja**
- 2. Hipoteze**
- 3. Metode i tehnike istraživanja**

III TURIZAM I POLJOPRIVREDA KAO SUBJEKTI PRIVREDNOG RAZVOJA

- 1. Značaj poljoprivreda za razvoj turizma**
- 2. Povezivanje poljoprivreda i turizam na Staroj planini**

IV TURISTIČKI PROIZVODI I POLJOPRIVREDNI RESURSI

- 1. Obično za domaćina je neobično za posetioca**
- 2. Prenošenje priče kroz turistički doživljaj**
- 3. Agroturizam**

V OSNOVNI POLJOPRIVREDNI RESURSI NAMENJENI TURIZMU

- 1. Hrana**
- 2. Smeštaj i tradicionalna arhitektura**
- 3. Priroda i seoski ambijent**
- 4. Uticaj seoske žene u razvoju seoskog turizma**

VI AGROTURIZAM KAO DIREKTAN OBLIK POVEZIVANJA TURIZMA I POLJOPRIVREDE

- 1. Agroturizam i njegov značaj**
- 2. Agroturizma na Staroj planini**

VII TURIZAM I POLJOPRIVREDA NA STAROJ PLANINI (Case study)

- 1. Argumenti za povezivanje razvoja turizma i tradicionalnog stočarstva na primeru Stare planine**
- 2. Antropo-zoogeno uslovljen diverzitet predela i vrsta, kao ambijent za razvoj turizma na Staroj planini**
- 3. Posebnosti stočarstva na Staroj planini - autohtone rase domaćih životinja**
- 4. Autohtone rase stoke Stare planine i ponuda turističkih sadržaja**

- 5. Tradicionalno stočarstvo i lokalna kulinarska tradicija u službi razvoja turizma**
 - 5.1 Tradicionalni mlečni proizvodi i turistička ponuda
 - 5.2 Tradicionalni mesni proizvodi i turistička ponuda
- 6. Tradicionalno zanatstvo bazirano na starim rasama Stare planine i turizam**
 - 6.1 Tradicionalni proizvodi od vune i turistička ponuda
- 7. Usluge**
- 8. Interaktivna farma „Farma-Luka“ – selo Lukavica**
 - 8.1 Pilot aktivnosti ruralnog turizma na interaktivnoj farmi – turistička tura – putevima prirodne i kulturne baštine – staza „Mala dvojka“

VIII ZAKLJUČNA RAZMATRANJA

PRILOZI

- *REZULTATI PRIMENE SWOT ANALIZA NA TERITORIJE STARE PLANINE*
- *REZULTATI PRIMENE PLA/PRA SREDSTAVA U SELU LUKAVICA, OPŠTINA DIMITROVGRAD*
- *BIZNIS PLAN ZA KONJIČKE TURE PO STAROJ PLANINI*
- *PROPAGANDNI MATERIJAL ZA AGROTURIZAM NA STAROJ PLANINI*
- *KONJIČKE I DŽIP STAZE PO STAROJ PLANINI*
- *STANJE TURISTIČKOG PROMETA I POPUNJENOST SMEŠTAJNIH KAPACITETA U SRBIJI NA DAN 03.09.2007. GODINE*
- *TURISTIČKI PROMET U REPUBLICI SRBIJI*
- *BROJ HOTELA PO GODINAMA I KATEGORIJAMA*
- *SMEŠTAJNI KAPACITETI PO KATEGORIJAMA OBJEKATA*
- *SMEŠTAJNI KAPACITETI I RESTORANI NA STAROJ PLANINI*
- *KALENDAR MANIFESTACIJA U SRBIJI*

LITERATURA

Магистарската теза ја посветувам на мојата најдрага пријателка Сузана Ѓорѓевиќ-Милошевиќ. Благодарение на неа се запишав на последипломски студии. Таа имаше доверба во мене, ме доведе во Белград и беше цело време со мене. Ми помагаше при подготвување на испити, во работа на терен, и најмногу ми помогна околу подготовките на магистарската теза.



Се заблагодарувам на Проф. Д-р Верка Јовановиќ што прифати да ми биде менторка, имаше стрпение и разбирање во текот на работата и ми даде корисни сугестии за да ја подобрам магистарската теза.

Се заблагодарувам на мојата фамилија, која ме подржуваше во секој чекор, кој го правев во животот и на нивното стрпение кога ме немаше дома.

Се заблагодарувам на мојот шеф на проектот „Assessment of Rural Areas in the Border Region of Macedonia, Bulgaria and Serbia“, на кој работевме заедно во текот на 2006/2007, Д-р. Сузана Ѓорѓевиќ-Милошевиќ, која ми овозможи полесно да дојдам до идеја и да избирам тема за магистарската теза, господин Слободан Милошевиќ, кој ми помогна во изработка на бизнис план и корегирање на текстот и на госпоѓа Снежга Тошев-Миланов, која ми помогна во собирањето на податоците и литературата.

Се заблагодарувам на господин Тони Илиески што ме научи да јавам со што ми помогна полесно да работам и собирам податоци на терен.



*Povedi me u šetnju duž te lepote,
Ispričaj mi priču o skrivenom blagu,
Reci mi tajnu koju kriju pećine,
odvedi me u napuštene pojate,
podseti na priču usamljene vodenice.*

*Ako i kada dođeš i osetiš njen dodir,
znaćeš da je blago Stare planine u
bogatstvu prirode i lepoti živog sveta,
koji nas okružuje kao i tradiciji,
koju ne smemo zaboraviti.*

Tu, u njenom zagrljaju postoji čitava jedna riznica raznovrsnosti i lepote. Kao kamenčić u mozaiku, mreža života na Staroj planini spaja predele neobične lepote, raznobojne livade i pašnjake, šume i šikare, reke i potoke u jedinstvenu poeziju prirode; ona je prisutna u rici jelena, u svetlucanju rose u travi, brundanju medveda u rečnom brzaku, u ljubavnom zovu tetreba u dubini šume. Ona prožima sve, i prirodu i ljude; uvlači se sa cvetom i travkom u senu u pojate; sa piskom slepog miša i zrnem žita pod kamene krovove, u vodenice i vunovlačare, prati ovce i čobane na paši, prožima rumenilom ruja toplo runo, tka cvet na razboju vaskrsavajući prolećne livade na raznobojnim ćilimima u zimske smiraje.

(Iz poziva za konkurs "Blago Stare planine", Suzana Đorđević-Milošević, Agencija ECOLIBRI-BIONET)

I. UVOD

Seoska područja Srbije zauzimaju oko 85% njene ukupne teritorije. Na ovim prostorima živi i radi 45% stanovništva Srbije, oslanjajući se u svom radu i opstanku uglavnom na prirodne resurse: zemljište, šume, vode, rude i dr. U dosadašnjem razvoju ova područja bila su na margini društvenog planskog usmeravanja ekonomskog razvoja. To je imalo za posledicu da se razvoj nije dešavao u skladu sa raspoloživim prirodnim bogatstvom, prirodnim uslovima i ljudskim potencijalima.

Srbija je koncept razvoja sela u najvećoj meri oslanjala na razvoj intenzivne poljoprivrede, bez obzira da li je ona bila adekvatna prirodnim resursima ili ne. Od ovakve orijentacije posebno je stradala planinska ruralna ekonomija, čiji su resursi ovakvoj proizvodnji najmanje prilagođeni.

Tradicionalno stočarstvo u planinskim predelima vekovima je prilagođavano okruženju, dakle oduvek je tradicionalno ekstenzivno. Kao takvo mđt. ono je dugo bila skupa sirovinaska baza za proizvodnju poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, koja u konkurenciji sa onim proizvedenim u ravnicama nije mogla da opstane. Pokušaji industrijalizacije planinskog tradicionalnog stočarstva su prouzrokovali degradaciju prirodnih resursa na koje se oslanja, ili nisu u adekvatnoj meri mogli da vrate uloženo. Opstanak takvog stočarstva u planinama Srbije doveden je u pitanje i ono je krajem prošle decenije gotovo ugašeno. Ovakav razvoj događaja ne samo da je doveo do ruba propasti planinsko stanovništvo, već je ozbiljno ugrozio i postojeće resurse, posebno livadske i pašnjačke komplekse u zaštićenim područjima, u smislu očuvanje biodiverzita vrednih lokaliteta širom zemlje. Takođe je ugrožen i opstanak kulturnog nasleđa, koje se oslanja na tradicionalno stočarstvo. Šanse za rehabilitaciju ruralne ekonomije na taj način su sve slabije, jer je osnova za diverzifikaciju ruralne ekonomije, kao osnove te rehabilitacije, sve slabija.

Raspoloživi resursi, prirodna dobra i proizvodna tradicija zajedno traže nove vidove valorizacije. Tržišna afirmiranost pojedinih proizvoda planinskog stočarstva, ratarske, voćarske, povrtarske i druge proizvodnje mora se povećati raznovrsnim tehnikama, od brendiranja, preko ciljanja tržišnih niša, do razvoja lokalnog tržišta kroz razvoj turizma i sl. Poslednja mogućnost posebno se potencira zbog procene da su planinska područja i njihovi resursi posebno pogodni za razvoj različitih oblika turizma, odnosno da predstavljaju komparativnu prednost Srbije.

Područje Stare planina je jedno od planinskih područja Srbije na kojima je, zarad forsiranja industrijalizacije, došlo do jakog odliva stanovništva i kolapsa lokalne ekonomije nakon Drugog svetskog rata. Uz političku izolaciju od susedne Bugarske i marginalizaciju od strane Srbije, ovo izuzetno vredno, sa stanovišta očuvanja prirodnog i kulturnog nasleđa, ruralno područje, je demografski gotovo izumrlo do kraja sedamdesetih godina dvadesetog veka. Sa demografskom smrću područja gotovo je izumrlo i kulturno nasleđe, u osnovi vredno nasleđe tradicionalnih stočarskih zajednica, koje je gotovo nestalo sa prostora Balkana. Prirodne vrednosti, mahom tvorevina sinergije prirode i tradicionalnog stočarenja, dovedene su na rub opstanka.

Stara planina je strateškim dokumentima Srbije predviđena kao prioritetno područje za razvoj turizma. Često se ovo opredeljenje povezuje jednoznačno sa razvojem ski turizma, mđt. Stara planina može i mora dati mnogo više. Povezivanje tradicionalnog nasleđa u stočarstvu sa razvojem turizma u tom smislu ima najviše šanse.

U okviru Strategije razvoja turizma Republike Srbije, Stara planina je svrstana u klaster Istočna Srbija (Niš) - „Još uvek neotkrivena”. Istovremeno pripada grupi glavnih turističkih centara i destinacija i kao takva je rangirana u prioritetne turističke proizvode Republike Srbije. Ono sadrži nesumnjivi potencijal za razvoj kako zimskog (alpsko i nordijsko skijanje) tako i letnjeg turizma (lov, ribolov, rekreacija, boravak u prirodi, konjičke ture i sl.).



Stara planina predstavlja prostrani planinski venac Balkanskog poluostrva, koji pripada alpskom orogenu i naziva se Karpato-balkanski planinski luk. U Istočnoj Srbiji nalazi se samo njen manji, zapadni deo, dok se većina venca nalazi u Republici Bugarskoj. Kao morfološka celina, Stara planina omeđena je dolinama Belog i Trgovišnog Timoka i Visočice a na istoku državnom granicom. Pružajući se u meridijanskom pravcu skoro 100 km, Stara planina predstavlja značajnu orografsku barijeru, koja je uticala na odvijanje fizičko-geografskih procesa u Istočnoj Srbiji.

Područje Stare planine, na predlog Zavoda za zaštitu prirode Srbije, Uredbom Vlade Republike Srbije, stavljeno je pod zaštitu kao Park prirode 1997. godine (“Službeni glasnik RS”, br. 19/97), kojim 142.000 ha Stare planine dobija status prirodnog dobra od izuzetnog značaja, svrstano u I kategoriju zaštite. Prema navodima iz obrazloženja potrebe o zaštiti, ono obuhvata područje izuzetne geološke raznovrsnosti, morfohidrološke diseciranosti, na kojem je razvijen i očuvan specifičan diverzitet flore i faune. Zahvaljujući ovoj raznovrsnosti stvoren je i održava se dragoceni tradicionalan način života, čiji se elementi ogledaju u proizvodnim delatnostima, ali i vrednom kulturnom nasleđu, karakterističnom za Istočnu Srbiju. Nekoliko godina nakon toga Park prirode Stara planina našao se i na listi područja kandidata za Rezervat čovek-biosfere (UNESCO Program MAB).

Park prirode Stara planina prepoznat je 2004. godine i u Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, kao tipično područje zaštićene prirode i marginalno planinsko područje za razvoj integralnog modela ruralnog razvoja. U procesu lobiranja za dobijanje podrške u izradi i pilotiranju ovakvog modela, ministarstvo je dobilo podršku Svetske banke i Globalnog fonda za životnu sredinu (GEF). To je rezultiralo izradom kompleksnog projekta zaštite agro i biodiverziteta, kao i održivog ruralnog razvoja, koji treba da započne tokom 2008. u okviru višenamenskog projekta Tranzicije srpske poljoprivrede (STAR) (grant GEF-a pokriva sve troškove komponente na Staroj planini, dok se ostale komponente finansiraju iz zajma).

II. METODOLOGIJA I HIPOTEZE

1. Predmet i cilj istraživanja

Cilj magistarske teze je da pokaže na koji način mogu da se povežu poljoprivreda i turizam tj. da se ustanovi šta to nudi poljoprivreda za potrebe turizma u smislu povećanja turističkih potencijali za razvoj eko, kulinarskog, planinarskog, alternativnog i drugih vidova turizma u Srbiji, a najkonkretnije na Staroj planini kojom se ovaj rad prioritetno bavi.

U ovom radu se hoće naglasiti da tradicionalno stočarstvo i poljoprivreda na planinama Srbije, a posebno na Staroj planini, može i dalje obezbeđivati život ljudima koji žive na tim prostorima, a i pomoći poboljšanjima ukoliko svoju egzistenciju oslone na bavljenje turizmom. Kada se govori o seoskim gazdinstvima u Srbiji veoma često se zanemaruje činjenica da se mnoga od njih pored poljoprivrede bave i drugim dopunskim delatnostima, kao što su šumarstvo, zanatska prerada i usluge. Ovo je posebno važno za mala seoska gazdinstva, koja ne mogu da ostvare dovoljan dohodak bavljenjem poljoprivrednom delatnošću. Ove su delatnosti često nedovoljno povezane, loše uklopljene i organizovane, pa je potrebno puno rada na obrazovanju njihovih članova kako bi ispravno i profitabilno koristile raspoložive resurse.

U analizi raspoloživih resursa, često se dođe do zaključka da je upravo turizam ta kvalitetna veza, koja seoskom domaćinstvu može obezbediti punu održivost. Uz tradicionalnu proizvodnju i pripremu hrane, te rane druge dodatne aktivnosti nepoljoprivredno/neprehrambenog tipa, uključen seoski turizam, kao dopunska delatnost postaje važan faktor obnove sela i cjelokupnog razvoja ruralnog prostora. Tu veoma značajno mesto zauzimaju različiti oblici ruralnog (seoskog) turizma čime se postiže povezivanje turizma i poljoprivrede, kao i obezbeđuje motivacija seoskog, posebno mlađeg stanovništva za ostanak na selu. Turizam se može smatrati najpogodnijom aktivnošću za povećanje diverziteta ekonomskih aktivnosti u ovim područjima, ali i jedan od najkvalitetnijih pristupa rešavanju socijalnih problema.

Stara planina predstavlja najočuvaniji primer regije sa stanovništvom različitih nacionalnosti, koje ima slične odlike i način života. To je izrazito, klasično ruralno područje sa još uvek očuvanim tradicionalnim seoskim celinama i ljudskim delatnostima, te autohtonim poljoprivrednim proizvodima, koji predstavljaju prepoznatljivi brend i vrstu identiteta ovog područja. Istovremeno, ovo područje odlikuje se vrednom prirodnom sredinom i isprepletanom prirodnim i antropogeno i zoogeno uslovljenim predelima, po koji je region nadaleko poznat. Najznačajna komponenta tradicionalnog je ovčarstvo i proizvodnja autohtonih mlečnih i proizvoda od vune. Identitet kraja ogleda se kroz imena nekoliko proizvoda ruralne ekonomije: staroplaninsko jagnje, staroplaninski kačkavalj i pirotski ćilim.

2. Hipoteze

Osnovna hipoteza od koje se polazi je da je Stara planina atraktivna i privlačna regija na čijoj je teritoriji moguće prepoznati više faktora, čijim se povezivanjem može

dobiti višestruko atraktivna turistička destinacija. Ovi faktori leže ne samo u uobičajenoj raspoloživosti prirodnih lepota, već i tradicionalne ekonomije koja ovoj lepoti i doprinosi, i od nje zavisi. Ona je, pri tome, još neotkrivena i nepoznata domaćim i stranim turistima, pa u tom smislu može igrati na kartu iznenađenja ili makar novosti na turističkom tržištu. S obzirom da je već označena kao jedan od glavnih turističkih centara i destinacija, i kao takva je rangirana u prioritete turističke proizvode Republike Srbije, pretpostavka je da će se razvijati intenzivnije i uz veću podršku države. Važan doprinos verovanju da će ovaj razvoj videti potpunom uspehu je nesumnjivi potencijal za razvoj kako zimskog tako i letnjeg turizma, što je neophodno za ekonomsku održivost celog poduhvata.

Stara planina je jedno od najkvalitetnijih visokoplaninskih područja u Republici Srbiji jer život na njoj nije još uvek u potpunosti ugašen, dakle lokalno stanovništvo može odigrati značajnu ulogu u njenom razvoju bez uobičajenog sezonskog „uvoza radne snage“ iz udaljenih urbanih centara. Smatra se da se značajni potencijali za razvoj nalaze i u predplaninskom području u četiri opštinska centra – Zaječaru, Knjaževcu, Pirotu i Dimitrovgradu, te da tamošnje lokalno stanovništvo, koje održava živu vezu sa selima u svom zaleđu, predstavljaju osnovni ljudski resurs i subjekt razvoja. Ovi humani resursi su i nosioci etno-vrednosti i radna snaga za aktivnosti komplementarne turizmu i zaštiti prirode, kao što su planinska poljoprivreda, šumarstvo, vodoprivreda, proizvodnja čiste energije, zanatska prerada i druge. Aktivnosti upravo ovog stanovništva čini da Stara planina ima izuzetne uslove za planinarstvo, biciklizam, džip i konjičke ture, paraglajding i druge sportsko-rekreativne aktivnosti koje mogu obogatiti turističku ponudu.

3. Metode i tehnike istraživanja

Kao metodologija istraživanja u regionu Stare planine korišćena je SWOT analiza (snage, slabosti, mogućnosti i pretnje) i PLA metodologija (participijalno učenje i delovanje).

Cilj SWOT analize razvoja ekoturizma na teritoriji Stare planine je identifikovanje snaga-prednosti i slabosti-nedostataka teritorije u smislu razvoja turizma, i uočavanje prilika-mogućnosti i pretnji-opasnosti u vezi sa razvojem turizmom i prilikama u zemlji i regionu. SWOT analiza razmatra faktore, koji doprinose valorizaciji ili onemogućavanju razvoja turističko rekreativne zone Stare planine i kompetitivnih prednosti ove teritorije. Snage i slabosti fokusiraju se na unutrašnjim situacionim faktorima, dok su mogućnosti i pretnje spoljašnji faktori, koje moraju da se iskoriste odnosno prevaziđu kako bi postala atraktivna ekoturistička destinacija.

Analiza je zasnovana na polu strukturiranim intervjuima sa lokalnim zainteresovanim stranama, analizama tržišta, relevantnim studijama i na osnovu iskustva i ekspertize tima stručnjaka angažovanog od strane Prirodnjačkog društva “Natura Balkanika” iz Dimitrovgrada. Podeljena je u nekoliko podtema*:

- resursi prirodnog i kulturnog nasleđa;
- ljudski i društveni kapital;

* U prilogu je data SWOT analiza sa rezultatima dobijenim sa Stare planine

- lokacija i fizički kapital, finansije i preduzetništvo za unutrašnje faktore odnosno snage i slabosti, i
- turistički trendovi, investiranje i finansije, političko okruženje za spoljašnje faktore odn. mogućnosti i pretnje.

Druga korišćena metoda je PLA (participijalno učenje i delovanje), kompleksna metoda sastavljena od više sredstava koja se odnose na situacionu analizu i planiranje, a omogućavaju bi stekne autentična slika o situaciji viđenoj očima meštanima seoskih zajednica. Njima je pri primeni metode dopušteno da identifikuju svoje probleme i opcije za poboljšanje svoje situacije, sa istovremenom identifikacijom potencijala i obima i vrste potrebne pomoći. Ova metoda podrazumeva da i članovi zajednice i PLA pomagači moraju biti aktivni učesnici razvojnog procesa, pri čemu treba naglasiti da su članovi zajednice ključni. Njihova merila vrednosti, ideje za poboljšanje sopstvene situacije, predrasude, nade, strahovi, potencijali i potrebe su osnovna i polazna tačka za ulazak u razvojni proces. Oni snose sve posledice svog delovanja na poboljšanju, bilo one pozitivne ili negativne, tako da je i odgovornost njihova. PLA metoda je primenjena na jednoj pilot seoskoj zajednici na teritoriji opštine Dimitrovgrad.

PLA metod omogućava sistematičnost situacione analize sela. Njena primena istovremeno treba da približi preostalom seoskom stanovništvu ideju o sprovođenju sopstvenog opredeljenja za razvoj sela putem mobilizacije sopstvenih potencijala. Ovaj metod omogućava nepristrasnu i transparentnu obradu problema i potreba sela, ali i pregled prirodnih resursa i potencijala sela za razvoj tradicionalnih delatnosti čije je reaktiviranje opravdano sa stanovišta održivog razvoja sela. Beleže se svedočanstva o predašnjem načinu življenja, starim zanatima i tradicionalnom načinu korišćenja zemljišta i uzgoja stoke i sl. dajući osnovu za analizu njihovih mogućnosti u svetlu svetskih trendova i u uslovima otvorenog tržišta. Cilj PLA metode, međutim, nije situaciona analiza sama po sebi, već iniciranje održivog razvojnog procesa u selima.

Participacija –učesće - podrazumeva da i članovi zajednice i PLA pomagači moraju biti aktivni učesnici razvojnog procesa pri čemu treba naglasiti da su članovi zajednice ključni. Oni snose sve posledice svog delovanja na poboljšanju, bilo one pozitivne ili negativne, tako da je i odgovornost njihova. Proces uvođenja zajednice u razvojni proces u kome participiraju i članovi zajednice i PLA pomagači temelji se na učenju.

Učenje - podrazumeva uvođenje nove »informacije« u svoj sistem mišljenja i delovanja tj. teorije i prakse. Unešena informacija se povezuje mnogostruko sa ostalim delovima celine i čini da posle toga celina postane drugačija nego što je bila na početku. Zato se može reći da učenje menja ljude, a da bi te promene bile delotvorne potrebno je učiniti ih predmetom svesti tj. budno ih pratiti i analizirati.

Ciklus učenja je ključni element ne samo za poljoprivrednike, kada sprovede mere da bi poboljšali svoju situaciju, već i za formiranje diskusionog procesa između poljoprivrednika i pomagača da bi identifikovali odgovarajuću podršku uvođenju zajednice u razvojni proces.

Delovanje - u smislu postizanja konkretnih poboljšanja je osnovna i krajnja

karakteristika učenja. Stoga bi diskusioni proces tokom situacione analize i planiranja trebalo da bude usmeren ka konkretnim rezultatima u okviru razumnog vremenskog perioda. Način delovanja i podrška koja mu je potrebna moraju proizaći iz ciklusa učenja i biti rezultat zaključivanja meštana, ali i podržan od strane PLA pomagača (fasilitatora), odnosno, organizacije čiji su oni predstavnici.

Situaciona analiza kao aktivna procena sela je postepeno razvijena tokom 1990 ih. Usmerena je na to da samo ruralno stanovništvo, izloži i analizira svoju situaciju sa ciljem da započinu promenu i poboljšanje svojih životnih uslova.

Sredstva za situacionu analizu (PLA/PRA sredstva) su sledeće* :

1. Predstavljanje situacije u selu
2. Vremenska linija / Istorijat sela
3. Rangiranje na osnovu izvora prihoda
4. Mapa resursa
5. Sezonski kalendar
6. Kategorizacija domaćinstava prema životnom standardu (rangiranje po bogatstvu).

Pomoću ovih sredstava, članovi zajednice započinju diskusioni proces čiji je cilj situaciona analiza, kao korak u razvojnom procesu. Identifikuju se i analiziraju potencijali i problemi zajednice, razume se trenutna situacija sticanjem uvida u prošlost, tj. prošle uspešne i neuspešne pokušaje da se situacija promeni i događaje koji su direktno ili indirektno uzrokovali trenutnu situaciju, zatim stiče se uvid u socio-ekonomski sistem zajednice i izvore prihoda članova zajednice. Upoznaju se problemi u sticanju prihoda poljoprivrednim delatnostima i saznaje obim i zastupljenost vanpoljoprivrednih prihoda. Stiče se uvid u potencijale zajednice, pre svega resurse, i mogućnost njihove eksploatacije radi poboljšanja životnih uslova zajednice. Ima se uvid u poljoprivredni sistem zajednice, istovremeno osvetljavajući, kroz razmatranje distribucije prihoda i rashoda, socio-ekonomski sistem i socio-kulturni sistem zajednice. Članovi zajednice koji učestvuju u radu razlikuju domaćinstva prema životnom standardu. Cilj je da se sva domaćinstva obuhvate kategorijama i da se navedu karakteristike različitih kategorija životnog standarda u datoj zajednici onako kako ih poimaju učesnici u radu.

Planiranje je sledeći korak nakon završene analiza situacije. Ono uključuje:

- stvaranje opcija onoga što može biti učinjeno za poboljšanje situacije meštana, i
- analiziranje različitih opcija sredstvima sa kontrolne liste.

Treba odlučiti koje opcija/e treba sprovesti i kakav obim i vrsta podrške je potrebna. Planiranje je, takođe, jedan od koraka u ciklusu učenja.

Prvo od sredstava planiranja je stvaranje opcija. Ono sledi situacionu analizu koja daje okvir za stvaranje i analizu opcija za poboljšanje. U toku predstavljanja situacije u selu kao prvog primenjenog PRA sredstva članovi zajednice iznose potencija i probleme svoje zajednice kao odgovore na pitanja „Šta vam se sviđa i ne sviđa u

* U prilogu su dati rezultati primene PLA/PRA metoda u selu Lukavica, opština Dimitrovgrad.

vašem selu?“. Spisak problema u toku situacione analize, odnosno rada sa članovima zajednice, može biti proširen u zavisnosti od aktivnog promišljanja članova zajednice o svojim problemima. Ovo sredstvo omogućava članovima zajednice da među tim problemima razlikuju one koje mogu sami rešiti, one za koje im treba delimična pomoć sa strane i one probleme koji zavise isključivo od pomoći sa strane. Takvo razlikovanje omogućava usredsređivanje na izvodljiva rešenja i mobilizaciju vlastitih snaga. “Opcije za poboljšanje“ su ti navedeni problemi tretirani kao oni čije bi rešavanje poboljšalo situaciju.

Analiza opcija je sledeći korak u primene PLA/PRA metoda. Analiza pomaže da se stvore različiti aspekti, potencijali i ograničenja svake od opcija. Transparentnost je preduslov da se donesu dobre odluke, na osnovu kojih će se jedna od opcija sprovesti. Meštani često na početku ne vide potrebu za ovim korakom, pošto se oni usmeravaju na aktivnosti. Stoga, moderator treba da balansira kvalitet analize i interes učesnika da započnu sa nečim konkretnijim.

Da bi se ojačala sposobnost samo-pomoći kod lokalnog stanovništva, oni bi trebalo da otpočnu analizu opcija koju verovatno sami mogu da sprovedu, i opcija za čije sprovođenje je potrebna pomoć sa strane. Kada je reč o vremenskom aspektu, treba se najpre latiti opcija koje se eventualno mogu sprovesti za kratko vreme, zato što prvi uspesi motivišu ljude da se okrenu kompleksnijim alternativama.

Opcije treba prodiskutovati u manjim grupama na osnovu interesa učesnika, a uz pomoć sredstava sa kontrolne liste. Rezultati diskusije u manjim grupama kasnije se analiziraju u plenumu.

III. TURIZAM I POLJOPRIVREDA KAO SUBJEKTI PRIVREDNOG RAZVOJA

Srbija je ruralna zemlja. Poljoprivreda i šumarstvo koriste najveći deo zemljišta i imaju ključnu ulogu u upravljanju prirodnim resursima u ruralnim područjima i određivanju ruralnog pejzaža. Poljoprivreda i šumarstvo obezbeđuju socio-ekonomski razvoj ruralnih područja i predstavljaju osnovu za potpuno ostvarenje njihovih potencijala, kao i platformu za ekonomsku diversifikaciju. Ovde još uvek dominira tradicionalna, monofunkcionalna poljoprivreda, čiji je prevashodni zadatak da obezbedi dovoljne količine hrane za stanovništvo.

Poljoprivreda je najvažnija privredna grana po učešću u društvenom proizvodu i po strukturi zaposlenosti (32% zaposlenih). Dominira malo svaštarsko gazdinstvo sa oko 3,6 ha poseda. Situaciju otežava činjenica da su ruralna naselja već duže vremena zahvaćena brzom depopulacijom koja je naročito posledica tranzicionog pada krajem osamdesetih godina dvadesetog veka i sve težih uslova života u selima: marginalizacija sela, ruralna nezaposlenost, ruralno siromaštvo, nepristupačnost zdravstvenim ustanovama, nerazvijena ruralna infrastruktura... Slobodno se može reći da se ruralna područja nalaze na raskršću pukog preživljavanja (pa i propadanja) i nužne postmodernizacije. (Malević, 2005).

Ruralni razvoj je složen socio-ekonomski segment, koji uključuje niz pitanja kao što je zaposlenost, industrija, poljoprivreda, zdravlje, saobraćaj, životna sredina, socijalne službe i obrazovanje. Mala domaćinstva veličine do 2 ha, koja proizvode za sopstvenu potrošnju i obuhvataju oko 50% gazdinstava u Srbiji. Ruralni razvoj koji se temelji na takvoj ekonomskoj jedinici, veoma je složen i zahteva prioritarno nalaženje alternativnih izvora prihoda van poljoprivredne delatnosti ili, u katulenim uslovima, malo verovatno povećanje poseda.

Proces evropskih integracija, sa svojim ciljem sigurnosti, zajedničkog tržišta i ruralnog razvoja zahtevaće značajne promene u poljoprivrednoj i ruralnoj politici. Uvođenje poljoprivredne politike EU pružiće mogućnost za inovativne pristupe prestrukturiranju postojeće poljoprivrede i ruralne ekonomije, uzimajući u obzir kulturni, društveno-ekonomski i kontekst životne sredine (Efstratoglou, 2007.).

U zemljama zapadne Evrope koncepcija ruralnog razvoja tokom decenija nakon Drugog svetskog rata se menjala i razvijala - od konsolidacije zemljišta i razvoja infrastrukture, preko nacionalnih programa za podršku poljoprivrednicima, do kreiranja zajedničke poljoprivredne politike EU, u kojoj je ruralni razvoj postao jedan od dva noseća stuba. Trend 1970-ih godina bio je obnova sela, da bi 1980-ih programi zaštite prirode, izmena ekosistema i izgradnja rekreacionih oblasti u ruralnim sredinama bili aktuelni. 1990-e godine obeležile su strukturni fondovi EU za ruralni razvoj, kada je i poseban akcenat stavljen na ruralni razvoj i regionalni menadžment (Malević, 2005).

Traženje novih načina revitalizacije ruralnih područja izrodilo je najpre koncept integralnog ruralnog razvoja, a zatim i multifunkcionalne poljoprivrede, kojom se u EU podrška poljoprivrednim proizvođačima opravdava javnim interesom za njihovim netržišnim uslugama. I pored različitih tumačenja i (zlo)upotreba u međunarodnim forumima, nesporno je da zajedničke karakteristike ovih srodnih koncepata čine diversifikacija ekonomskih aktivnosti na selu, očuvanje ruralnog pejzaža, zaštita i unapređenje životne sredine i reafirmacija tradicionalnih kulturnih vrednosti sela (Nikolić, Ivanović, 2006:47). Politika ruralnog razvoja EU 2007-2013. godine će se fokusirati na tri tematske osovine u okviru regulative ruralnog razvoja¹:

- povećanje konkurentnosti u poljoprivrednom sektoru,
- poboljšanje kvaliteta životne sredine u selima, kroz podršku upravljanja zemljištem,
- poboljšanje kvaliteta života u ruralnim područjima i diverzifikacija ruralne ekonomije

Savremena orijentacija zemalja Evropske Unije je da obraćaju posebnu pažnju na strukturno slaba područja kao što su seoska. U njima unapređuju seosku ekonomiju u cilju postizanja nezavisnosti i formiranju boljih uslova za zapošljavanje. Prateći održivi razvoj, nove trendove u potrebama turista i mogućnostima koje selo pruža, turizam se može smatrati najpogodnijom aktivnošću koja će doprineti povećanju diverziteta ekonomskih aktivnosti u ovim područjima.

¹ (http://ec.europa.eu/agriculture/rurdev/index_en.htm)

Proces stalne diverzifikacije ruralne ekonomije uvodi vanregionalne veze, kontakt sa novim tržištima (na primer tržištem turističke industrije) i drugim kompanijama, pristup novim znanjima i tehnologijama. Diverzifikacija je zato najbolje postignuta u područjima sa očuvanom životnom sredinom i atraktivnim pejzažima, dobro lociranim u odnosu na centre naseljavanja. To je ostvareno u Južnoj Nemačkoj, Centralnoj Francuskoj i mnogim područjima Južne Evrope. U područjima koja nisu u blizini centara naseljenosti, razvijaju se više zanatske aktivnosti i stočarstvo. U njima se takođe krije i turistički potencijal, s obzirom da su u pitanju najčešće predeono interesantne i očuvane planinske oblasti, poput npr. nekih u Irskoj i Škotskoj (J. Ivanović, M. Pantić).

Republika Srbija poslednje četiri godine prati ove trendove. Obezbeđujući podršku povećanju konkurentnosti poljoprivrede i prehrambene industrije, razvoju dobrih poljoprivrednih praksi i poboljšanju ulova života u ruralnim sredinama, kao i diverzifikaciji ruralne ekonomije, Srpsko ministarstvo poljoprivrede je omogućilo intenzifikaciju ruralnog razvoja. Razvoj ruralnog turizma je posebno naglašena komponenta podrške diverzifikaciji ruralne ekonomije. Mada skromna u iznosima koja su na raspolaganju, ova mera je omogućila svež priliv sredstava u ruralne sredine i mobilizaciju sopstvenih potencijala korisnika zarad razvoja lokalnog tržišta poljoprivrednih proizvoda i povećanja mogućnosti za zapošljavanje. Sredstva su umeravana uglavnom na celu teritoriju Srbije, ali su u velikoj meri favorizovane upravo oblasti koje su marginalne sa aspekta poljoprivredne proizvodnje, ali imaju komparativne prednosti, odnosno prirodne i društvene uslove za razvoj turizma. Uбудuće se mere i razvijati u pravcu definisanja teritorijalno specifičnih intervencija i podrške, čime bi se omogućilo kvalitetno iskorišćavanje svih raspoloživih resursa.

Srbija ima raznovrsnu turističku ponudu uslovljene raznovrnošću prirodnih i kulturnih predela i kulturnim nasleđem. Prirodne vrednosti odlikuju se velikim stepenom atraktivnosti i prostornom raznovrnošću. One pružaju mogućnosti za upražnjavanje raznih vidova sportsko - rekreativnih aktivnosti, kako u zimskoj tako i u letnjoj sezoni. Bogatstvo prirodnim izvorima lekovitih voda daje dodatnu šansu za razvoj zdravstvenog i wellness turizma. Šume i reke su još uvek očuvane i omogućavaju kvalitetan lovni i ribolovni turizam. Nacionalni parkovi i parkovi prirode obuhvataju posebno kvalitetne turističke resurse za raznovrsne oblike turizma, ali i za specifične kao što su naučni turizam, avanturistički turizma i sl. Uz njih su i regionalni parkovi, rezervati prirode kao i brojne biljne, životinjske vrste, geološki diverzitet i niz zaštićenih prirodnih retkosti. Sva ova raznovrsnost praćena je i teritorijalno uslovljenom raznovrnošću tradicionalne poljoprivrede, koja se najčešće ogleda kroz kulinarsku raznovrsnost, ali i specifične predele.

Prirodni resursi su važan faktor za dolazak i boravak turista u nekoj destinaciji. Održivo korišćenje, zaštita i razvoj prirodnih dobara je uspešnog dugoročnog razvoja turizma. Mora se poštovati i ekoloških standardi. U Srbiji je ova neophodnost još uvek slabo prepoznata u široj društvenoj zajednici, ali u praksi i među turističkim poslenicima. Povratak prirodi i zdrav način ishrane, aktivnosti u prirodi, upotreba prirodnih materijala za izgradnju turističkih objekata odavno predstavlja svetski pokret u turizmu, koji sve više prodire i u Srbiju. U turističkoj potražnji, koja je i ovde podložna stalnim promenama, sve važnije mesto zauzima i netaknuta priroda. Nažalost, ovi resursi postoje u ograničenim količinama i u Srbiji, ma koliko bila živa zabluda da je ona njima neograničeno bogata. Stoga turizam ima veliki interes da

održi kvalitet životne sredine na visokom nivou, jer za uspešnog turizma je potrebno čista i zdrava životna sredina. U slučaju Srbije ovo je često kompleksan zadatak, jer podrazumeva upravo suprotno od uobičajenog – intenzifikaciju života u ruralnim predelima radi očuvanja tradicionalnog predela, bidoiverziteta i sl., a sa druge ovo očuvanje je nemoguće bez kvalitetne valorizacije kroz npr. turizam. Sve ovo stoga što mnoge prirodne vrednosti u Srbiji, koje se mogu naći u turističkoj ponudi u velikoj meri zavise od tradicionalne poljoprivrede i seoskog načina života, kao npr. planisne oblasti čije postojanje uslovljava tradicionalno ekstenzivno stočarstvo.

Poput drugih privrednih grana, turizam ostvaruje uticaj na životnu sredinu. Veliki je potrošač prirodnih i drugih resursa: vode, goriva, električne energije i hrane, ali je i proizvođač značajne količine otpada. Turizam može imati i uticaja na kulturni i socijalni stil života domaćina, sistem vrednosti, tradicionalne odnose u porodici i društvenoj zajednici, moralne odnose, kao i zdravlje i bezbednost u turističkim odredištima. Turizam je specifičan, jer se u njegovoj realizaciji ostvaruje interakcija između potrošača - turiste i snabdevača - domaćina, što podrazumeva određeni nivo svesti o značaju kvaliteta okruženja i turističkih sadržaja od čega zavisi i uspeh boravka.

Negativni uticaji koje na životnu sredinu proizvodi turizam postaju vidljivi kada nivo aktivnosti i potrošnje posetilaca postane veći nego sposobnost životne sredine da absorbuje nastale promene. Nepravilno planiran turizam predstavlja potencijalnu pretnju mnogim destinacijama širom sveta. Međutim, turizam ne može nositi samo pečat uzročnika degradirane životne sredine, već označava i delatnost koja postiže izuzetne rezultate u domenu njenog očuvanja, kao što je to u prethodnom izlaganju već naglašeno za druge ekonomske delatnosti u ruralnim sredinama.

Razvoj turizma u Republici Srbiji predstavlja deo sprovođenja privrednih reformi, odnosno deo političkog i institucionalnog odnosa prema turizmu kao važnom potencijalu ukupnog napretka države.

Posebno važan doprinos stvaranju uslova za primenu održivog razvoja u oblasti turizma daje i Strategija razvoja turizma Republike Srbije do 2015. godine, koja je usvojena 5. oktobra 2006. godine („Službeni Glasnik Republike Srbije” Broj 91/06). Ivanović i Pantić kažu da srpski turistički potencijali nisu dovoljno valorizovani, jer turizam nije nikad bio ozbiljna tema razvojne politike Republike Srbije. Dobar strateški geo-politički položaj Srbije daje dobru osnovu za uključivanje u najvažnije međunarodne turističke tokove i procese. Pre svega, radi se o korišćenju položaja na saobraćajnom Koridoru X, kao i na Dunavskom Koridoru VII koji imaju izuzetan značaj za razvoj više vidova turizma, posebno tranzitnog (Ivanović, Pantić).

1. Značaj poljoprivrede za razvoj turizma

Kao najstarija privredna grana, iz koje su se osamostalile ostale grane privrede, stepen razvoja poljoprivrede oduvek bio merilo razvoja jedne zajednice. Kao osnovni proizvođač hrane, koja čini osnovu ili makar redovnu prateću komponentu turističke ponude, razvoj poljoprivrede i proizvodnja hrane može da povoljno utiče na razvoj turizma.

Tradicija poljoprivrednih aktivnosti veoma je duga. Stara je gotovo kao i ljudski rod. Za neke stare civilizacije danas se pouzdano zna da su se temeljile upravo na uspehu u gajenju nekih poljoprivrednih kultura. Tako je stara meksička civilizacija počivala na kukuruzu, a stara kineska i staroegipatska na pirinču. Treba posebno istaći i stočarstvo, naročito nomadsko, koje je takođe omogućilo velike uspone nekih naroda.

Poljoprivreda je oduvek bila odlučujuća privredna grana, koja je omogućavala kulturni ili civilizacijski uspon. Danas je pitanje poljoprivreda u velikoj meri potisnuta od drugih grana privrede, kao što je npr. industrija, međutim svedoci smo da se upravo danas, u eri nedostatka hrane, najviše govori o značaju poljoprivrede za planetu, kao i o činjenici da je taj značaj vrlo složen i multifunkcionalan.

Multifunkcionalnost poljoprivrede u ruralnom razvoju danas upravo podrazumeva složeni splet uticaja agrarne proizvodnje na ruralni razvoj i obrnuto, uticaj ruralnog razvoja na pokretanje nekih vidova agrarne proizvodnje, koji do sada nisu bili atraktivni². Funkcija poljoprivrede u ishrani stanovništva je po svemu njena prva i najvažnija uloga, jer je jedino poljoprivreda u stanju da proizvodi hranu. Poljoprivreda i hrana su stoga često u upotrebi kao sinonimi. Ta činjenica, isto tako, i opredeljuje osnovni značaj poljoprivrede za svaku zemlju.

Turizam se, prema Laziću, kao ekonomska delatnost u organizovanom obliku i sa značajnijim ekonomskim učinkom, pojavljuje još u 19. veku, i to kao posledica ljudske znatiželje i potrebe za putovanjima i upoznavanjem novih krajeva. Razvoj turizma u ruralnim oblastima pak, uzima zamah nakon Drugog svetskog rata. U obliku u kojem se danas shvata - kao činilac obnove i razvoja sela i kao integralni deo turističkog proizvoda, razvija se u državama Evrope i u SAD-u od sredine šezdesetih godina prošlog veka, kaže Lazić.

Do 60-ih godina rekreacija i turizam u ruralnim oblastima nisu podlegali zakonima slobodnog tržišta, principima ponude i potražnje i nisu bili pod uticajem države. Interes je bio usmeren na primorska i planinska turistička naselja i gradove, kao mesta koncentracije turizma. Namena zemljišta u ruralnim oblastima je pri tome retko oblikovana izvan okvira poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede (Lazić). Postojala je i tendencija razdvajanja rekreacije i turizma - slobodno vreme tokom vikenda i državnih praznika najčešće se provodilo u ruralnim oblastima, a godišnji odmori u primorskim ili planinskim odmarališnim centrima. S vremenom i novim značajnim impulsom – većom količinom novca namjenjom slobodnom vremenu - turizam u ruralnim oblastima dobija i veći ekonomski značaj. Sve više se produžava vreme provedeno u ruralnim područjima radi rekreacije ili odmora.

Brojna istraživanja su pokazala veću sklonost obrazovanijih ljudi za provođenjem odmora u ruralnim krajevima, baš kao i veći broj muškaraca koji, za razliku od žena, žele da odmor provedu na selu. "Radnička" klasa, pak, odmor češće provodi u gradu nego u ruralnoj sredini³.

Nacrt strategije razvoja sela predviđa aktivnu podršku razvoju seoskog turizma kao dopunske delatnost poljoprivrednih gazdinstava, i to u sklopu obnove sela i

² Međunarodni naučni skup, Multifunkcionalna poljoprivreda i ruralni razvoj, Beograd, 2005.

³ <http://www.selo.co.yu>

celokupnog razvoja ruralnog prostora. Pri tome bi ruralni turizam trebalo da obuhvata raznovrsne oblike turizma, od agro-turizma, lovnog i ribolovnog do avanturističkog ili eko-turizma. Turizam u seoskim domaćinstvima je pri tome posebno naglašen, ali, postoje i predlozi koji naglasak stavljaju na diferencijaciji osnovnih oblika ruralnog turizma (npr. turizam u seoskim domaćinstvima, ruralni hoteli, agroturizam, rezidencijalni turizam...) od dodatnih aktivnosti (npr. avanturističke i sportske aktivnosti, obrazovni turizam, "zeleni turizam", verski turizam...) koje se turistima nude. Međutim delom ovih aktivnosti se turista može baviti i u gradu, a ne samo u ruralnim područjima.

2. Povezivanje poljoprivreda i turizma na Staroj planini



Kao i celokupni prostor Istočne Srbije, region Stare planine ima relativnu heterogenu strukturu naselja. U severozapadnom i zapadnom predplaninskom delu razvijen je timočki tip spontano nastalih zbijenih i poluzbijenih seoskih naselja. Planinski prostor, pak, karakteriše razdeljenost naselja na manje i veće zaseoke (mahale) formirane na principima rodbinskih veza. U prošlosti, egzistencija stanovništva je

zavisila od ekstenzivne stočarsko-voćarske i sakupljačke privrede u višim predelima i ratarske u dolinama i nižim predelima. U poljoprivredi je seosko stanovište beležilo relativno kontinuirano povećavanje proizvodnje do šesdesetih godina prošlog veka, od kada počinju intenzivni procesi depopulacije pod pritiskom industrijalizacije i napuštanje poljoprivrednih površina. Procesom intenzivne depopulacije su prvo bila zahvaćena visoko-planinska naselja, koja se danas nalaze u fazi demografskog izumiranja. Negativne posledice depopulacionih i drugih procesa realna su prepreka budućeg razvoja područja, pa se uglavnom računa na gradsko stanovištvo 4 Staroplaninske opštine – Zaječar, Knjaževac, Pirob i Dimitrovgrad. Značajan potencijal leži i u većim seoskim centrima na teritoriji ovih opština, pa i stanovništvu sa teritorija grada Niša, kao regionalnog centra, koji je bio prva sledeća destinacija u migriranju staroplaninskog stanovništva.



Prema navodima iz Strategije razvoja Stare planine, u Prostornom planu Republike Srbije su planinska područja prvi put u

celini regionalizovana kao prostori pod zaštitom prirodnih dobara. Potom je region unesenu mapu Srbije kao jedan od glavnih prirodnih turističkih potencijala Srbije, uz postavljenje strateških okvira za održivi razvoj, regionalno i subregionalno planiranje, u skladu sa novim pristupima integralnog, kontinualnog i problemskog planiranja.

Stara planina Nalazi se među 10 najznačajnijih postojećih i predloženih područja za zaštitu prirode. Među njima Nalazi se ukupno 7 izrazito planinskih prostora (Kopaonik, Šarplanina, Tara, Prokletije, Stara planina, Kučajske planine i Golija). Za područje Stare planine predviđen je sledeći tretman zaštite prirodnih dobara:

- U kategoriji planiranih područja izuzetnih vrednosti od posebnog nacionalnog značaja, predviđena je zaštita najvišeg, jugoistočnog deo Stare planine na delovima teritorija opština Knjaževac, Pirot i Dimitrovgrad;
- Planirano područje izuzetnih prirodnih vrednosti Stare planine predviđeno je za upis u listu MAB („Čovek i biosfera“);
- Planinsko područje izuzetnih prirodnih vrednostima Stare planine teritorijalno je kao i granično kontaktno područje u zaštitu prirode (za saradnju sa Bugarskom na ustanovljenju i zaštiti jedinstvene prirodne celine Stare planine);
- Definisanje statusa, prostornog obuhvata i režima zaštite područja izuzetnih prirodnih vrednosti od posebnog značaja.

U razvoju turizma i organizaciji turističkih prostora, Stara planina je definisana kako visokoplaninska turistička regija „I.1“ najvišeg, prvi stepena, na delovima teritorije opštine Knjaževac, Pirot i Dimitrovgrad, u sklopu Istočne turističke regije „I“, takođe prvi stepen, koja obuhvata još turističku regiju Krajišta i Vlasine sa prostorom u okruženju. Dat joj je međunarodni i nacionalni rang, sa vodećim turističkim aktivnostima u alpskom skijanju i drugim zimskim sportovima, uz letnje rekreativne, klimatske, ekološke, lovne, seoske i dr. turističke aktivnosti (Zavod za zaštitu prirode Srbije, Beograd, 2001.).

Održivi razvoj, kojim se zadovoljavaju potrebe sadašnjih generacija, bez ugrožavanja mogućnosti budućih generacija da zadovolje svoje potrebe, na primeru Stare planine je izuzetno kompleksan zbog nivoa zaštite pod kojim Nalazi se područje kao i kandidature za UNESCO Rezervat biosfere.

Poljoprivreda u širem smislu, kao osnovna delatnost lokalnog stanovništva, čini sve specifičnosti i zaštitarske vrednosti na Staroj planini posebno vrednim i povezanim. Poljoprivredne aktivnosti direktno ili indirektno utiču ili od njih zavise mnoge prirodne vrednosti i resursi. Pri tom one predstavljaju i osnovu kulturno-istorijskog nasleđa čineći, na jedinstveni način, "regionalno" mnogo značajnijim od "nacionalnog" na ovom multietničkom prostoru.

Prema Strategiji zaštite, razvoja i uređenja, Stara planina je najkvalitetnije visokoplaninsko područje u Srbiji pogodno za savremene aktivnosti celogodišnjeg turizma i rekreacije, kulturološke prezentacije, ekološki ekskluzivnu poljoprivrednu i druge aktivnosti komplementarne turizmu i Parku prirode. Osim toga smatra se da se značajni potencijali za razvoj nalaze i u predplaninskom području prema opštinskim centrima, i da tamošnje lokalno stanovništvo i naselja predstavljaju osnovne subjekte

razvoja, nosioce etno-vrednosti i radnu snagu za aktivnosti komplementarne turizmu i zaštiti prirode, kao što su planinska poljoprivreda, šumarstvo, vodoprivreda, proizvodnja čiste energije, zanatska prerada i druge.

Stara planina je pogranično područje sa Republikom Bugarskom, koje u današnjim uslovima predstavlja i prioritet u pogledu prekogranične i regionalne saradnje, kroz izgradnju infrastrukture i drugih javnih sadržaja, kao i ulaganja u turizam, zaštitu prirode, prirodne i kulturne baštine i dr.

Autori Strategije razvoja Stare planine ističu da za Staru planinu postoji zainteresovanost domaćih i inostranih ulagača za izgradnju i eksploataciju turističko-rekreativnih kompleksa, koncesije za korišćenje pašnjaka i sl.. Postoji mogućnost povećavanja turističkog smeštaja adaptacijom i rekonstrukcijom postojećih stambenih objekata u gradovima i selima sa turističkim predispozicijama, kao i komercijalizacijom korišćenja vikend kuća, kao pansiona i apartmana i revitalizacijom i komercijalizacijom brojnih spomenika narodnog graditeljstva i varoške arhitekture. Za aktivaciju ovih potencijala, postojeća infrastruktura je nedovoljna, pa je neophodna tehnička dopuna, intenzivnije i organizovanije korišćenje, kao i izgradnja turističke infrastrukture.

Kao što je već naglašeno, Stara planina ima izuzetne uslove za planinarstvo, biciklizam, džip i konjičke ture, paraglajding i druge sportsko-rekreativne aktivnosti. Kao poseban potencijal u ovom smislu, u Strategiji se spominje Zavojsko jezero, kao letnji sportsko-rekreativni motiv. Njemu bi se moglo pridodati i daleko manje, ali neosporno atraktivno Smilovska jezera, koje se nalaze uz samu granicu Parka prirode u njegovom najužnijem delu. Atraktivnost Stare planine sa aspekta prirodnih vrednosti Parka prirode Stara planina, takođe predstavlja potencijal, kako za razvoj turizma u celini, tako i za razvoj naučnog, ekološkog i drugih vrsta turizma, koji se oslanjaju direktno na prirodno nasleđe. U ovom trenutku, zbog niskog intenziteta aktivnosti zaštite i kontrole korišćenja prirodnih vrednosti, ovaj potencijal je najugroženiji na Staroj planini.

S obzirom na izrazito različite potencijale i njihovu pojedinačnu i ukupnu društvenu vrednost, izuzetno je važno usaglasiti sadržaj i obim turističke izgradnje i oblik turističke aktivnosti sa kapacitetom prostora i sa kapacitetom prirode. Naravno, pri tome je neophodno očuvati komercijalni interes u turizmu i komplementarnim aktivnostima.

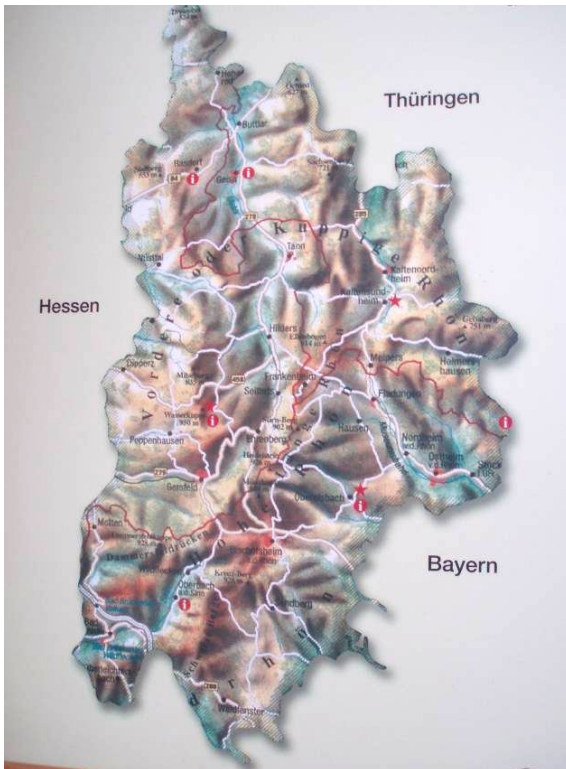
Stara planina nudi čist vazduh, obilje čiste vodu, tišinu, nenarušenu prirodnu sredinu, raznovrsnost biološku i geološku, kluturna dobra, živu tradiciju i ambijent sentimentalne prošlosti. Jedinstvenost predela mđt. ne ogleda se samo kroz očuvanost prirode, istorijske i kulturne spomenike svetovne i duhovne prirode, već i u neposrednost ljudi koji su tamo nastanjeni i razvijenost karakterističnih, često naivnih tradicionalnih delatnosti. Stara planina predstavlja simbol prohujalih vremena, geološkog i istorijskog, a po bogatstvu i očuvanosti predeonog diverziteta, i marljivim i skromnim žiteljima nadaleko prepoznatljivu destinaciju.

Pitome zatravljene padine, duboko u pod planinske vrhove usečeni kanjoni, šumovite strmine, visoke tresave i brojni potoci i rečice u novije vreme zaokupljaju pažnju ljubitelja prirode, ali i potencijalnih investitora. Zbog toga je uspostavljanje održivih

veza između zahteva modernog doba i prirodnih potencijala, koji čine njegovu osnovu, veoma delikatna i izazovna, jer zahteva duboko poznavanje različitih aspekata integralnog ruralnog razvoja. Potreba da se mudro odmeri svaka odluka u pogledu razvoja ruralne ekonomije na Staroj planini nije opcija, već imperativ, jer kao već jednom prepoznato kao vredno i zaštićeno prirodno dobro, ona to zaslužuje. Stoga intenzivna javna diskusija i sukobi, koji se na ovom prostoru sučeljavaju u poslednjih par godina, moraju izroditi ne kompromise, već najbolje moguće rešenje, pa i po cenu usporavanja realizacije pojedinih zamisli o razvoju turizma. Efekti razvoja društva u ovim krajevima, kao i uspeh njenog stanovništva meriče se sutra samo kroz očuvanost životne sredine, usklađenost privrednih aktivnosti, raznovrsnost prirode i kontinuiteta novouspostavljenih ekonomskih aktivnosti, koje ne smeju biti ni nametnute ni ostvarene u lažnom procesu participacije, u kojemu će nekom stanovništvu biti plasirane fantazmogorične razvojne tendencije, koje će ga na kraju otuđiti od sopstvenih resursa i obezbediti njihovo propadanje.

Za razvoj turizma veliki značaj ima povezivanje turizma i lokalne poljoprivrede i stočarstva. Jedino turizam može obezbediti održivim poljoprivrednim i stočarskim sistemima da se na pravi način valorizuju, kroz smanjenje transportnih troškova i podizanje cene proizvoda. Sa druge strane, za uspešno zadovoljenje turističke tražnje neophodni su lokalni poljoprivredno-prehrambeni proizvodi, u odgovarajućoj količini i kvalitetu, geografskom poreklu, tradiciji, pakovanju, dizajnu, vremenskoj distribuciji i održivosti visokog kvaliteta, proizvedeni u dinamičnom odnosu sa prirodnom sredinom kojoj će takva proizvodnja obezbediti održivost u smislu očuvanja njene raznovrsnosti i kvaliteta u celini.

Turizam bi trebalo da bude jedna od prioritarnih razvojnih delatnosti na Staroj planini, upravo zato što je u stanju da pomiri potrebe za očuvanjem prirode, odgovarajući nivo poljoprivrednih aktivnosti i očuvanje kulturnog nasleđa.



Kao primer sličnog uspešnog povezivanja poljoprivrede i turizma, mogla bi da se uzme oblast Ron u Nemačkoj, koja ima mnogo sličnosti sa prostorima Stare planine.

Oblast Ron obrazuju planine srednje visine, koju dele Bavarska, Hesen i Tiringen. Za razliku od većine nemačkih srednjih planinskih venaca, visovi Rona nisu prekriveni šumama. Većina Ronskih predela antropozoogenog je porekla. Krećenjem šumovite Bohumije i obrazovanjem pašnjaka, kao i obradom zemljišta na formiranom otvorenom prostoru, nastao je predeo koji je jedinstven u SR Nemačkoj. Zbog toga je oblast Ron

zaštićena kao rezervat biosfere u programu UNESCO. Sa ekološkog stanovišta ovaj predeo je dragocen zbog toga što se na pašnjacima i livadama, na geološkoj podlozi iz perioda mezozoika, razvila posebna vegetacija. Ron ima i bogatu faunu, a posebnu vrednost čini prisustvo tetreba.

Regionalni turizam identifikovan je kao nosilac zaštite u rezervatu. Ta veza je kvalitativno nova jer je prvenstveni interes regionalnog turizma očuvanje kulturnog zemljišta, a ne obrnuto, jer se kultivisani predeli u stvari smatraju stvarnim kapitalom regiona. Tradicionalna individualna poljoprivreda, koja je bila garant za očuvanje prirode Rona, morala je da pretrpi promene. Tradicionalna poljoprivreda na sitnom posedu, koja je



obezbeđivala opstanak raznovrsne travnjačke vegetacije na velikim površinama pod uslovima agrarne politike EU, koja je do nedavno više polagala na kvantitet nego na kvalitet, više se nije isplatila. Stručnjaci su brzo utvrdili da će bilo intenzifikacija bilo napuštenje proizvodnje na ovim prostorima, koje su se nametale kao rešenje, dovesti do izmene predela u nepoželjnom pravcu, ugrožavajući opstanak retkih životinjskih biljnih vrste.

Upravo ovaj primer govori u prilog tome da je povezivanje poljoprivrede, turizma i zaštite prirode uspešan model za Staru planinu, tim pre što se koncept ruralnog razvoja koji se primenjuje u Nemačkoj i EU, usvaja i u Srbiji, a akcije u pravcu podrške stvaranju ovakve sinergije postaju aktuelne. Uz odgovarajući interes, koji na prostorima Stare planine, ali i šire u Srbiji postoji za ovakav koncept razvoja, nema sumnje da postoje svi preduslovi da Stara planina može pratiti primer Rona, pa čak u mnogim aspektima postići i bolje rezultate u veoma kratkom vremenskom periodu.

IV. TURISTIČKI PROIZVODI I POLJOPRIVREDNI RESURSI

Mnoge ruralne zajednice u područjima u razvoju širom sveta suočavaju se sa izazovom da pronađu odgovarajuće aktivnosti, koje donose prihode. Posebno mladi ljudi napuštaju ruralne sredine zbog nedostatka mogućnosti za zapošljavanje i lošijih uslova života nego u gradovima. Trend ne može zaustaviti ni prisutna svest da se život u ruralnim oblastima defakto odvija u ekološki kvalitetnijem okruženju od onog u gradskim oblastima. Tradicionalna ruralna gazdinstva zasnovana na poljoprivredi ne pružaju dovoljno mogućnosti za zaposlenje, a zapošljavanje van farme je najčešće vrlo teško ili nemoguće. U mnogim ruralnim zajednicama koje su opstale i koje se razvijaju, mnogi se okreću ruralnom turizmu, kao jednom od rešenja da se ublaži siromaštvo, uspori iseljavanje mladih i ožive mala seoska domaćinstva koja propadaju.

Ruralni turizam je pokazivao kakve-takve rezultate i donekle opravdavao visok imidž svojih mogućnosti u mnogim evropskim zemljama, a posebno u Francuskoj, Italiji i Španiji. Ono što je međutim neminovno je usvajanje principa održivog razvoja ovog vida turizma, kroz njegovo zasnivanje na eko-turizmu i ekološki pogodnim poljoprivrednim proizvodnim linijama u proizvodnji hrane i drugih poljoprivrednih proizvoda (Janković, 2006). Prema Jankoviću, ovakav pristup i proširenje na seosko područje kroz usluge i smještaj, pomoći će da se čitav lanac učini održivim i perspektivnim. Pri tome je nophodna kombinacija sa aktivnim odmorom, uzbudljivim lokalnim putovanjima, posetama, dnevnim izletima sa raznim aktivnostima, obilascima planinina, izletima na brdskim biciklima, pešačenjem po prirodi, alpinizmom, obilaskom pećina, skakanjem padobranom, letenjem paraglajderom i zmajem, skijanjem, jahanjem u prirodi, orijentacijom i snalaženjem u prirodi, pecanje, lovom i sl. „Da bi sve to uspelo neophodno je obezbediti saradnju i podršku velikog broja relevantnih subjekata. Na nivou lokalne zajednice to su opštinske strukture, škole, nevladine organizacije, zainteresovana preduzeća, hoteli i druge organizacije i pojedinci, a na državnom nivou nadležna republička ministarstva i Zavod za zaštitu prirode Srbije“, kaže Janković.

Ako ovakva koncepcija bude usvojen u Srbije, dalje bi i svaki poljoprivredni i nepoljoprivredni prostor sa ovih prostora bio atraktivniji, i na sebe mogao privući interesovanje ako ponese znak regionalnog brenda, kao na primer „Eko zona Stara planina“, što bi bila svojevrsna oznaka porekla sa višestruko atraktivnog prostora, ali i oznaka tradicionalnog, pa čak i oznaka superiornog kvaliteta. Ovakvi proizvodi danas su cenjeni na svetskom tržištu i uz kvalitetan marketing brzo bi našli svog kupca. Ovo bi sigurno doprinelo i boljoj valorizaciji lokalnih proizvoda, koji se zbog skupe proizvodnje i malih količina teško mogu izboriti sa konvencionalnim proizvodima iz intenzivnih proizvodnih sistema. Tu se prvenstveno misli na najpoynatije virtuelne brendove Stare planine - Staroplaninski čajevi, Staroplaninsko jagnje, Staroplaninski kačkavalj, kiselo mleko i mlečni proizvodi u celini, Pirotski ćilim, crga i sl.

U osnovi ovakav pristup predstavlja osnovu razvoja integrisanog ruralnog turizma, koji ne teži ka postizanju porasta radi porasta, već teži ka postizanju sadržajnog i autentičnog doživljaja posetioca, koji obezbeđuje dodatnu vrednost za zajednicu u smislu razmene sa posetiocima i direktnog dodatnog prihoda za lokalnu privredu. On



kombinuje principe i načine rada ekoturizma, ali dodaje i obrasce života u lokalnoj ruralnoj zajednici. Kupovina poljoprivrednih proizvoda, kao što su domaći džemovi, sir, kačkavlj, čajevi, turšija i sušeno cveće, predstavljaju samo neke primere kako posetioci ruralne zajednice mogu da daju svoj doprinos prihodovanju lokalnog poljoprivrednog gazdinstva⁴.

Ono čega se ljudi najviše sećaju na svojim putovanjima su ljudi koje sreću. Obično, na turama baziranim na

⁴ www.integratedtourism.com

prirodi, turistima ostaju u sećanju drugi ljudi iz njihove grupe. Međutim, ukoliko posetioци provedu vreme u jednoj ruralnoj zajednici, oni će se sećati osmeha ljudi koje su upoznali, hrane koju su jeli i pesama koje su pevali. Može se reći da se uz dobru organizaciju ovakav doživljaj može obezbediti u svakoj ruralnoj zajednici, ali u ambijentu žive stočarske tradicije Stare planine i njenih stanovnika, ovaj doživljaj može biti zaista potpu, nepatvoren i originalan.



Potrebno je mđt. kultivisati kvalitete lokalne zajednice na Staroj planini, da u ovom smislu zaista i mogle da iskoriste svoje unutrašnje potencijale. Pri tom ne treba uništiti spontanost i prirodni talenat ,koji na ovim prostorima lokalno stanovništvo definitivno poseduje, jer turista već sada ovde može da spontano doživi zajednicu domaćina kroz šire međusobne odnose, a ne samo da bude pasivan posmatrač. Turista se na ovim

prostorima lako utapa u svakodnevnog života domaćina, naročito u postupcima proizvodnje i konzumiranja hrane, mđt. samo zato što je redak i stoga dobrodošao, kao član domaćinstva. Na Staroj planini retki turisti danas lako dolaze u situaciju da uživaju u saznanjima kakav je odnos između zajednice domaćina i njene prirodne sredine, uključujući se u poljoprivredne delatnosti, redovan život, ishranu i aktivnosti u domaćinstvu, jer ih lokalna zajednica ne prihvata kao strance, što će se sa povećanjem broja turista promeniti, pa je potrebno odgovarajuće modeliranje nove situacije i postavljanje različitih scenarija u kojima turista jeste stranac i to takav prema kome postoji komercijalni interes, i koji nije po pravilu unapred adaptiran na uslove koji ga čekaju, niti po difoltu spreman da postane član lokalne zajednice, već zahteva odgovarajući izdvojen tretman uz i dalje pun doživljaj nečeg lokalnog i specifičnog.

Poljoprivreda kao deo turističke ponude, atraktivna je i u svom kulturološkom, istorijskom aspektu. U približavanju i činjenju ove turističke destinacije atraktivnom mogu jako pomoći istorijski elementi vezani za tradiciju stočarenja, koji se može pružiti uključivanjem starijih članova zajednice u konverzaciju sa turistima. Stariji članovi zajednice na prostorima Stare planine imaju odličan potencijal



za interpretaciju poljoprivredne tradicije i mogu postati aktivni učesnici u procesu izrade i realizacije turističke ponude. Naravno, ovakav program mora biti dobro uvezan i kombinovan sa stručnom prezentacijom istorijskih dokumenata i snimaka, muzeja i etno zbirki, istorijskih mesta, spomenika, grobalja, crkava i manastira, čije osoblje takođe može učestvovati u plasmanu ove ponude.

1. Obično za domaćina je neobično za posetioca

Ljudima koji žive na selu i koji sami nikada nisu bili turisti teško je da razumeju zašto bi neko izvan zajednice želeo da dođe da bi doživeo život na selu. Svakodnevne aktivnosti, pogledi, mirisi i ukusi nisu nešto što bi lokalno stanovništvo smatralo zanimljivim. Turisti, međutim, traže doživljaje, koji se razlikuju od njihovog uobičajenog rutinskog ili svakodnevnog života. Ono što je neobično za turistu može biti veoma obično za zajednicu domaćina.



Članovi zajednice identifikuju različite ljude čije su veštine povezane sa ruralnim životom. Na taj način možno je da se identifikuju i sjajni prizori u datoj oblasti, istorijske građevine ili legendarna mesta, veliko drveće ili neobična flora, i mogu čak i da se izrade mape starih privrednih ili trgovačkih centara.

Primer iz ruralnog Hondurasa (Institut za integrisani ruralni turizam), gde se ljudi bude pre zore i nose kukuruz na mlevenje na obližnju pijacu, kako bi mogli da pripreme sveže tortilje za doručak može biti izuzetno zanimljiv turistima, jednako koliko ustajanje ranom zorom na Staroj planini da bi se pomuzla stoka i odnelo mleko na otkupno mesto – u mandru, gde se odmah potom, pristupa pravljenju dnevne tranše kačkavalja po tradicionalnoj metodologiji. Ili, u određenim danima, hleb se pravi napolju u velikim pećima u obliku košnice – vurnjama, naloženim drvetom sakupljenim iz obližnje šume. Drugi članovi zajednice (mada već dovoljno retko) iznose runo na reku i peru ga, zatim nose u vunovlačaru, predu i tkaju u crge ili prave drveni kuhinjski pribor, ili glineno posuđe. Ovi primeri svakodnevnog života na selu mogu se direktno utkati u turistički doživljaj kroz usmerenu aktivnost i tumačenje.

Posetilac bi se mogao uključiti u čitav proces pravljenja hleba, od sakupljanja drva za potpalu do isporuke sveže ispečenog hleba seoskim porodicama. Porodica koja poseduje i rukuje tom peći može lako da se integriše u mešavinu turističkih proizvoda čime proširuje uključivanje zajednice u turističku privredu pored obezbeđivanja proširenih mogućnosti za uključivanje potrošača u načine života ruralne zajednice (Institut za integrisani ruralni turizam).

Uključivanjem u svakodnevne aktivnosti članova zajednice u doživljaj posetioca kroz praktične aktivnosti, turista počinje da ceni način života te zajednice. Oblici ruralnog života postaju turistička atrakcija.

Integrisanje svakodnevnog



Života ruralnog stanovništva pomaže da turisti ostanu zainteresovani da nešto dožive, vide i nauče. Turisti bi se sećali tih aktivnosti jer su autentične i probane. Bili bi spremni da plate doživljaj koji je autentičan i karakterističan za običan život u domaćoj zajednici.

Tursta žele da ponesu kući nešto za uspomenu na svoj doživljaj. Prodavnice za turiste treba da obezbede autentične proizvode, koji upućuju na priču lokalne zajednice. Na Staroj planini to su svakako grnčarski i proizvodi tradicionalnog mlekarstva, prerade vune, prerađevine od divljeg bilja i sl., pa i sirovo meso, povrće i voće, lekovito bilje i šumski proizvodi, ali je ova vrsta ponude veoma slaba i neorganizovana. Prodavnice treba da poseduju i da ih snabdevaju članovi tog domaćinstva, ili lokalne zanatlije mogu da prodaju svoje proizvode direktno iz svojih kuća, no lokalnom stanovništvu na Staroj planini još uvek je teško razumljivo šta iz njihove tradicije može biti atraktivno turistima, pa osim na poseban zahtev, ništa od ovih proizvoda ne nude, već ih rađe, ukoliko su uopšte namenjeni tržištu plasira kroz opštinske zelene pijace ili retke otkupljivače pretežno gljiva, brovnice i lekovitog bilja. Bilo bi dobro kada bi onaj ko poseduje smeštajne kapacitete, pozvao lokalne umetnike kako bi demonstrirali i podučavali svojim zanatima posetioce no i ove su aktivnosti na Staroj planini još uvek vezane za skromne aktivnosti lokalnih nevladinih organizacija i projektnog su, a ne kontinuiranog tipa.



Ljudi žele da vide i dožive prirodna područja, istorijska mesta, kulturne teme, rekreativne aktivnosti, poljoprivredu, autohtone rase životinja, karakteristike arhitekture u zajednici, posebne ljude, šoping mesta, škole, zdravstvene centre, muzeje, centre umetnosti i sl., ali što manje kroz klasično vođene bus-ture, već u šetnji sa domaćinom, lokalnim vodičem, pojedinačno ili sa porodicom. Ovakvih je



mogućnosti na Staroj planini mnogo, jer pored lokalnih stanovnika u selima prisutan niz entuzijasta povratnika ili aktivista raznih organizacija koji uglavnom potiču sa ovih prostora ili su za njih životno i profesionalno vezani, ali su oni za turistu danas još nevidljivi jer ne postoje info

tačke na kojima bi se o njima mogla dobiti informacija ili uspostaviti kontakt.

Na selu ima za svako po nešto. Svaki turista bi mogao da pronađe nešto zanimljivo što bi mogao da radi. Mogli bi da se bave sportskim aktivnostima u prirodi (pešačenje, vožnja bicikla na planinskom terenu), kulturnim aktivnostima (pevanje, igranje, pravljenje grnčarije, pravljenje kačkavalja i drugih sireva, tkanje, kuvanje), kao i poljoprivrednim poslovima (skupljanje sena, muža, čišćenje štale, kupanje životinja, čišćenje korova, sađenje, sortiranje ili probanje proizvoda uzgajenih na imanju). Potrebno je, međutim, pomoćiloklanom stanovništvu da shvati da je i sam njihov život nekome interesantan, ma koliko njima bio težak i dosadan. Mđt. treb aimati na umu da ne moraju svi turisti da budu aktivni. Veliki deo njih želi da se neko vreme opusti na nekoj destinaciji, pročita knjigu, poslušna prezentaciju, vidi predstavu ili samo spava u senci drveta, stoga ponuda mora biti fleksibilna, a turista nikako shvaćen kao pomoć u kući.

3. Agroturizam

Agroturizam se realizuje oko poljoprivrednih imanja i aktivnosti vezanih za poljoprivredna imanja, kao što su, na primer, poljoprivredni radovi, prerada hrane i šišanje ovaca. Agroturizam je bio popularan krajem 19. veka, a do kraja 20. veka postao je još atraktivniji kao moguća opcija za poljoprivredne proizvođače, kojima je bilo potrebna dopuna i povećanje prihoda sa imanja. Koristi od agroturizma obuhvataju produžetak života poljoprivrednog imanja, jer se pomaže poljoprivrednom proizvođaču i njegovoj porodici da se zadrže na imanju. Agroturizam je uobičajen u mnogim delovima sveta i postaje sve popularniji kako se primarni poljoprivredni prihodi sa imanja smanjuju (Institut za integrisani ruralni turizam).

Agroturizam mđt. može i negativno uticati na poljoprivredne proizvođače, jer se udarna sezona za poljoprivrednu proizvodnju često poklapa sa udarnom sezonom u turizmu. Na taj način proizvođač je razapet između uzgajanja useva i zadovoljavanja potreba posetilaca, pa kombinovanje ove dve aktivnosti zahteva i kvalitetnu raspodelu poslova unutar domaćinstva, ili čak i specijalizaciju pojedinih njenih članova za jednu ili druge poslove. Osim toga, poljoprivredna proizvodnja zahteva različite veštine, koje se često ne dopunjavaju, niti se ogledaju u veštinama koje su potrebne da bi se uspelo u turizmu.

Kada je poljoprivredni proizvođač uspešan u turizmu tada nema vremena da odvajna za proizvodnju hrane. Njegovo poljoprivredno imanje tada postaje atrakcija, a ne mesto za uzgajanje prehrambenih proizvoda. Ovo može da ima negativnu i pozitivnu stranu, a to je da će mali poljoprivredni proizvođači, koji razvijua veštine za organizovanje posetilaca moći da održe stil života zasnovan na poljoprivrednom imanju, dok će proizvođači koji povećavaju veličinu svojih imanja imati uspeha na tržištu poljoprivrednih proizvoda. Na gubitku će biti oni poljoprivrednici koji ne mogu da razvijua veštine organizovanja posetilaca, a prinuđeni su da se bave i poslom van imanja da bi opstali.

Na Staroj planini postoji mđt. čitav niz poljoprivrednih aktivnosti koje se mogu dopunjavati turističkim aktivnostima, najpre zato što su poljoprivredne aktivnosti na ovim prostorima ekstenzivne i u velikoj se meri odvijaju u slobodnoj prirodi. Najbolju šansu za kombinovanje dve aktivnosti postoje u stočarstvu zasnovanom na

ispaši, gde član domaćinstva koji je obavlja može sa sobom voditi turiste i obezbediti im kvalitetnu zabavu. Problem je mđt. što na ovim prostorima čuvanje stoke obavljaju najnesposobniji članovi domaćinstva, pa je njihova edukacija u smislu pružanja turističkih usluga gotovo nezamisliva. Postoje mđt. i dobri primeri. Njihovo korišćenje mđt. pre se može vezati za zajedničko koncipiranje turističkih programa na nivou sela ili nekoliko lokalnih zajednica, nego što to može biti samostalna ponuda jednog domaćinstva. Radi se o retkim školovanim i mlađim članovima lokalne zajednice, koji su sposobni da uz tradicionalno stočarenje i poljoprivredu kojom se bave, da nauče i relizuju i prateći turistički program.

V. OSNOVNI POLJOPRIVREDNI RESURSI NAMENJENI TURIZMU

Seoski turizam predstavlja vrlo značajnu razvojnu šansu za Srbija kao i za Staru planinu i naselja u njenom podnožju, budući da znatan broj onih koji su izgubili posao u gradovima ima gde da se vrati na selo i da adaptira i sredi domaćinstvo za prihvatanje turista. Uslovi za ovu su: obezbeđivanje inicijalnih sredstava, edukacija domaćinstava i kontrola kvaliteta usluga, interesno udruživanje domaćinstava, paralelni razvoj planirane ponude turističkih centara i naselja, izletničkih i planinarskih itinerera, lova, konjičkih i džip tura, biciklizma i dr. Prema Laziću, 2006, sve to mnogo će više zavisiti od lokalne inicijative, ideja lokalnog stanovništva i njegovih organizacionih sposobnosti i kreativnosti da sagleda sopstvene posebnosti i pretvori ih u proizvod. Turizam može biti unesen sa strane, a njegov nosilac mora postati lokalni stanovnik, jer eksploatacija ski lifta traje samo nekoliko meseci, a ostatak godine turizam se mora oslanjati na lokalne resurse – ljudske, jednako koliko i prirodne da bi zaista imao smisla.

Na Staroj planini to znači mobilisanje kompletnog ruralnog prostora. Tradicionalno stočarstvo, će biti eksploatisano u kreiranju turističke ponude. Kako će bolje turista zadovoljiti svoje motive i očekivanja u vezi svog slobodnog vremena, ako ne baveći se jahanjem lokalne rase konja po staroplaninskim suvatima, ili pešačeći do obližnjih pećina dok njegov ranac nosi magarac, ili gosteći se uz Dojkinačku reku staroplaninskim jagnjetom i Pirotskim kačkavaljem od domaće ovce pramenke, ili učeći da tka na vertikalnom razboju pirotski ćilim ili praveći kobasice od mangulice koje će poneti svojim, kada se vrati kući.



Broj oblasti koje u Srbiji razvijaju ili planiraju da razviju turizam, kao i svuda u svetu se povećava i neophodno je pronaći nove i alternativne turističke proizvode. Regije koje jednostavno kopiraju već postojeće atrakcije neće ponuditi ništa novo turistima, pa će oni otići tamo gde je turistička tradicija duža i poznatija. Dakle, nije dovoljno imati jedinstvenu atrakciju. Kada stignu, turistima se mora ponuditi i mogućnost izbora, klasične turističke aktivnosti – plivanje, vožnja bicikla, pešačenje u prirodi, lov, ribolov, lokalni

proizvodi, ali treba im ponuditi i nešto novo – možda da nauče nešto o tom proizvodu, neku specifičnost o njenom poreklu (makar je i izmislili) ili kako da ih naprave sami. Jedino ih to može namamiti da ostanu duže na toj destinaciji ili da učestvuju u više aktivnosti. Možda da nauče da jašu na terenu, ili da igraju folklorne igre ili da prave kačkavalj.

Pri razvoju ovih mogućnosti izbora mora se paziti na to da budu kompatibilne sa glavnom atrakcijom i kulturnim i prirodnim resursima zajednice. Ako se odvijaju zimi, kada je skijanje glavni razlog za dolazak, ove se aktivnosti moraju odvijati u kasnim popodnevним časovima ili uveče, kada je turisti dosadno. Dakle jahanje dolazi u obzir samo leti, ili može biti ponuđeno majkama sa malom decom ili osobama sa posebnim potrebama koje ne upražnjavaju skijanje tj. mora biti specifično organizovano i prilagođeno zabavi sa visokim stepenom sigurnosti i uz stručnu pomoć. Tako npr., neće biti dovoljno da bilo koji seljak izvede konja iz štale, osedla ga i prošetala ispred hotela iz koga na stazu upravo izlaze skijaši, praćeni ženama koje vode decu i ljutito mrmljaju. Biće potrebno angažovanje animatora i ponuda zanimljivog programa.



Turisti kupuju snove, san o uživanju u prijatnom opuštajućem doživljaju, kaže Hawkins. Turista hoće da se zabavlja, da doživi neka avantura, on očekuje da će da ima zabavu koja mu nije brzo dostupna u njegovom kućnom okruženju. Svaki turista očekuje od određenoj destinaciji da će mu biti ispunjeni sve njegove očekivanja i da će mu one neophodne usluge biti omogućene.

Neuspeh da im se obezbedi ono što oni očekuju i da im se pruže usluge onako kako je planirano vodi ka nezadovoljstvu. Nezadovoljni potrošači su nervozni i žale se. Oni neće ponoviti posetu i ispričaće i drugima svoja loša iskustva. Slobodno vreme ima veliko učešće emocija. To je vreme za zabavu, lično razvijanje i za ostvarivanje snova. Ima veliku ekonomsku vrednost zato što je skupo (Hawkinsu). Stara planina ima imidž divljeg i nepoznatog i imidž dobre hrane – Staroplaninskog jagnjeta i pirotskog kačkavalja. I upravo tu je prostor da se turisti kroz reklamu izgrade očekivanja koja se mogu ispuniti, a izbor mora pasti na ono što se već dobro prodaje, a dešava u sličnim uslovima (ture na konjima, etnofitnes), ili je potpuno novo (možda trke na magarcima, ili potraga za blagom ili nešto drugo) što je daleko teže. Možda im se može ponuditi i više, no svakako ne ono što se ne može uraditi u vrhunskom kvalitetu. Recimo terapija autizma korišćenjem

magaraca ili konja, sjajna je ideja, i gotovo da takve ponude u zemlji nema, no na Staroj planini nema odgovarajućih stručnjaka, niti utreniranih životinja.

Prema Hawkinsu, potencijalni korisnici su ljubitelji netaknute ili dobro očuvane prirode, ekstremnih sportova, zdrave hrane i seoskog turizma, rekreativci, zainteresirani kulturnog turizma, lovci i ribolovci, stručna populacija (geolozi, arhitekta, biolozi)... Turisti bi bili zaljubljenici u atraktivne prirodne znamenitosti, udaljeni od zagađenih sredina velikih centara, turisti koji teže zdravom životu i zainteresovani su za posetu Parku prirode. Najčešći posetioци su stanovnici velikih gradova, za koje je selo turističko – kulturni okvir, u kome se odvija stvarni život, drugačiji od njihovog svakodnevnog života u bučnim, prenaseljenim gradovima. Njihov glavni motiv da bi došli tamo je mogućnost da „pobegnu“ iz urbane-zagađene sredine i pruže sebi odmor i rekreaciju u zdravoj životnoj sredini.

Da bi selo dobilo i turističku funkciju, treba da sačuva agrarnu proizvodnju, kao osnovnu delatnost, jer samo na taj način turista može da oseti seoski način života, koji njega ustvari najviše interesuje. Treba da se očuva seoski način života, kroz negovanje starih običaja, kao i kulture ishrane, odevanje i stanovanja, stare zanate i sl, da bude u stanju da turistu uključi neposredno, kroz porodicu svog domaćina, u celokupan život sela. Na taj način, turista postaje seljak i njegov boravak onda dobija pun smisao, jer selo i seoska domaćinstva nikako ne smeju da predstavljaju samo turističku fasadu.

Turizam treba da učini da selo oživi, sa svim svojim posebnostima, među kojima tradicija stočara Stare planina ima vodeću ulogu.

1. Hrana

Mnoge zemlje su prepoznatljive upravo po svojim nacionalnim jelima: Mađarska po gulašu i paprikašu, Italija po picama i pastama, Grčka po suvlakiju i giroso, Nemačka po kobasicama i pivu, Francuska po sirevima i vinu. Kakav je slučaj sa Srbijom? Šta je to što stranac ovde mora obavezno da proba kao srpski specijalitet? Postavljaju pitanja poslenici turizma na internetu. Oni ovako opisuju srpsku kulinarsku tradiciju:

Kada je Fridrih Barbarosa, sa svojom vojskom bio na proputovanju do Jerusalima, svratio je 1189. godine do Niša i susreo velikog župana Stefana Nemanju. Susret sa nemačkim vladarom tokom pregovora o savezništvu obeležila je bogata trpeza sa puno prasetine, jagnjetine, kozijeg i kokošijeg pečenja, ali i divljači. Servirani su pšenične pogače, pite sa sirom i mesom, sirevi, kupus, crni i beli luk i rotkve. Pilo se crno vino, a na kraju je stigla poslastica od meda. Šestopedeset godina kasnije, u konaku srpskog kneza Miloša Obrenovića nakon vekova turske vladavine, „dvorska“ trpeza ovako je izgledala, tvrde pouzdani istorijski izvori: za predjelo mladi sir i mladi luk, koji se jeo sa vrućom projom ili pogačom, zatim čorba od kokoške ili suve slanine. Meso od kuvane kokoške donošeno je u posebnom tanjiru i sam bi ga Miloš delio prisutnima. Posle toga je služen kiseli kupus sa slaninom, ili pasulj, pečeno jagnjeće ili praseće meso. Na kraju ručka, obavezan je bio ćevap. Uz predjelo je služena rakija, a uz glavno jelo i pečenje, vino i to ritopečko. Ručak se završavao gibanicom. Jelo se iz bakarnih, okalajisanih sudova, kašikama i viljuškama. Posle ručka dolazila je kafa u posebnim fildžanima. Može se zapaziti da se srpska

nacionalna kuhinja od vremena Nemanjića u međuvremenu obogatila projom (zahvaljujući kukuruzu koji je stigao iz Amerike), pasuljem, ćevapom, rakijom i kafom. Krajem 19. veka engleski novinar i putopisac, Herbert Vivian u svom putopisu u kojem ne krije da se zaljubio u Beograd, žali se na luk kao „napast srpske kuhinje“ i čudi se da „takvi patrioti kao što su Beograđani, više vole bezvredne strane imitacije nego svoja stvarno ukusna jela“⁵.

Da li uopšte postoji srpska nacionalna kuhinja? Gledajući po broju restorana koji nude „nacionalni meni“ (samo u Beogradu ima ih više od stotine), odgovor bi mogao da bude potvrđan. Ali, jelovnici su uglavnom vrlo slični i tek se po neki od restorana osmeli da napravi izlet u nešto originalno i - staro. Isti je slučaj sa ambijentom, načinom posluživanja, posuđem...

Strategija razvoja turizma Srbije do 2015. godine prepoznala je domaću gastronomsku tradiciju, kao veoma važan element dodatne turističke ponude. Međutim, oficijelni turistički stratezi u ovom dokumentu primećuju da je stranom turistu teško da u Srbiji pronađe dobar restoran koji poslužuje domaću hranu i jela pripremljena na tradicionalni način. Kako bi se rešio problem nespecijalizovane gastronomske ponude, predlaže se definisanje specifičnih oznaka. One bi pomogle stvaranju referentnih tačaka u glavama potrošača i olakšale komunikaciju turističke i gastronomske ponude. Pominjane oznake trebalo bi da budu vezane za karakteristike klijenata, karakteristike hrane i karakteristike ambijenta (Strategija razvoja turizma).

Veliki broj država je ovo već odavno učinio. Od nedavno se ovoj praksi pridružila i Crna Gora, u kojoj je na određeni broj ugostiteljskih objekata postavljena oznaka „*National Cuisine*“. Vodilo se računa da to budu restorani u kojima se hrana priprema na stari način, ali koji i svojim izgledom prenose atmosferu tradicionalnih crnogorskih kuća.

Turistička organizacija Srbije jedno je vreme promovisala Srbiju sloganom „Doživite Srbiju svim čulima“, koji je u skladu sa svetskim trendom da se umesto jednostavnog pružanja usluga, u prvi plan turističke ponude stavi doživljaj. Ekonomija doživljaja prisutna je u teoriji i praksi tek nekoliko godina. Nema doživljaja bez čula. A jedan od najkompleksnijih, u koji su uključena sva čula, je uzimanje hrane. I to onda kada jelo nije samo puko zadovoljavanje gladi već uživanje u originalnoj, kvalitetnoj hrani, kao delu novog doživljaja (Turistička organizacija Srbije).

Milijan Stojanić i Zaviša Janković su stvorili „srpski sto“, kao originalni izum. „Srpski sto je kreiran 1990.godine, prvi put u konaku Manastira Prohor Pčinjski sa 20 jela. Danas se došlo do 300 jela. Jedan srpski sto obavezno sadrži hladna predjela, sir, kajmak, pršutu, pite savijače, topla predjela, kupusnice, čarlame, jagnjetinu ispod sača, jela od divljači, a od deserta: salašljake, vanilice, uštipke sa šećerom itd. Postoje četiri srpska stola vezana za godišnja doba ali i jutarnji, dnevni i večernji. Osim vrste jela, radi se i o posebnom načinu serviranja u zemljanim i drvenim posudama“, objašnjava Stojanić.

⁵ <http://www.ekapija.com>



„Nije tačno da Srbija nema svoja nacionalna jela. Ima ih, ali su se ona izgubila ili se spremaju na razne načine i zato što nemamo nacionalne standarde i normative. Nacionalna kuhinja treba da dobije mesto broj jedan u razvoju turističke ponude jer je i to deo kulture i slika jednog naroda za čiju zaštitu mora da bude zainteresovana i država i turistička organizacija i ugostiteljska komora“, zaključuje Đorđe Kostić, predsednik novoosnovane Asocijacije šefova kuvara Srbije.

U Srbiji se još uvijek živi i jede polagano, uživa u žestokoj, ponekad masnoj hrani, roštilju, izvrsnim domaćim žestokim pićima, desertima u kojima se ne štedi na orasima, jajima i maslacu i svim onim hedonističkim zalogajima, koje je zapadna Europa gotovo protjerala s jelovnika (iz zdravstvenih razloga). Kajmak je jedan od retkih srpskih specijaliteta koji se smatra autohtonim, ali se za njega teško može reći da je zdrava hrana, u svetlu moderne nutricionističke nauke, već pre da je to hrana za zdrave ili jednostavno za one koji vole da uživaju po svaku cenu. Dakle poslenici turiyima u Srbiji moraju biti jako opreznu kada srpsku ponudu hrane nazivaju zdravom. Reklama mora biti jako specifična i prilagođena, za različite grupe turista.

Stručnjaci su svesni da nema isključivo nacionalne kuhinje. Sve su to uticaji s raznih strana. Poreklo pojedinih jela teško je utvrditi. Jela i recepti su kao i ljudi i muzika; putuju, šire se, postaju popularni u nekim krajevima dok u drugim u kojima su nastali jednostavno nestanu. Kada se dobro razmisli i napravi popis izvornih jela njih ima jako malo. I nije tako samo u Srbiji. Isto je i sa svim nacionalnim kuhinjama. Zato je bolje recepte za koje smo uvereni da su naši nazivati receptima tradicionalne kuhinje ili tradicionalnim receptima. Ovo racionalno razmatranje kulinarske tradicije Srbije može dobiti i novu dimenziju upravo kroz promociju različitosti na njenim prostorima. Aspekt mirenja različitih kultura i civilizacija, multietničnost, raznovrsnost na malom prostoru jeste zapravo prednost i atrakcija. Pri tome, naravno treba voditi računa o najgorem efektu globalizacije koja briše lokalne specifičnosti. Dovoljno je držati se lokalne ili regionalne raznovrsnosti. Efekat deklaracije na koju pice Made in China je devastirajući ya turistu i njegov doživljaj prostora. Srbija još nije potpuno podlegla ovom trendu u turizmu, ali on svakako pretili da prodre do samih vrhova i Stare i svake druge planine u Srbiji, ukoliko ne bude dobrog lokalnog proizvoda.

Kao što ni druge nacionalne kuhinje nisu homogene, tako je i sa Srbijom. Za Kosovo su karakteristične pite, baklave, tulumbe, jela od jagnjetine i ovčetine. Vojvođanska

kuhinja je poprimila obilježja austrougarske kuhinje sa puno testa - rezanaca, buhtli i knedli, svinjetine i prerađevina od svinjskog mesa. Čak i u samoj Vojvodini mdt. Primetne su raličnosti potekle od naroda koji su na ovaj prostor migrirale u prošlosti, tako da se u Sremu ipak jede različito nego u Banatu ili Bačkoj.

Čudni su putevi namirnica, jela i običaja, tvrde kulinarski analitičari. To potkrepljuju činjenicom da je teško objasniti kako to da je najbolja mlevena crvena paprika u Baskiji i Mađarskoj, a paprika je stigla iz Amerike. Kako je neko jelo našlo put do stola i srca pojedinih naroda, kažu, ostaje tajna.

Na kuhinju Srbije ponajprije su imali uticaj srednjevropska, mađarska, austrijska, ali i istočna, osobito turska i arapska kultura. Današnju Srbiju nisu zaobišli ni drugi strani uticaji. U restoranima većih gradova moćiče se naići na talijanske, grčke i francuske, japanske, kineske i indijske specijalitete, dok je selo očuvalo više-manje autohtonu ishranu.

Tradicionalna hrana u selima nije samo hleb sa maslacem i pekmezom. Stolovi su prepuni domaćeg mesa, raznih proizvoda od mesa, sirom, jajima, kiselim ovčijim i kravljim mlekom, jogurtom, svežim ručno mešenim i ispečenim hlebom, kukuruznom projom i kačamakom, svežim nabranim sezonskim voćem i povrćem, kojima se teško može odoljeti. Stanovnici sela nemaju modernu hranu, svako ima svoje specijalitete i svoj izbor, a turisti se nudi najbolje iz sopstvene kuhinje. Hrana je, ukusna, hranljiva, gajena u njihovim sopstvenim baštama i voćnjacima, i ima potencijala da odgovara svima, jer za svakog ima po nešto – i za gurmane i za vegetarijance, i za odrasle i za decu i za bolesne i za one koji pucaju od zdravlja, mada još mnogo nedostaje da se sve ovo kultiviše i svede na pravu meru. U zavisnosti od osećaja domaćina, hrana se često servira u isključivo tradicionalne posudice, karakteristične za to domaćinstvo ili kraj, ili makar zemlju.



Sa dobrom hranom ide i dobro piće. Domaći sokovi i napici od maline, kupine, drenjina i sl., rane vrste domaćih rakija i vina, sastavni su deo ponude u selima. Ovi se proizvodi u velikoj meri moraju prilagoditi savremenim standardima kvaliteta i sigurnosti, kao i poboljšati introductickijom savremenih tehnologija, kako bi

odgovarala savremenim nutricionističkim preporukama (npr. velike količine šećera u prerađevinama od voća moraju dobiti i alternativu za one kojima se ovakav proizvodne preporučuje itd.).

Svako selo ima svoje tradicije i običaje. Za turistu je mnogo atraktivnije i ima poseban značaj kada domaćica servira i posluži jelo na sto, nego kada to učini profesionalni kelner iznamljen da u tom domaćinstvu posluži jelo. To ne ynači da domaćin treba da za sto utrči pravo iz štale, već neko od članova domaćinstva mora

imati ovaj posao kao posebno zaduženje. Pri tome je jako važno da se zadrži prirodnost i tradicija odnosa u selima, ono gostoprimstvo, toplina i jednostavnost o kojoj smo već govorili. Ovaj se talenat na sreću, na prostorima Stare planine prenosi od generacije na generaciju, tako da nema mesto za briga da će tradicija izbledeti, već je samo pitanje kako će se i za koje vreme kultivisati da dostigne odgovarajuće standarde, stalnost i konzistentnost. Svako seosko domaćinstvo, će svaki put održati svoju tradicionalnu gostoprimljivost jedino ako bude imalo pozitivni ekonomski efekat svojih aktivnosti, a ovaj se pak može obezbediti samo ako je ponuda kvalitetna i stalna, a ne stihijska i varirajuća u raznim aspektima (mada doza pozitivnog iznenađenja može biti prisutna, kao i raznovrsnost ponude vezana za vremensku, sezonsku i drugu životnu dinamiku).

Neka od tradicionalnih jela i pića u Srbiji⁶:

Hleb

Srpska kuhinja je poznata po obilatom korišćenju hleba. U srednjovekovnoj Srbiji se hleb pravio od "sumješice" i "suražice", mešavine pšenice, ječma i raži. Hlebu se nekada, zbog njegove najčešće upotrebe, pridavala posebna pažnja. Umesilo bi se testo, stavilo na žar lišće zelja, potom bi se testo prekrilo listovima i zatrvalo pepelom. Hleb se izrađivao sa hladom i toplom vodom. Hladnom su se mesili, npr. proja i kukuruzni hleb, kako bi se produžio njihov vek trajanja. Viši društveni slojevi su jeli hleb od pšenice, dok su oni siromašniji jeli zob, raž i heljdu.



Čak su i zakoni srednjeg veka u Srbiji defisali normative kvaliteta hleba. Prema pisanim izvorima u Beogradu je 1660. godine postojalo čak 600 mlinova, koje su pokretali konji i dunavske vodenice.

Mliječni proizvodi

Srbija ima dugu tradiciju proizvodnje mlečnih proizvoda, ali je njihova raznovrsnost mala u odnosu na tradicije npr. Francuske. U Srbiji su najpoznatiji mlečni proizvodi kajmak, kačkavalja, beli sirevi i kiselo mleko. Za najbolji srpski sir i kiselo mleko kulinari smatraju one proizvedene istočno od reke



Morave, gde se pravi punomasni sir, bez odvajanja kajmaka.



Kajmak, je pak, specijalitet Zapadne Srbije. Kajmak je jedan od retkih autohtonih srpskih specijaliteta. Domaći znalci se zaklinju u onaj iz okoline Čačka, ističe se u pojedinim napisima. Srbi kažu da je kajmak jelo koje se

⁶ <http://www.ekapija.com>

ne može industrijski pripremiti, a da pritom zadrži svoj izgled i aromu. O popularnosti kajmaka, ali i još poznatijih čevapa, govori i činjenica da je nedavno osvanuo restoran u srcu Los Angelesa na čijem se meniju nalaze „*Large čevapi with kajmak*“. Restoran zbog svoje popularnosti i posećenosti je privukao medijsku pažnju i ubrzo postao pravi hit među etno restoranima i okupljalište *jet seta*. Na njegovom se meniju, uz čevape i kajmak, nude i drugi specijaliteti iz "srpsko-turske" kuhinje, poput sarme, pita, lukmira, hurmašica, tufahija i baklava.

Maslo

Pravi se tako što se sa svežeg nekuvano mleka koje prenoći skida pavlaka i stavlja u ćup. Potom se maslo odvaja. Cedi se surutka, a maslo u grudvama stavlja u sudove, najčešće u ćupove, i tako čuva za trošenje. U Srbiji se maslo pravi od različitih vrsta mleka, mahom kravljeg, dok se u Sandžaku pravi od bivoljeg, a u Istočnoj Srbiji od ovčijeg.

Kačamak

Može biti ječmen, kukuruzni, pšenični i od heljde. Specifični oblik kačamaka je belmuž - specijalitet Istočne Srbije čija je osnovna komponenta osim žitarica sir.

Kackavalj (poznat pod imenom staroplaninski kackavalj ili pirotski kackavalj)

Ovaj tvrdi sir od ovčijeg mleka imao je značajnu ulogu u unutrašnjoj i spoljnoj trgovini zemalja Evropskog jugoistoka. Opis izrade kačkavalja, odnosno sireva sličnih kačkavalju koji se dobijaju iz ovčijeg mleka, pominje se u vrlo starim zapisima. U pirotskom kraju je organizovana prerada ovčijeg mleka u kačkavalj počela sedamdesetih godina XIX veka zbog interesovanja trgovaca iz Soluna za plasman proizvoda iz ovčijeg mleka.

U literaturi postaje različiti opisi izrade kačkavalja u Srbiji, ali su izvorno svi povezani sa visokoplaninskim stočarenjem i preradom ovčijeg mleka u letnjim staništima ovčara na planinama.

Opisujući organoleptičke osobine kačkavalja Pejić (1956) navodi da kačkavalj ima glatku elastičnu koru, koja postepeno prelazi u testo. Kod starijih sireva kora i testo ispod kore su staklasti. Testo sira je slamnožute boje, kompaktno je, monolitno i skoro bez šupljina. Ne dozvoljava se više od nekoliko šupljina veličine sočiva, koncentrisanih prema sredini sira. Kod zrelog sira testo je prijatnog ukusa, krto i ljuspasto sa nešto pikantnosti. Testo zrelog kačkavalja je uvek natopljeno mašću i ima specifičnu strukturu, koja je rezultat specifičnog načina proizvodnje.

Specifična tehnologija ovog sira, prilagođena južnim predelima, i visoka svojstva kvaliteta daju prednost kačkavalju nad drugim vrstama sira, a naročito u predelima žarke klime, što ističu autori koji su proučavali kačkavalj.



Rimar (1932) smatra da je pri izradi kačkavalja manji rizik od kvara, pošto parenje sirne mase pre stavljanja u kalupe ima ulogu neke vrste pasterizacije, a time se obezbeđuje pravilan pravac fermentacije.

Privredni značaj proizvodnje kačkavalja na Suvoj i Staroj planini može se sagledati kroz količine sira koje su proizvedene i izvežene po godinama. Prema navodima Jovanovića (1909) po približnoj proceni izveženo je 10, pa i više vagona kačkavalja iz Pirotskog okruga. Kasnije je zabeleženo širenje ovčarstva pa je u trećoj deceniji dvadesetog veka na ispašama Stare i Suve planine ispasano oko 250.000 ovaca. U periodu od 1935. godine do 1939. godine iz naše zemlje je izvoženo prosečno 160 vagona kačkavalja. Kačkavalj je izvožen na tržišta Istanbula, Kaira i Amerike.



Pirotski ili Staroplaninski kačkavalj je najpoznatiji brend ruralnih prostora Istočne Srbije. Ovčari na Suvoj i Staroj planini su od nomadskih plemena Karakačana naučili da ga proizvode. Kačkavalj podnosi transport na udaljena tržišta. Istorijski gledano, sve je počelo u devetnaestom veku, a nastavilo se i u dvadesetom veku. Društveni uslovi i prilike u tom vremenu najviše su odgovarale razvoju ovčarstva. Kvalitet ovčijeg mleka, koje se dobija na pašnjacima ovog kraja, dao je izuzetne osobine kačkavalju. Poznat kao Pirotski kačkavalj, nema sumnje, afirmisao je Pirot i privredu Istočne Srbije i van granica zemlje, da bi se njegova proizvodnja gotovo ugasila u današnje vreme.

Danas je interesovanje za gajenje ovaca smanjeno, pa se samim tim smanjila i proizvodnja ovčijeg kačkavalja. Kvalitet je često žrtvovan potrebi za brzim obrtom kapitala u ambijentu u kome nema odgovarajućih kredita. Struktura stočnog fonda je promenjena u korist mlečnog govedarstva i time su prevladali mešani i kravlji sirevi parenog testa u tipu kačkavalja kratkog vremena zrenja. Kačkavalj danas za svet nije više interesantan kao što je to bilo u devetnaestom veku, jer su se prehrambene navike u mnogim zemljama drastično promenile i ne idu u prilog visokokomastom tvrdom siru, sa visokim sadržajem soli. Međutim, to ne znači da mu se stari značaj očuvanjem kvaliteta ne može povratiti.

Obnavljanjem tradicionalne proizvodnje može se kačkavalju povratiti mesto na tržištu koje mu pripada. U osnovi obnove savremene proizvodnje kačkavalja je obnavljanje stočnog fonda na planinskim područjima Stare planine. To je najteži deo posla u lancu dobijanja kačkavalja. Bez interesa države Srbije nije moguće oporaviti savremeno stočarstvo. A kačkavalj, koji se danas proizvodi od mleka drugih životinjskih vrsta, nosi samo ime kačkavalj, ali ne i karakteristične organoleptičke osobine i imidž kačkavalja koji se proizvodio od mleka pirotskih i staroplaninskih ovaca tokom devetnaestog i početkom dvadesetog veka.

Gibanica

U tradicionalnom srpskom domaćinstvu počasno mesto zauzimaju gibanice, a njih čak 17 skupila je Sofija Maksimović u svom kuvaru iz 1913. godine. Najpoznatije su one od maka, višanja, zelja, spanaća



bundeve i krompira, ali je prava srpska gibanica u najvećoj meri ona koja se pravi od kombinacije sira i kajmaka. Za tradicionalne su se gibanice ručno izrađivale kore i pekle u pećima na drva.

Meso

Mesna kuhinja prevladava u nacionalnoj kuhinji Srbije. Svinjetina je najzastupljenija na srpskom tanjiru. Pri tome se u ovom specijalitetu ističe Šumadija i Pomoravlje, dok je jagnjetina specijalitet Sandžaka, Zapadne i Istočne Srbije. Među srpske mesne specijalitete ubrajaju se i kuvane kolenice s renom, jaretina, teletina i svinjetina pod sačem ili u vurnji/furuni, Karađorđevu šnicla i punjene vešalice. Mleveno meso stiglo je sa Istoka, zajedno sa začinima. Srpska kuhinja obiluje čevapčićima, ćulbastijima, leskovačkim mučkalicama, ražnjicima i pljeskavicama.



Sušeno meso se vrlo pomno i na različite načine izrađuju. Meso se suši na hladnom vazduhu, a tek posle dime. Najpoznatije sušeno mesto pravi se u Zapadnoj Srbiji. Čuveni su zlatiborski goveđi pršut i drugi proizvodi, ali i vojvođanski svinjski pršut, pečenice i drugo. Kobasice, čvarci i ostale svinjske preradevine zastupljene su u celoj Srbiji, ali najtemeljnije iskorišćavanje svinjskog mesa i iznutrica, tradicija je Vojvodine gde je tehnologija mahom preneti iz Austrougarske.

Paprika

Paprikaši, ajvar i pindžur su jela koja su se raširila iz Južne Srbije i Pomoravlja. Ajvar se izrađuje od velikih, šiljatih, mesnatih, crvenih paprika, kojima najbolje odgovara upravo zemljište juga Srbije.

Med



Med je u srednjovekovnoj Srbiji igrao značajnu ulogu, najčešće potpuno zamjenjujući šećer. Pčelarstvom su se posebno isticali manastiri. Kao specijalitet od meda posebno se isticala medovina, čija je tradicionalna receptura gotovo išeznula. Popularna srpska kombinacija oraha i meda smatra se afrodisijakom. Med je tradicionalno osnova lekovitih napitaka i melema, a jedan od najcenjenijih je onaj sa ljuskama mladog oraha, koji se smatra izuzetnim tonikom.

Kolači

Među kolačima srpske kuhinje tron zaslužen pripada baklavama, koje su, kao i tulumbe i većina kolača sa šećernim prelivom, delić bogatog turskog kulinarskog nasleđa. Tradicionalni srpski kolači su pite od jabuka i višanja, kolači od griza, salčići, vanilin kiflice, koh i brojne torte, čije je poreklo u velikoj meri iz Austrougarske tradicije. Poslastice u Srbiji su redovno



bogate jajima, maslacem, čokoladom i orasima. Kaže se da se u Srbiji na sirovinama za kolače ne štedi. Oni su deo tradicije svečanosti jednako koliko i neizbežni sastavni deo svakodnevnice.

"Slatko" je specifičnost srpske kuhinje, a predstavlja način konzerviranja voća koji nema pandan u zapadnim kuhinjama. Najfinija su slatka od šumskog voća, šljiva i marelica. Suština svakog slatka je zdrav, ceo proizvod u slatkom sopstvenom soku, koje se redovno služi sa vodom prilikom dočekivanja gostiju.

Kafa

Turska kafa (ili sve više domaća kafa, posle poslednjih desetinu godina ratnih konflikta u okruženju) kakva se pije u Srbiji u velikoj meri se razlikuje od one koja se pije u Turskoj, a odlikuje je jačina arome. Kafa se služi za doček gosta („dočekuša“), posle slatka, a zatim i kao najava gostu da je vreme da ode i oslobodi domaćine („sikteruša“). Ovaj interesantan običaj, naravno, u truzizmu nema primenu, ali u relnom životu se još uvek može naći u ruralnoj Srbiji.

Šljivovica

Nije poznato kada je prvi put započela proizvodnja šljivovice, ali je ona u srpskoj prehrani odigrala značajnu ulogu. Ujutro, po buđenju, pila se čašica ljute, prepečene šljivovice (od 40 do 45 promila), a blaža (17 do 18 promila alkohola), čija se receptura danas gotovo izgubila, konzumirala se kao digestiv pri jelu. Problem



mđt. Još uvek predstavlja tehnologija pečenja i standardi sigurnosti proizvoda koji će tek introdukcijom savremenih standarda dobiti svoj pravi značaj i u domaćinstvima koja se bave proizvodnjom rakija u kućnoj radinosti za potrebe turizma i prodaje na otvorenom tržištu.

Tradicionalni srpski ručak za praznike i slavlja

Čak i u doba najveće neimaštine u Srbiji se ne štedi na hrani za praznike i slavlja. Tradicionalni srpski hedonizam, kao potencijal za razvoj turizma u tom smislu navodi i najnovija strategija razvoja turizma. Na trpezi se tada nalazi šunka, jaja, slanina, kuvana jaja, "prevreo sir", mladi kajmak i pihtije za uvod. Kada se atmosfera zagreje, stižu razna variva (čorbe), sarme, pasulj prebranac, podvarak i kruna večeri - pečeno meso – prase ili jagnje, a ponekad i jare, a ručak se zaokružuje tradicionalnim srpskim kolačima. Svaki verski paznik ima svoje jelo. U vreme posta služi se riba, dok se u većini krajeva ovo jelo retko konzumira kao deo redovnog jelovnika, osim u krajevima bogatim otvorenim vodama – duže reka i na obalama jezera. U tradiciji Srba riba se u stvari retko pojavljuje i na prazničnoj trpezi, ukoliko se ne posti. Žito i slavski kolači jedu se za slave, obojena jaja za Uskrs, a česnice za Božić.

2. Smeštaj i tradicionalna arhitektura

Poslednje godine XX veka i početak XXI veka pokazali su da je turizam, kao svetska privredna grana, po svojim bitnim pokazateljima ostvario primat u odnosu na ostale grane privrede. Prema predviđanju Svetske turističke organizacije, dolasci inostranih

turista će dostići jednu milijardu u 2010. godini i 1,56 milijardi noćenja do 2020. godine. Na osnovu izvedenih primarnih istraživanja utvrđeno je da prosečan hotel u Republici Srbiji ima 105 soba, da je star 42 godine, da je poslednji put delimično obnovljen pre trinaest godina i da dominiraju objekti sa dve i tri zvezdice. Tokom 2004. godine, prosečan srpski hotel ostvarivao je oko 8.000 evra ukupnog prihoda po sobi, dok je za istu prosečnu kategoriju međunarodni standard najmanje 2,5 puta veći. Imajući u vidu realni privredni potencijal za razvoj turizma postavljen je okvir za uspostavljanje marketing sistema i strateškog marketing plana. U tom kontekstu Republika Srbija bi do 2015. godine trebalo da dostigne blizu 20 miliona noćenja turista - polovina inostranih, kao i da prihodi od turizma dostignu 1,5 milijardi evra (Janković, 2006).

Turističku ponudu Republike Srbije karakterišu smeštajni kapaciteti od 86.731 ležaja uz učešće hotela u ukupnom smeštajnom kapacitetu od 56 procenata, među kojima je najveće učešće hotela sa 2 i 3 zvezdice. Najveće učešće u ukupnom broju turističkih ležaja imaju banjska mesta sa 32 procenta. Slede planinska mesta čije je učešće 25 procenata (Janković, 2006). Glavni turistički proizvodi republike Srbije su: banje i klimatska lečilišta (Vrnjačka Banja, Soko Banja, Banja Koviljača, Banja Kanjiža), planinske destinacije (Kopaonik, Zlatibor, Stara planina, Divčibare, Tara), gradski centri (Beograd, Novi Sad i Niš) i događaji (Exit, Guča).

Ruralne oblasti orijentisane na turizam, okrenute su ka smeštajnim kapacitetima u manjim objektima, koje su mali, porodični objekti, često infrastrukturno neopremljeni, pa i neuslovni. Poslednjih godina akcijama Ministarstva poljoprivrede pokrenut je investicioni talas u ruralnom turizmu koji treba da omogući kategorizaciju objekata za smeštaj. Akcija je u poslednje vreme posebno usmerena i na osposobljavanje ruralnog stanovništva da obezbedi odgovarajuće uslove u smeštaju kakvi su predviđeni kategorizacijom, a posebno u favorizovane i investicije u sanitarne čvorove i sisteme grejanja. To bi generalno trebalo da pomogne da se snažno interesovanje za razvoj ruralnog turizma obezbedi finansijskom podrškom, kao i da se istaknu one ruralne oblasti koje kroz investicije u klasterse sela mogu dati najviše na turističkom tržištu jer su u stanju da ponude i dodatne aktivnosti, posebno značajne kulturne i prirodne znamenitosti ili rekreacione i wellness potencijale. Na taj način bi smeštaj u ruralnom turizmu mogao biti dopuna i drugih turističkih ponudanevezanih za ruralni ambijent, omogućilo povećanje mogućnosti zapošljavanja itd.

U Strategiji razvoja turizma Republike Srbije do 2015. godine, identifikovan je raspored budućih karakterističnih turističkih klastera, koji će pomoći da turistička ponuda zemlje postane prepoznatljiva. To su: Beograd, Vojvodina, Zapadna Srbija sa Kosovom i Metohijom i Istočna Srbija. Ova podela je zasnovana na iskustvu ekonomskog razvoja i karakterističnih potencijala za razvoj turizma, a ne na administrativno-upravnim granicama. Predložene turističke oblasti predstavljaju prostorne celine sa sistemom iskustava pogodnih za plasiranje na svetskom turističkom tržištu. U ponudi svih ovih klaster, uključujući i sam Grad Beograda, figurira ruralni smeštaj kao opcija smeštaju u hotelima, što treba da poveća raznovrsnost klijentele koja ih posećuje. Ono što nedostaje je regulisanje vrste i tipa građevina povoljnih za pojedine sredine, koje u većini lokalnih samouprava nije prepoznato kao prioritetno, čime se gubi atraktivnost i posebnost mnogih ruralnih

oblasti zbog zamiranja tradicionalne arhitekture (novogradnja je retko u skladu sa okruženjem ili pak tradicijom konkretnog kraja).

Smeštaj, pak u već postojećim objektima tradicionalne kulture je sve masovniji, ali i dalje ispod potreba. Raspoloživi objekti su uglavnom u lošem stanju, a sposobnost njihovih vlasnika da ih prevedu u smeštajne kapacitete za turizam minimalna. Posebno je loše to što se postojeći smeštajni kapaciteti često nalaze u ruralnim sredinama, često u selima koja praktično umiru, ili su potpuno opustela, ačiju je izgradnju finansirao neki entuzijastični urbani stanovnik koji i njega potiče. To ne predstavlja problem u oblastima gde su objekti u domaćinstvima izolovani (kao npr. Vojvodjanski salaši i planinske mahale – grupe porodičnih kuća i imanja), ali predstavljaju veliku prepreku za aktiviranje turističkih aktivnosti tamo gde su sela zbijenog tipa, a već urušena ili opustela.

Na području Stare planine postoje različite vrste smeštaja: moteli, autokampovi, manastirski konaci, jedan planinarski dom, zdravstvene ustanove, odmarališta, hoteli, lovački domovi (čestoyatvorenog tipa) i nešto domaćinstava sa kategorisanim smeštajnim kapacitetima, koji nisu svi u dobrom stanju ili upotpunjeni kompletnom infrastrukturom (često nedostaju sistemi za grejanje, pa su objekti na raspolaganju samo sezonski, što utiče značajno na njihovu ekonomičnost). Ukupan broj ležaja u hotelima i sličnim kapacitetima iznosi 1.675 ležaja, u privatnom smeštaju 110 ležaja. Nizak broj turističkih dolazaka (23.176) i noćenja (108.073) povezan je sa nerazvijenim i nedovoljnim brojem smeštajnih kapaciteta, kao i njihovim niskim korišćenjem.

Tradicionalna narodna arhitektura Jugoistočne Srbije je veoma jednostavna i prilagođena osnovnim potrebama jedne porodice. Kuće su napravljene od materijala iz prirode koja je okružuje – zemlje, slame, drveta i kamena. Najčešći tip kuće je bondručara ili kovanica – kuća koja se sastoji od kamenog temelja sa podrumom i drvenog kostura



popunjenog smešom slame i blata, koja je pokrivena ili kamenim pločama ili ćeramidom. Često je tradicionalna kuća ovih krajeva ukrašena lukovima i višedelnim prozorima, a izuzetno retko su na zidovima reljefni ukrasi ili ispisi godina gradnje. Krovovi su najčešće na četiri vode, osim kod kuća pokrivenih kamenom gde su gotovo redovno na dve vode. Na krovu je obično atraktivni dimnjak pokriven kamenom pločom. Kuće obično imaju jednu do dve spavaće sobe i ižu – mesto gde se loži. Uobičajen je Moravski tip kuće, jedan od najboljih, sa tremom i dimnjakom zvanim "komin".



Interesantne su i ograde domaćinstava. U Visoku su česte masivne ograde od ogromnog pločastog kamena ili pak oblog kamena složenog u do metar

široke zidove. Sa posebnom pažnjom su građene kapije. Obično su masivne drvene sa kamenim stubovima, pokrivene kamenim pločama ili ćeramidom. Gradnja kuća je jeftina, jer se za obradu retko koristi posebna energija, već samo toplota sunca. Tehnika gradnje je jednostavna, pa za nju nije potrebna posebno obučena radna snaga.

Kao primer da uzmemo Dimitrovgradskoj opštini gde postoje dva tipa sela: zbijeni i mahalski. Mahalska, razbijena na zaseoke, uobičajena su u Burelu i Derekulu, dok je u Ponišavlju, Visoku i Zabrđu najviše zbijenih sela. Mahalski tip sela nastao je iz potrebe odbrane od napada Turaka. Mahale su obično pripadale jednoj familiji. Formirane su na brdima na takav način da vizuelno mogu da komuniciraju među sobom i na taj način se obaveštavaju o nadolazećoj opasnosti. Tipična sela mahalskog tipa su Dragovita i Trnski Odorovci. Tipično zbijeno selo je Senokos. Mada i ono ima delove koji se zovu mahale prema familijama koje ih nastanjuju, nalaze se na manjem prostoru i spojene su u jednu celinu, pa pripadaju drugom tipu. Tradicionalna arhitektura je sve ređa na ovim prostorima i sve manje je očuvanih objekata, posebno ekonomskih, koji su prvi napušteni sa promenom u ruralnoj ekonomiji.

3. Priroda i seoski ambijent



Teritorija Srbija pogodna je za seoski turizam. Sve više domaćina počinje da se bavi ovim poslom. Oni koji idu u te predele ostaće zadivljenim pred lepotom prirode, gostoprимljivošću domaćina i istorijskim mestima koja mogu obići dok tamo borave.

Ni jedan putnik ne može proći kroz selo a da ga ne pozdrave i ne ugoste. Svaki putnik i gost je dobro došao. Ima puno razloga da se ide u sela Srbije. Priroda je u mnogim selima još uvek netaknuta, a meštani mnogih srpskih sela još uvek žive tradicionalno u suživotu sa prirodom. Raznovrsne šume, pašnjaci i prirodne livade sa obiljem lekovitog bilja, šumskih jagoda, borovnica, malina, kupina i pečuraka, samo su deo onoga što se vezuje za sela Srbije. Seoski predeli su lepi i interesantni u svako godišnje doba. Meštani sela Srbije često vladaju mnogim znanjima iz prošlosti koje su vezane za prirodu i njene isceliteljske moći, poštuju tradiciju, pretke i čuvaju svoje muzičko nasleđe - pesme, igre i narodne nošnje. Etnička raznovrsnost u Srbiji veoma je interesantan aspekt ruralne Srbije.

Najlepši imidž sela je onaj koji nosi čari njegovog ambijenta, kao ambijenta iz mladosti ili porodičnog iskustva – baba i deda sa sela i sl. Rekonstrukcija ove emocionalne veze i ambijenta koji je podržava je dobra početna tačka za razvoj seoskog turizma, pogotovo kada ona cilja domaćeg turistu iz urbanih sredina, i to bilo da on ima ili nema ličnu vezu sa selom u svojoj realnosti ili pamćenju.

Igra na kartu emocija i stvaranja relacije između stanovnika gradova i sela u selima Srbije je realna opcija, zbog tradicionalnog gostoprimstva ka putniku namerniku, koja je u stanju da svaki put iznova dovede turistu u selo. Međutim, ovaj ambijent moguće je ostvariti samo u selima sa malim kombinovanim domaćinstvima u kojima gost može doživeti i buđenje uz blejanje jagnjaca, kukurikanje petlova i pomusti kravu i obrati voćku i spavati na senu. Radi se o ambijentu sela koje se ne bavi modernom, već tradicionalnom poljoprivredom. Jedino na takvom domaćinstvu turista može uživati u celokupnom lokalnom obroku i u ambijentu koji mu je od ranog detinjstva uliven u pamćenje kao sinonim sela.



Očuvanje ovakvog seoskog domaćinstva, moguće je samo uz valorizaciju malih proizvodnih linija u okviru samog turizma, uz tzv. HNV – High nature value farming (farmerstva visoke vrednosti za prirodu), koje će se jos samo neko kraće vreme moći odvijati u Srbiji bez kvalitetnog programiranja i podrške. U tako očuvanom ambijentu, mogu se, naravno, planirati i aktivnosti u slobodnoj prirodi koje su modernijeg sadržaja, kao što su vožnja džipovima ili biciklizam, jahanje i sl. ali uz ogroman oprez da se ne poremete tradicionalni predeli čije se osetljivo tkivo održava zahvaljujući tradicionalnom održivom kombinovanom (ili svaštarskom) farmerstvu. Ovakav seoski ambijent zahteva i ozbiljnu akciju za eliminisanje loših tradicionalnih praksi, posebno u gazdovanju otpadom, kako životinjskim, tako i kućnim, komunalnim.

4. Uticaj seoske žene u razvoju seoskog turizma

Udaljavanje sela, kao proizvođača hrane, od grada, kao osnovnog tržišta za poljoprivredno-prehrambene proizvode, uslovalo je promenu strukture i kvaliteta gotovih proizvoda. Poslednjih godina izražena je zabrinost potrošača za kvalitet hrane koja se konzumira. Potrošači sve više kupuju zdravim proizvodima, koji su proizvedeni u procesu organske poljoprivrede i koji tokom prerade nisu podvrgnuti neadekvatnim procesima, niti su im dodate neželjene materije. Sela Srbije teško se nose sa ovim zahtevima. U lošim životnim i proizvodnim uslovima, u nedostatku osnovnog kvalitetnog snabdevanja električnom energijom, čistom vodom, adekvatnim grejanjem, dobrim uslovima stanovanja, brigom o komunalnom otpadu i uglavnom i bez kanalizacije, uređenih đubrišta i sl. srpsko selo je u velikim problemima. Ovi aspekti života u selu, već su opustošili mnoga sela iz kojih su mahom otišle žene, koje ovakve i loše uslove za gajenje dece smatraju nepodnošljivim. Samim tim šansa za nastavak proizvodnje proizvoda višeg stepena prerade u tradicionalnim domaćinstvima sve je rizičnije i ne preterano perspektivno na velikom delu teritorije Srbije. Sa druge strane, seoska žena, sa svojim osećajem za ekološka pitanja i pitanja kvaliteta života, upravo je ona koja može mnogo učiniti da sela Srbije krenu u pravcu poboljšanja uslova života i rada, ukoliko im se omogući odgovarajuća podrška. (Nikolić i Vuković, 2005).

Prerada sirovina na gazdinstvu je oduvek bila ženski posao, tako da je i proizvodnja hrane pod uticajem „ženske ruke“. U zemljama zapadne Evrope agroturizam, koji se bazira upravo na proizvodnji, preradi i marketingu poljoprivrednih proizvoda na samoj farmi u velikoj meri oslonjen je upravo na ženu, dok muškarac ostaje da se bavi poljoprivredom i obezbeđuje inpute za njenu uslužnu delatnost i aktivnost u preradi (Nikolić i Vuković, 2005). Na Staroj planinai ovaj model se ne može u potpunosti pratiti, jer je proizvodnja upravo najpoznatijih lokalnih brendova u rukama muškaraca. Kako bilo, jedan od segment turističke ponude ruralnih krajeva Srbije, pa i Stare planine može se, osim konzumiranje zdrave hrane tokom boravka u seoskom domaćinstvu, bazirati i na ponudi kupovine gotovih proizvoda „na vratima farme“.

Mada ima značaja i kao posebna delatnost, prerada poljoprivrednih u prehrabene proizvode na tradicionalan način i njihovu prodaju na zelenim pijacama ili na samom gazdinstvu, ova delatnost može biti daleko interesantnija i plodonosnija ukoliko se udruži sa turizmom. Pri tome će ponuda hrane ostvariti daleko bolje rezultate ukoliko se predstavi udruženo sa turističkom ponudom sela, a u ovom poslu seoska žena može imati odlučujuću ulogu, jer joj po prirodi komuniciranje u lokalnoj zajednici više prija nego muškim članovima domaćinstva.

Jedan deo urbanog stanovništva možda je spreman da odmor provede na selu deleći sa svojim domaćinima sve poslove oko gazdinstva i prerade hrane. Ipak, treba naglasiti da je ovakva turistička ponuda neadekvatna u zemljama gde još uvek nije u tolikoj meri izražena urbanizacija, te da kao takva nije ni interesantna kao izvor prihoda seoskih žena domicilnih krajeva. Proizvodnja tzv. zdrave hrane ili bolje hrane proizvedene po ekološkim principima, organske i slične hrane, predstavlja realnu mogućnost za seosku ženu u Srbiji. Zbog više cene ovi proizvodi se najuspešnije realizuju na stranom tržištu, ali je najzdraviji pristup plasirati na lokalnom turističkom tržištu. Za plasiranje i na spoljnom i na turističkom tržištu neophodno je pre svega podići nivo standarda sigurnosti u domaćoj preradi ili osnovati mini prerađivačke centre na samim gazdinstvima ili u okviru manjih zadruga u lokalnoj zajednici, kao i obezbediti primereno pakovanje i promociju proizvoda. Priprema zimnice je jedna od najpopularnijih vrsta ponude vezanih za pripremu hrane u seoskim uslovima. Ovaj vid ponude ima i dalje dobru perspektivu.

Prema Nikolić i Vuković, 2005) perspektive u kojima seoska žena može dati svoj puni doprinos sa aspekta turizma su

1. Upoznavanje turista sa **tradicijom i običajima** naroda i narodnosti, naročito na područjima gde je multietničnost zastupljena i čini bogatstvo lokalnih zajednica, što pruža širinu za kreativnost u pravljenju različitih programa i aktivnosti;
2. **Gastronomija**, odnosno proizvodnja lokalnih specijaliteta kao i pripremanje „zdrave hrane“, koncept koji je vrlo popularan na zapadu poslednjih godina i može biti sadržaj ugostiteljskih, ali i drugih manifestacija sa kulinarskim sadržajima;
3. Upoznavanje sa **folklorom i „igrama“** svih naroda i narodnosti. U skladu sa predhodnim kao logičan korak je i organizacija brojnih manifestacija koje bi mogle da ispunjavaju kulturni program tokom čitave godine različitih ruralnih sredina;

4. Upoznavanje sa **starim zanatima i alatima**. Kroz dugu istoriju razvoja ljudskog društva mnogi zanati i alati kojima su žene vršile svoju ulogu u seoskim domaćinstvima su već odavno zaboravljeni i napušteni. Upravo oni su predmet posebnih interesovanja turista iz visoko urbanizovanih industrijskih zemalja i značajno mogu obogatiti turističku ponudu. Jedino udruženim naporima ovakvi zanati mogu da opstanu. Različite ženske organizacije koje posluju ili bi trebalo da posluju u seoskim sredinama imaju zadatak da ohrabre žene, organizuju ih, pomognu u pribavljanju sirovina kao i plasmanu proizvoda i ostvarivanju po tom osnovu dodatnih prihoda u svojim porodicama;
5. **Narodna radinost** - Bogatstvo multietničnosti stvara i bogatstvo i raznolikost narodnih radinosti koje mogu delovati dosta egzotično stranim turistima. Skoro svaki ruralni kraj može se pohvaliti nekim svojim proizvodom koji nastaje kao delo vrednih ruku žena toga kraja. Narodna radinost je isključiva privilegija žena i one u proizvode ulažu svoje vreme, umešnost i smisao za lepo. Da proizvodi narodne radinosti mogu postati i osnov za razvijanje posebne privredne grane u ruralnim područjima primer je i pirotski ćilim. „Ćilimarke“ odnosno žene koje su izrađivale ove ćilime nikada nisu bile dobro plaćene, a dobrom zaradom mogli su se pohvaliti samo trovici. Izrada ćilima je ipak bila osnov privređivanja žena toga kraja ukupnim prihodima domaćinstava. Od 2003. godine pirotski ćilim je postao robna marka i zaštićen je od strane Zavoda za intelektualnu svojinu. Ovaj primer bi trebalo slediti i u drugim ruralnim sredinama;
6. **Kulturne i sportske priredbe**, takođe obogaćuju i oplemenjuju formiranje asortimana turističke ponude, gde seoska žena može imati svoj puni doprinos. Važnu ulogu u unapređenju nekih od pomenutih sadržaja mogao bi da odigra privatni sektor odnosno mali biznis. Pravljenje parcijalnih turističkih programa zaslužuje podršku, naročito fiskalnu ali i podršku u plasmanu, jer bi oni mogli da relativno brzo obogate vanpasijsku turističku ponudu i doprinesu naporima da se kroz nju efikasno predstave i tržišno valorizuju antropogeni i drugi resursi.

Na taj način bi mogle da se obezbede osnove za dopunsku zaposlenost u privatnom sektoru bez značajnih inicijalnih ulaganja. Izrada kvalitetnog programa boravka na selu ne sme biti prepuštena lokalnoj snalažljivosti, ona mora biti ozbiljan predmet analize ukoliko se očekuju razvoj i efekti od ovog vida turizma. Kvalitet pružanja usluga je, kako to mnoga istraživanja potvrđuju, jedan od presudnih faktora koje turisti imenuju kada daju ocenu o boravku u nekoj turističkoj destinaciji. Upravo u tome je šansa za punu kreativnost koje imaju i mogu da ispolje seoske žene.

Očuvanje tradicije i folklora ruralnih krajeva, kao i starih zanata, organizovanje seoskog turizma kao savremenog vida turističke ponude, predstavljaju aktivnosti žena kojima one usmeravaju ukupni razvoj ruralnih krajeva. Stoga, vitalni doprinos seoskih žena na mnogim poljima: u poljoprivredi, domaćinstvu, prehrambenoj sigurnosti, zaštiti životne sredine, transmisiji znanja i borbi protiv bolesti, bogatijoj turističkoj ponudi postaje nezaobilazan element multifunkcionalne strategije razvoja.

VI. AGROTURIZAM KAO DIREKTAN OBLIK POVEZIVANJA TURIZMA I POLJOPRIVREDE

1. Agroturizam i njegov značaj

Agroturizam predstavlja specifično iskustvo u seoskom području koje turisti pruža uživanje i upoznavanje sa tradicionalnim nasleđem sela, prirodnih znamenitosti kao i mogućnost aktivnog učešća u aktivnostima poljoprivrednog/seoskog gazdinstva. Iako se agroturizam često koristi da opiše sve turističke aktivnosti u ruralnim predelima (na pr.: festivali, muzeji, zanatske izložbe i druge kulturne manifestacije), termin se ipak uobičajenije koristi ili za termine koji se odnose na turističke proizvode koji su „direktno vezani za poljoprivrednu/agraru sredinu i poljoprivredne proizvode ili za vidove boravka kao što su: boravak na farmi, bilo u sobi ili u vidu kampovanja, obrazovne posete, rekreativne aktivnosti, i prodaja poljoprivrednih proizvoda i ručne radinosti“ (Lazić, 2005).

Agroturizam, zajedno s ekološkim turizmom predstavlja relativno novu koncepciju razvoja turizma, koja se zasniva na prirodnim resursima i promovise kao održivi način za efikasno iskorištavanje prirodnih resursa u ruralnim zajednicama. Agroturizam se danas intenzivno razvija u visoko razvijenim zemljama Europe, u Australiji, na zapadnoj obali i severoistoku SAD-a (Ou i Shih, 2002). Evidentan je rast potražnje na tim tržištima za agroturističkim proizvodom zbog kombinacije dva trenda: zbog pada poljoprivredne proizvodnje s jedne strane i zbog rastućeg tržišta potražnje za odmorom u prirodi i ruralnim sredinama s druge. Glavna atrakcija agroturizma su doživljaj života i rada na seoskom domaćinstvu i autentični proizvodi, zajedno uz prateće usluge. Prema nekim istraživanjima (Lobo i drugi, 1999) agroturizam pruža čitav niz potencijalnih koristi za lokalnu zajednicu:

- može generisati mogućnosti diverzifikacije poslovnih aktivnosti lokalne privrede za postizanje većih prihoda,
- može poslužiti kao sredstvo edukovanja javnosti o značenju poljoprivrede kao delatnosti i njenom doprinosu razvoju privrede lokalne zajednice i kvaliteti života u njoj,
- može ostvariti ekonomske podsticaje i umanjiti disparitete između urbanog i ruralnog dela lokalne zajednice,
- može odigrati značajnu ulogu u kreiranju imidža i prepoznatljivosti lokalnih proizvoda i stvaranju dodane vrednosti, kao i omogućiti direktni marketing lokalne zajednice, što sve zajedno doprinosi stimulaciji ekonomskih aktivnosti i poboljšava kvalitet života lokalne zajednice, odnosno regije.

Agroturizam nije prihvatljiv oblik poslovne aktivnosti za sve poljoprivrednike. Oni koji žele uspeti moraju posedovati specifične lične karakteristike, kao i neke resurse u okviru objekta u kojem se žele baviti ovom delatnošću. Pre svega, neophodno je raspolagati potrebnim fizičkim, odnosno prirodnim resursima, ljudima koji će biti u funkciji kvaliteta usluge, mora postojati odgovarajući pravni sistem koji će takvom objektu omogućiti poslovanje, kao i neophodno postojanje podrške lokalne zajednice. Što se tiče ličnih karakteristika, preduzetnici farmeri pre svega moraju biti otvoreni, visoko motivisani za ovaj posao i spremni na celodnevno delenje svoje svakodnevnice sa gostima, čak i strancima, kao i posedovati i neke poslovne, prvenstveno menadžerske veštine. Osim toga, nužan je i početni kapital, pristupačna

lokacija i odgovarajući resursi vezani uz karakter usluge koja se nudi. Naime, istraživanja su pokazala da su turisti zainteresovani za ovaj oblik turizma u najvećoj meri gradsko stanovništvo kojima su primarni razlozi izbora ovakvog oblika turizma sledeći (Ou i Shih, 2002):

- snaženje porodičnih veza – biti izolovan od svakodnevnice sa svojom orodicom,
- poboljšati zdravstveno stanje – boravak u prirodi i fizička aktivnost,
- odmor i relaksacija – mir,
- avantura – potreba za novim doživljajima i iskustvima,
- bežanje od svakodnevnice,
- učenje o lokalnoj ruralnoj kulturi, posebno o hrani i prehrani,
- specijalni događaji, proslave,
- ušteda novca i vremena u odnosu na druge oblike odmora,
- nostalgija - česti korisnici agroturističkih usluga su ljudi koji potiču sa sela, ali više nemaju porodičnih veza i dodira s njim.

Osoba koja želi da se bavi agroturizmom mora profilisati svoju ponudu i odlučiti se za jedan ili nekoliko tipova potrošača čije će potrebe svojim turističkim proizvodom biti u stanju da zadovolji. Pri tome je ključna reč kvalitet, kao jedna od najznačajnijih odrednica konkurentnosti u bilo kom obliku turizma (Poon, 2003), i to zbog dva stvari: najpre zbog rasta konzumerizma i pažnje, kako medija tako i potrošača fokusirane na kvalitet turističke ponude, i drugo, zbog rastućeg nivoa sofisticiranosti potrošača turističkog proizvoda, koja čini da necenovni elementi turističke ponude imaju sve veće relativno značenje.

S druge strane, zbog činjenice da je agroturistički subjekt ponude kao odredište u stvari skup nekolicine različitih proizvoda i usluga, koji čine njegovu ukupnu vrednost, izrazito fragmentisane prirode te da se uglavnom radi o malim preduzetnicima, ustanovljavanje standarda kvaliteta i upravljanje kvalitetom u velikoj meri je otežano.

2. Agroturizma na Staroj Planini

Agroturizam je od suštinskog značaja za misiju očuvanja agro biodiverziteta na području Stare planine i takođe je jedan od prioriteta u nameri Srbije da razvije održivi turizam kao podršku strategiji razvoja seoskih sredina u ovom i sličnim krajevima. Agroturizam predstavlja realnu šansu za oživljavanje sela putem razvijanja Stare planine kao turističke destinacije i kao mesta prijatnog za život, rad, posetu i investiranje.

Destinacija Stara Planina treba da postane brend visokog kvaliteta u oblasti agroturizma i ponude drugih proizvoda (organska hrana, lekovito bilje, autohtone vrste, sira, zanatskih proizvoda...), koji bi se nudili tokom celogodišnjeg perioda, koristeći prednosti raznolikosti, jedinstvenosti i autentičnosti njenih prirodnih i kulturnih resursa. Ove usluge i proizvodi treba da budu ponuđeni lokalnom, nacionalnom, regionalnom i međunarodnom tržištu i turistima koji se ponašaju odgovorno prema prirodi i koji podržavaju zaštitu prirode, očuvanje biološke raznovrsnosti i kulturnog nasleđa.

Alternativni turizam, kao što je agroturizam, ekoturizam, ili turizam zasnovan na kulturnom nasleđu, edukativne i događajne forme turizma, samo su neke od mogućnosti koje Stara planina kao destinacija može uvrstiti u izvodljivi turistički plan. Obezbeđujući održivu ekonomsku osnovu i štiteći prirodne i kulturne resurse ovi turistički proizvodi istovremeno putniku nude novo iskustvo. Trendovi ukazuju na to da alternativni turizam postaje sve popularniji. Turisti od odmora traže nešto više. Oni žele doživljaj svog života i za ovakav doživljaj na Staroj planini ima puno šansi.

Da bi turizam bio održiv, on mora biti pažljivo planiran i stalno ponovo procenjivan. Skoro svaki region može postati turistička destinacija uz odgovarajuću pripremu, pa i Stara planina i pored svoje zapuštenosti i demografske opustošenosti.

Turistički proizvod je skup opipljivih i neopipljivih komponenti, koje uključuju: resurse i atrakcije, objekte i infrastrukturu, usluge, aktivnosti, imidž i simboličke vrednosti, (vidljivo i nevidljivo kulturno i prirodno nasleđe prim. autora) koji nudi zadovoljstva koja mogu biti atraktivna za određenu grupu potrošača kako bi zadovoljili svoje motive i očekivanja u vezi sa njihovim slobodnim vremenom (Hawkins i Lamoureux, 2006.).

Kako raste broj oblasti koje uvršćuju turizam u svoj celokupni ekonomski razvoj, neophodno je pronaći nove i alternativne turističke proizvode, sa kojima se može izaći na turističko tržište. Regije koje jednostavno kopiraju već postojeće atrakcije neće ponuditi ništa novo turistima i neće se dobro pozicionirati na tržištu. Nije dovoljno imati jedinstvenu atrakciju. Kada stignu, turistima se mora ponuditi mogućnost izbora, što ih može namamiti da ostanu duže na toj destinaciji ili da učestvuju u više aktivnosti. Pri razvoju ovih mogućnosti izbora mora se paziti na to da budu kompatibilne sa glavnom atrakcijom i kulturnim i prirodnim resursima zajednice. Stara planina ima niz potencijalnih atrakcija, ali ni jedna još uvek ne predstavlja turistički proizvod.

Agroturizam je od suštinskog značaja za misiju očuvanja agro biodiverziteta na području Stare planine i takođe je jedan od prioriteta u nameri Srbije da razvije turizam u ovim krajevima, kao podrška strategiji održivog razvoja seoskih sredina. Agroturizam kao integracija poljoprivrede i turizma predstavlja realnu šansu za oživljavanje staroplaninskih sela i razvijanja Stare planine kao turističke destinacije.

Na primer, Regionalni sajam balkanskog agrobiodiverziteta i seoskog nasleđa (održava se svakog septembra u Dimitrovgradu) je jedna od prilika da se promovise lokalne vrste, rase i sojevi autohtonih životinja i njihovi tipični proizvodi od mleka, mesa i vune. Ovaj sajam se održava već 5 godina za redom i prerastao je u tradicionalnu manifestaciju.

Turistička organizacija Opštine Knjaževac organizuje svake godina (prve subote posle Đurđevdana) tradicionalnu manifestaciju „Molitva pod Midžorom“ koja je reprezentativna proslava Đurđevdan ili Sv.Đorđa, kada mnogo ljudi dolaze na Staru planinu da slave taj dan u krugu svojih porodica i seoskih zajednica.

Opština Knjaževac i susedna opština sa Bugarske strane organizuju svake godine „Sabor“ blizu sela Salaš i Novo Korito, unutar Parka prirode. Na ovaj dan granice su otvorene da bi ljudi mogli da se bez prepreka druže i slave. Manifestacija je nastavak

tradicije iz hladnog rata, kada je ova prilika korišćena za pokazivanje dobre volje sa obe strane granice da se razdvojene porodice sa obe strane granice barem jednom godišnje sreću, budući da su ostatak vremena bile strogo zatvorene.

Opština Pirot organizuje Dan Pirotskog kačkavalja, koji bi mogao da bude dobra osnova za marketing i promociju ovog lokalnog proizvoda, kao i drugih tradicionalnih proizvoda kraja.



Ove manifestacije nisu atraktivne samo za stanovništvo Stare planine, već i za posetioce iz celog regiona, posebno Bugarske, Makedonije, na koje se, kao turiste u Srbiji i dajle premalo računa.

Doduše agroturizam je samo jedan oblik alternativnog turizma koji, može biti dobra dopuna drugih tradicionalnih komplementarnih aktivnosti koje odgovaraju teritorijalnim odlikama Stare planine, ali je svakako jedna od osnovnih aktivnosti koje mogu pomoći adekvatnoj diverzifikacije ruralne ekonomije. Obezbeđujući održivu ekonomsku osnovu i štiteći prirodne i kulturne resurse, agroturizam je nužna dopuna, koja može obezbediti pravilno valorizaciju tradicionalnih proizvodnih sistema, a time i očuvanje prirodnih resursa. Trendovi ukazuju na to da alternativni turizam postaje sve popularniji, pa ovaj stav ima opravdanje i u globalnim razmerama.

Destinacija Stara Planina treba da postane brend visokog kvaliteta u oblasti agroturizma i ponude drugih proizvoda (organski proizvodi, lekovito bilje i preparati od lekovitog bilja, med i drugi pčelinji proizvodi, autohtoni mlečni proizvodi, zanatski proizvodi, prvenstveno od vune, drveta i drugih prirodnih materijala...) koristeći prednosti jedinstvenosti i autentičnosti proisteklih iz njenog prirodnog i kulturnog nasleđa. Ove usluge i proizvodi treba da budu ponuđeni lokalnom, nacionalnom, regionalnom i međunarodnom tržištu, prvenstveno urbanoj klijenteli uz raznovrsne aktivnosti koje ispunjavaju njeno slobodno vreme (bavljenje starim zanatima, jahanje na autohtonim rasama konja i magaraca, raznovrsne sportske aktivnosti uključujući i stare igre, običaje i sl.).

Kombinacija agroturizma i odžive poljoprivrede ima izuzetne potencijale za kvalitetno uvezivanje sa interesima zaštite prirode na Staroj planini. Letnje rekreativne aktivnosti u prirodi kao što su izleti, ribolov, planinarske, biciklističke, konjičke i džip ture i slično, nisu u suprotnosti sa ekološkim normama i odvijaju se u prostoru sa prethodnim priprema (markiranje staza), pod uslovom civiliziranog ponašanja i poštovanja režima korišćenja prostora.

Zbog svojih prirodnih specifičnosti, živih tradicionalni proizvodnih sistema, posebno stočarstva, očuvanog tradicionalnog načina života, ali i dobrog geografskog položaja, razvoj turizma na destinaciji Stara planina ima veliki potencijal da privuče turiste iz celog sveta, ali naročito turiste iz ostatka Europe. To će naravno zahtevati sveobuhvatnu i dobro isplaniranu akciju u kojoj će mesto morati da pronađu i

edukacija lokalnog stanovništva, i postavljanje pilota, sličnih interaktivnoj farmi i demonstracija dobrih praksi u uspešnih inicijativa iz sličnih, no već uspešnih i razvijenih turističkih regiona i mnoge druge aktivnosti. Rad na osmišljavanju rezervata biosfere na Staroj planini i njegove organizacije - proizvodne i zaštitne kompleksan je i odgovoran posao. Svi akteri njenog razvoja se slažu da je do sada je urađen samo mali deo posla i da ozbiljan rad praktično tek sledi. Dobri primeri i iskustva u povezivanju kulturnog nasleđa, tradicionalnog stočarstva i turizma mogu mnogo olakšati ovaj rad i poslužiti kao model za razvoj agroturizma kao glavnog partnera ski turizma čiji se razvoj planira kao osnova ruralnog razvoja Stare planine.

VII. TURIZAM I POLJOPRIVREDA NA STAROJ PLANINI (Case study)

1. Argumenti za povezivanje razvoja turizma i tradicionalnog stočarstva na primeru Stare planine

Turizam je jedna od najvažnijih privrednih grana na svetu, no značaj turizma se sa tim ne iscrpljuje. Turizam treba da pomogne ljudima u vođenju zdravog i produktivnog života u saglasju sa prirodom, treba da doprinosi za očuvanju, zaštiti i restauraciji ekosistema.

Idealan okvir za usvajanje određenih smernica, pre svega u odnosu na zaštitu životne sredine, predstavlja Agenda 21. To je dokument usvojen od strane vlada 182 zemlje na Konferenciji UN o životnoj sredini i razvoju, odnosno na Zemaljskom samitu u Rio de Žaneiru 1992. godine. Kao logički nastavak u oblasti turizma, Svetska turistička organizacija, Svetski savet za putovanja i turizam i Zemaljski savet, zajednički su 1996. godine usvojili dokument – Agenda 21 za turističku privredu. Cilj ovog dokumenta je da pomogne organima vlada nadležnim za turizam, nacionalnim turističkim organizacijama, poslovnim udruženjima i preduzećima u oblasti turizma da ostvare svoje potencijale u cilju dostizanja održivog razvoja na lokalnom, regionalnom, nacionalnom i međunarodnom nivou. Prema Agendi 21, ukupne kapacitete turizma treba između ostalog usmeravati i ka:

- Stvaranju ekonomske vrednosti za resurse čiji bi se očuvanje u suprotnom smatralo finansijski bezvrednim, ovi resursi uključujući specifični životinjski svet, prirodni predeli, i kulturna baština;
- Korišćenju mogućnosti komunikacije sa korisnicima usluga i lokalnim zajednicima koje primaju turiste, da bi se prenosile poruke i iskustva u vezi sa održivim razvojem;
- Obezbeđivanje ekološki očuvane alternative razvoja zemljama u razvoju, što im može pomoći da dostignu obrasce održivog razvoja.

Održivi razvoj turizma je *informativan* gde ne samo da putnici stiču znanja o destinaciji, oni uče kako da pomogne održanju njenih karakteristika dok istovremeno produbljuju svoja putna iskustva. Domaćini uče da ono što im je obično i poznato može biti interesantno i vredno ljudima sa strane. Održivi turizam *podržava integritet mesta* gde putnici sa razumevanjem za destinaciju tragaju za ponudom koja ističe lokalni karakter u smislu arhitekture, kuhinje, nasleđa, estetskih vrednosti i ekologije. Zauzvrat, prihodi od turizma podižu lokalni doživljaj i *donose korist lokalnom*

stanovništvu- turistička preduzeća trude se da zaposle i obuče lokalno stanovništvo, kupuju lokalne proizvode i koriste lokalne usluge. *Održivi turizam čuva resurse, poštuje lokalnu kulturu i tradiciju, ne zloupotrebljava proizvod, teži kvalitetu ne kvantitetu, podrazumeva izuzetna putovanja i zadovoljstvo korisnika usluga* – zadovoljni, ushićeni turisti nose sa sobom kući nova saznanja i upućuju prijatelje da iskuse istu stvar što, obezbeđuje kontinuitet poslovanja u destinaciju (Agenda 21).

Kada govorimo o ruralnim područjima Stare planine, turističke aktivnosti svakako pretstavljaju jedan od najvažnijih načina za ostvarivanju njegovog održivog razvoja. Međutim, stvaranje atraktivnih ruralnih destinacija zahteva daleko više od prirodnih resursa kojim ono raspolaže – zahteva uvezivanje prirodnog i kulturnog nasleđa sa interesovanjima modernog turista. Da bi se kreiralo nezaboravno iskustvo za posetioca, a istovremeno sačuvala posebnosti kraja, na Staroj planini je neophodno te posebnosti uneti u turističku ponudu kroz kvalitet i ukus servirane hrane, kao i zabavu.

Seoski turizam predstavlja vrlo značajnu razvojnu šansu za Straru planinu i naselja u njenom podnožju, budući da znatan broj onih koji su izgubili posao u gradovima ima gde da se vrati na selo i da adaptira i sredi domaćinstvo za prihvatanje turista. Uslovi za ovu su u obezbeđivanju inicijalnih sredstava, u edukaciji domaćinstava i kontroli kvaliteta usluga, u interesom udruživanju domaćinstava i dr., ali i u paralelnom razvoju planirane ponude turističkih centara i naselja, izletničkih i planinarskih itinerera, sportova na vodi, lova, konjičkih i džip tura, biciklizma i dr. Sve ovo mnogo će više zavisiti od lokalne inicijative, ideja lokalnog stanovništva i njegovih organizacionih sposobnosti i kreativnosti da sagleda sopstvene posebnosti i pretvori ih u proizvod, nego od spoljne intervencije države ili drugih faktora. Mada turizma može biti unesen, introdukovan sa strane, ipak će njegov nosilac pre ili kasnije morati postati lokalni stanovnik, jer eksploatacija ski lifta traje samo nekoliko meseci, a ostatak godine turizam se mora oslanjati na lokalne resurse – ljudske, jednako koliko i prirodne da bi zaista imao smisla. Na Staroj planini to znači mobilisanje kompletnog ruralnog prostora. Budući da je ovaj prostor u najvećoj meri „dizajniralo“ tradicionalno stočarstvo, logično je da baš ono bude eksploatisano u kreiranju turističke ponude. Kako će bolje turisti zadovoljiti svoje motive i očekivanja u vezi svog slobodnog vremena, ako ne baveći se jahanjem lokalne rase konja po staroplaninskim suvatima, ili pešačeći do obližnjih pećina dok njegov ranac nosi magarac, ili gosteći se uz Dojkinačku reku staroplaninskim jagnjetom i Pirotskim kačkavaljem od domaće ovce pramenke, ili učeći da tka na vertikalnom razboju pirotski ćilim ili praveći kobasice od mangulice koje će poneti svojim, kada se vrati kući.

Broj oblasti koje u Srbiji razvijaju ili planiraju da razviju turizam, kao i svuda u svetu se povećava i neophodno je pronaći nove i alternativne turističke proizvode. Regije koje jednostavno kopiraju već postojeće atrakcije neće ponuditi ništa novo turistima, pa će oni otići tamo gde je turistička tradicija duža i poznatija. Dakle, nije dovoljno imati jedinstvenu atrakciju. Kada stignu, turistima se mora ponuditi i mogućnost izbora, klasične turističke aktivnosti – plivanje, vožnja bicikla, pešačenje u prirodi, lov, ribolov, lokalni proizvodi, ali treba im ponuditi i nešto novo – možda da nauče nešto o tom proizvodu, neku specifičnost o njenom poreklu (makar je i izmislili) ili kako da ih naprave sami. Jedino ih to može namamiti da ostanu duže na toj destinaciji ili da učestvuju u više aktivnosti. Možda da nauče da jašu na terenu, ili da igraju folklorne

igre ili da prave kačkavalj. Pri razvoju ovih mogućnosti izbora mora se paziti na to da budu kompatibilne sa glavnom atrakcijom i kulturnim i prirodnim resursima zajednice, dakle, ako se odvijaju zimi, kada je skijanje glavni razlog za dolazak, ove se aktivnosti moraju odvijati u kasnim popodnevним časovima ili uveče, kada je turistima dosadno. Dakle jahanje dolazi u obzir samo leti, ili može biti ponuđeno majkama sa malom decom ili osobama sa posebnim potrebama koje ne upražnjavaju



skijanje, dakle mora biti specifično organizovano i prilagođeno zabavi sa visokim stepenom sigurnosti i uz stručnu pomoć. Tako na primer, neće biti dovoljno da bilo koji seljak izvede konja iz štale, osedla ga i prošetata ispred hotela iz koga na stazu upravo izlaze skijaši, praćeni ženama koje vode decu i ljutito mrmljaju. Biće potrebno angažovanje animatora i ponuda zanimljivog programa.

Stara planina ima imidž divljeg i nepoznatog, imidž dobre hrane – Staroplaninskog jagnjeta i pirotskog kačkavalja, imidž nepoznatog. I upravo tu je prostor da se turisti kroz reklamu izgrade očekivanja koja se mogu ispuniti, a izbor mora pasti na ono što se već dobro prodaje, a dešava u sličnim uslovima (ture na konjima, etnofitnes), ili je potpuno novo (možda trke na magarcima, ili potraga za blagom ili nešto drugo) što je daleko teže. Možda im se može ponuditi i više, no svakako ne ono što se ne može uraditi u vrhunskom kvalitetu. Recimo terapija autizma korišćenjem magaraca ili konja, sjajna je ideja, i gotovo da takve ponude u zemlji nema, no na Staroj planini nema odgovarajućih stručnjaka, niti utreniranih životinja.

Turizam treba da učini da selo Stare planine oživi, sa svim svojim posebnostima, među kojima tradicija stočara Stare planina ima vodeću ulogu.

2. Antropo-zoogeno uslovljen diverzitet predela i vrsta, kao ambijent za razvoj turizma na Staroj planini

Ruralna zajednica sastoji se od izgrađene sredine gde članovi žive i rade, poljoprivredne sredine gde uzgajaju hranu, a divlja, prirodna sredina je mesto gde se oni bave lovom i skupljačkim aktivnostima da zadovolje svoje potrebe za hranom, odećom i skloništem. U razvijenijim zajednicama, kao što su narodi Severne Amerike i Evrope, prirodne oblasti koriste se primarno za poljoprivredu i za rekreativne aktivnosti kao što su šetnja, kampovanje, lov, pećanje i posmatranje. Jasno je da je to mesto gde se agroturizam i ekoturizam međusobno prepliću i gde koncepcija integrisani ruralni turizam premošćava jaz između ljudi i prirode kako bi se turista naučio da holistički posmatra ruralni način života. Doživljaj ruralnog turiste treba da bude osmišljen tako da bude dovoljno vremena da u svakoj od ovih sredina sazna nešto o načinu života zajednice domaćina.

Stanovnik Stare planine je sudbinski vezan za biljni svet pašnjaka i šuma. Njegov opstanak u velikoj meri zavisi direktno od prirode - u ekstenzivnim poljoprivrednim sistemima, a samo u dolinama reka u kojima se nalaze veća naselja locirana je poluintenzivna biljna i stočarska poljoprivredna proizvodnja. Sa aspekta poljoprivrede u širem smislu najznacajnije su staništa livada u zoni šuma i pašnjaka. Zastupljene travne površine uglavnom su antropo-zoogeno uslovljene i deo su predela za čije je održanje direktno odgovorna uglavnom ispaša stada ovaca. Dolinska i brdska staništa svetlih šuma takodje su značajna za poljoprivrednu proizvodnju. One su često pod uticajem čoveka kroz tradicionalne agroforestry silvopastoralne sisteme, ali njihov opstanak nije antropo-zoogeno uslovljen. Opstanak svih tipova dolinskih svetlih šuma, koje imaju razvijene spratove zeljastog i žbunastog rastinja povoljnog floristickog sastava za ishranu stoke, je od značaja za stočarstvo (Đorđević-Milošević, 1999).



Staroplaninske opštine nalaze se istočnom i jugoistočnom delu Srbije u kojem prirodni uslovi pogoduju razvoju različitih poljoprivrednih sistema. Na području same Stare planine, koja čini manji ili veći deo ovih opština, prirodni uslovi favorizuju razvoj stočarstva na planinskim livadama i pašnjacima, kao i šumarstva koje se temelji uglavnom na prirodnim sastojinama šuma

lišćara. Aluvijalne ravni u dolini reke Trgoviški Timok i delimično na aluvijalnim terasama njenih pritoka, kao i u slivu reke Visočice, pogoduju razvoju ratarstva i povrtarstva, a pobrđa zauzimaju vinogradi i voćnjaci. Zemljište je ovde mahom iskorišćeno za oranice, voćnjake i vinograde, dok je deo površina bilo planski, bilo zahvaljujući napuštanju obrade zatravljen.

Na teritoriji ove četiri opštine do poslednje decenije dvadesetok veka funkcionisala su društvena gazdinstva i preradni kapaciteti (fabrike stočne hrane, klanica, vinski podrum i fabrika za toplu preradu voća i povrća) koji su snažno uticali na proizvodno usmerenje proizvođača. Resursi, međutim, ni iz daleka nisu iskorišćeni. Najveći problem prema seljacima predstavljaju: usitnjenost poseda, svaštarenje, nedostatak kreditiranja i problemi sa plasmanom poljoprivrednih proizvoda na tržište. Najveći napredak mogao bi se postići promenom setvene strukture, odnosno diverzifikacijom same poljoprivredne proizvodnje (uzgoj akumulativnijih kultura, kao što su voćarske i povrtarske, odnosno uvođenjem intenzivnih krmnih konvejera i promenom sortimenta i rasnog sastava u rejonima povoljnim za razvoj ratarsko-stočarskih farmskih sistema). Ipak, ovo je samo generalni pogled na stvari, a opredeljenje za model tranzicije farmskih sistema i pojedinih proizvodnih linija ka održivosti mora biti lokalno specifičan.

Centralna zona obuhvata najviše vrhove na glavnom grebenu Stare planine i početke strmih i blagih padina pogodnih za stočarenje. U ovu zonu treba uključiti i Vidlič sa svojim strmim odsekom prema dolini reke Visočice na kojima za stočarenje nema nikakvih uslova. Iz zona sa jakim izvorima i površinskim tokovima u podnožje često stižu bujice koje u proleće posle otapanja snega, ili za vreme letnjih provala oblaka i jesenjih kiša nanose velike štete poljoprivrednoj proizvodnji u



dolinama (prema nekim podacima svake godine se u Pirotskom okrugu izgubi oko 20ha obradivih površina). Ovome dopinose erodirane površine u blizini sela (prelazna zona) pa je neophodno integrisati odbranu od poplava i pošumljavanje sa interesom za stočarskom proizvodnjom, koja je uzrok pojave erozije u okolini sela. Nedostatak ispaše preživara na travnjačkim površinama u centralnoj zoni uslovljava pojavu širenju kleke i borovnice na pašnjacima i propadanju tradicionalno vrednih predela.

Na prostorima centralne zone najizraženiji su problemi, koji nastaju usred loših saobraćajnih prilika. Prakticno se sve komunikacije sa centralnim delom Stare planine odvijaju putnom mrežom koja se prostire do njenih rubova, a ide dolinama većih reka. Pašnjačkih površina su prilično izolovane, a intenziviranje stočarstva onemogućeno. Iako ovo može biti srećna okolnost sa aspekta zaštite, uspostavljanje adekvatne mreže planinskih puteva može doprineti racionalnom i ravnomernom iskorišćavanju visokoplaninskog pojasa.



Postojeća struktura poljoprivrednog zemljišta u ovoj zoni uslovljena je prirodnim uslovima i privrednom delatnošću stanovništva i u njoj dominiraju livade i pašnjaci. Npr. u opštini Visočka Ržana na livade otpada 21,11%, na pašnjake 58,49%., u opštini Temska 25,17% na livade, 47,53 na pašnjake, s tim da na području koje obuhvata centralna zona preko 95% poljoprivrednih površina pokrivaju livade i pašnjaci.

Smatra se da je stalno lokalno stanovništvo počelo da razvija pašnjastvo tek od 1930. godine, jer je do tada iskorišćavanje pašnjaka bilo prepušteno uglavnom trgovcima i Crnovuncima koji su ih do tada stalno zakupljivali. Od tada korišćenih pašnjaka mali deo je i danas u upotrebi. Većina ovih pašnjaka pripada centralnoj zoni, ali se njihova eksploatacija u prošlosti izvodila iz sve tri zone, a danas samo iz zaštitne.

Na Staroj planini mogu se u praksi izdvojiti dve podzone pašnjaka. Jedna koja je formirana u alpskom planinskom regionu i u pojasu četinarskih suma, i druga u pojasu bukovih šuma. Visokoplaninski travnjački pojas koji se javlja u uskom kontinuiranom pojasu duž granice sa Bugarskom zbog odsustva ispaše trpi velike promene nastale prodorom žbunaste vegetacije. Suvati se nalaze i na površinom od oko 10.000 ha, ali prosečno su to površine na visini od 1.600 m. Prostiranje staroplaninskih suvata dostiže 2.100 m. nadmorske visine.

Prelazna zona rezervata treba da obuhvati šire područje gornjeg i srednjeg toka svih reka Visockog i sliva Trgoviskog Timoka. Opstanak retkih živih naselja na ovim području moguće je zahvaljujući direktno stočarstvu, a tek delimično drugim delatnostima kao što su pčelarstvo i sakupljanje šumskih plodova koje takodje predstavlja kvalitetan izvor prihoda za lokalno stanovništvo. Poljoprivredne aktivnosti se svode na proizvodnju krompira i manjem obimu drugog povrća za domaću upotrebu, te ekstenzivno i nerazvijeno voćarstvo čiji je glavni produkt rakija.

Poljoprivredne aktivnosti u užem smislu su u prelaznoj zoni skromne i ne predviđa se njihov dalji razvoj. Ova proizvodnja locirana je na površinama uz reke, ređe na površinama manje inklinacije na višim terenima u blizini sela. Generalno, malo je terena koji su pogodni za ratarsku proizvodnju. U prošlosti su, pod pritiskom politike intenziviranja poljoprivredne proizvodnje, mnoge površine na nagibima preorane radi ratarske proizvodnje. Ove površine danas sa erozijom su potpuno uništene i potrebno je njihovo hitno saniranje.

Ispaša je u ovoj zoni najintenzivnija poljoprivredna aktivnost u širem smislu. U zaštitnoj zoni Stare planine nije izražen, problem vodosnabdevanja i zato se ovde vekovima razvijalo stočarstvo. Vodeni tokovi su izuzetno značajni i za preradu stočarskih proizvoda. Najznačajniji su upravo gornji i srednji delovi vodotokova koji su najbliži ispaštima sa kojih dolazi sirovinaska baza, a dovoljno izdašni da zadovolje potrebe preradnih kapaciteta. To se odnosi ne samo na mlekare, već i vunovlačare od kojih su samo retke aktivne.



Površine zemljišta pod pašnjacima i livadama u ovoj zoni čine oko 45% ukupne površine zemljišta ili 75 % ukupne poljoprivredne površine. Ovo je najozbiljniji reus za razvoj stočarstva na Staroj planini. Današnji sistem ispaše u mnogome se razlikuje od tradicionalnog. Stanovnici visokoplaninskih sela danas imaju mali broj stoke, pa svoja stada udružuju radi ispaše na planinskim pašnjacima gde ih čuvaju naizmenično, sa

podelom dana u godini koja odgovara veličini njihovih stada. Nekada su međutim, organizaciju ispaše preuzimali trgovci kačkavaljem, koji su muznu stoku uzimali u zakup preko leta. Sa gubljenjem interesa za kačkavalj, stada su se sa alpijskih i subalpijskih pašnjaka spustala ka dolinama i tek poneka bačija očuvana je kao zajednička za atar sela ili društvenu farmu, da bi konačno sa iscrpljivanjem ovih pašnjaka većina vlasnika stoke svoja stada definitivno spustila u doline. Samo su stanovnici poslednjih sela koji su bili najbliži suvatima na grebenu Stare planine još zadržali ispašu na vekovnim staroplaninskim pašnjacima (Topli Do, Gostuša,

Dojkinci, Jelovica, Senokos). Sa promenama u načinu stočarenja preradni kapaciteti za mleko (mandre) prebačeni su sa visokoplaninskih pašnjaka u ova sela.



Ispaša ovaca, goveda i koza u zoni šuma je deo tradicionalnog vertikalnog seljenja stada ovaca u višezonskom i nomadskom stocarenju na Staroj planini. Ispaša u zoni šuma je vezana za pocetak i kraj vegetacije i vezuje se za fiksne termine u kalendaru. Kraj ispaše u zoni zima tradicionalno je Đurđevdan - 9. maj. Ova praksa ne odgovara dinamici vegetacije ni u smislu ostvarivanja maksimalnog prirasta, niti u gazdovanju prilagodjenom nameni očuvanja

biodiverziteta. Za praksu ispaše u šumskom pojasu vekovima je vezano uništavanje šuma radi stvaranja novih pašnjaka. Danas su ovi pašnjaci uglavnom u kombinovanom načinu korišćenja ispašom i košenjem. Košenje se obavlja kasno u vegetacionoj sezoni što omogućava obnavljanje praktično svim vrstama koje na travnjacima egzistiraju. Ova je praksa za poljoprivrednu proizvodnju izrazito nepovoljna, no kako je stoke malo i potrebe nisu alarmantne. Međutim javlja se potpuno neočekivana opasnost od gubljenja ovako nastalih antropogeno-zoogeno uslovljenih pejsaža zbog smanjenja broja grla ovaca na ispaši i aktiviranje prirodnog procesa regeneracije suma.



Prelazna zona obuhvata prostore koji su za poljoprivredu Stare planine u užem smislu najvažniji. Većina Nalazi se na aluvijalnim nanosima reka i to je istovremeno i najplodnije zemljište na Staroj planini. Sva živa staroplaninska sela nalaze se u ovoj zoni, a njihov opstanak i razvoj je moguć upravo na bazi poljoprivrednih aktivnosti. U dolinama reka Stare planine poljoprivreda je poluintenzivna - intenzivnija na društvenim, a manje intenzivna na privatnim oraničnim površinama.

Najveća pažnja u dolinama staroplaninskih reka uvek se poklanjala ratarskoj, povrtarskoj i vočarskoj proizvodnji. Viši delovi su posvećivani proizvodnji žita, krompira, pasulja i nešto manje kukuruza, dok se u nižim javlja i povrtarska proizvodnja. Poljoprivreda Stare planine je na ovim prostorima uglavnom poluintenzivna i u velikoj meri ima organski karakter zbog masovnog korišćenja stajnjaka. Farmski sistemi koji ovde funkcionišu su mixed-farming sistemi. Proizvodnja uglavnom nema robni karakter.

3. Posebnosti stočarstva na Staroj planini -autohtone rase domaćih životinja

Očuvanje životinjskih genetičkih resursa jedan je od modernih izazova sa kojim se Srbija posebno teško nosila u poslednoj deceniji dvadesetog veka. Tome je doprinela

višegodišnja izolacija, ekonomska kriza, ali i suštinsko nerazumevanje praktičkog značaja biodiverziteta u celini.

U poljoprivredi se problem očuvanja nečeg što se godinama smatralo nazadnim, kao na primer, autohtonih rasa domaćih životinja, još uvek posebno objašnjava. Ta činjenica snažno potkopava nastojanja za njihovim očuvanjem, i otežava rad na unaprđenju korišćenja životinjskih genetičkih resursa i praksi. Tome najviše doprinosi politika razvoj poljoprivrede dvadesetog veka, zasnovana na sigurnosti u zadovoljenju potreba čovečanstva u hrani, koji se u Srbiji i danas prati.

Agrodiverzitet je jedna od vitalnih komponenti globalnog biodiverziteta. On je rezultat pažljive selekcije i inventivnog rada poljoprivrednika, koji je trajao vekovima. Danas od njih zavisi opstanak milijardi ljudi širom sveta. Agrodiverzitet obuhvata razne životinje, bilke i mikroorganizme, koji su neophodni da održe ključne funkcije agro-ekosistema, njihovu strukturu i procese za proizvodnju hrane, kao i za njenu podršku i sigurnost (FAO, 1999).

I pored postojanja svesti o njegovom značaju, propadanje agrodiverziteta je danas u svetu jako intenzivirano. Ono je posledica širenja neodržive industrijalizovane poljoprivredne proizvodnje, globalizacije tržišta hrane i navika u ishrani, pa čak i sistema zaštite intelektualne svojine. Genetička erozija agrobiodiverziteta, pojačava se i sa uništavanjem i degradacijom šuma, vlažnih staništa i drugih nekultivisanih oblasti, kao i akvatičnih sistema. Na taj način nestaju i divlji srodnici kultivisanih vrsta, koji su važni u oplemenjivačkom radu, ali i za direktno obezbeđenje hrane (Đorđević-Milošević, Stojanović, 2001).



Agrodiverzitet životinja uključuje rase domaćih životinja, koje egzistiraju na obradivim površinama, šumama i pašnjacima. Briga o agrodiverzitetu životinja obuhvata i brigu o vrstama koje čovek direktno ne koristi, a koje u širem okruženju podržavaju ekosisteme u kojima životinje žive i koje koristimo za proizvodnju hrane (poljoprivredne, pašne, šumske i vodene).



Poseban trag na području Stare planine su ostavili nomadski stočari – Crnovunci (Sarakačani, Karakačani), koji su od Đurđevdana do Mitrovdana, napasali svoja velika stada i do 1.000 ovaca, na visokim pašnjacima Stare planine, a i držali veći deo trgovine do I svetskog rata. Stanovali su u privremenim naseljima od koliba, u kojima se odvijao potpuno patrijarhalni način života. Oni su području ostavili

umeće pravljenja kačkavalja i posebnih rukotvorina od crne vune, koju su davale njihove ovce.

Danas, stanovništvo ovog regiona, pripada posebnom varijetetu starih Slovena, poznatih pod nazivom «Šopi» ili «Torlaci». Do danas su očuvali sopstveni govor koji ima staroslovensku osnovu i danas je jednako razlikuje od književnog srpskog koliko i od književnog bugarskog jezika, a poprimio je i neke primese turskog. Neki lingvisti tvrde da je za osnovu modernog srpskog jezika Vuk uzeo istočni govor, a u Bugarskoj opredeljenje palo na zapadni dijalekt uz novouspostavljene granice, danas bi oba naroda govorila istim jezikom. No kako je danas ova tema još uvek vruća, postojanje šopskog dijalekta ili pirotskog govora, kako se ovaj govor naziva u Pirotskom delu Stare planine, treba uzeti samo kao još jednu specifičnost kraja koja spaja narode na ovim prostorima i uz specifične igre i pesme daje posebnu čar Staroj planini, a ostatak razmatranja ostaviti stručnjacima - lingvistima.

Sela u ovom području pre II svetskog rata su bila veoma razvijena. Stanovništvo se prvenstveno bavilo stočarstvom i kućnom mlekarском industrijom koja je proizvodila mleko, beli sir i poznati kačkavalj koji je izvožen u inostranstvo. Mlekare su bile smeštene u selima i nazivale su se «bačije». U njima se odmah vršila prerada mleka u mlečne proizvode jer nisu postojale hladnjače za njeno skladištenje. Kao posledica stvaranja viška proizvoda javila se trgovina, koja je s vremenom postala veoma razvijena. Stanovnici Stare planine izvozili su: ovce, kačkavalj, ovčije krzno i kožu. 70% izvoza kačkavalja išlo je za Solun, Kairo i Aleksandriju, a 30% za Severnu Ameriku i Carigrad. Ovčije krzno izvezilo se za Rusiju, a koža za Belgiju.

Stočarstvu, na Staroj planini odgovaraju prirodni uslovi, stočarska tradicija, renome stočarskih proizvoda sa Stare planine i mogućnost da se u toj ekološki čistoj sredini proizvodi zdrava hrana za široko tržište. Zbog toga ono ima komparativnu prednost nad ostalim privrednim granama na Staroj planini.

4. Autohtone rase stoke Stare planine i ponuda turističkih sadržaja

Zbog niske proizvodnosti, tradicionalno stočarstvo je do danas iščezlo sa većine planina Balkana na kojima je bilo osnova opstanka lokalnog stanovništva. Ovome je kumovala težnja da se teret podizanja životnog standarda stavi na modernizovanu i intenziviranu stočasku proizvodnju. Neadekvatna prirodnim uslovima u kojima se razvijala, ova proizvodnja je zasnovana na ignorisanju činjenice da jedino tradicionalni sistemi bazirani na autohtonim vrtama i rasama domaćih životinja mogu odgovarati postojećim prirodnim uslovima za biljnu proizvodnju koja joj je u osnovi.

Visokoproduktivne domaće životinje - rezultat genetskog inženjeringa u uslovima nedovoljna i nekvalitetne ishrana, i neravnomernosti u odnosu između zimske i letnje ishrane nisu bile u stanju da ispolje odgovarajući kvalitet i obim proizvodnje za koji su predisponirane. To je dovelo do demografskog pustošenja mnogih planinskih oblasti pa čak i Stare planine, gubljenja mnogih izuzeno vrednih kulturnih pejsaža i kulturnog nasleđa u celini, ugrožavanja biodiverziteta i sl.

Stara planina je jedna od retkih planina na kojoj se i pored negativnih trendova u razvoju planinske poljoprivrede i sela deo blaga autohtonih domaćih životinja sačuvao do današnjih dana. Na njoj osnovu opstanka lokalnog stanovništva i dalje čini stočarstvo, koje je u velikoj meri zadržalo ekstenzivno obeležje. Ono u osnovi pripada najstarijim kombinovanim farmskim sistemima na Balkanskom poluostrvu i u Evropi.

Dominantana stočarska grana je ovčarstvo zasnovano na tradicionalnim pašnim sistemima i korišćenju autohtonih rasa. Opstanak tradicionalnog stočarstva na Staroj planini, kao izuzetne vrednosti i osnove kulturnog i prirodnog nasleđa regiona, identifikovana je kao jedan od razloga uspostavljanja rezervata biosfere.

Prilike su primoravale orijentaciju na stočarstvo i to na ekstenzivno i polunomadsko ovčarstvo. U nekim selima na Staroj planini ovca je bila gotovo jedina domaća životinja, a u svim selima stočarske zone hraniteljka od koje je jako zavisio opstanak. Ona je davala najveći prihod, snabdevala mlekarstvo mlekom, ćilimarstvo vunom, a kožarstvo kožama.

U selima koja su blizu suvata retka su bila domaćinstva koja imaju manje od sto ovaca, a dosta ih je bilo koji su imali i po dve stotine i više ovaca. Što je veći broj grla



to je ovčar ponositiji, a i njegovi ukućani. Rasa domaća pramenka je mala sitna i laka, ali vrlo otporna. Odlično podnosi duga hodanja po planinskim pašnjacima, jesenju, zimsku, proletnju pa i letnju povremenu glad. Odlično je prilagođena oskudnim prilikama, oštroj klimi, ekstenzivnom držanju i neukosti ovčara. Njena proizvodnost je vrlo skromna: prosečna težina 35-38 kg, mali prirast jagnjadi, mali randman mesa (51 – 52%); 1,4 kg. neprane

grube vune finoće 30-40 mikrona, mlečnost za jednu laktaciju 77,5 l. Meležana je sa ovnovima svrljiške rase u uslovima bolje ishrane, a kasnije sa ovnovima merino, arl i virtemberg, u cilju stvaranja rase sa boljim proizvodnim osobinama u pogledu proizvodnje mesa i vune, uz istovremenu popravku uslova ishrane, smeštaja i nege. U boljim uslovima postignuti su dobri rezultati. Međutim, odlivanje kapitala u gradove i odlazak stanovništva u industriju gotovo da su poništili sve što je postignuto ne samo u ovčarstvo već i u celokupnoj poljoprivrednoj proizvodnji.

Prema podacima Ministarstva poljoprivrede i šumarstva i Prirodnjačkog društva „Natura Balkanika“ iz Dimitrovgrada i tri najistaknutija autora u ovoj oblasti Đorđević-Milošević, Stojanović i Ivanov, danas se u Srbiji gaji

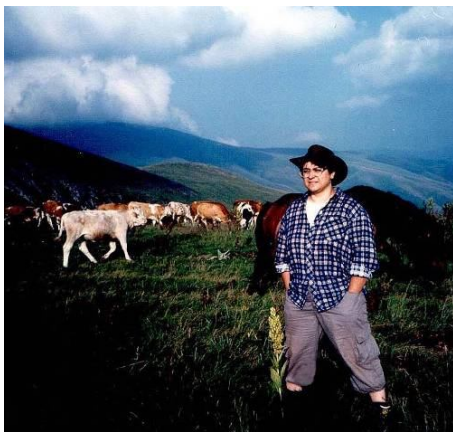


ukupno 35 rasa stoke i 19 rasa kokoši. Od ovog broja 13 rasa stoke i 6 rasa kokoši su autohtonog porekla. Opstanak najvećeg broja autohtonih rasa stoke (10) je ugrožen. Stara planina predstavlja jedan od retkih regiona u kojima se još uvek mogu naći mnoge od njih. U rasnom satavu u Srbiji pramenka je najzastupljenija i čini 80% cele populacije. Na Staroj planini su najčešći pirotski i svrljiški soj, dok se ponegde mogu naći i krivovirski, a postoji osnovana sumnja i postojanje vlaške vitoroge koja se smatra iščezlom.

Kozarstvo nije dugo prisutno u tradiciji staroplaninskog stočarstva u onoj meri u kojoj se govori o ovčarstvu. Donošenjem uredbe zabrani držanja koza ono je pretrpelo katastrofalnu štetu, kako u obimu proizvodnje tako i u pogledu očuvanja genetskog potencijala autohtonih rasa. Od sedamdesetih do kraja osamdesetih godina na Staroj planini se sistematski radilo na obnavljanju kozarske proizvodnje i konsolidovanju rase domaće bele koze. Nastala, istina neplanskim ukrštanjem balkanske bele i sanske koze, u ovom periodu ova rasa je gotovo konsolidovana. U njenoj osnovi je balkanska domaća koza, koja se još uvek može naći na Staroj planini.

Tipična kozarska sela, u kojima je bilo više koza nego ovaca, bila su Bela i Pokrovenik u opštini Pirot. Domaćinstvo se najčešće opredeljivalo za kozarstvo ako nema dovoljno livada ili njiva, pa ne može da se prehrani, ili ima velike i pogodne potese pod šumom, koji su pogodni za ispašu koza. Sela koja su imala tržne viškove žitarica, kakva su sela u Zabrdju, ili koja imaju vrlo povoljne uslove za ovčarstvo, nemaju posebna stada koza, već čuvaju samo po nekoliko brava u domaćinstvu da bi imala mleka u kasnu jesen.

I rasni sastav u govedarstvu u vezi je sa ekstenzivnošću postojećih tradicionalnih stočarskih sistema. Sve do sedamdesetih godina od ukupnog broja goveda preko 90% je otpadalo na domaće kasnostasno, primitivno i niskoproduktivno goveče - bušu. Domaća rasa buša je postepeno posle rata ukrštana i zamenjivana montafoncem, domaćim šarenim govečetom, a u novije vreme i simentalcem. Danas gotovo da nema buše, izuzev na najtežim terenima gde se jedino goveda koriste za prevoz tereta.



Goveda su korišćena za oranje, prevoz tereta, tov na paši, vršidbu, meso i kožu. Oranje i prevoz su bili najvažniji pa se volovima poklanjala posebna pažnja. Krave se nisu muzle, korišćeno je samo mleko ovaca i koza u sezoni njihove muže. Kasnije, sa promenom potreba i navika, posle 1948. godine počelo se i sa mužom krava, ali su ih mnogi muzli jedanput dnevno, što je kao kuriozitet ostalo i do naših dana u selu Pakleštici. Postepenom izmenom rasnog sastava bilo je sve više mlečnih i sve bolje hranjenih krava, tako da je danas proizvodnja mleka najvažnija i u govedarstvu Stare planine, često i jedini prihod preostalih staraca.

Od 14 rasa *svinja* koje se gaje u Srbiji, 5 je autohtonih. Smatra se da su dve rase svinja nepovratno izgubljene (šiška i šumadinka), a da su na granici nestanka druge dve (mangulica i crna slavonska). Gotovo na čitavoj teritoriji Stare planine do

nedavno je bila zastupljena bela mesnata svinja i razni melezi, koja je bila raširena u gotovo svim brdsko planinskim krajevima. Danas se na Staroj planini mogu naći tragovi mangulice, moravka i resavke (poreklom od šumadinke nastala neplanskim ukrštanjem sa berkšiom i jorkšiom). Na Staroj planini se, zbog česte prakse slobodnog držanja, mogu videti i melezi divlje i domaće svinje.



Svestrano korišćenje šumskih resursa od vjkada je prisutno na Balkanu. Očuvanje tradicionalnih šumskih agro-ekosistema u velikoj meri zavisi od autohtonih rasa svinja, čije se napasanje i „žirovljenje“ vršilo u šumama. No sve rase pogodne za gajenje u šumama su uglavnom iščezle. Među poslednjima je mangulica – poludivlja primitivna srpska svinja sa visokim udelom masnog tkiva ukrštena sa mađarskim

rasama. Ona se i danas gaji u dimitrovgradskom Zabrdju i Burelu u okviru Programa „In-Situ očuvanja animalnih genetičkih resursa“.

Zbog izuzetne skromnosti i otpornosti bila je jako popularna u Vojvodini i Mađarskoj u periodu od XIX veka do 1950-tih. Uglavnom je naseljavala područja šuma, pašnjaka, ridova ali i močvara gde su uspešno podnosile vremenske uslove oštre kontinentalne klime. Poludivlja stada mangulica su šetala šumama, stepama i pašnjacima tokom cele godine, a krmače su se prasile u brlozima koje su same prorivale u tršćacima i duboko u žbunju.

Danas je ova rasa ponovo sve popularnija, ali joj je broj još uvek mali i pripada ugroženim rasama domaćih životinja. Njena iznenadna ponovna popularnost posledica je činjenice da meso mangulice sadrži manje holesterola od drugih rasa, a njegov sadržaj je povoljniji zbog preovlađivanja HDL (tzv.dobrog) holesterola. Sadržaj holesterola u mesu mangulica je niži za 50-75 % u odnosu na druge rase, a sadržaj nezasićenih masnih kiselina premašuje bilo koju drugu rasu.

Konjarstvo je na Staroj planini slabo razvijeno jer se ovde tradicionalno za rad više koriste volovi, a za transport magarci. Retko je služio za prevoz tereta (čeze, konjska kola), a još ređe, i to samo u ratarskoj zoni, i za oranje. Sa migracijama stanovništva nakon poslednjih ratova na teritoriji bivše Srbije, na Staru planinu je pristigla "sveža krv" domaćeg brdskog konja i noniusa. Bilo je nešto meleza sa arapskim konjem, a posle 1945. godine i sa bosanskim brdskim konjem. Najviše je bilo dorata, ali je bilo i crnih i zelenih, a vrlo retko belih i alata. Veliko i bogato domaćinstvo se ponosilo



lepim konjem za jahanje. Sela koja imaju dobru ispašu a malo žitarica (Senokos, Rosomač, Zaskovci; Čuštica, Crni Vrh) čuvala su konje za uslužnu vršidbu, čak i po desetak u ponekom domaćinstvu i obavljala su vršidbu u Ponišavlju, Zabrdju, dolini Timoka, a u daljoj prošlosti i u Zagorju, na područje Bugarske. I nomadski stočari Crnovunci su čuvali po desetak konja za uslužnu vršidbu i tako su obezbeđivali neophodne žitarice za svoju ishranu.

Broj konja je postepeno opadao, pa su ih u prvoj polovini 20. veka u vršidbi zamenili manje pogodni volovi, a u prenošenje tereta magarci, čiji se broj postepeno uvećavao na račun konja. Konji su čuvani krajnje ekstenzivno i u pogledu smeštaja i u pogledu ishrane. Domaći brdski konj je jedna od dve domaće autohtone rase konja. Domaći brdski konj je u Srbiji nastao ukrštanjem domaćeg konja sa arapskim, mada se to u populaciji na Staroj planini manje primećuje. Valorizacija konja u tradicionalnom ruralnom okruženju današnjice izuzetno je teška, možda i najteža od svih vrsta. Šansa za opstanak domaćeg brdskog konja i noniusa, pa i svih ostalih primitivnih rasa domaćih životinja nemoguća je bez razvoja turizma.

Očuvanje autohtonih rasa zasnovano na subvencijama za njihovo održanje je nedovoljno, pa Ministarstvo poljoprivrede svake godine podstiče više projekata koje pomažu bolju valorizaciju ovih životinja i njihovih proizvoda. Podršku održivim sistemima očuvanja autohtonih rasa u poslednje vreme pružile su i druge organizacije kao što je REC, GTZ itd.

Radi se na planskom ukrštanju domaćih rasa stoke sa plemenitijim rasama, uvode se nove rase, počinje da se vodi matično knjigovodstvo. Rasni mužjaci, ali i ženke plemenski se raspoređuju tamo gde postoje pretpostavljeni povoljni uslovi. Uvodi se veštačko osemenjavanje ovaca i krava, odabiraju najbolja grla za priplod, stvaraju se prelazne rase ovaca (pirotska oplemenjena) i goveda (domaće šareno). Izložbama i



smotrama stoke podstiču se interesovanje i takmičarski kod najboljih stočara. Premije za mleko i umatičena grla, kao i krediti za njihovu nabavku, deluju u istom smeru.

Najinteresantnije inicijative koje podržavaju očuvanje autohtonih rasa su one koje se odnose na razvoj turističke ponude vezane za dve domaće rase konja – brdski i nonijus, kao i komplementarne koje se odnose na oživljavanje ćilimarske proizvodnje vezane za rase ovaca soja pramenka i razvoj proizvoda od mesa svinje mangulica. Sve one integrisane su na jednom mestu – na „Interaktivnoj farmi“. Prirodnjačkog društva „Natura Balkanika“ u selu Lukavica, kod Dimitovgrada i mada pojedinačno egzistiraju i na nekom drugim mestima, posebno kada je Pirotski ćilim u pitanju (Pirotski NGOi rade mnogo na tome), predstavljaju jedini primer integrisane akcije za razvoj turističke ponude u ruralnom području staroplaninskih opština.

Uspeh lokalnih poljoprivrednih proizvodnih praksi uvek je bio u tesnoj vezi sa uzgojem autohtonih domaćih životinja. Uzgoj i selekcija ovih životinja bilo je pitanje opstanka lokalnog stanovništva i nomadskih plemena koja su ovde sezonski boravila vekovima. Radom na očuvanju ovih, danas ugroženih životinja, Dimitrovgrad se izdvojio kao jedan od najznačajnijih centara za očuvanje agrodiverziteta na Balkanu. Domaće pramenke, balkanska koza, domaći brdski konj i magarac, buša, magulica i mnoge druge danas se ili čuvaju na ovim prostorima ili im se bar jednom godišnje tokom sajma autohtonih rasa, posvećuje posebna pažnja, a javnost sa njima ponovo upoznaje. Veliki napor se pri tome investira u izgradnju i promociju održivih farmskih sistema, u kojima bi, utemeljeno na tradicionalnim znanjima i iskustvu, svaka od autohtonih rasa trebala da nađe posebno mesto.

5. Tradicionalno stočarstvo i lokalna kulinarska tradicija u službi razvoja turizma

Ono po čemu je zaista prepoznatljivo područje Stare planine je tradicionalna kuhinja. Da je zaista tako potvrđuju nepregledne, iskonske, božanstvene površi prekrivene bujnim pašnjacima, bogatim raznovrsnom lekovitom florom, brojnim jezerima, šumama, izvorima, što je čisti dokaz zdrave sredine. U takvom ambijentu napasa se i stoka, od čijeg mlijeka i mesa se kasnije spravljaju nadaleko čuveni specijaliteti ovog kraja. Zdrava hrana predstavlja veoma važnu stavku u vremenu ogromne zagađenosti, kako hrane, tako i vode i vazduha, što direktno utiče na zdravlje čovjeka i njegov životni ek.

Razvoju stočarstva na Staroj planini pogoduju prirodni uslovi, stočarska tradicija i iskustvo stečeno kroz vekove, kao i renome stočarskih proizvoda sa Stare planine na tržištu. Mogućnost da se u toj ekološki čistoj sredini proizvodi zdrava hrana za široko tržište je komparativnu prednost, koja stočarstvu daje prednost nad ostalim privrednim granama na Staroj planini.

Osnovu sistema iskorišćavanja travnih površina i postojećeg načina stočarenja na Staroj planini čine zatvoreni mali porodični i zadružni mixed-farming sistemi, u kojima se sve od proizvodnja sirovine do prerade u finalne proizvode, odvijalo na prostorima koji su obuhvatali nekoliko sela u dolinama većih reka. Osnovu zadružnih sistema činila je autonomna mreža preradnih centara, mandri za izradu mlečnih proizvoda lociranih od najisturenijih tačaka poprečnih planinskih saobraćajnica, preko veznih uzdužnih komunikacija do podplaninskih gradova. Pri tome je svaki proizvod zadržao tačno definisano geografsko poreklo i autohtonost u pogledu korišćene tehnologije. Ovaj sistem je nasledio nomadski, znatno ga razradio i racionisao u pogledu boljeg pristupa tržištu uz očuvanje mnogih lokalnih specifičnosti.

Iako je danas manjak radne snage vezao muznu stoku, a naročito ovce za pašnjake oko sela, deo autohtone proizvodnje i znanja se održao. Od autohtonih proizvoda za lokalno stanovništvo su najkarakterističniji mlečni proizvodi: *staroplaninski (pirotski) kačkavalj, maslo, urda, ovčenič, beli sir-kriška, vurda, kiselo mleko*; proizvodnja jagnječeg mesa i proizvodnja vune za izradu Pirotskog ćilima.

Staro planinski region je poznat po svojim mlečnim proizvodima, pečurkama i voću: jabukama, kruškama, borovnicama, malinama, kupinama, što daje mogućnosti za razvoj kulinarškog turizma. Sledeće aktivnosti mogli bi da budu ponuđene turistima:

- Časovi kulinarstva za tradicionalna jela i proizvode: kačkavalj, belmuž, urda i sl.
- Promocija bakinih tajnih starih recepata u lokalnim restoranima (Hawkins, 2006)

Šopska kuhinja nadaleko je poznata i popularna. Karakteriše je kombinovanje mlečnih proizvoda i povrća kao što su „šopska salata“ (u osnovi kombinacija: paradajz, krastavac, ljuta paprika i drobljeni beli sir), „tarator“ (u osnovi krastavci i kiselo mleko sa mirođijom), „šušpe s' s urdu“, ali su poznata i jela od mesa kao sto su punjene suve paprike „pl'njene šušpe“, „varen piper“, „ljutenica“, „zadušeno“, „sprža“, jela od kukuruza: „posipan kačamak“, „moruznica“, „belmuž“, od pšeničnog brašna sa sirom ili zeljem – „banica“, „zeljanik“ i dr.



Najdalje su glas o kvalitetu hrane iz ovih krajeva proneli staroplaninsko jagnje i kačkavalj. Kvalitetni mlečni proizvodi su i sirovo i topljeno maslo, ovčenič, ovčije kiselo mleko, beli prevreli borovski ovčiji sir u tipu kriške idr. Specifičan i jak ukus ovih proizvoda odvajkada prija dobrim poznavacima hrane i gurmanima.



U caribrodskom kraju se dobro i mnogo jede. Kult hrane postoji nevezano od praznovanja, ali se većina specijaliteta pravi baš na te dane. Neizbežno je jagnje, na ražnju ili u skrami u vurnji ili pod vršnikom u crepulji, ili makar meso i crna džigerica „na skaru“ ili „na kamik“- specifično pripremljeno meso na kamenoj ploči postavljenoj na otvorenu vatru. „Na skaru“ se spremaju i pečurke i riba, posebno uz Jermu i Visočicu, gde je popularna riba krkuš a i potočna pastrmka. Meso se uvija u jagnjeću maramicu "skramu", i na taj način dobija na sočnosti i ukusu. Interesantan način pripreme jela je i pečenje ili kuvanje u "vurnji" peći od prirodnih materijala - cigle, kamena i zemlje. Jagnjeće i jareće meso iz vurnje je poseban specijalitet. Tradicionalno se sprema tako sto se očišćeni jestivi delovi iznutrice vrata u utrobu, zašiju i zatim skuvaju dok se

meso spolja peče na vrelini koju otpuštaju zidovi vurnje nakon što je unutrašnjost očišćena od ugljenisanih ostataka drveta kojom je zagrevana. Meso lokalnih rasa ovih krajeva je izuzetno ukusno, što je posledica prirodne ishrane i specifičnog sastava paše sa prisutnim velikim brojem lekovitih trava. Ukusni su i domaći hleb pečen u vurnji, kao i druga domaća jela koja se danas ređe pripremaju na ovaj način, samo o verskim praznicima i drugim velikim svetkovinama. Smilovčani se rado hvale ovčetinom kuvanom na pari, jagnjećom čorbom janijom ili ribljom čorbom od Smilovske jezerske ribe.

5.1. Tradicionalni mlečni proizvodi i turistička ponuda

Stanovništvo Stare planine se vekovima prvenstveno bavilo stočarstvom i kućnom mlekarskom industrijom, koja je proizvodila mleko i beli sir tipa kriška i zanatskom proizvodnjom kačkavalja. Izvozili su: ovce, kačkavalj, ovčije krzno i kožu. 70% izvoza kačkavalja išlo je za Solun, Kairo i Aleksandriju, a 30% za Severnu Ameriku i Carigrad. Ovčije krzno izvozilo se za Rusiju, a koža za Belgiju.

Od mliječnih proizvoda najviše su zastupljeni: masni stari sir kriška, urda, kiselo mleko i Staroplaninski kačkavalj...

Masni sir – Puni

Spravlja se tako što se u sveže, procedeno mleko sipa sirište. Tako stoji dok odvoji surutku, a potom se kašikom preseca i rukom sakuplja u grudvu. Pošto se ocedi pod pritiskom, iseca se u kriške i ređa u kacu, gde se salamuri i čuva do upotrebe.



Urda

To je vrsta sira koja se pravi od proteina surutke.

Vurda

Dobija se cedjenjem kiselog mleka. Nakon previranja od približno mesec dana, zajedno sa paprikom, dobija se veoma kvalitetan proizvod, pomalo kiselog ukusa.

Staroplaninski kačkavalj; je svakako najpoznatiji brend Staroplaninskog kraja kraja. Tehnologija izrade kačkavalja, polutvrdog sira parenog testa, donešena je najverovatnije iz Italije. Smatra se da su je domaćem stanovništvu preneli vlaški nomadski stočari Crnovunci (Karakáčani ili Sarakáčani) čija su nomadska plemena na prostorima Stare planine boravila do sredine prošlog veka.



Prerada mleka u kačkavalj nametnula se kao potreba očuvanja njegove vrednosti i transporta na udaljena tržišta. Smatra se da je i prvi njegov oblik – ogromna pogača teška

oko petnaest kilograma, kružnog oblika posledica potrebe za lakšim transportom. Pogače su se kačile konjima o vratove, po čemu je, kažu, ovaj sir dobio ime kačkavalj – kaš-kaval.

Nomadiska plemena su migrirala iz Grčke u proleće, a vraćala se u kasnu jesen da prezime sa svojim stadima. Tako su na idealan način pratili vegetaciju i iskorišćavali razvijenu biljnu masu pašnjaka na pravi način. Sa propadanjem Otomanske imperije i uspostavljanjem granica, horizontalno kretanje je otežano, i sledstveno tome polako nestalo. Izgrađeni marketinški kanali i preradni kapaciteti nastavili su, međutim, da rade, a proizvodnju su nastavili da organizuju trgovci sirom.

Danas je praksa pravljenja kačkavalja, kao i ovčarstvo na koje se oslanjala, gotovo potpuno nestala. Na celom prostoru Srbije, jedino na Staroj planini očuvana je u potpunosti stara tehnologija mešenja, parenja i odležavanja, mađa i ovde ona preta da iščezne pod pritiskom ekonomskih teškoća.

U Dimitrovgradskoj opštini postoje četiri mandre-mlečne radionice u kojima se na tradicionalan način izrađuje kačkavalj. Ceo proces može se videti u ranim jutarnjim satima, ako se poseta organizuje i najavi nekoliko dana unapred u Visočkim Odorovcima i samom Dimitrovgradu, dok je najstarija od njih u Senokosu, trenutno neaktivna.

5.2. Tradicionalni mesni proizvodi i turistička ponuda

Od mesnih proizvoda najpoznatije je staroplaninsko jagnje spremano u vurnji i druge razne vrste jela od svežeg mesa.



Jagnjeće i jareće meso; iz vurnje ili ispod sača je poseban specijalitet. Tradicionalno se sprema tako što se ocisceni jestivi delovi iznutrice vrata u utrobu, zasiju i zatim skuvaju dok se meso spolja pece na vrelini koju otpustaju zidovi vurnje nakon što je unutrašnjost ociscena od ugljenisanih ostataka drveta kojom je zagrevana.

Sarmice od jagnječih iznutrica; Džigericu, srce, škembe i crevca dobro oprati, staviti u lonac, naliti vodom, dodati neko zrno bibera, lovorov list, jednu glavicu crnog luka u ljusci (prepolovljenu) malo vinskog sirćeta i staviti da se kuva tj. bari. Sarmica se jede kako vruća, tako i hladna, a ovčije kiselo mleko je odličan dodatak.



Meso i crna džigerica; „na skaru“ ili „na kamik“ - specifično pripremljeno meso na kamenoj ploči postavljenoj na otvorenu vatru.

„Na skaru“ se spremaju i **pečurke i riba**, posebno uz Jermu i Visočicu, gde je popularna riba krkuš a i potočna pastrmka.

Smilovčani se rado hvale **ovčetinom kuvanom** na pari, jagnjećom čorbom janijom ili ribljom čorbom od Smilovske jezerske ribe.

Janija je čorbasto jelo od jagnjetine, piletine, svinjetine, solja masti, crnog luka, tucane ljute paprike, soli i brasna.

6. Tradicionalno zanatstvo bazirano na starim rasama Stare planine i turizam



Izuzetno veliko bogatstvo materijalne i duhovne kulture čine ovaj kraj neiscrpnim i nedovoljno iskorišćenom mogućnošću za svestrano širenje turističke ponude uz kombinovanje sa drugim elementima. Karakteristični etno motivi sa ovog područja su karakteristična narodna nošnja za ovaj kraj, nadaleko poznati pirotski ćilim koji se po načinu tkanja i po šarama sasvim razlikuje od persijskog ćilimarstva, šare na pirotskom ćilimu su zasigurno autohtone. Pirotski ćilim osvaja svojom lepotom, ornamentikom i bojom. Kao skupocen

poklon poklanjan je samo u retkim prilikama. U grupu etnografskih vrednosti spadaju i opanak, grnčarski predmeti, prerada vune, proizvodi od vune, kožarski i vezeni proizvodi, odnosno rukotvorine sa ovog područja.

6.1. Tradicionalni proizvodi od vune i turistička ponuda

Prerada vune vezana je za pogon „Nenatex“ u Dimitrovgradu. Osnovu njihovog programa čini proizvodnja vunениh i jambolija i crga (tradicionalno prekrivač od vune) od mešavine vunениh i sintetičkih vlakana.

Prerada kože sa područja Dimitrovgradske opštine se praktično više ne sprovodi, već se sirovina nabavlja iz drugih delova Srbije, ali pogon za preradu kože u Dimitrovgradu je do nedavno radio. Proizvodnja se uglavnom svodila na proizvodnju dekorativnih koža i drugih poluproizvoda – kože za odevne predmete i nameštaj.



Dimitrovgrad ima i tekstilnu industriju „Sloboda“, ali se ova industrija ne bavi preradom vune iz domaće proizvodnje, već koristi gotove tkanine sa tržišta. Fabrika nije radila dugi niz godina, da bi početkom 2007. bila prodana i započela, doduše u malom obimu ponovnu proizvodnju.

Pirotsko ćilimarstvo, je prema TO Pirot, prošlo je kroz nekoliko faza razvoja: Prva je doba njegovog formiranja u XVI veku, kada se radilo isključivo za domaće potrebe. Izrađivale su se jednostavne i nebojene prostirke: crge i šarenice. Druga faza

obuhvata XVII i XVIII vek. U ovom periodu ćilimarstvo je znatno usavršeno i tkalo se na vertikalnom razboju, poznatom kao „pirotski razboj“. U trećoj fazi, XIX vek, pirotski ćilim je dostigao najviše tehničke i estetske vrednosti, pravim bogatstvom ornamenata, boja i motiva. Tako visok stepen ćilimarske proizvodnje u narednoj četvrtoj fazi značilo je potpuno ovladanu tehniku proizvodnje, visoko kvalitetnu izradu, savršenu kompoziciju ćilima i četiri jasno izdiferencirana dela: ćenar spoljni, ploča, ćenar unutrašnji i polje. Po nazivu šara u polju naziv je i celog ćilima. Sve do kraja XIX veka ćilimi su bojeni prirodnim (biljnim) bojama a potom veštačkim (industrijskim) jer su pružale više nijanse jedne boje (TO Pirot).

Na pirotskom ćilimu preovlađuje crvena boja u više nijansi – od svetlo-crvene do boje trule višnje. Spravljena je od krmeza i korišćena je za tkanje polja. Često je zastupljena plava boja, koja se dobija od prirodnog indiga sa malo žute boje. Zelena boja na pirotskom ćilimu takođe je zastupljena u kombinaciji sa drugim nijansama a od sredine XIX veka u upotrebi je bela (do tada je korišćena lukova – drap boja). Boje na pirotskom ćilimu imaju prvenstveno teritorijalno-etničke odlike. Smirene su i tople, nekad prigušeno tamne, nekad kontrastne, ali uvek u okviru skladne kompozicije (TO Pirot).



Ornamentika na pirotskom ćilimu je uvek geometrijska (stilizovana ptica, cvet, gugutka ili predmet iz neposredne okoline tkalja). Uzor su im (bez obzira na uticaje drugih sredina i kultura) bili predmeti kojima su okružene, a kasnije su pravile i kombinacije od uzoraka donetih sa putovanja (romb, stilizovani mihrab, sofre, amajlike, nemačke kutije, bombe, kuveri, kašmir...). Najčešće korišćeni figuralni elementi bili su: gušter, plamen, tiče, škorpion, jelenak, gugutke... a vegetabilni motivi: razgranato drvo, đulovi u više varijanti, kubetija, narovi, venci (presek cvetova upletenih u venac), cvet (milovanka, karanfil, svekrvin jezik, lala, ruža metlice). Šare kod starih ćilima su sitnije i skladnije raspoređene a na novijim primercima šare su krupnije, katkad i neuspele stilizacije (TO Pirot).



Pirotski ćilim je kao skupoceni poklon često darivan. Korišćen je u privatnim i državnim kontaktima, s predstavnicima vlasti, zatim kao nagrada, kao poklon i konačno kao deo devojačke spreme. Jer ćilim ne mora ni da se prostire na pod, ni da se stavi na krevet, iznad kreveta, ni na prozor kao draper, na sto kao stolnjak ili tišlajfer. Dovoljno je da se čuva u devojačkom sanduku, da se čuva kao amajlija kuće. Tako je ćilim kao prava retkost dospelo do mnogih manastira širom Srbije, u Bugarskoj (Rilski manastir), Grčkoj (Hilandar), na dvoru Obrenovića i Karađorđevića kada su tkalje po specijalnoj porudžbini tkale određene veličine (batale, dobatale ili po meri). Za potrebe gradskog stanovništva rađeni su "šestaci", "smetenici", "jan", "sidžade", "merka", staze, šustikle, jastučnice, zavese i ukrasni ćilimi (TO Pirot).

Krajem XX veka proizvodnja pirotskog ćilima je znatno opala kao i prodaja iz više razloga. Tkanje ćilima je teško, mukotrpno i dugo. Zato je ćilim uvek bio skup proizvod. Nasuprot tome, rad ćilimarki uvek je bio jeftin i nikad adekvatno nagrađen. U ekonomskoj politici tradicionalni zanati nisu imali svoje mesto.

Od juna 2003. godine pirotski ćilim kao proizvod zaštićen je od strane Zavoda za intelektualnu svojinu a na osnovu Zakona o geografskim oznakama porekla. Pojedine nevladine organizacije iz Pirot i Dimitrovgrada čine napore da obnove proizvodnju sirovine za tkanje, posebno prirodne boje, kao i da povećaju broj obučениh žena za ovaj teški posao, ali su napori i dalje slabi da bi se obezbedila odgovarajuća valorizacija ovog dragocenog proizvoda.

Usluge

Stara planina je siromašna uslužnim objektima. Većina njih nalazi se u opštinskim centrima u podnožju na području opština kojima pripada – Zaječar, Knjaževac, Pirot i Dimitrovgrad. Osim u slučaju hotela i planinarskog doma na Babinom Zubu, teritorija opštine Knjaževac i Hotela planinarski dom „Tigar“ na teritoriji Pirotske opštine, kvalitetnih smeštajnih kapaciteta na Staroj planini i nema. Međutim postoje seoski smeštajni kapaciteti, koji su u dobrom stanju i koji bi mogli da posluže za smeštaj turista.

Sve četiri opštine sa teritorije Stare planine imaju potencijale za razvoj turizma u gradskim i prigradskim jezgama svojih opštinskih centara – posebno za nacionalno tržište, jer obiluju uslužnim objektima – restoranima, kafićima, barovima, motelima i hotelima. Neki od hotela i restorana i njihove usluge prikazane su u tabelama u prilogu. Problem međ. predstavlja činjenica da van samog opštinskog centra i prigradskih naselja ima veoma malo ovakvih objekata.



Opština Dimitrovgrad

U opština Dimitrovgrad nalazi se jedan od najpoznatiji manastira u širem regionu Stare planine - Poganovski manastir. Manastirska crkva posvećena je Sv.Jovanu Bogoslovu – svecu ljubavi, i kao takva je jedinstvena u Srbiji. Crkva

je malih dimenzija, trihonalnog izgleda, sa svim odlikama moravskog graditeljstva. Natpis iznad ulaznih vrata kazuje da je crkva živopisana 1499. godine. Freske koje spadaju među najbolje očuvane u Srbiji, pripadaju Kosturskoj post-vizantijskoj školi, a ikonostas Grčko-egejskoj i Ohridskoj školi. Manastir nikada u svojoj istoriji nije rušen. Danas je njegova atraktivna lokacija u dolini reke Jerme dostupna zahvaljujući asfaltnom putu, koji je izgrađena na nekadašnjoj trasi pruge uskog koloseka između litica Greben i Vlaške planine. Jednu od specifičnosti ovih fresaka čini i vizantijsko plava – skupocena boja (kilogram boje vredeo je kilogram zlata) čiji su se tonovi i do danas očuvali na zidovima crkve. Poganovski manastir se od 1979. nalazi na listi svetske kulturne baštine i je pod zaštita UNESCO. U manastiru se svake godine održava likovna kolonija.

Na putu do Stare planine, u Zabrdju, postoji samo jedna etno kafana „Bekov“, koja je jedinstvena izložba, etno i prirodnog nasleđa Caribrodskog kraja. Nastala je kao rezultat dugogodišnjeg sakupljanja raznovrsnih predmeta, kamenja i komada drveta, koji su privukli pažnju lokalnog entuzijaste poznatog pod nadimkom Perča. U ponekad prenatrpanom prostoru poseban pečat daju predmeti iz SFRJ. Ovaj interesantni sklop jugo-nostalgije i vredne zbirke prirodnih



oblika i utilitarnih predmeta pretstavlja atraktivni okvir za odmorište ribolovcima sa obližnjeg Smilovskog jezera, lovcima na putu ka Vidliču i Stare planine, jahačima i vozačima bicikla i džipovima, čije staze prolaze kroz ovo selo. U Dimitrovgradu i okolini nalaze se još dvadesetak objekata i restorana, a u neposrednoj blizini, u Zvonačkoj banji, je i hotel „Mir“ koji ima otvorene i zatvoreni bazen.

U selu Kamenici nalazi se etno kuća „Ivanov“ koja je atraktivna za sve one koji žele da posete Staru planinu. Porodica „Ivanov“ za goste organizuje terensko jahanje na domaćem brdskom konju i nonijusu, kao i domaćem magarcu. Turista bi ovde može da vidi goveda rase buša, kao i stado balkanskih koza i karakačanske ovce, najređe rase ovaca u Srbiji. Ova etno kuća je specifična po tome što na njoj Nalazi se farma autohtonih rasa ovaca, koza i magaraca, vunovlačara i vodenica.

Etno kuća „Tošev“ nalazi se u mahali Jolinci sela Dragovita, na planinai Greben u regionu Burel, u širem okruženju Stare planine Poseta Etno kući najatraktivnija je u vreme branja maline, kada se organizuje priprema sokova, džemova i kompota. Posetioци mogu sami ubrati plodove za svoju zimnicu, birajući između onih proizvedenih bez upotrebe hemijskih sredstava na imanju porodice „Tošev“ i konvencionalnih, sa drugih imanja u ovom malinarskom kraju. Nudi se i hrana pripremljena „pod vršnik“, kao i klasično pečenje na ražanju i kuvana jela. Specijalitet kuće je „zadušeno“ – vrsta lokalnog paprikaša sa zečetinom i maline sa kiselim mlekom – voćni jogurt „a la Tošev“.

Etno kuća „Manov“ nalazi se u selu Poganovo, na levoj strani Poganovske reke. Objekat nudi atraktivnu logističku podršku u organizaciji ishrane za planinare koji odsedaju u obližnjem planinarskom domu „Greben“, kao i posetioce manastira Poganovo koji žele više od usluge lokalnog restorana. Zbog mogućnosti organizacije

svih obroka, uključujući i terenski u pravom narodnom ambijentu pod nadstrešnicom uz vurnju – peć od kamena i zemlje, Etno kuća „Manov“ predstavlja dobar izbor za velike grupe posetilaca, koji obilaze Burel i Derekul. Kuća je poznata po „belom doručku“ zasnovanom na lokalnim mlečnim proizvodima i domaćem mešenom testu „banici“, belmužu ili proji.

Opština Pirot

Opština Pirot je na svoj način privlačna turistima i poznata je po Pirotskom ćilimu i fabrici guma „Tigar“, druga interesantna lokacija je Ponišavski Muzej – mesto na kome su snimljeni mnogi popularni filmovi Srpske kinematografije. Pirot ima dva hotela i to Hotel „Pirot“ koji raspolaže sa 88 soba, dok je na izlazu iz grada prema Dimtrovgradu Hotel „Lovac“ koji je manjeg kapaciteta. Međutim opština Pirot nudi seoski smeštaj u više sela kao što su: s. Brlog, s. Dojkinci, Zavoj Brana, s. Jelovica, s. Rsovc, s. Slavinja, s. Sopot. Svi oni nude komforan smeštaj, uz mogućnosti za planinarenje, jahanje, pešačenje, lov i ribolov, biciklizam, skupljanje šumskih plodova i lekoviti biljke, posmatranje ptica i sl. U seoskim domaćinstvima mogu da kupe pirotski kačkavalj, razne sireve, pirotski ćilim, ali ova prodaja nije ni na koji način organizovana, pa time ni lako prepoznatljiva...

Opština Knjaževac



Na teritoriji Opštine Knjaževac nalazi se najveći vrh Stare planine - Midžor sa 2,1968m. Privlačnost ove opštine, pored visokoplaninske ski destinacije Babin Zub, uključuje termalna banja Benjica, koja nalazi se pored stare Rimske banje. U blizini se nalaze ostaci stare crkve i Turska banja.

U planinskom centru Babin Zub nalazi se hotel koji ima 60 kreveta i planinarski dom koji ima 80 kreveta – oba objekata poseduju svoj sopstveni restoran. Turiste u Knjaževac privlače razne ruralne manifestacije kao što su: „Molitva pod Midžorom“, Susreti na Kadibogazu i Panadurski sajam i sl. Knjaževac je takođe poznat i po svojim rukotvorinama, proizvodima od voća, meda, kao i po izvrsnim vinima Knjaževačkog vinogorja sa tradicijom iz vremena starog Rima, kao i raznovrsnim rakijama i voćnim sokovima.

Opština Knjaževac nudi i seoski smeštaj u nekoliko sela. Kao što su sela u dolinama Timoka, koje karakteriše neopisiva lepota, i gde se prepliću etno motivi i tradicija sa kasnorimskim iskopinama i spomenicima. Poznata destinacija na lokalnu je selo Ravna gde nalazi se arheološko nalazište Timacum Minus, koje predstavlja rimsku naseobinu čiji temelji datiraju iz I veka naše ere. Smatra se da je ovde u početku bio vojnički logor rimskih legionara, koji je kasnije u III i IV veku prerastao u tvrđavu sa kulama. U ovaj kraj ima dve banje: Rgoška Banja i Bazen Banjica, koje imaju lekovite vode. Od smeštajnih kapaciteta turistima su na raspolaganje: Planinarski dom "Babin zub", Hotel Elektroprivrede Srbije "Babin zub", Konak "Vila Katarina", Pansion "Mali predah", Konak "Barka", Konak "Ana", i sl.

Opština Zaječar

U samom gradu Zaječar rade tri hotela i to: "Srbija - TIS" (hotel sa tri zvezdice), "Konj" i "Grinka". U Gamzigradskoj banji hotel "Kastrum" pruža usluge smeštaja i funkcioniše u okviru DP "Romuliana". U Salašu takođe postoji hotel skromnih smeštajnih kapaciteta koji trenutno nije u funkciji. Na području Salaša radi i privatni hotel "Folk disk", a na obližnjem jezeru radi motel "Sovinac". Mogućnosti opštine u delu razvoja turizma još uvek nisu iskorišćene, a posebno ne bogato kulturno-istorijsko nasleđe vezano za Felix Romulianu kod Gamzigradske banje. Tek su zadnjih godina otpočele pripreme za ozbiljnija ulaganja posebno nakon upisa ovog lokaliteta u spomenike svetske kulturne baštine. Simbol Zaječara su dve reke - dva Timoka (Crni i Beli). Ceo taj deo Istočne Srbije, kao zasebna geografska celina, je dobio naziv Timočka Krajina, upravo po te dve reke. Kroz ovo područje protiču pet reka sa imenom Timok: Svrliški, Trgoviški, Crni i Beli Timok, koi svi na kraju tvore jednu reku - Veliki Timok (Svrliški i Trgoviški Timok tvore Beli Timok, a Beli i Crni Timok nizvodno od grada na oko 2-3 km tvore Veliki Timok). Tokovi ovih reka (Crnog i Belog Timoka), zajedno sa brojnim manjim rečicama i potocima koji čine njihov sliv, prosecaju opštinu Zaječar i sam grad, pružajući brojne mogućnosti za organizovanje izleta i sportskog ribolova.

7. Interaktivna farma „Farma-Luka“-s. Lukavica

Područje Stare planine je u ekonomskom smislu jedno od najpasivnijih u Srbiji. Naročito seoske oblasti, zahvaćene su izuzetno negativnim demografskim trendovima koji postepeno dovode do još veće ekonomske krize ruralne ekonomije, kao i postepenog smanjenja stočnog fonda i postepenog degradiranja biološke raznovrsnosti kako poljoprivrednih sistema tako i biljnih zajednica u visokim predelima planine. Sa druge strane, jača interes dela urbane populacije za povratak seoskim ognjištima i aktiviranju kapaciteta na selu. Istovremeno, lokalni, još uvek neformalni brendovi poput staroplaninskog jagnjeta, staroplaninskog/pirotskog sira i pirotskog ćilima. Sem Parka prirode „Stara planina“, uskoro se očekuje proglašenje još jednog zaštićenog dobra - „Jerma“, u južnom delu opština Dimitrovgrad i Piroto. Upravo zbog postojanja predela izuzetnog biološkog, predeonog i kulturnog nasleđa postoji potreba za aktivnostima na planu kontinuirane podrške organskoj poljoprivredi, očuvanju agro biodiverziteta i seoskog nasleđa u smislu tradicionalnog zanatstva, tehnologija i praksi.



Danas postoje naponi da se deo starih rasa sačuva. U Evropskoj uniji ima veliki broj farmera koji odgajaju stare rase iz hobija i na ime toga dobijaju povlastice od strane države. Mnoge razvijene zemlje se ponovo vraćaju starim rasama i njihovim proizvodima koje štite

posebnim brendovima, kao proizvod sa geografskim poreklom i sl. i na ime toga privlače interes posetioaca i potrošača. U slučaju područja Istočne Srbije, obzirom na dragocenu tradiciju, ovakva priča može biti ostvariva, što zahteva veliku stručnost lokalni strategija, rešenost lokalne uprave i preostalog radno sposobnog seoskog stanovništva, ali i podršku države, a sve u cilju promovisanja tradicije i prirodnih predela i potencijala kao resursa visoko kvalitetne hrane i usluga u pogledu alternativnih vidova turizma (pre svega seoskog).

Odeljenje za genetičke resurse Ministarstva poljoprivrede i vodoprivrede R.Srbije u saradnji sa FAO sprovodi program očuvanja određenih rasa na teritoriji Srbije. Deo tog programa realizuje se i na teritoriji opštine Dimitrovgrad i to u pogledu očuvanja domaće svinje mangulica, ovce pramenke soja bardoka, domaće magarca, nonijusa i bosanskog brdskog konja.



Farma svojim delovanjem usmerava javno mnjenje u pravcu zaštite agrobiodiverziteta i očuvanja kulturnog nasleđa i održivog korišćenja poljoprivrednih resursa, ukazuje na neophodnost racionalnog korišćenja i promovisanja prirodnih i kulturnih resursa ovog područja i kao i demonstrira mogućnost njihove valorizacije. Putem razvoja alternativnih vidova turizma (ekoturizam, seoski, obrazovni, avanturistički turizam), održive poljoprivrede i negovanja tradicionalnog zanatstva.

Farma predstavlja i pilot model «direct marketinga» poljoprivrednih proizvoda, zanatskih proizvoda i usluga. Interaktivna farma treba da stvori pozitivnu atmosferu za aktiviranje tradicionalnih poljoprivrednih i para-poljoprivrednih resursa na selu od strane nezapošljenih urbanih kategorija koje imaju poreklo sa sela i u mogućnosti su da na svojim gazdinstvima pokrenu proces proizvodnje ili pružanja turističkih usluga.

Interaktivna farma izazvala je puno interesovanja domaće i strane stručne javnosti, kao i interesovanje nevladinog sektora, drugih farmera u regionu i lokalnih samouprava Staroplaninskih opština. Između ostalih, poglavlje u svojoj studiji razvoja seoskog turizma na Staroj planini posvetio joj je i Donald Howkins, poznati profesor turizma iz Vašingtona, koji je kao konsultant Svetske banke na projektu očuvanja agrodiverziteta dao preporuke koje se u velikoj meri odnose upravo na aktivnosti koje se tamo sprovode.

Interaktivna farma predstavlja verovatno samo jedan model na koji način se može tradicionalno stočarstvo povezati sa raznim turističkim i promotivnim aktivnostima, na obostranu korist. Srbija se na žalost ne može pohvaliti sa preterano velikim brojem sličnih pokušaja. Zato mislimo da je vredno prikazati, promovisati i podržati u korist teze da je povezivanje turizma i poljoprivrede dobitna kombinacija za razvoj sela, posebno u područjima zaštićene prirode gde ta poljoprivreda mora biti ekstenzivna, odnosno pirjateljski nastrojena ka prirodi, pa se mora valorizovati na drugi način. Na žalost, podrška ovakvom povezivanju u Srbiji je retka. Jedina dostupna u ovom trenutku je ona koju preko Mera za podršku razvoju sela nudi Ministarstvo

poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede. U 2006. ona je bila obezbeđena kroz grupu mera podrške tzv. diverzifikaciji.

Autor ovim mera, pomoćnik ministra za razvoj sela dr Suzana Đorđević-Milošević navodi da u Srbiji ima dosta područja koja su pod strogim režimima zaštite prirode, gde postoji i zakonsko ograničenje za razvoj intenzivne poljoprivrede sa visokim hemijskim inputima i agresivnom agrotehnikom. Ona smatra da je u ovim oblastima poželjna diverzifikacije ruralne ekonomije, u smislu i povećanja raznovrsnosti poljoprivredne proizvodnje i uvođenje nepoljoprivrednih delatnosti. Tu spada i obnavljanje tradicionalnih delatnosti koje se oslanjaju na poljoprivredno domaćinstvo-seosku porodicu i razvoj turizma...

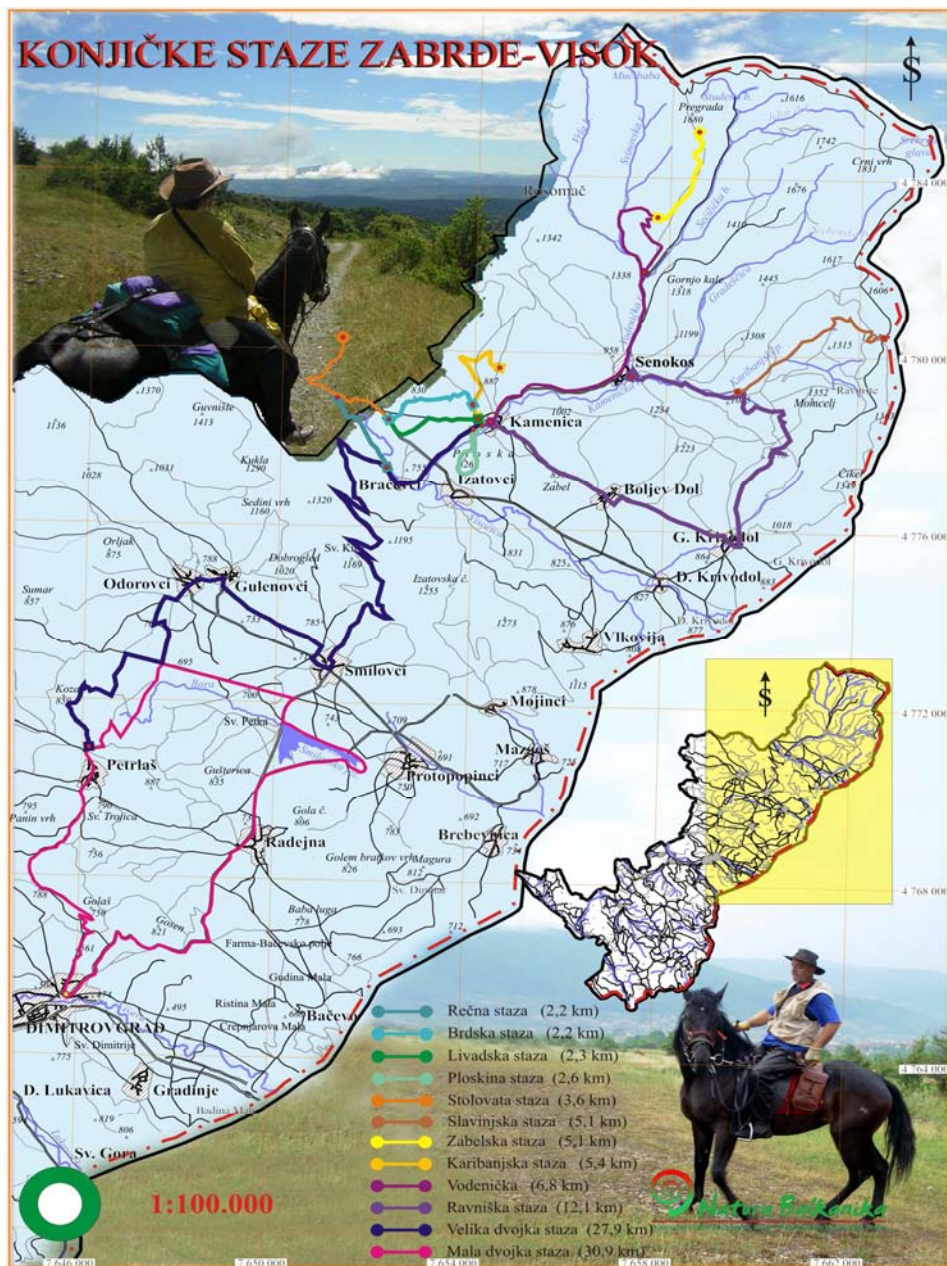
Dalje, Đorđević-Milošević ističe da u Srbiji još uvek mislimo da je dovoljno smestiti i nahraniti čoveka, kada dodje na naše turistički orijentisano domaćinstvo. Međutim, taj čovek želi nešto i da vidi kada se najede i naspava što otvara ponovo prostor za autohtone životinje, ili bilo koje druge od onih vrsta koje polako nestaju, konje recimo ili magarce. One mogu odraditi ulogu zabavljača i zaraditi za svoj opstanak na obostrano zadovoljstvo i držaoca, vlasnika životinje i države koja se o očuvaju genetičkih resursa stara. Možda sve ovo nekome izgleda smešno i nedovoljno atraktivno, ali izgubiti jednu vrstu životinje u jednoj zemlji, koja je na putu razvija je nedopustivo, ma koliko mi imali "važnija" posla.

Posebnu vrednost inicijativa sličnih interaktivnoj farmi čini konkretizacija teorije koja se često iznosi u javnosti, ali se njihovom pokretanju i stavljanju u praksu gotovo ništa ne radi. Kako navodi Đorđević-Milošević, u Srbiji se mnogo priča o razvoju sela u kontekstu razvoja turizma na selu i seoskog turizma. To je aspekt koji je svakako interesantan za ruralnu ekonomiju, ali je šteta što se cela ta priča zasniva uglavnom na jednostrano gledanje na stvari, bez udubljanja u to šta taj turizam zaista znači i koja je njegova veza sa poljoprivrednom proizvodnjom; poljoprivredna proizvodnja na selu, ne da ne sme da bude zamenjena turističkim aktivnostima, već mora da je integriše na takav način da se poljoprivreda dimenzionira tako da obezbeđuje uslove za razvoj turizma, ali ne samo u smislu ishrane turista nego i u smislu održavanja ambijenta koje to selo inače čini atraktivnim. U nastavku teksta pozabavićemo se jednom pilot inicijativom na interaktivnoj farmi (i biznis planom za njeno sprovođenje), koja se bazira na konkretnom primeru povezivanja i valorizacije prirodnog nasleđa i tradicionalnog stočarstva kroz turističke aktivnosti.

7.1. Pilot aktivnosti ruralnog turizma na interaktivnoj farmi – turistička tura – Putevima prirodne i kulturne baštine – Staza „Mala dvojka“

Staza "Mala dvojka" je kombinovana staza pogodna za jednodnevne do dvodnevne konjičke, biciklističke i džip ture sa ekološkim-prirodnim i kulturnim sadržajima koju je 2006.godine trasiralo društvo Natura Balkanika na teritoriji opštine Dimitrovgrad.

Staza je nazvana još i "2 minus" staza, jer predstavlja skraćenu trasu konjičke staze br.2 koja vodi od Dimitrovgrada preko sela Petrlaš, Odorovci, Smilovci do Dimitrovgradskog Visoka i nazad preko Smilovskog jezera i sela Radejna u Dimitrovgrad.



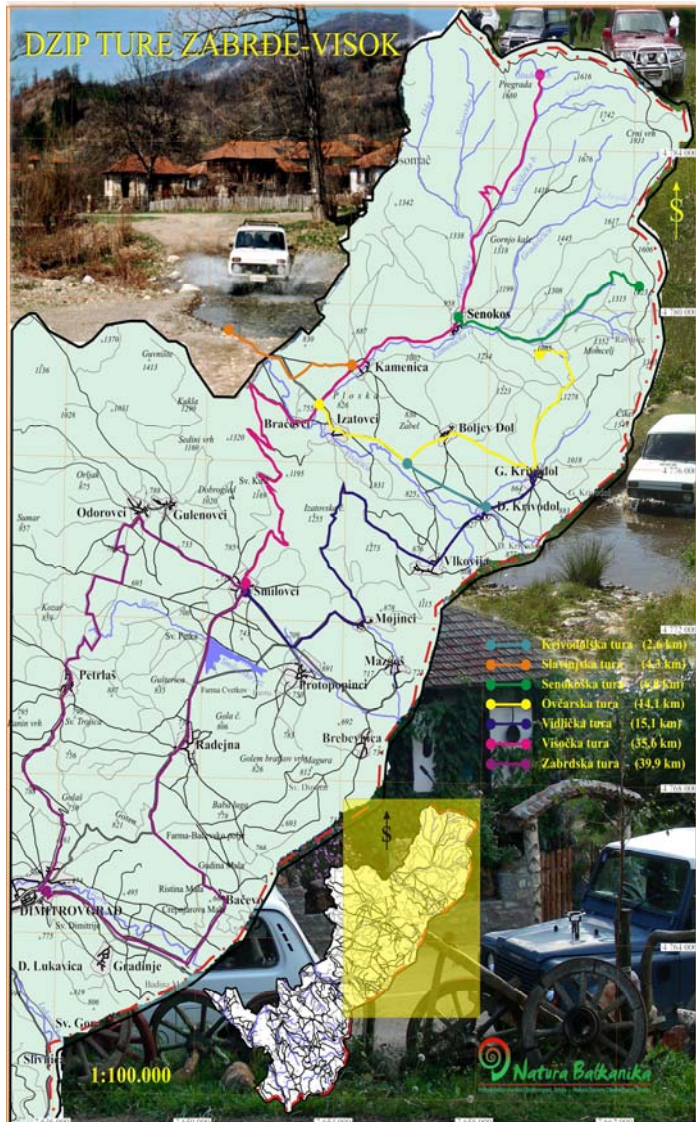
Najzanimljivije tačke na njenom putu su Petrlaška pećina, zatim Smilovsko jezero, etno farme Stojadinov i Vasov i Etno kuca Bekov. Balkanika je pokušala da povezivanjem ovih tačaka kroz atraktivno karstno polje i njegov pošumljeni obod i stari Turski drum, ponudi turisti interesantni jednodnevni ili dvodnevni program.

Staza je markirana na terenu, snimljena GPS i ucrtana na turističkoj karti-tabli u centru grada, a opis staze dat u zajedničkoj broshuri Tragovima nasleđa – Blago Caribroda (staro ime dimitrovgrada).

Tura po „Maloj dvojci“ počinje u centru Dimitrovgrada, na trgu Zorana Đinđića, ispred turističke table. U neposrednom susedstvu moze se videti Muzejska zbirka i

biblioteka. Muzejska zbirka ima oko 1000 predmeta, fotografija i dokumenata koji datiraju od praistorije do danas. Staza vodi preko karsta brda Kozarica do sela Petrlaš. Put je makadamski, pogodan za jahanje, vožnju bicikla i terenska vozila. U selu se mogu videti primerci kuća tradicionalne arhitekture.

Iz Petrlaša staza ide direktno u livade najvećeg kraškog polja u Srbiji gde Nalazi se Odovaračke ili Petrlaške pećine koje su otkrivene i naučno ispitane 1966.godine. Zavod za zaštitu prirode Srbije je 2006. godine završio elaborat o zaštiti „Petrlaških pećina“. To je grupa pećina i jama jedinstvenog sistema koji je izgradila ponornica Odorovačka reka. To je složena pećina sa dvoranama, hodnicima,



sifonskim kanalima, jamama i drugim podzemnim kraškim oblicima. Gornje pećine i galerije bogate su pećinskim nakitom. Smatra se da u njoj postoji vodopad i jezerce, no za sada niko nije uspeo da stigne do njih, jer pećina još uvek nije dovoljno istražena. Nije prohodna za turiste, pa Balkanika za posetioce svoje ture organizuje ulazak u pećinu u pratnji speleoploga i obezbeđuje neophodnu speleološku opremu i zaštitna odela.

Poseta pećini i odmor kraj nje je prvo duže zadržavanje na ovoj stazi. Ovde se organizuje užina na travi – tradicionalni beli doručak sastavljen od raznovrsnih mlečnih proizvoda, belog kačamaka i lokalne pite banice. Gostima se služe sokovi iz domaće proizvodnje. Nakon uzbuđenja podzemnog sveta sledi dugo jahanje ili vožnja kroz nepregledne livade Odorovačkog/Smilevskog polja.

Sledi poseta tradicionalnoj farmi, gde se gaje autohtone rase goveda, ovce, koze, svinje, domaće rase živine i konji domaće Nonius rase. Ovde se posetioci upoznaju sa životom na farmi – tradicionalnim načinom čuvanja ovaca, kosidbom, setvom ili žetvom, već prema godišnjem dobu.



Od farme put vodi opet do Smilovsko jezero gde put se razdvaja u pravcu Vidliča i nazad prema Dimitrovgradu. U pravcu Vidliča kreće se na Visočku stazu »Velika dvojka«, koja je markirana konjičkim zelenim oznakama.

Kretanje pravcem ka selu Visočki Odorovci ubrzo izvodi na stari rimski/turski put koji vodi pravo na Smilovsko jezero koji predstavlja pravi raj za ribolovce, a zatim u selo Smilovci gde Nalazi se Etno kuća "Bekov". Ona predstavlja interesantnu kombinaciju jugo-nostalgicne postavke slika i simbola i vredne zbirke prirodnih oblika i utilitarnih predmeta. Kuća služi kao odmorište ribolovcima sa obližnjeg Smilovskog jezera, lovcima na putu

ka lovištima Vidlič i Stara planina, jahačima, biciklistima i vozačima džipova, čije staze prolaze pored ove obnovljene tradicionalne kuće, koja je nekada služila kao seoska kovačnica. U kući se služi rana tradicionalna večera od kuvane ovčetine na pari i drugih šopskih jela, čuvene staroplaninske jagnjetine ili jaretine iz vurnje itd. Uz večeru svira lokalni narodni orkestar ili sam domaćin na fruli.

Oni koji su se odlučili za jednodnevnu turu posle večere odlaze, a za dvodnevne goste se organizuje noćenje u seoskom smeštaju. Posle ustajanja odlazi se do Smilovskog jezera gde se organizuje doručak. Nakon odmora na jezeru organizovana je celodnevna poseta farmi »Vasov« gde se do ručka organizuje izlazak na pašnjake sa ovcama, učenje muže i pravljenja sira, sviranje narodnog duvačkog instrumenta – kavala ili gajdi i časovi upoznavanja sa prirodnim retkostima. Na farmi Nalazi se odgajivačnica špringer španijela, pa se po želji može izaći u lov ili pak organizovati ribolov na Smilovskom jezeru. Aktivnosti se završavaju još jednim tradicionalnim obrokom uz sir, domaća jela, jagnjetinu ili jaretinu na ražnju i domaću rakiju.

Staza se vraća na asfaltni put, pored moderne farme muznih krava „Cvetkov“ u izgradnji, prve takve u ovim krajevima. Izlaskom na asfaltni put pravac kretanja usmerava se ponovo ka Dimitrovgradu. U zavisnosti od raspoloživog vremena i avanturističkog duha postoje tri alternative: 1. produžetak asfaltom preko sela Radejna i brda Kozarice do Dimitrovgrada, ili 2. skretanje pored farme Lipinci ka selu Bačevu i povratak preko sela Gradinje makadamom uz prugu, uz odmor u „Mirčetovoj kolibi“ ili 3. povratak preko sela Petrlaš dolaznom stazom.



Staza „Mala dvojka“ obeležena je konjičkim oznakama (zeleni krug sa belom tačkom u sredini) i zelenim putokazima sa jahačem na konju i brojem 2. Za prelazak staze predviđen je jedan do dva dana, zavisno od broja predviđenih usputnih obilazaka i dužine aktivnosti prilikom zaustavljanja.



ZAKLJUČNA RAZMATRANJA

Republika Srbija Nalazi se u procesu definisanja razvojnih privrednih sektora u kojima se može postići uspeh, gde će samostalno i uz podršku međunarodne zajednice morati brzo da izgradi i realizuje konkurentske strategije rasta. Turizam se u tom kontekstu nameće kao nezaobilazan sektor sa potencijalom koji nije iskorišćen. To je posledica dosadašnje razvojne politike Republike Srbije u kojoj turizam nije prepoznat kao razvojna privredna delatnost.

U pronalaženju novog identiteta i pravaca razvoja privrede seoskih naselja Srbije realno je prihvatiti nove trendove Evrope i zemalja koje su već prošle period tranzicije, adaptiranjem i dopunjavanjem dosadašnje uloge sela i seoskih područja diverzifikovanim ponudom i uvođenjem turizma kao jedne od osnovnih aktivnosti. Uprkos čestom menjanju granica zemlje, Srbija je još uvek Panonska (ravničarska), šumadijska (brdsko-brežuljkasta) i planinska zemlja, te njen geomorfološki diverzitet, zajedno sa socijalnim specifičnostima ovih oblasti, podržava raznovrsnu ponudu u razvoju seoskog turizma.

Podsticanje i podrška bržem razvoju privrednih aktivnosti u seoskim sredinama i razvoj ljudskih potencijala u oblasti ruralnog razvoja od velike su važnosti. Uspostavljanje dobre saradnje i jačanje socijalnog kapitala, kroz podizanje svesti o zaštiti životne sredine i održivom korišćenju svih seoskih resursa (prirodnih, kulturno-istorijskog nasleđa), u mnogome doprinose razvoju sela Srbije.

Pored mnogobrojnih turističkih potencijala, srpski turistički proizvodi nisu adekvatno razvijeni, niti komercijalizovani na svetskom turističkom tržištu. Sa sadašnjih oko 87.000 smeštajnih kapaciteta u zastarelim objektima, Republika Srbija ne postiže potrebne poslovne rezultate. Zbog zatvorenosti tržišta kasnio je proces restrukturisanja i privatizacije, nije bilo značajnih ulaganja iz zemlje i inostranstva, tako da nije došlo do razvoja novih oblika turističke ponude. Zbog visoke centralizacije izostale su investicije u infrastrukturu održavanje nasleđenih turističkih destinacija, jer lokalne zajednice nisu mogle finansijski da odgovore zahtevima održavanja postojećeg stanja, a još manje novog razvoja (Janković, 2005).

Najveći nedostaci zapažaju se u oblasti infrastrukture i saobraćaja, turističkog proizvoda, ljudskih resursa i tržišta rada, sistema nacionalnog turističkog marketinga, organizacije, upravljanja i podsticanja razvoja turizma.

Poseban problem predstavlja turizam u i oko zaštićenih područja, koji je u Srbiji na vrlo niskom nivou. U cilju menjanja i unapređenja ovakvog potrebno je koristiti iskustva razvijenih zemalja. Tu se prvenstveno misli na već, uslovno rečeno rezađene «instrumente», koji u turizmu omogućavaju svim delatnostima i aktivnostima da budu u skladu sa principima održivog razvoja i zaštite životne sredine (ekološko vaspitanje i informisanje, upravljanje kretanjem posetilaca u i oko zaštićenih područja, tzv. «visitor management», poslovanje hotela na način koji najmanje ugrožava životnu sredinu, itd.).

Trenutno Srbija ima samo komparativne prednosti u turizmu, što znači da postoji raznovrsna struktura turističke ponude, teritorija je u blizini tradicionalnih i novih

turističkih tržišta, postoji duga istorija i opšta prepoznatljivost, očuvani prirodni resursi, srazmerno dobre komunikacije i veliki ljudski potencijal. Proces transformacije komparativnih u konkurentne prednosti u turizmu Srbije deo je ukupnih reformskih procesa, kao i političkog odnosa prema turizmu kao važnom stvaraocu nacionalnog blagostanja.

Srbija još uvek ne ulaže dovoljno u ruralni razvoj. Državna uprava nije svesna važnosti ruralnog razvoja, a državna politika ruralnog razvoja još uvek ne ostavlja dovoljno prostora za afirmaciju i korišćenje teritorijalnih specifičnosti, tako da se kroz pravilan izbor cilja podrške, omogućiti njihova maksimalna transformacija od ograničenja ka mogućnostima razvoja.

Od ključnog značaja za razvoj ekonomije Srbije, a posebno, Stare planine je veza između očuvane prirode i tradicionalnog stočarstva, izražena kroz visoki kvalitet stočarskih proizvoda i visokog biodiverziteta koje je ova ekstenzivna, lokalnim resursima prilagođena proizvodnja vekovima obezbeđivala. Stara planina ima najviše šansi u kombinaciji dve ekonomske aktivnosti – poljoprivrede i turizma, jer to joj omogućavaju ljudski potencijali i geografski položaj. Tradicija i kultura koja iz ove veze proističe i lokalni brendovi u kojima dominira sam naziv Stare planine – staroplaninsko jagnje, kačkavalj, kiselo mleko... pomoći će da se brzo razvije nova turistička destinacija, sa jakom prepoznatljivošću na tržištu. Šanse turizma se i u tom smislu, povećavaju, jer treba aktivno da se radi na rehabilitaciji tradicionalne stočarske proizvodnje i prerade uz očuvanje tradicionalnih pašno-košnih sistema, kao deo lanca proizvodnje kvalitetnih tradicionalnih mlečnih proizvoda, i proizvoda od vune i jagnječeg mesa. Preradna industrija bazirana na tradicionalnim znanjima i tehnologijama, ukoliko se pravilno prilagodi modernim standardima, biće u stanju da popuni nedostajuća mesta u mozaiku rehabilitovane ruralne ekonomije, u kojoj konačnu dodatnu vrednost obezbeđuje turizam.

Agroturizam je od suštinskog značaja za misiju očuvanja agrobiodiverziteta i takođe je jedan od prioriteta koji se Srbiji nameće u planovima za razvoj turizma u ovim krajevima, kao i podrška strategiji održivog razvoja seoskih sredina. Agroturizam kao integracija poljoprivrede i turizma predstavlja realnu šansu za oživljavanje staroplaninskih sela i razvijanja Stare planine kao turističke destinacije, jer može da obezbedi održivo korišćenje raspoloživih resursa za proizvodnju hrane, pića i drugih ruralnih proizvoda.

Međutim, agroturizam je samo jedan oblik alternativnog turizma, koji može biti dobra dopuna drugih tradicionalnih komplementarnih aktivnosti, koje odgovaraju teritorijalnim odlikama Stare planine, ali je svakako jedna od osnovnih aktivnosti koje mogu pomoći adekvatnoj diverzifikaciji ruralne ekonomije. Obezbeđujući održivu ekonomsku osnovu i štiteći prirodne i kulturne resurse, agroturizam je nužna dopuna, koja može obezbediti pravilno valorizaciju tradicionalnih proizvodnih sistema, a time i očuvanje prirodnih resursa. Trendovi ukazuju na to da alternativni turizam postaje sve popularniji, pa ovaj stav ima opravdanje i u globalnim razmerama.

Destinacija Stara Planina treba da postane brend visokog kvaliteta i ponude drugih proizvoda (organski proizvodi, lekovito bilje i preparati od lekovitog bilja, meso, med i drugi pčelinji proizvodi, autohtoni mlečni proizvodi, zanatski proizvodi, prvenstveno od vune, drveta i drugih prirodnih materijala...) koristeći prednosti jedinstvenosti i

autentičnosti proisteklih iz njenog prirodnog i kulturnog nasleđa. Ove usluge i proizvodi treba da budu ponuđeni lokalnom, nacionalnom, regionalnom i međunarodnom tržištu, prvenstveno urbanoj klijenteli uz raznovrsne aktivnosti koje ispunjavaju njeno slobodno vreme provedeno u turizmu (bavljenje starim zanatima, jahanje, raznovrsne sportske aktivnosti uključujući i stare igre, običaje i sl.).

Kombinacija ruralnog turizma i odžive poljoprivrede ima izuzetne potencijale za kvalitetno uvezivanje sa interesima zaštite prirode na Staroj planini. Letnje rekreativne aktivnosti u prirodi kao što su izleti, ribolov, planinarske, biciklističke, konjičke i džip ture i slično, nisu u suprotnosti sa ekološkim normama i odvijaju se u prostoru sa prethodnim priprema (markiranje staza), pod uslovom civiliziranog ponašanja i poštovanja režima korišćenja prostora.

Bez obzira na sve teškoće koje je prate, poljoprivreda i danas predstavlja osnovnu, praktično jedinu delatnost i najvažniji izvor prihoda za meštane svih sela. I pored atributa koje poljoprivreda kao delatnost nosi sa sobom, kao i prirodnih potencijala i resursa područje Stare planine, primetno je ubrzano i naglo propadanje svih grana poljoprivrede. Kao osnovni razlog ovakvog statusa poljoprivrede, ispostavlja se migracioni trend proteklih decenija, čime se gubi i osnovni uslov za aktivno korišćenje poljoprivrednih kapaciteta. Ističe se još jedan, bitan razlog degradacije poljoprivrede, a to je nedostatak sigurnog plasmana poljoprivredne robe na tržište, što rezultira okretanjem proizvodjača ka proizvodnji koja obezbeđuje potrebe samog domaćinstva. Područje koja zauzimaju ova sela predstavlja izvor neiskorišćenih prirodnih potencijala i resursa posebno za određene grane poljoprivrede.

Zbog svojih prirodnih specifičnosti, živih tradicionalni proizvodnih sistema, posebno stočarstva, očuvanog tradicionalnog načina života, ali i dobrog geografskog položaja, razvoj turizma na destinaciji Stara planina ima veliki potencijal da privuče turiste iz celog sveta, a naročito turiste iz ostatka Europe. To će naravno zahtevati sveobuhvatnu i dobro isplaniranu akciju u kojoj će mesto morati da pronađu i edukacija lokalnog stanovništva, i postavljanje pilota, sličnih interaktivnoj farmi i demonstracija dobrih praksi u uspešnih inicijativa iz sličnih, no već uspešnih i razvijenih turističkih regiona i mnoge druge aktivnosti.

PRILOZI

- *Rezultati primene SWOT analiza na teritorije Stare planine*

SNAGE

Resursi prirodnog i kulturnog nasleđa:

- Stara Planina park prirode uspostavljen 1997 kao optimalni okvir za budući razvoj ekoturizma;
- Bio i geo diverzitet (raznolikost predela, raznolikost biljnih i životinjskih vrsta, reke i potoci...);
- Povoljni klimatski uslovi koji dozvoljavaju uspostavljanje celogodišnjeg turizma (“four season tourism”);
- Neotkriveno ruralno kulturno nasleđe (očuvana tradicionalna arhitektura Staro planinskih sela, ambijentalne celine...);
- Očuvan tradicionalni način života (kombinovani farmski sistemi zasnovani na održivom korišćenju prirodnih resursa, tehnologije u preradi hrane, zanatska proizvodnja kačkavalja, belog sira, urde, ćilimi, verski objekti/manastiri, crkve, obroci...);
- Atrakcije – Vladikine ploče – kanjon reke Visočice, kanjon Rosomačke reke/Slavinjsko grlo, Zavojsko jezero, ...;
- Susedne turističke lokacije – reka Jerma i Zvonačka banja, Gamzigrad “Felix Romulianum”, “Babin zub” Ski centar...

Lokacija i fizički kapital:

- Lokacija u smislu blizine koridoru E-70 (Beograd – Niš – Sofija), i relativna blizina Pirotu, Nišu i Sofiji;
- Školski objekti u svakom selu sa izuzetnim uslovima za transformaciju u turističke smeštajne kapacitete za planinare, bicikliste, ili u seoske muzeje (uz pretpostavku da ih država vrati u vlasništvo sela);
- “Tigar” hotel i “Široke Luke” (upravljan od strane JP “Srbijašume”), turističko naselje Vrelo - smeštajni kapaciteti.

Kapital ljudi i društva:

- Gostoljubivost lokalnog stanovništva;
- Povećanje broja poljoprivrednih i seoskih gazdinstava zainteresovanih da kategorišu svoje domove za potrebe seoskog turizma;
- Prekogranična i međuopštinska saradnja na nivou Stare planine - osnivanje Euroregiona “Stara planina” i osnivanje međuopštinske Asocijacije za razvoj regije Stara planina.

Finansije i preduzetništvo:

- Infrastrukturni projekti implementirani tokom 2007. godine (i odobreni za 2008. godinu) i finansirani od strane Nacionalnog investicionog plana;
- Diverzifikovana lokalna poljoprivredna proizvodnja (tipični mlečni proizvodi, zanatski proizvodi...) sa tradicionalno visokom reputacijom proizvoda (“Staroplaninski/pirotski kačkavalj, beli sir, jagnje, ćilim...);
- Priprema Predloga prostornog plana parka prirode i turističke regije Stara planina.

SLABOSTI

Resursi prirodnog i kulturnog nasleđa:

- Pretnje degradacije biološke raznolikosti (nezakonita i prekomerna seča šume, prekomeran lov i krivolov, prekomerna ubiranje lekovitog bilja, divlje deponije, nepravilno skladištenje stajnjaka, nepropisna upotreba pesticida, divlja gradnja...);
- Degradacija predela i zapuštanje poljoprivrednih površina (prirodna sukcesija visokoplaninskih pašnjaka usled izostanka pašarenja, zaparložene površine u dolinskim predelima...);
- Postepeno nestajanje kulturnog nasleđa (egzotični arhitektonski stilovi, izumiranje starih zanata i veština, predanja...).

Lokacija i fizički kapital:

- Nedostatak smeštajnih kapaciteta;
- Relativno nizak nivo kvaliteta usluga lokalnih turističkih kapaciteta;
- Ilegalna izgradnja;
- Nepovoljno stanje lokalne infrastrukture (putna infrastruktura – primer regionalni put od Dimitrovgrada preko Donjeg Krivodola ka Slavinji i Pirotu u Gornjem Visoku);
- Nepostojanje sistema upravljanja otpadom, čvrsti otpad završava u okolini sela na divljim deponijama i okolnim rekama što značajno umanjuje lepotu predela;
- Neregularan javni prevoz (niska frekventnost polazaka autobusa iz Pirota i Dimitrovgrada, loš kvalitet usluga);
- Nedostatak turističke signalizacije;
- Mali broj obeleženih turističkih staza (svega nekoliko inicijativa PD “ Vidlič”, PD “Caribrod” i PD “Natura Balkanika”).

Kapital društva i ljudi:

- Staraćka domaćinstva, izuzetno nepovoljna starosna struktura;
- Progresivna depopulacija usled nepostojanja odgovarajućih uslova za mlade;
- Niska svest o značaju kulturnog i prirodnog nasleđa teritorije;
- Manjak volje i spremnosti za promene;
- Manjak veština u turizmu;
- Nizak nivo obrazovanosti lokalnog stanovništva;
- Nepostojanje učešća lokalnog stanovništva u definisanju prioriteta i rešavanju lokalnih problema i razvoja.

Finansije i preduzetništvo:

- Nepostojanje jasne vizije lokalnog ruralnog razvoja;
- Manjak poslovnog profesionalizma i preduzetničkog duha (često neposlovan odnos lokalnih prerađivača i otkupljivača poljoprivrednih proizvoda u odnosu na poljoprivredne proizvođače);
- Izuzetno mali broj malih preduzeća;
- Nepostojanje informacija na stranim jezicima;
- Visoka stopa nezaposlenosti;
- Niski prihodi;
- Manjak finansijske podrške za mala seoska gazdinstva;
- Nedostatak marketinških strategija, siromašna web prezentacija;

- Nepostojanje inovativnih pristupa u motivaciji turista da posete teritoriju;
- Nepostojanje turističke mreže, potreba za organizacijom-agencijom za upravljanje destinacijom, nepostojanje partnerstva javnog i privrednog sektora u oblasti razvoja Visoka;
- Nepostojanje odgovarajućih funkcionalnih službi za podršku potencijalnim turistima (informacioni sistemi, rezervacioni sistemi, promotivni programi, službe vodiča...);
- Nepostojanje organizovanih i jasnih turističkih programa.

MOGUĆNOSTI

Investicije i finansije:

- Planovi Vlade R.Srbije da podrži razvoja planinskog turizma na području Stare planine;
- GEF program razvoja sela u okviru STAR projekta (Projekat reforme srpske poljoprivrede u tranziciji), pripremljen i implementiran od strane Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede i Svetske banke – Vrelo kao buduća lokacija Centra za posetioce Parka prirode Stara Planina;
- Program za razvoj sela i podsticajna sredstva Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede;
- Nacionalni investicioni plan;
- Podsticajna sredstva za razvoj turizma u okviru mera Ministarstva ekonomije i regionalnog razvoja;
- Priprema zajedničkih projekata u okviru Euroregiona i kroz druge asocijacije i pristupe EU fondovima;
- Finansijska podrška za oživljavanje poljoprivrednih zadruga (Uredba u najavi Ministarstva poljoprivrede, mogućnost formiranja agroturističkih zadruga, 5 miliona dinara po zadrugi);
- Povećan interes za investiranje u nekretnine na području Visoka (naročito u Toplom dolu);
- Nastavak stabilizacije srpske i regionalne ekonomije, poboljšanje životnog standarda lokalnog stanovništva

Trendovi u turizmu:

- Uspostavljanje i razvoj autentičnog turističkog brenda “Stara planina”;
- Povećanje interesovanja domaćih i stranih turista za Parkom prirode Stara planina i Visokom i ekoturizmom posebno (česta i kraća putovanja) – visok godišnji rast ekoturističkog tržišta u svetu;
- Interesovanja za aktivna turistička putovanja, interesovanje za nova, neotkrivena područja sa netaknutom prirodom i očuvanim tradicionalnim načinom života;
- Korišćenje internet promocije – zajedničke prezentacije, kontinuirana promocija i ponuda lokalnih turističkih usluga i proizvoda;
- Povećanje obima domaćeg turizma;
- Kulturne manifestacije u lokalnim opštinskim centrima;
- Ugostiteljski smer u Mešovitoj srednjoj školi u Dimitrovgradu, obuke lokalnih turističkih organizacija u oblasti seoskog turizma;
- Manifestacije sa ekoturističkim potencijalom u okolnim opštinskim centrima (biciklistički maraton u organizaciji PD “Caribrod”);
- Nekoliko inicijativa u planinarstvu i konjičkim turama.

Političko okruženje:

- Vlada R. Srbije je odredila Staru planinu za jednu od nacionalnih turističkih regija;
- Korišćenje znanja i iskustva zemalja EU, posebno susednih i oklnih država sa visokim iskustvom u oblasti ekoturizma (Mađarska, Bugarska, Rumunija...);
- Pridruživanje EU, liberalizacija graničnog režima (posebno sa susednom R. Bugarskom) i otvaranje novih graničnih prelaza između Srbije i Bugarske u oblasti Visoka (Donji Krivodol – Brlja), blizina Sofijskom aerodromu (manje od 70km), postojanje avio kompanija koje nude jeftine letove...;
- Stara planina kao budući prekogranični rezervat biosfere (MAB Program, UNESCO).

PRETNJE**Investicije i finansije:**

- Ekonomska klima u zemlji i regionu;
- Nepristupačnost finansijskim fondovima za podršku razvoja održivog turizma u Visoku i moguće odsustvo principa “ravnomernog regionalnog razvoja”.

Trendovi u turizmu:

- Ekonomska klima u zemlji i regionu;
- Nepristupačnost finansijskim fondovima za podršku razvoja održivog turizma u Visoku i moguće odsustvo principa “ravnomernog regionalnog razvoja”.

Političko okruženje:

- Nedostatak jasne vizije i strategija za razvoj ekoturizma na višim nivoima;
- Lokalni i republički činioци nedovoljno prepoznaju potencijale koje pruža razvoj ekoturizma;
- Povreda postojeće zakonske regulative;
- Manjak međuresorne saradnje;
- Politička nestabilnost;
- Nastavak politike centralizacije u procesu donošenja odluka od značaja za lokalno stanovništvo.

- **REZULTATI PRIMENE PLA/PRA SREDSTAVA
U SELU LUKAVICA, OPŠTINA DIMITROVGRAD**

Predstavljanje situacije u selu Lukavica – PRA sredstvo - vizualizacija

PROBLEMI	POTENCIJALI
<ul style="list-style-type: none"> ○ nedostatak kanalizacione mreže ○ zagađenje reke ○ bakteriološka neispravnost vode za piće ○ mali stočni fond ○ loš rasni sastav stoke ○ objekti za uzgoj stoke neadekvatni ○ zastarela poljoprivredna mehanizacija ○ nedostatak priključne mehanizacije ○ nedostatak mehanizacije ○ nedostatak sredstava za ulaganje u povećanje ○ poljoprivredne proizvodnje ○ nerentabilnost poljoprivredne proizvodnje ○ nezapolenost ○ nedostatak edukativnih programa ○ neprimenjivanje savremenih metoda u poljoprivrednoj proizvodnji ○ neorganizovan plasman poljoprivrednih proizvoda ○ usitnjenost poljoprivrednog zemljišta ○ nefunkcionalna poljoprivredna služba ○ dotrajalost vodovodne mreže ○ loši lokalni i seoski putevi(problem održavanja) ○ neinformisanost o finansijskim mehanizmima za podršku razvoju poljoprivredne proizvodnje 	<ul style="list-style-type: none"> ○ dobri uslovi za zaživljavanje organske poljoprivrede ○ razvoj voćarske proizvodnje(šljiva, jabuka, kruška) ○ uzgoj autohtonih rasa u kombinaciji sa seoskim turizmom ○ seoski turizam ○ plantažno i samoniklo lekovito bilje ○ šumski plodovi i pečurke ○ razvoj stočarstva(govedarstvo, kozarstvo, ovčarstvo) ○ dovoljno radne snage ○ dobar položaj sela, blizina autoputa niš-sofija ○ spremnost za udruživanje ○ iskustvo u proizvodnji glistenjaka

Objašnjenje vizualizovanih rezultata primene PRA sredstva-predstavljanje situacije u selu Lukavica:

Sredstvo je primenjeno u plenumu, na kojem je učestvovalo 16 meštana sela, od kojih 5 žena i 11 muškaraca. Predstavljanje situacije u selu se primenjuje kao prvo u nizu sredstava za situacionu analizu (PRA), zato što pruža mogućnost sticanja uvida u način na koji meštani vide svoju situaciju, koje probleme i potencijale smatraju važnim i daje opšti okvir za primenu ostalih PRA sredstava.

Kao svoje osnovne razvojne potencijale meštani Lukavice vide uslove koji omogućavaju zaživljavanje organske poljoprivrede, razvoj seoskog turizma, kao i agro turizma (sa naglaskom na uzgoj autohtonih rasa stoke). Osim lepote okoline, ono što meštani smatraju dobrim uslovom za razvoj seoskog turizma jeste blizina autoputa Niš-Sofija, iskustvo koje meštani, zainteresovani za razvoj seoskog turizma, imaju u ugostiteljstvoskoj delatnosti, kao i to da su osnovni infrastrukturni problemi sela rešeni (adekvatno rešen problem elektrifikacije, razdaljina od centra opštine je samo 2 km, put do sela je asfaltiran, problem vodosnabdevanja je rešen uvođenjem vodovodne mreže). Nekoliko domaćinstava ima iskustvo u uzgoju autohtonih rasa stoke i organskoj proizvodnji, što, pored postojećih poljoprivrednih resursa, smatraju svojim važnim potencijalom za razvoj agro turizma. Stočni fond sela je mali (oko 25 grla goveda, oko 80 koza, oko 40 ovaca, oko 130 svinja i 4 konja), međutim, meštani sela koji su učestvovali u radu na plenumu smatraju da seoska domaćinstva poseduju resurse(dovoljno radne snage, obradivih i pašnjačkih površina), koji omogućavaju razvoj stočarstva. Šumski plodovi, pečurke i samoniklo bilje identifikovani su kao potencijal za ekonomski razvoj sela, a danas jesu dodatni izvor prihoda za domaćinstva. Dva domaćinstva u selu imaju iskustvo u proizvodnji glistenjaka i južnoameričkih činčila. Takva iskustva su na plenumu identifikovana kao važan resurs zbog spremnosti proizvođača da svoje iskustvo i znanje prenesu svojim meštanima. Učesnici u radu na plenumu su spremnost proizvođača na udruživanje identifikovali kao važan potencijal za ekonomski razvoj svog sela.

Iako selo Lukavica ima rešen problem vodosnabdevanja, vodovodne cevi su dotrajale, što zahteva rekonstrukciju čitavog sistema. Otuda povremeno meštani imaju problem sa bakteriološkom neispravnosću vode za piće. Od infrastrukturnih problema jedno od najvažnijih je neposojanje kanalizacione mreže, tako da je taj problem rešen septičkim jamama, koje često nisu postavljene na adekvatna mesta. Ovaj problem tako uzrokuje zagađenje lokalne reke, što su meštani identifikovali kao jedan od važnijih problema svog sela. Lokalni i seoski putevi su nasuti, ali postoji problem sa njihovim održavanjem zato što zbog konfiguracije terena dolazi do ispiranja nasutih površina. Kao osnovni problemi u poljoprivrednoj proizvodnji sela identifikovani su mali stočni fond, loš rasni sastav stoke, nedostatak mehanizacije, koja je i u postojećem obimu zastarela (domaćinstva sela poseduju 13 traktora, starosti i preko 35 godina, sa po dve osnovne priključne mašine i oko 20 motokultivatora), objekti za uzgoj stoke koji ne zadovoljavaju osnovne standarde i usitnjenost poljoprivrednog zemljišta (domaćinstva prosečno poseduju preko 1 ha obradivih površina, ali su one usitnjene na parcele manje od 30a). Međutim, ove probleme su meštani identifikovali kao posledice važnijih problema, a to su nedostatak sredstava za ulaganje u povećanje obima poljoprivredne proizvodnje i/ili oživljavanje seoskog turizma, neorganizovan plasman poljoprivrednih proizvoda i neinformisanost o finansijskim mehanizmima za podršku

održivom razvoju sela. Poljoprivredna služba nije, prema mišljenju meštana sela kao korisnika njenih usluga, funkcionalna, tako da se proizvođači ne mogu osloniti na tu službu radi dobijanja potrebnih saveta. Nedostatak edukativnih programa i neprimenjivanje savremenih metoda u poljoprivrednoj proizvodnji onemogućavaju uspostavljanje modela održive poljoprivrede. Navedeni problemi čine poljoprivrednu proizvodnju nerentabilnom, a ekonomski položaj domaćinstava je otežan time što su domaćinstva ostala i bez prihoda koje su ostvarivali u gradu, zatvaranjem njihovih radnih mesta.

Vremenska linija - PRA sredstvo\ - vizualizacija - selo Lukavica



2005 – oko 130 domaćinstava, 22 učenika, oko 13 traktora, oko 20 motokultivatora, oko 25 krava, oko 70 koza, oko 40 ovaca, 4 konja, oko 130 svinja

Objašnjenje vizualizovanih rezultata primene PRA sredstva - vremenska linija – selo Lukavica:

Sredstvo je primenjeno u grupi od 6 starijih meštana Lukavice, 2 žene i 4 muškarca. Vremenska linija, kao PRA sredstvo, omogućava nam sticanje uvida u prošlost sela; identifikuje događaje važne za poljoprivredni razvoj sela i kritične tačke u tom razvoju. Sredstvo je primenjeno u grupi sastavljenoj od starijih meštana sela koji, budući savremeni sa događajima koje vremenska linija opisuje, jesu autentični svedoci. Ovo sredstvo obuhvata informacije koje nam osvetljavaju ekonomski, socio-kulturni i poljoprivredni sistem sela u svim promenama koje su se u tim sistemima dogodile u prošlosti ukazujući istovremeno i na uzroke sadašnjeg stanja i na uzroke koji su omogućili poljoprivredni razvoj, kojim su meštani bili zadovoljni u identifikovanim periodima u prošlosti. Vremenskom linijom primenjenom u radu u selu Lukavica obuhvaćen je vremenski period od 90 godina, dakle, period od početka 20-ih godina do danas.

20-ih godina u Lukavici je živelo oko 100 domaćinstava i tokom godina broj domaćinstava se povećava. Trend povećavanja broja domaćinstava traje do 1981. godine, kada u Lukavici živi najveći broj domaćinstava, 323 domaćinstva sa 1068 stanovnika. Od 1981. godine broj domaćinstava opada tako da je u Lukavici 1991. godine živelo 172 domaćinstva, 2002. godine 149 domaćinstava, a danas je taj broj smanjen na oko 130 domaćinstava. Meštani pamte da su migracije prema gradu radno sposobnog i fertilnog stanovništva počele 1970. godine, ali one nisu bitno ugrozile broj domaćinstava u selu. Naprotiv, 80-ih godina Lukavica broji najviše stanovnika. Zbog blizine grada (Lukavica je 4 km udaljena od centra opštine Dimitrovgrad) većina stanovnika ovog sela bila je zaposlena u gradu, a blizina grada obezbeđivala je mogućnost ostanka na selu. Tek početak lošeg poslovanja privrede Dimitrovgrada i kasnije zatvaranje radnih mesta (od 1991. godine) uticalo je na smanjivanje broja domaćinstava Lukavice. Radno sposobno stanovništvo odlazi iz sela u druge opštine u potrazi za poslom. Taj trend u Lukavici još uvek traje.

Škola, koja je u Lukavici otvorena još krajem 19. veka kao četvorogodišnja 1946. godine premeštena je u sadašnji prostor. Zgrada škole je renovirana 2004. godine. Danas u ovoj školi četvorogodišnje obrazovanje dobija 22 učenika.

Infrastrukturni problemi su u Lukavici rešavani tokom niza godina. Elekifikacija sela završena je 1961. godine. Radovi na izgradnji lokalnog vodovoda započeti su 1963. i završeni 1966. godine. Međutim, uvođenje vodovodne mreže u Lukavicu počelo je 1971. godine i obezbedilo vodosnabdevanje svim domaćinstvima Lukavice. Put koji selo povezuje sa centrom opštine asfaltiran je 1980. godine.

Selo Lukavica je tokom istorije doživelo značajne promene i stagnaciju u poljoprivrednoj proizvodnji. Tokom poljoprivredne istorije selo beleži pad u uzgoju goveda, ovaca i koza. Ovo meštani tumače kao posledicu otvaranja novih radnih mesta u centru opštine Dimitrovgrad i ekonomske krize tokom devedesetih godina. 20 – ih godina, kada počinje identifikacija događaja na vremenskoj liniji, u selu se

uzgajalo preko 2000 ovaca (bilo je domaćinstava koja su uzgajala i po 600 ovaca i preko 300 koza). Životinje su uzgajane na ekstenzivan način, uz maksimalno korišćenje okolnih pašnjačkih resursa (oko 300 ha). Mali preživari (ovce i koze) su držani na tzv. Pojatama, kapaciteta od 80 do 200 grla, a svaka mahala je organizovala svoju bačiju, a više njih i mandru. Meštani pamte da je takvih pojata do početka 40-ih godina bilo 10. Goveda i konji su uzgajani kao radne životinje i oni se sve do kraja 60-ih koriste za rad. Osnovni prihod sela sticao se proizvodnjom vune, jaganjaca i preradom mleka u kačkavalj i beli sir.

Danas je stočni fond Lukavice u odnosu na 50-te godine značajno umanje. 1951. godine Lukavica broji 596 uslovnih grla, 2000. godine taj broj se smanjuje na 120, a danas se u selu uzgaja oko 25 krava, oko 70 koza, oko 40 ovaca, 4 konja i oko 130 svinja.

Međutim, u poslednjih nekoliko godina pokrenuto je više inicijativa kako bi poljoprivredna gazdinstva stekla dodatne prihode (uzgoj autohtonih rasa, »show farma«, farma za proizvodnju glistenjaka na bazi kalifornijskih glista, uzgoj južnoameričkih činčila, začetak aktivnosti na razvoju seoskog turizma. Ovčarstvo, koje je nekada bilo stub ekonomije (vuna, tkanje, jagnjad, mlečni proizvodi- sir, kačkavalj, urda, maslo...) je izgubilo na značaju i ostala je samo jedna farma sa preko 100 ovaca.

Nabavka mehanizacije u selu počinje 1970. godine, preko tzv. » Zelenog plana«, ali nikada nije bila intenzivna. Danas domaćinstva Lukavice poseduju ukupno 13 traktora i oko 20 motokultivatora sa frezama.

Prva seljačku zadrugu je u Lukavici osnovana 1961. godine, rasformirana 1964. godine kada je integracijom svih zadruga formiran PIK. U tom kratkom periodu poslovanja zadruga je vršila otkup i prodaju poljoprivrednih proizvoda i nabavku repromaterijala. Ogranizovani otkup poljoprivrednih proizvoda meštani ne pamte od 1995. godine.

Vremenska linija pokazuje da najkritičniji period u razvoju poljoprivrede Lukavice traje od sredine 90-ih do danas.

Mapa resursa – Lukavica -PRA sredstvo – vizualizacija



Objašnjenje vizualizovanih rezultata primene PRA sredstva mapa resursa u selu Lukavica:

Sredstvo je primenjeno u grupi sastavljenoj od 7 mlađih meštana sela. Primenom mape resursa (PRA sredstvo), dobijen je uvid u prirodne potencijale za postojanje i razvoj pojedinih grana poljoprivredne proizvodnje kojima selo raspolaže i način na koji ih meštani sela vide.

Mapa oslikava karakterističnu sliku sela brdskog tipa smeštenog na prostoru između 450 i 700m nadmorske visine. Selo se sastoji iz dva osnovna dela odn. dve mahale: Gornja Lukavica i Donja Lukavica. Gornja Lukavica - uzvišeniji deo sela nalazi se na južnoj i jugoistočnoj strani dok se nizinski deo nalazi na severnoj strani (ne računajući brdo iznad sela na granici sa atarom sela Gradinje). Selo ima izrazito povoljan geografski položaj zbog činjenice da kroz zapadni deo seoskog atara prolazi magistrala Niš – Sofija.

Domaćinstva su uglavnom smeštena u centralnom delu administrativnih granica sela, duž doline Lukavačke reke, a sa severne i severoistočne strane seoski atar omeđuje brdo Mrtvina. Selo se na severnoj strani atara graniči sa atarom sela Gradinje, a na severo istočnoj strani sa Dimitrovgradom. Na zapadnoj strani su atari sela Željuša i Grapa na jugozapadnoj. Prača je na južnoj strani, a atar sela Slivnica na jugoistočnoj strani. Istočni, krajnji deo sela ujedno predstavlja i državnu granicu sa R.Bugarskom. U Donjoj Lukavici domaćinstva su gusto zbijena, smeštena uglavnom na parcelama manjih površina sa uskim pojasom okućnice koju čine manje površine građevinskog zemljišta, dok u Gornjoj Lukavici ima elemenata naselja mahalskog tipa. Samo centralni deo sela pokriven je asfaltiranom putnom infrastrukturom, koji predstavlja deo regionalnog / lokalnog puta od Dimitrovgrada ka Donjoj Nevlji, dok je ostali deo sela pokriven makadamskim putem. U centru sela smeštena je četvorogodišnja škola, Dom kulture sa mesnom kancelarijom kao i lokalna trgovina prehrambenim proizvodima. U Lukavici Nalazi se crkva “Sv. Trojice”, podignuta na straijim temeljima 1877. godine, a u neposrednoj blizini crkve je seosko groblje i češma građena 1927. godine. Crkva i ostali pomenuti objekti su smešteni na putu između Donje i Gornje Lukavice. Na prostoru gde se put račva i jedan deo ide prema zaseoku Sveta Gora, a drugi prema selu Slivnica, nalazi se prostor Interaktivne farme.

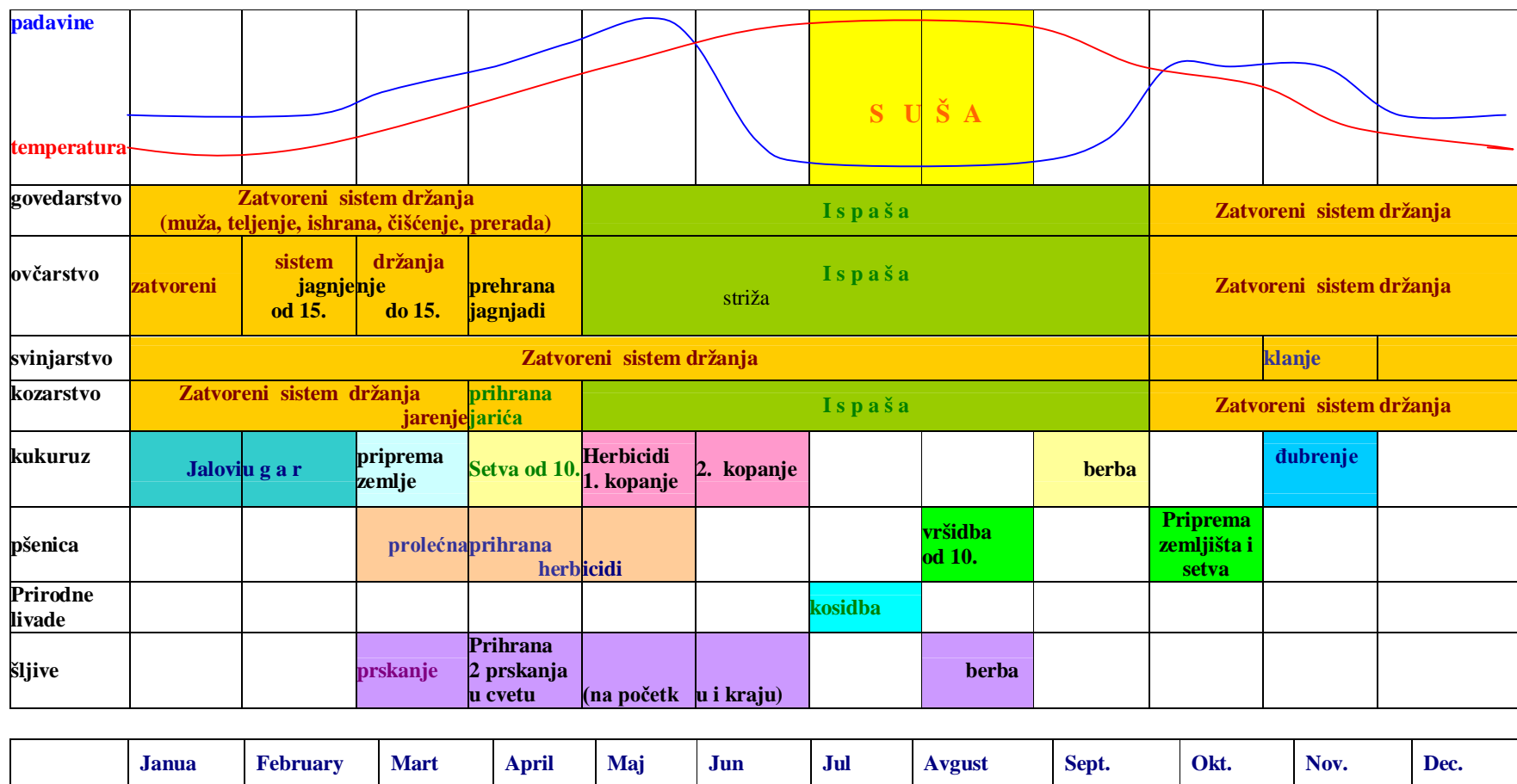
Severni i južni deo sela je pokriven šumskim površinama izdanačkog tipa (bukva, hrast, grab...) između kojih Nalazi se značajan broj površina pod prirodnim pašnjacima i livadama. U nižem delu atara, oko sela i reke su smeštene i manje površine pod voćem, uglavnom šljive, ako i bašte. Šumske površine protežu se i krajnjim istokom sela, ka granici sa Bugarskom.

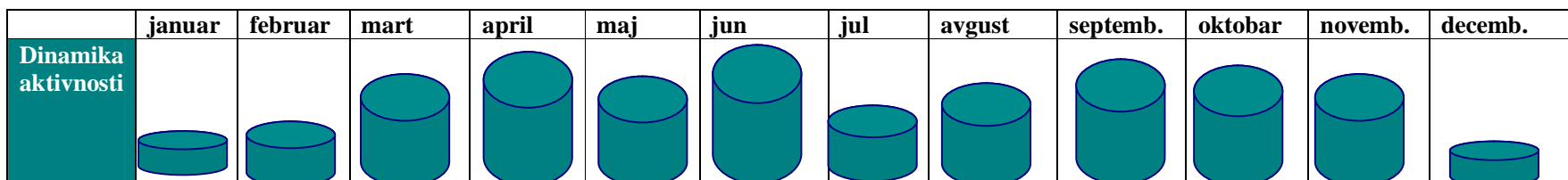
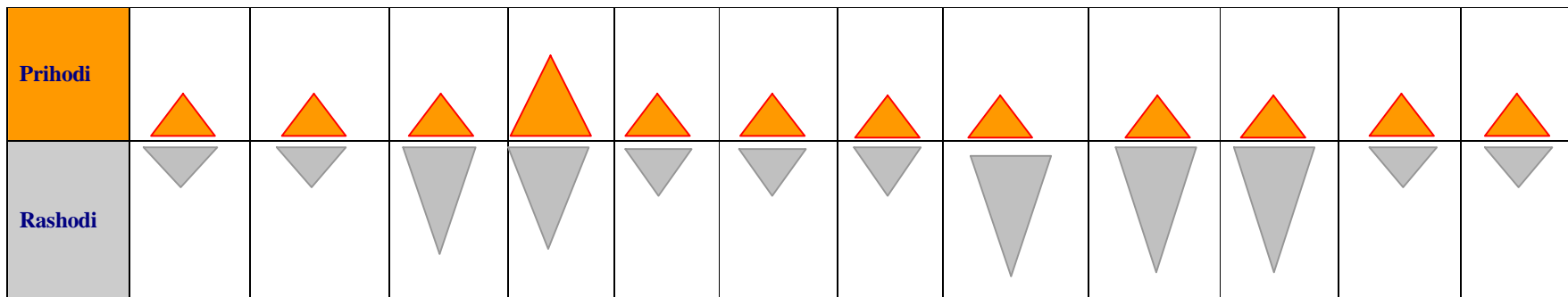
Oranične površine (oko 150 do 200 ha), najvećim delom (oko 80%), smeštene su duž Lukavačke reke, počev od magistrale Niš – Sofija, pa do državne granice na istoku atara sela. na zapadnoj i južnoj strani administrativnih granica.

Mapa resursa, kao PRA sredstvo i pokazatelj razvojnih potencijala sela, nameće zaključak o potencijalima Lukavice za obnavljanje starih kombinovanih farmskih sistema, ali i iskorišćavanje resursa u pogledu šumskih plodova, lekovitog bilja i sl. Mapa resursa identifikuje potencijale za voćarsku proizvodnju ali i prirodne potencijale za intenzivniji uzgoj sitnih preživara.

Sezonski kalendar – Lukavica -PRA sredstvo – vizualizacija

Sezonski kalendar	Januar	Februar	Mart	April	Maj	Jun	Jul	Avgust	Septem.	Oktober	Novem.	Decem.
--------------------------	---------------	----------------	-------------	--------------	------------	------------	------------	---------------	----------------	----------------	---------------	---------------





Sredstvo je primenjeno u grupi sastavljenoj od 5 meštana sela (5 muškaraca) upoznatih sa najširim opsegom poljoprivrednih aktivnosti tokom čitave godine.

Objašnjenje vizualizovanih rezultata primene PRA sredstva – sezonski kalendar u selu Lukavica:

Sezonski kalendar kao PRA sredstvo omogućava vizualizovani uvid u četiri osnovna parametra održivog farmerstva. Ovim sredstvom se dobijaju informacije o klimatskim uslovima područja u kome je sredstvo primenjeno, najznačajnijim granama poljoprivrede za dato područje, ekonomskom statusu domaćinstva sa svim navedenim delatnostima kao i dinamici aktivnosti u poljoprivredno aktivnim domaćinstvima. Sva četiri parametra su vizualizovana u jednogodišnjem periodu, za svaki mesec posebno.

Primena sredstva ne podrazumeva dobijanje preciznih informacija koje bi u kalendar bile unešene od strane samog PLA pomagača, već se izvođenje sredstva prepušta samoj grupi farmera. Tako i cilj primene sredstva nije samo prikupljanje potrebnih informacija, već i uključivanje farmera u proces predstavljanja sopstvene situacije.

KLIMATSKI USLOVI – Značajniji pad temperature započinje krajem oktobra i u kratkom vremenskom periodu se spušta ispod 0°C, da bi se tokom decembra, januara i februara zadržala na najnižim vrednostima i do -24°C sa prosekom od -10°C. Već početkom marta temperatura počinje da raste i taj kurs zadržava i u aprilu i maju. Prosečna temperatura u toku ova tri meseca iznosi 10 - 20°C. Maksimalne temperature očekuju se krajem juna, tokom jula i tokom celog avgusta, sa prosečnim vrednostima i preko 30°C. Od početka septembra, temperatura je u konstantnom opadanju, da bi se tokom oktobra zadržala na određenom nivou, a sredinom ili krajem oktobra i kratkotrajno skočila (Miholjsko leto).

Temperaturne oscilacije prate i oscilacije u količini padavina. Najznačajnije količine padavina očekuju se od sredine marta i traju sve do kraja maja meseca i ponavljaju se u jesenjem periodu (od septembra do novembra). Za razliku od kišnog perioda, sušni period traje prosečno 2 meseca, od kraja juna meseca do kraja avgusta. Od kraja novembra do sredine marta, količina padavina ostaje na ujednačenom nivou.

POLJOPRIVREDNE GRANE FARMERA LUKAVICE – U toku primene sezonskog kalendara, poljoprivrednici Lukavice su kao najznačajnije grane poljoprivrede za svoje selo izdvojili stočarstvu i ratarsku proizvodnju. U okviru stočarske proizvodnje zastupljen je uzgoj velikih preživara, uzgoj koza i ovaca i uzgoj svinja.

Sezonski kalendar daje sliku kombinovanog sistema uzgoja goveda, pre svega muznih krava. U periodu od početka oktobra do početka maja meseca zastupljen je zatvoreni, štalski sistem držanja. Kao aktivnosti, farmeri navode sve aktivnosti koje podrazumeva ovakav način uzgoja goveda (hranjenje, napajanje, muža, čišćenje objekata, uzgoj teladi, prerada mleka itd.). Od početka maja meseca počinje otvoreni, pašnjački sistem uzgoja. Nivo aktivnosti u govedarstvu je, prema iskazima farmera, različit u toku godine. U toku perioda prolećne i letnje ispaše, nivo aktivnosti je veći samo za jednog člana porodice koji brine o govedima na pašnjacima, dok za ostale članove domaćinstva opada. U toku jesenjeg i zimskog perioda nivo aktivnosti je veći za sve članove domaćinstva koji učestvuju u govedarskoj proizvodnji.

Nivo aktivnosti je isti i u ovčarskoj i u kozarskoj proizvodnji. Ispaša ovaca i koza traje od početka maja do početka oktobra, ili u nekom domaćinstvima do prvih snežnih

padavina, dok se u toku ostalih meseci ovce drže zatvorenim sistemom uzgoja, kada su osnovne aktivnosti hranjenje, napajanje, čišćenje, muža, uzgoj jagnjadi i jaradi i prerada mleka. Vecina farmera Lukavice (oko 90%), ovce i koze koristi za mužu. Partus koza i ovaca započinje već tokom januara i proteže se tokom celog februara. Pripust koza i ovaca započinje uglavnom oko 20. septembra. Povećanje nivoa aktivnosti u ovčarstvu i kozarstvu očekuje se u toku aprila meseca zbog prehrane jaradi i jagnjadi. Kao specifičnu aktivnost u ovčarskoj proizvodnji, farmeri navode strižu koja se obavlja u junu mesecu.

Uzgoj svinja se odvija u zatvorenom sistemu sa svim delatnostima koje takav način držanja podrazumeva – hranjenje, čišćenje, uzgoj prasića... Tokom novembra obavlja se klanje tovljenika i prerada mesa, uglavnom za sopstvene potrebe domaćinstva (oko 90%).

Kao najznačajnije ratarske kulture, primenom ovog sredstva, ispostavljaju se kukuruz i pšenica. Nakon obrade i pripreme zemljišta, koja se odvija tokom marta, kukuruz se seje od 1. do 15. aprila. Nakon nicanja kulture obavlja se borba protiv korovskih biljaka prvo hemijskim putem primenom herbicida (u maju) a zatim i mehaničkim putem kopanjem u junu i ponovljenim kopanjem u julu mesecu. Berba se obavlja već od sredine septembra meseca, nakon čega se zemljište priprema za sledeću kulturu i đubri.

Za razliku od kukuruza kod pšenice se nakon pripreme zemljišta za kulturu, koja se odvija početkom oktobra, setva obavlja od sredine oktobra do sredine novembra meseca. Prema tvrdnjama farmera uzgoj pšenice zahteva znatno manje aktivnosti u poređenju sa uzgojem kukuruza. Najznačajnije aktivnosti su, pored pripreme zemljišta i setve, prolećna prihrana koja se odvija od početka marta do sredine aprila i primena herbicida koja se nastavlja na prolećnu prihranu i traje sve do početka maja. Nakon ovih aktivnosti uzgoj pšenice ne iziskuje veću angažovanost farmera sve do vršidbe koja se odvija od 1. avgusta i traje oko 30 dana. Prirodne livade daju mogućnost jedne kosidbe u godini, koja traje u periodu od polovine jula do početka avgusta meseca.

Šljiva je najzastupljenija kultura u voćarskoj proizvodnji. Najveći nivo aktivnosti u proizvodnji šljiva traje u periodu od početka marta do kraja aprila, kada se obavlja prskanje biljaka (2 puta, na početku i na kraja cvetanja) i prihrana i u toku berbe, koja traje od sredine avgusta do sredine septembra.

EKONOMSKI STATUS DOMAĆINSTVA SA SVIM NAVEDENIM DELATNOSTIMA – Sezonski kalendar pokazuje da su rashodi na farmi znatno učestaliji u odnosu na prihode u toku jedne godine. Kao najkritičniji period, sa najvećim nivoom rashoda na farmi navode se mart i april i avgust, septembar i oktobar. Ovakve tvrdnje opravdavaju se nabavkom repromaterijala (semenski materijal, veštačko đubrivo, zaštitna sredstva i povećana potrošnja nafte) i intenzivnijim oboljenjima životinja koja se javljaju u toku prelaska sa jedne na drugu vrstu ishrane. Najveće prihode farmeri Lukavice očekuju tokom maja meseca od prodaje jagnjića i jarića. Niži prihodi očekuju se tokom cele godine od prodaje mleka i mlečnih proizvoda i telića.

DINAMIKA AKTIVNOSTI – Najaktivniji period za poljoprivrednike Lukavice počinje već početkom marta meseca i traje sve do kraja maja, da bi dinamika

aktivnosti u junu mesecu počela da opada sve do sredine septembra kada počinje da raste i u pojačanom intenzitetu traje sve do kraja novembra meseca. Najkritičniji meseci, sa najvećom dinamikom aktivnosti, su mart, april, maj i avgust, septembar i oktobar. Slabiji intenzitet aktivnosti se očekuje u periodu od završetka kopanja kukuruza, krajem juna meseca, do sredine avgusta kada počinje vršidba. Period sa nešto manje aktivnosti je jedino zimski period, kada se aktivnosti na farmi svode isključivo na aktivnosti koje podrazumeva zatvoreni sistem uzgoja stoke i vođenje domaćinstva.

Kategorizacija prema izvorima prihoda - Lukavica

POLJOPRIVREDNI IZVORI PRIHODA	VANPOLJOPRIVREDNI IZVORI PRIHODA
PRODAJA MLEKA 8-10%	PENZIJE IZ RADNOG ODNOSA 50%
PRODAJA TELADI I JUNADI 8-10%	PLATE ZAPOSLENIH 10-15%
PRODAJA JARIĆA 10%	PRODAJA DRVA 5%
PRODAJA JAJA 10%	PRODAJA PEČURAKA 5%
PRODAJA SIRA 5%	MALA PREDUZEĆA 2%
PRODAJA RAKIJE 5%	
PRODAJA MEDA 3%	
PRODAJA PRASIĆA 2%	
PRODAJA GLISTENJAKA (1 DOMAĆINSTVO)	

Objašnjenje vizualizovanih rezultata primene PRA sredstva – kategorizacija prema izvorima prihoda- Selo Lukavica

Sredstvo je primenjeno u grupi od osam meštana sela, 2 žene i 6 muškaraca. Primena ovog sredstva ima za cilj vizualizovano predstavljanje učešća poljoprivrede u ukupnom ekonomskom sistemu sela. Sredstvo razdvaja prihode iz poljoprivrednih i vanpoljoprivrednih delatnosti i pokušava da izvore prihoda rasporedi na osnovu jednog kriterijuma unutar svake grupe, broj domaćinstava, izražen procentualno, koji ostvaruje navedeni izvor prihoda.

Van poljoprivredni izvori prihoda u Lukavici imaju veliki značaj u ekonomskom sistemu pojedinačnog domaćinstva. Učesnici u radu grupe su kao najznačajniji van poljoprivredni izvor prihoda identifikovali penzije iz radnog odnosa koje učestvuju u ekonomskom sistemu u 50% domaćinstava i po sigurnosti su značajniji izvor od plata zaposlenih koje ostvaruju članovi oko 10-15% domaćinstava. Iako tek 2% domaćinstava ostvaruje prihode iz male privrede (privatna preduzetništva ...), ovaj izvor prihoda su učesnici u radu identifikovali kao značajan zbog količine sredstava koje unosi u ekonomski sistem tih domaćinstava. 5% domaćinstava ostvaruje sezonske prihode od seče i prodaje drva, iz svojih resursa ili otkupom drva od drugih domaćinstava. Prodaja pečuraka donosi dodatne prihode za oko 5% domaćinstava u Lukavici.

Kategorizacija prema izvorima prihoda iz poljoprivredne proizvodnje pokazuje da su prihodi iz stočarske proizvodnje zastupljeni u malom broju domaćinstava, jer je, kao što primena ostalih PRA sredstava pokazuje, obim stočarske proizvodnje u ovom selu mali. Tako je prodaja teladi i junadi izvor prihoda za oko 8-10% domaćinstava u selu. Istim procentom je obuhvaćena i prodaja mleka kao izvor prihoda. Preradom mleka (sir) sa tržišnim viškovima bavi se oko 5% domaćinstava, koji time stiče dopunski izvor prihoda, zbog malih proizvodnih kapaciteta i nezadovoljavajuće cene sira (najčešće koziji i ovčiji, dok se 80% proizvedene količine kravljeg mleka prodaje neprerađeno). Prodaja jarića je kao izvor prihoda zastupljena u 10% domaćinstava, a prodaja prasića tek u 2% domaćinstava, zato što je svinjarska proizvodnja u domaćinstvima bez tržišnih viškova, zbog neorganizovanog tržišta i niskih otkupnih cena, koje ovu proizvodnju čine nerentabilnom. Ono što prodaju jarića izdvaja kao značajniji izvor prihoda u domaćinstvima koja se bave kozarstvom jeste rentabilnost proizvodnje sa malim ulaganjima i zadovoljavajućim potrebama tržišta. Prodaja jaja je izvor prihoda zastupljen u ekonomskom sistemu 5% domaćinstava sela.

Prodajom rakije prihode ostvaruje 5% domaćinstava, a prodajom meda 3% domaćinstava. Jedno se domaćinstvo ovog sela bavi proizvodnjom glistenjaka, tako da je to jedan od značajnijih izvora prihoda za ovo domaćinstvo. Primena PRA sredstva – kategorizacija prema izvorima prihoda primenjena u radu sa grupom meštana sela Lukavica pokazuje da su u skoro svim domaćinstvima istovremeno prisutni i poljoprivredni i vanpoljoprivredni izvori prihoda. Upravo to što konačni procentualni iznos učešća poljoprivrednih izvora prihoda u ekonomskom sistemu domaćinstava jeste veći od 100 pokazuje da se sva domaćinstva bave mešovitom proizvodnjom i stiču izvore prihoda takozvanim “svaštarenjem”, oslanjajući svoj ekonomski sistem u značajnom stepenu na vanpoljoprivredne izvore prihoda.

Kategorizacija prema životnom standardu – Lukavica - PRA sredstvo - vizualizacija

<p>POLJOPRIVREDNO AKTIVNA DOMAĆINSTVA (1. kategorija)</p> <p>-plate ili penzije, najvažniji izvor prihoda -svi članovi radno sposobni -1-1,5 ha obradivih površina(parcele usitnjene) -traktor sa do 2 priključka (80%) ili motokultivator - oko 2-3 grla goveda -do 10 koza ili ovaca (50% uzgaja preko 10 grla ovaca ili koza) -2-3 svinje -živina -izvori od prodaje mleka ili sira -izvor od prodaje jaja -izvori prihoda od prodaje stoke 15%</p>	<p>POLJOPRIVREDNO AKTIVNA DOMAĆINSTVA (2. kategorija)</p> <p>-penzija, najvažniji izvor prihoda -svi članovi radno sposobni -motokultivator(30%) -do 1-1,5 ha obradivih površina(parcele usitnjene) -prosečno 5 koza -prosečno 5 ovaca -do 2 svinje -živina -izvori prihoda od prodaje stoke -prihodi od prodaje drva (20%) -prihodi od prodaje jaja</p> <p>70%</p>	<p>POLJOPRIVREDNO NEAKTIVNA DOMAĆINSTVA (1.kategorija)</p> <p>-penzija ili plata kao jedini izvor prihoda -radno sposobni članovi -živina -samo baštenska proizvodnja -prodaja voća i povrća(40%) -prodaja jaja (50%)</p> <p>10%</p>	<p>POLJOPRIVREDNO NEAKTIVNA DOMAĆINSTVA (2. kategorija)</p> <p>-penzija ili plata kao jedini izvor prihoda -radno sposobni članovi -resursi postoje, ali su neiskorišćeni</p> <p>4%</p>	<p>SOCIJALNO UGROŽENA DOMAĆINSTVA</p> <p>-socijalna pomoć -nema resurse -nedostatak radne snage</p> <p>1 %</p>
---	--	---	--	---

Objašnjenje vizualizovanih rezultata primene PRA sredstva - kategorizacija prema životnom standardu u selu Lukavica:

Sredstvo je primenjeno u grupi sastavljenoj od 5 meštana sela, dve žene i tri muškarca. Kategorizacija prema životnom standardu, kao PRA sredstvo, omogućava nam sticanje uvida u način na koji meštani sela prave razlike prema standardu domaćinstava, koliko različitih kategorija standarda u selu ima i koliko domaćinstava, izraženo procentualno, je obuhvaćeno svakom od navedenih kategorija.

Meštani, učesnici u radu grupe, su prvo identifikovali dve osnovne kategorije, u okviru kojih su identifikovali dodatne razlike. Zbog blizine grada, osnovna podela domaćinstava je na poljoprivredno aktivna i poljoprivredno neaktivna domaćinstva. Unutar ovih kategorija, identifikovane su po dve dodatne kategorije. Kategorija koja nalazi se izvan ove podele je kategorija socijalno ugroženih domaćinstava. Kategorizacija prema životnom standardu pokazuje da u selu Lukavica ima 5 različitih kategorija domaćinstava.

Tako je **prvom kategorijom poljoprivredno aktivnih domaćinstava** obuhvaćeno je 15% domaćinstava. Karakteristike ovog domaćinstva u Lukavici su sledeće: jedan ili više članova domaćinstva ostvaruje vanpoljoprivredni izvor prihoda (plata ili/penzija). Ova domaćinstva su poljoprivredno aktivna i imaju dovoljno radno sposobnih članova. Od poljoprivrednih resursa domaćinstvo obuhvaćeno ovom kategorijom poseduje traktor, sa dve osnovne priključne mašine (80% domaćinstava obuhvaćenih ovom kategorijom) ili motokultivator (20% domaćinstava obuhvaćenih ovom kategorijom), obrađuje prosečno 1-1,5 ha zemlje, u proseku uzgaja 2-3 grla goveda, do 10 koza ili ovaca (50% domaćinstava obuhvaćenih ovom kategorijom uzgaja preko 10 ovaca ili koza), 2-3 svinje i živinu. Značajan poljoprivredni izvor prihoda je prodaja telića, jarića, prasića, prodaja mleka i/ili sira i prodaja jaja.

Drugom kategorijom poljoprivredno aktivnih domaćinstava obuhvaćeno je 70% domaćinstava. Karakteristike ovakvog domaćinstva u Lukavici su sledeće: jedan ili dva starija člana domaćinstva ostvaruju penzije i to je jedini stalni vanpoljoprivredni izvor prihoda, a istovremeno i najznačajniji izvor prihoda domaćinstva. Ova domaćinstva su poljoprivredno aktivna i imaju dovoljno radno sposobnih članova. Od poljoprivrednih resursa ovo domaćinstvo ima sledeće: 30% domaćinstava obuhvaćenih ovom kategorijom je opskrbljeno motokultivatorima, obrađuje 1-1,5 ha zemlje, uzgaja prosečno 5 ovaca, prosečno 5 koza, do 2 svinje i živinu. Oko 70% domaćinstava obuhvaćenih ovom kategorijom prerađuje mleko, a tek polovima od njih ostvaruje prihode prodajom sira. Poljoprivredni izvori prihoda zastupljeni u ovoj kategoriji su od prodaje jarića, jaja i drva (20% domaćinstava obuhvaćenih ovom kategorijom).

Prva kategorija poljoprivredno neaktivnih domaćinstava obuhvaćeno je 10% od ukupnog broja seoskih domaćinstava. Ovo domaćinstvo ima dovoljno radno sposobnih članova. Osnovni vanpoljoprivredni izvori prihoda su plate zaposlenih ili penzije jednog ili dva starija člana domaćinstva. Poseduje resurse (objekti, obradive površine) koji su neiskorišćeni. Zastupljena je samo baštenska proizvodnja, sa tržišnim viškovima u samo 40% domaćinstava obuhvaćenih ovom kategorijom, i živinarska proizvodnja malog obima. Osim plate ili penzije dodatni izvori prihoda je od prodaje jaja (50% domaćinstava).

Druga kategorija poljoprivredno neaktivnih domaćinstava obuhvata 4% od ukupnog broja domaćinstava Lukavice. Karakteristike ovog domaćinstva su sledeće: plata ili penzija jednog ili dva člana domaćinstva su jedini izvor prihoda. Ovo domaćinstvo ne koristi svoje poljoprivredne resurse, ali ima radno sposobne članove.

Kategorijom **socijalno ugroženih domaćinstava** obuhvaćeno je 1% domaćinstava u Lukavici. Ovakvo domaćinstvo prima socijalnu pomoć i to je jedini izvor prihoda. Nema resurse.

Stvaranje opcija za poboljšanje sredstvo planiranja u selu Lukavica - vizualizacija

MI SAMI	MI SAMI UZ POMOĆ SA STRANE	SAMO UZ POMOĆ SA STRANE
<p>Ranije</p> <p>-OBJEKTI ZA UZGOJ STOKE NEADEKVATNI</p>	<p>Ranije</p> <p>1.GRUPA: -NEDOSTATAK SREDSTAVA ZA ULAGANJE U POVEĆANJE POLJOPRIVREDNE PROIZVODNJE -NEORGANIZOVAN PLASMAN POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA -NERENTABILNOST POLJOPRIVREDNE PROIZVODNJE -NEZAPOSLENOST -NEINFORMISANOST O FINANSIJSKIM MEHANIZMIMA ZA PODRŠKU RAZVOJU POLJOPRIVREDNE PROIZVODNJE -NEDOSTATAK EDUKATIVNIH PROGRAMA -NEPRIMENJIVANJE SAVREMENIH METODA U POLJOPRIVREDNOJ PROIZVODNJI</p>	<p>Ranije</p> <p>1.GRUPA: -ZAGAĐENJE REKE -NEDOSTATAK MEHANIZACIJE -NEFUNKCIONALNA POLJOPRIVREDNA SLUŽBA -BAKTERIOLOŠKA NEISPRAVNOST VODE</p>
<p>Kasnije</p>	<p>Kasnije</p> <p>2.GRUPA -MALI STOČNI FOND -LOŠ RASNI SASTAV STOKE --ZASTARELA POLJOPRIVREDNA MEHANIZACIJA -NEDOSTATAK PRIKLJUČNE MEHANIZACIJE</p>	<p>Kasnije</p> <p>2.GRUPA -USITNJENOST POLJOPRIVREDNOG ZEMLJIŠTA -DOTRAJALOST VODOVODNE MREŽE -LOŠI LOKALNI I SEOSKI PUTEVI (PROBLEM ODRŽAVANJA -NEDOSTATAK KANALIZACIONE MREŽE -BAKTERIOLOŠKA NEISPRAVNOST VODE</p>

Objašnjenje vizualizovanih rezultata primene sredstva planiranja - stvaranje opcija u selu Lukavica:

Ovo sredstvo je primenjeno u većoj grupi sastavljenoj od 12 meštana (4 žene i 8 muškaraca) i provereno u radu sa drugim grupama. Stvaranje opcija, kao sredstvo planiranja, primenjuje se na rezultate primene prvog sredstva situacione analize-predstavljanje situacije u selu. Nakon primene drugih PRA sredstava i dovršetka

situacione analize, ovo sredstvo se, u fazi planiranja PLA metode, vraća na probleme koje su meštani identifikovali primenom PRA sredstva – predstavljanje situacije u selu i kategorizuje ih prema vremenu potrebnom za njihovo rešavanje i prema njihovim mogućnostima da u rešavanju tih problema učestvuju. Otuda su sve identifikovane probleme meštani, učesnici u radu grupe, podelili na one koje mogu da reše sami, za čije rešavanje im je osim mobilizacije vlastitih resursa potrebna i pomoć sa strane i one u čijem rešavanju ne mogu da učestvuju. Problemi su razlikovani i na one koji mogu biti rešeni u skorije vreme i one za čije rešavanje je potrebno više vremena ili su uslovljeni rešavanjem nekih drugih problema sa navedene liste.

MI SAMI: Učesnici u radu grupe su samo jedan identifikovani problem kategorizovali kao onaj koji mogu rešiti mobilizacijom vlastitih potencijala, a to je **izgradnja objekata za uzgoj stoke ili njihova adaptacija**. Po njihovom mišljenju rešavanje ovog problema ne zahteva velika ulaganja, a problem je aktuelan zato što postojeći kapaciteti zadovoljavaju postojeći obim stočarske proizvodnje. Uz povećanje proizvodnje ovaj problem bi se mogao rešiti mobilizacijom vlastitih potencijala samih proizvođača (sredstva za gradnju ili adaptaciju i znanje o neophodnim zoohigijenskim uslovima koje objekti treba da zadovolje). Ovaj problem je kategorizovan kao onaj koji se može rešiti u kraćem vremenskom periodu.

MI SAMI UZ POMOĆ SA STRANE: Sve probleme identifikovane kao one u čijem rešavanju meštani mogu da učestvuju delimičnim unosom vlastitih resursa učesnici u radu su podelili u dve grupe. Tako su u prvu grupu smešteni problemi čije rešavanje jeste uslov za lakše rešavanje problema iz druge grupe. Otuda su problemi iz prve grupe svrstani u one koji zbog važnosti moraju biti rešeni u kraćem vremenskom periodu. **Nedostatak sredstava za ulaganje u povećanje poljoprivredne proizvodnje** je problem u čijem rešavanju meštani mogu da učestvuju kao korisnici dugoročnih kredita pod povoljnijim uslovima od sadašnjih ili ulaganjem, uz finansijsku pomoć sa strane, delimičnih sredstava za realizaciju projekata na svojim farmama. Međutim, meštani su **neinformisani o finansijskim mehanizmima za podršku razvoju poljoprivrede**, što identifikuju kao problem u čijem rešavanju mogu učestvovati uspostavljanjem mreže informacija koje bi kontinuirano dobijali od nadležnih institucija koje realizuju programe za ruralni razvoj. **Neorganizovani plasman poljoprivrednih proizvoda** i loše otkupne cene, **poljoprivrednu proizvodnju čine nerentabilnom**, tako da meštani svoje učešće u rešavanju ovog problema vide kroz različite tipove udruživanja, kroz **edukativne programe** iz oblasti marketinga poljoprivrednih proizvoda, standardizaciji proizvodnje, **primene odgovarajućih savremenih metoda u poljoprivrednoj proizvodnji**. **Nezaposlenost** je problem u čijem bi rešavanju meštani mogli da učestvuju povećanjem poljoprivredne proizvodnje uz finansijsku pomoć sa strane, osposobljavanjem putem različitih edukativnih programa za otvaranje malih i srednjih preduzeća, seoski i agro turizam, brendiranje proizvoda. Za rešavanje ovog problema potrebna im je stručna i finansijska pomoć.

U drugu grupu problema iz kategorije onih u čijem rešavanju meštani mogu da učestvuju mobilizacijom vlastitih potencijala uz podršku sa strane jesu oni koji se odnose na povećanje obima stočarske i ratarske proizvodnje. **Mali stočni fond** je problem koji bi meštani mogli da reše sami ukoliko bi se za to stekli preduslovi rešavanjem problema iz predhodne grupe. **Loš rasni sastav stoke** je problem za čije rešavanje je proizvođačima ovog sela potrebna pomoć sa strane. Pomoć bi se sastojala

u nabavci priplodnog materijala i pružanju savetodavnih usluga. **Nedostatak priključne mehanizacije i zastarelost mehanizacije (prosečno preko 35 godina)** su problemi u čijem rešavanju meštani mogu da učestvuju delimičnim unosom vlastitih sredstava, ukoliko se za investiranje osposobe rešavanjem problema iz prve grupe.

Ovi problemi su kategorizovani kao oni za čije rešavanje je potreban duži vremenski period **SAMO UZ POMOĆ SA STRANE**: Prema važnosti za poboljšanje uslova života bi, po mišljenju meštana, u što kraćem vremenskom periodu trebalo rešiti problem sa **zagađenjem Lukavičke reke**. Ovaj problem je uzrokovan **nedostatkom kanalizacione mreže** (rešenje putem septičkih jama, otpadne vode se slivaju u reku). Nedostatak kanalizacione mreže je problem u čijem rešavanju meštani ne mogu da učestvuju vlastitim sredstvima, osim jačanjem svesti o važnosti zaštite životne sredine (u slučaju dodatnog zagađivanja reke bacanjem otpada i premeštanjem septičkih jama). **Bakteriološka neispravnost vode** je uzrokovana **dotrajalošću vodovodnih cevi**. Zamena vodovodnih cevi je zbog obima investicija koje zahteva svrstana u problem za čije je rešavanje potreban duži vremenski period, ali bi se, prema mišljenju meštana bakteriološka ispravnost vode, koja se povremeno pojavljuje kao problem, mogla u nadležnim institucijama proveravati, kako bi stanovnici sela na vreme bili obavešteni o neupotrebljivosti vode za piće. Meštani smatraju da u rešavanju ovog problema ne mogu da učestvuju. Problemi u poljoprivrednoj proizvodnji u čijem rešavanju meštani ne mogu da učestvuju jesu **nedostatak mehanizacije, usitnjenost poljoprivrednog zemljišta i nefunkcionisanje poljoprivredne službe. Usitnjenost poljoprivrednog zemljišta** je problem čije rešavanje zahteva duži vremenski period zbog sredstava potrebnih za komasaciju. Poljoprivredni proizvođači smatraju da nemaju nikakav uticaj na rad poljoprivredne službe, ali da je to problem koji treba rešiti u kraćem vremenskom periodu zbog njegove važnosti. U nabavci mehanizacije (traktora) domaćinstva ne mogu da učestvuju vlastitim sredstvima. Meštani imaju problem sa **održavanjem lokalnih i seoskih putevima**. Oni su nasuti, ali se nasute površine zbog konfiguracije terena stalno ispiraju. U trajnijem rešavanju ovog problema meštani ne mogu da učestvuju unosom vlastitih sredstava.

- **BIZNIS PLAN ZA KONJIČKE TURE PO STAROJ PLANINI**

1. Osnovni podaci o interaktivnoj farmi

PUN NAZIV	Interaktivna farma - Luka
SEDIŠTE	s.Lukavica - Dimitrovgrad
OBLIK ORGANIZOVANJA	Partnersko društvo
BROJ ZAPOSLENIH	2 stalna i 17 sezonskih
GODINA OSNIVANJA	2004

2. Organizacija i realizacija konjičkih tura na Staroj planini

Interaktivna farma planira organizaciju jednodnevnih, dvodnevnih (vikend) tura terenskog jahanja, kao i jednonedeljnih tura. Ture su namenjene punoletnim osobama, koje mogu biti iskusni i neiskusni jahači. Ture se organizuju po najavi, najmanje nedelju dana pre željenog termina i za grupu od najmanje tri jahača. Jahače prate dva obučena vodiča, koji dobro poznaju teren, jedno terensko vozilo koje nosi rezervnu opremu za konje i jahače, prvu pomoć, vodu, hranu i drugo, po potrebi. Vodiči i terensko vozilo međusebno komuniciraju preko radiostanica i povezani su direktno sa dispečerom u bazi na Interaktivnoj farmi.

Na farmi ima ukupno 15 konja, od kojih su 8 rase domaći Nonius, a 7 domaći brdski konji. Farma poseduje svu neophodnu opremu za konje, a obavezno je i korišćenje osnovne opreme za jahanje (zaštitni šlem, čepsovi, čizme i kabanice), koja se može dobiti na farmi, ukoliko je turista već ne poseduje.

Turista do Dimitrovgrada dolazi sopstvenim ili javnim prevozom – vozom ili autobusom. Ukoliko turista putuje iz inostranstva, onda ga organizator dočekuje na aerodromu u Nišu koji je na 90 km od Dimitrovgrada ili u Sofiji, koja je na 60 km od Dimitrovgrada. Na farmi ih dočekuje devojka u narodnoj nošnji i devojka u jahaćoj uniformi, sa pogačom i blagom voćnom rakijom. Nakon smeštaja za prenoćište (hotel u Dimitrovgradu ili smeštaj u seoskom domaćinstvu), za goste se organizuje večera dobrodošlice.

Naredno jutro, pred sam polazak na terenu svi jahači potpisuju izjavu da na turi učestvuju na sopstvenu odgovornost. Znanje jahača pre polaska na turu testira vodič. Neiskusni jahači dobijaju kratku osnovnu obuku pre polaska, a tempo jahanja i opterećenje na stazi za celu grupu prilagođava se najslabijem jahaču.

Staza “Mala dvojka”, koja čeka učesnike ture je kombinovana staza pogodna za jednodnevne i dvodnevnne konjičke, biciklističke i džip ture sa ekološkim-prirodnim i kulturnim sadržajima, koju je 2006.godine trasiralo društvo Natura Balkanika na teritoriji opštine Dimitrovgrad. Dvodnevna tura koja vodi od Dimitrovgrada preko sela Petrlaš, Odorovci, Smilovci do Dimitrovgradskog Visoka i nazad preko Smilovskog jezera i sela Radejna u Dimitrovgrad, iznosi ukupno 35 km.

Najzanimljivije tačke na njenom putu su Petrlaška pećina, zatim Smilovsko jezero, etno farme Stojadinov i Vasov i Etno kuca Bekov. Jednodnevna tura vodi od Dimitrovgrada, preko sela Petrlaš do pećine i nazad preko Smilovskog jezera i sela Radejna u Dimitrovgrad i iznosi 20 km.

Staza je markirana na terenu konjičkim oznakama (zeleni krug sa belom tačkom u sredini) i zelenim putokazima sa jahačem na konju i brojem 2. Na raspolaganju učesnicima ture nalazi se turistička karta-tabla u centru grada, a opis staze i karta u razmeri 1:50.000 data je u zajedničkoj broshuri „Tragovima nasleđa – Blago Caribroda“ (Caribrod je staro ime Dimitrovgrada).

Oni koji se opredele za dvodnevne ture, imaju organizirano noćenje u selu Smilovci. Na putu za Smilovce učesnici dvodnevne ture borave na etno farmi Stojadinov i Vasov, gde se upoznaju sa autohtonim rasama Srbije (domaći brdski konj, balkanski magarac, balkanska koza, svrljiška kokoš, svinja mangulica) uz objašnjenje njihovog naučnog, ekonomskog, etičkog i ekološkog značaja i degustaciju njihovih proizvoda. Na farmi Vasov im se pruža mogućnost praktične demonstracije i učenja muže, izrade sira, kao i učenje sviranja na gajdama i kavala, tradicionalnim instrumentima ovih krajeva.

Učesnicima ture obezbeđena je prva pomoć, a u slučaju nezgode poziv se upućuje Domu zdravlja u Dimitrovgradu ili, po potrebi organizuje hitni prevoz terenskim vozilom iz pratnje. Za zbrinjavanje povreda konja, brine se organizator u saradnji sa lokalnom veterinarskom službom.

Nakon povratka na farmu u s.Lukavica, učesnike ture ponovo čekaju devojke u narodnoj nošnji i jahačem odelu, ali ovaj put da bi im dodelili diplomu za pređenu turu, album sa fotografijama sa ture i poseban poklon organizatora.

Za sada, Interaktivna farma u s.Lukavica nema konkurente, međutim to ne znači da se oni neće pojaviti za neku godinu. Za sada ovo je jedinstvena ponuda na ovom području, a i šire. Interesovanje seljaka u regionu za uključjenje u program Interaktivne farme je veliko, pa se ponuda tura i sadržaja na njima stalno unapređuje. Pojava konkurencije, iako moguća, malo je izvesna na području na kojem stručne radne snage za rad sa konjima nema, što daje šansu organizatoru da daljim produblivanjem i poboljšavanjem programa, uvek drži pristojnu distancu sa mogućom konkurencijom.

3. Potencijalni korisnici ove ponude na Staroj planini

Prema Hawkinsu, potencijalni korisnici ove ponude su to ljubitelji dobro očuvane prirode, netaknute prirode, ljubitelji ekstremnih sportova, rekreativci, ljubitelji zdrave hrane, i seoskog turizma. Interesenti kulturnog turizma, lovci i ribolovci, stručna populacija (geolozi, arhitekta, biolozi). Profil turista, koji bi bio zainteresovan za posetu parku prirode izuzetne očuvanosti na ovaj način je sledeći: to je zaljubljenik u atraktivne prirodne znamenitosti, udaljene od zagađenih sredina velikih centara, turista koji teži zdravom životu, možda čak i avanturista. Posetioci n akoje se najviše računa su stanovnici velikih gradova, za koje je selo turističko – kulturni okvir, u kome se odvija stvarni život, drugačiji od njihovog svakodnevnog života u bučnim,

prenaseljenim i betonskim gradovima. Njihov glavni razlog (motiv) da bi došli tamo je mogućnost da „pobegnu“ iz urbane-zagađene sredine i pruže sebi odmor i rekreaciju u zdravoj životnoj sredini.

Ture za neobučene jahače su skuplje u odnosu na ture za obučene jahače, jer u njih spada i obuka i nadzor od strane iskusnog trenera terenskog i preponskog jahanja.

Klijentela	Ukupna pružena usluga	Vrednost (euro)	Deo vašeg prometa
Obučeni jahači	Jednodnevna tura	100	25%
Obučeni jahači	Dvodnevna tura	200	25%
Neobučeni jahači	Jednodnevna tura	120	25%
Neobučeni jahači	Dvodnevna tura	240	25%

4. Obim prometa

Klijentela	Prva godina (čovjek-dana)	Prva godina (promet u euro)	Druga godina (čovjek-dana)	Druga godina (promet u euro)	Treća godina (čovjek-dana)	Treća godina (promet u euro)
Obučeni jahači	100	10 000	120	12 000	150	15 000
Obučeni jahači	150	30 000	170	34 000	200	40 000
Neobučeni jahači	100	12 000	120	14 400	150	18 000
Neobučeni jahači	150	36 000	170	40 800	200	48 000
Ukupno	500	88 000	580	101 200	700	121 000

5. Finansijsko – ekonomska analiza

5.1. Investiciona ulaganja u osnovna sredstva

Nastaju jednom, na početku poslovanja:

- oprema za jahače 2 500 €
- oprema za konje 10 000 €
- kompleti prve pomoći 250 €
- terenska vozila 17 000 €
- speleološka oprema 1 800 €

U k u p n o: **31 550€**

Godišnji troškovi

- radna snaga 35 000 €
- najam kancelarije 1 200 €
- režijski troškovi 5 760 €
- hrana, piće, gorivo, lekovi 8 150 €
- amortizacija opreme 7 807 €

Ukupno: **57 917€**

Godišnji prihodi

- konjičke ture 88 000 €

Ukupno: **88 000€**

6. Potrebna radna snaga

Radnog mesta	Broj potrebnih radnika	Vrednost bruto plate(€)
<i>Stalna</i>		
Direktor	1	6 000
Dispečer	1	3 600
<i>Sezonska i povremena</i>		
Štalar	2	2 400
Vodič konjičke ture	8	11 600
Vozač terenskih vozila	4	5 800
Tehničkog organizatora	1	3 600
Veterinar	1	1 000
Lekar	1	1 000
Ukupno	19	35 000

7. Režijski troškovi

Režijski troškovi	Vrednost režijskog troška mesečno (€)	Vrednost režijskog troška godišnje(€)
Registracija terenskog vozila	70	840
Komunikacija	80	960
Komunalije	30	360
Ostalo	100	3 600
Ukupno	280	5 760

8. Promocija i reklama



NVO Natura Balkanika je u cilju promocije odštamala regionalni i opštinski turistički vodič. Planirano je doštampavanje posebnih letaka za pojedine ture. Sredstva za ovu namenu obezbeđena su iz donacija, pa nisu uneta u troškovnik. Distribucija propagandnog materijala predviđena je kroz nekoliko domaćih agencija i na sajmu turizma u Beogradu 2007. na štandu opština Istočne Srbije.

Takođe je u Dimitrovgradu, uz donatorsku pomoć, postavljena turistička tabla sa stazama i opšta turistička karta opštine. Planirano je da ova tabla bude i na štandu TO Dimitrovgrad, kao i da se naknadno doštampa kao dvostrana karta 1:50.000. Do tada će se koristiti regionalna karta pograničnih opština Srbije, Bugarske i Makedonije koja je napravljena u sklopu istog projekta finansiranog iz fondova GTZ. Planira se i postavljanje linka na sajtu www.selo.co.yu, na kome je za sada predstavljeno samo dva objekata iz mreže Balkanikinih saradnika na terenu – Etno-kuća Ivanov i smeštaj Maca i Spas u Lukavici. Linkovi će biti postavljeni i prema novom sajtu Balkanikinog Centra za razvoj sela – www.balkanika-crd.org na:

www.dimitrovgrad.org.yu
www.todimitrovgrad.org.yu
www.pdcaribrod.8m.com
www.serbia-tourism.org

Takođe će se na sajtu naći i kompletne brošure „Land of Shopska“ i „Caribrod-tragovima nasleđa“

U daljoj promociji i reklami Balkanika akcenat stavlja na jačanje poslovnih i partnerskih odnosa sa zainteresovanim seoskim gazdinstvima na lokalnu, kao i Turističkom organizacijom Dimitrovgrada, taksi udruženjem u Dimitrovgradu i lokalnim i nacionalnim medijima. Balkanika ima sopstvenu produkcijsku kuću koja se specijalizovala za izradu obrazovnih i promocijskih filmova. Oni će se takođe koristiti u promociji programa. Do sada su snimljeni sledeći filmovi od značaja za ovu namenu:

„Prerada mesa autohtone rase svinja mangulica“
„Bosanski brdski konj“
„Domaća pramenka“
„Balkanska koza“
„Mangulica“
„Land of Shopska“ itd.

Uz podršku i pomoć Balkanike snimljeni su mnogobrojni prilozi i emisije RTS, BK, Pirotske, Zaječarske i Caribrodске televizije, Između ostalih i

„Znanje-Imanje“ u Dimitrovgradu,
„Sasvim prirodno“ – Dimitrovgrad
„Sajam autohtonih rasa i seoskog nasleđa u Dimitrovgradu“
„Emisija o Staroj planini“ ekološke redakcije „Caribrodсka mala dvojka“ itd

Jedan od filmova „Caribrodсka mala dvojka“, kao i druga epizoda „Sasvim prirodno“ – Dimitrovgrad, govore upravo o konjičkim turama, pa će oni predstavljati osnovni materijal za promociju među turističkim agencijama.

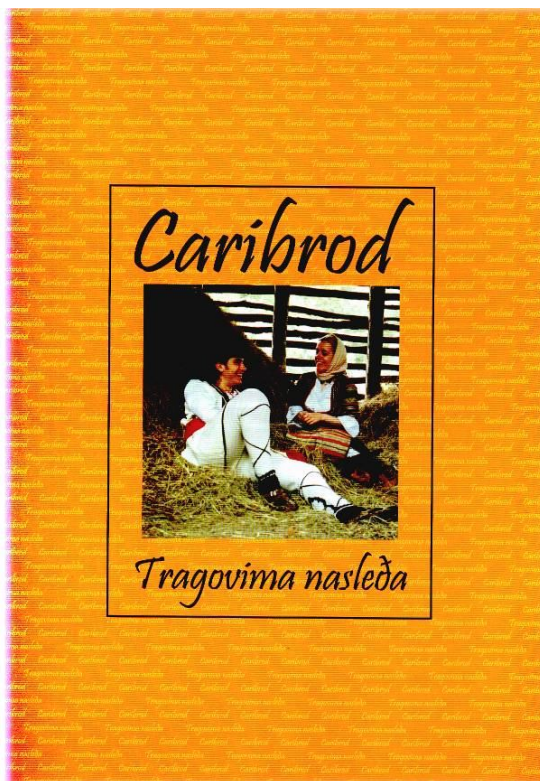
Balkanika ima dobre kontakte sa diplomatskim korom i pripadnicima raznih međunarodnih organizacija u Srbiji, koji predstavljaju jednu od ciljnih grupa za razvoj konjičkog i ruralnog turizma uopšte. Stoga će Balkanika nastaviti da koristi sve svoje kontakte, kao i druge aktivnosti iz delokruga svog rada za promociju (konferencije, radionice i sl.)

- **PROPAGANDNI MATERIJAL ZA AGROTURIZAM
NA STAROJ PLANINI**

Ono što nijedna zemlja nikada nije efikasno uradila je da napravi katalog sa primerima maršruta putovanja sa specijalnim interesima i avanturama za distribuciju izvođačima putovanja širom sveta. Očigledno, ako destinacija Stara planina ovde istupi prva, bila bi svakako u određenoj prednosti u odnosu na konkurenciju.

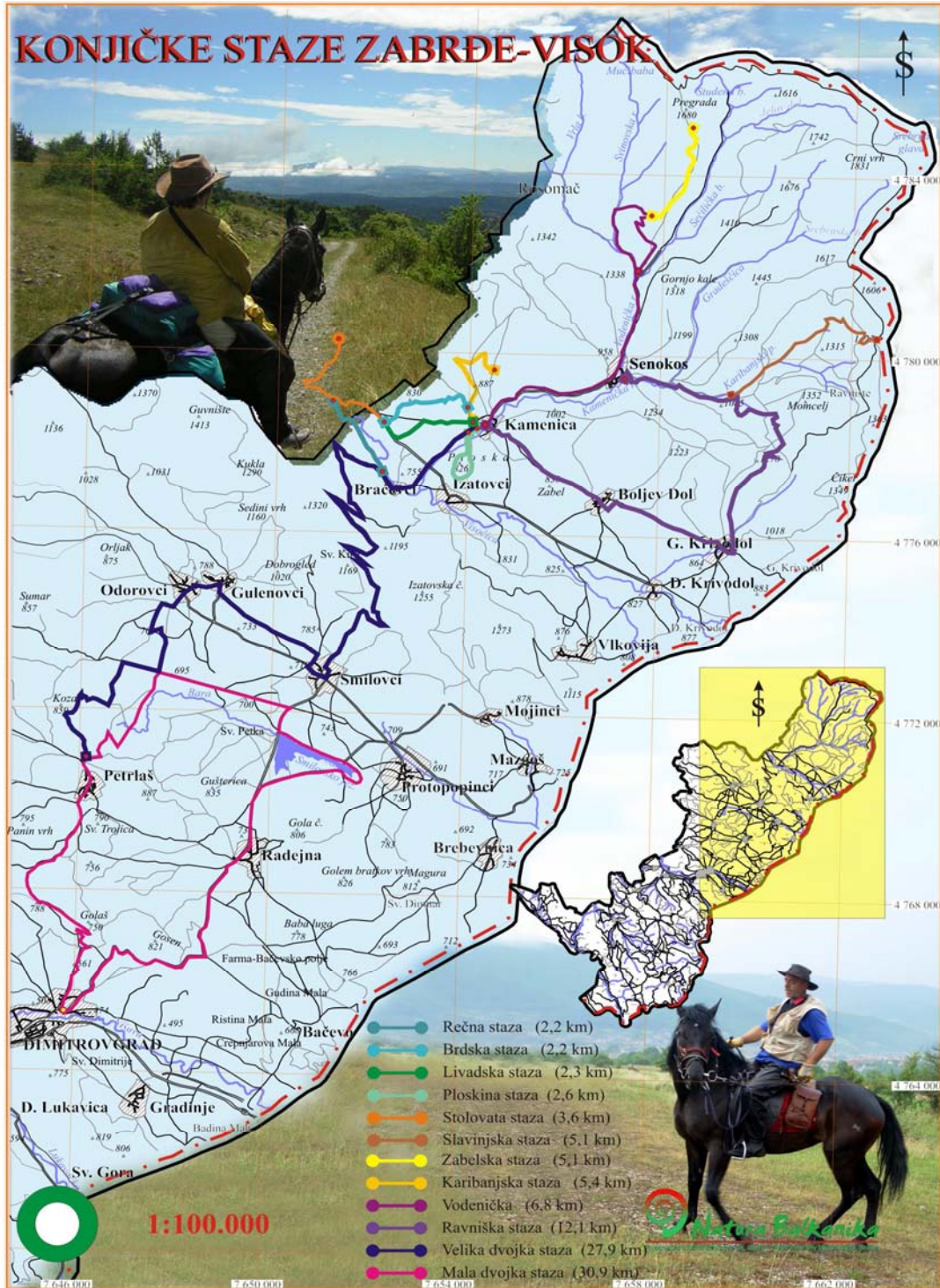
Ako destinacija Stara planina želi da nastupi na sceni putovanja sa posebnim željama umnogome ispred ostalih zemalja, pripremanje kataloga primera modula putovanja za svaki geografski predeo je način da se stekne glavna konkurentna prednost. Dodavanje tržišta putovanja sa specijalnim interesima već postojećim odmaralištima prilagođavanjem postojećih turističkih proizvoda. Lista aktivnosti posebnih želja sa primerima modula za distribuciju glavnim izvođačima putovanja koji već imaju upakovanu ponudu za destinaciju Stara planina dala bi im dodatne proizvode koje bi mogli da ponude.

Predstojeći zadatak destinacije Stara planina u cilju razvoja turizma bilo bi stvaranje i očuvanje konkurentne prednosti time što bi se napravio poprečni presek visoko kvalitetnih usko specijalizovanih tržišta kao i svuda prisutnog putnika avanturiste. Takođe, usko specijalizovana tržišta širom sveta teže da budu sve obilnija, sve obrazovanija i sve više orijentisana na putovanja. Prevideti ova tržišta bilo bi katastrofalno na duže staze.



Caribrod
Caribrodská Brošura

• **KONJIČKE I DŽIP STAZE PO STAROJ PLANINI**



KONJIČKE STAZE PONIŠAVLJE-BUREL





• **STANJE TURISTIČKOG PROMETA I POPUNJENOST SMEŠTAJNIH KAPACITETA U SRBIJI NA DAN 03.09.2007. GODINE⁷**

Turističko mesto	Ukupan broj registrovanih gostiju	Domaći gosti	Inostrani i gosti iz republika bivše SFRJ	U hotelima, odmaralištima, motelima, kampovima	U privatnom smeštaju	Popunjenost smeštajnih kapaciteta (u %)	Procenjen broj neregistrovanih gostiju u privatnom smeštaju
Kopaonik	103	99	4	103	/	5	40
Brzeće	141	141	/	141	/	17	/
Zlatibor	2.500	2.225	275	2.100	400	37	3.000
Divčibare ⁸	/	/	/	/	/	/	/
Tara ⁹	125	125	/	125	/	20	/
Zlatar	380	380	/	380	/	61	/
Ivanjica	377	369	8	362	15	59	50
Vrnjačka Banja	7.791	7.524	267	3.902	3.889	70	3.500
Sokobanja	6.140	5.628	512	2.923	3.217	60	4.000
Niška Banja	911	887	24	684	227	58	/
Ribarska Banja	482	482	/	482	/	95	/
Prolom Banja	347	347	/	347	/	70	/
Mataruška Banja	187	187	/	98	89	35	/
Bogutovačka	203	203	/	118	85	51	/

⁷ Podaci dobijeni metodom ankete na bazi procene, od turističkih organizacija gradova i opština i hotelskih preduzeća

⁸ Većina hotela i odmarališta na Divčibarama je zatvorena zbog renoviranja

⁹ Podaci se odnose na hotele "Vojne ustanove Tara"

Banja							
Banja Kanjiža¹⁰	241	241	/	241	/	80	/
Banja Koviljača	497	460	37	482	15	82	/
Novi Sad	261	127	134	261	/	18	250
Niš	252	79	173	252	/	30	/

- **TURISTIČKI PROMET U REPUBLICI SRBIJI**

Turistički promet u Srbiji za 2005.g.*			
	Domaći	Inostrani	Ukupno
Turisti	1,535.790	454.679	1,998.469
Noćenja	5,507.604	991.748	6,499.352

- **BROJ HOTELOVA PO GODINAMA I KATEGORIJI**

Kategorija	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
5*	2	2	2	2	2	2	2	2	5	5	6
4*	5	13	13	13	15	16	16	16	18	20	24
3*	15	42	49	50	55	57	58 - 3 Kosovo - 1 Niš	58	59	71	73

¹⁰ Bez hotela "Lupus" i "Akva Panon"

* Izvor: Odeljenje za tržište MINTTU na osnovu podataka Republičkog zavoda za statistiku

2*	8	42	61	63	64	74	79 - 1 Kosovo	86	90	96	95
1*	3	16	24	24	24	25	26	27	28	29	31
Ukupno	33	115	149	152	160	174	182 - 5	189	200	221	228

- **SMEŠTAJNI KAPACITETI PO KATEGORIJI OBJEKTA (HOTELI)**

KATEGORIJA	BROJ SOBA	BROJ LEŽAJA
Prva kategorija 5*	1.018	1.328
Druga kategorija 4*	1.619	2.459
Treća kategorija 3*	5.437	9.315
Četvrta kategorija 2*	4.659	8.639
Peta kategorija 1*	1.260	2.402
UKUPNO	13.993 + 758 (Kosovo)	24.143 + 1374 (Kosovo)

• **TABELE SA SMEŠTAJNE KAPACITETE I RESTORANE NA STAROJ PLANINI**

Republički zavod za statistiku Srbije, Turizam, 2005.

Opština	Turisti			Noćenja turista			Prosečan broj noćenja turista ¹¹	
	svega	domaći	strani	svega	domaći	strani	domaći	strani
Dimitrovgrad	2542	1176	1366	6478	4877	1601	4.1	1.2
Pirot	7349	5647	1702	20961	17217	3744	3.0	2.2
Zaječar	11363	10 179	1 184	78 258	75 900	2 358	7.5	2.0
Knjaževac	3 418	3 254	164	10 148	9 829	319	3.0	1.9

¹¹ Prosečan broj noćenja turista izračunat je deljenjem broja noćenja s brojem turista. Pošto se turista registruje u svakom mestu gde boravi, u slučaju promene mesta dolazi do njegovog ponovnog iskazivanja, odnosno dupliranja. Stoga je, verovatno, i prosečan broj noćenja turista, izračunat na ovaj način, manji od stvarnog.

• **NEKI OD HOTELA I SEOSKI SMEŠTAJ NA STAROJ PLANINI I NJIHOVA PONUDA**

Hoteli	Kontakte	Kat	Br. ležaja	Br. mesta u restoranu	Ostalo
Dimitrovgrad (010)					
Hotel "Amfora" ul. Balkanska, 82 Dimitrovgrad www.hotelamfora.co.yu	362 724 Fax 60 446	**	59	Unutra: 70 Na terasi: 24	Sopstveni parking za 25 vozila i garaža za 10.
Hotel „Balkan“ ul. Balkanska, Dimitrovgrad	363 188 Fax 363 370	**	103	Restoran: 150 Bar: 40	Sopstveni parking , prostorije za sastanke, organizacija konferencija, menjačnica, Internet konekcija.
Motel „Balkan“ Dimitrovgrad	363 280 363 280	--	50	Unutra: 100 Na terasi: 80	Nalazi se na autoputu Sopstveni parking, menjačnica, moguće plaćanje čekovima
Seoski smeštaj « Maca i Spas » Dimitrovgrad s. Lukavica www.selo.yu	361 658 361 313	--	--	--	3 km od centra Dimitrovgrada, U blizini mogućnost jahanja, lova i planinarenje
Seoski smeštaj « Toša » Dimitrovgrad s. Poganovo	--	**	--	--	--
Seoski smeštaj Dimitrovgrad, s. Kamenica	064 212 0199	**	2	--	--

<i>Pirot (010)</i>					
Hotel "Planinarski dom", Pirot	311 212	***	30	Restoran: 100 Terasu: 50	Hotel radi tokom cele godine nalazi se na obroncima Stare planine, ispod vrha Basarski kamen na nadmorskoj visini od 1.080 m. Povezan je sa Pirotom lokalnim asfaltnim putem u dužini od 12 km. TV salu, salu za sastanke i seminare.
Hotel "Pirot", ul. Srpskih vladara 56, Pirot	333 455, 332 493, 333 456	**	150	--	Nalazi se u strogom centru grada. U svom sastavu hotel ima kafanu, aperitiv bar, gril salu, banket salu, salu za konferencije, TV salu, parking, diskoteku, frizerski salon i druge prateće sadržaje.
Hotel "Mir" Zvonačka banja	87 530, 87 450	***	140	Restoranom: 300	Nalazi se na 30 km od Pirot. Ima dva zatvorena i dva otvorena bazena koji se pune toplom vodom, a u sklopu hotela je kompletan medicinski blok za pružanje medicinskih usluga: hidro, elektro, kinezi i parafin terapija.
Hotel "Stadion", Kej bb, Pirot	23 366	--	40	Restoran: 130 Letnja terasa: 350	Nalazi se na 1 km od samog centra grada. Sam hotel Nalazi se u sastavu IO "Prvi maj" Pirot. Hotel Nalazi se uz sam Gradski stadion koji ima atletsku stazu, pomoćne terene za fudbal, tenis i druge prateće sadržaje.
Motel "Lovac", Pirot mail: predpet@ptt.vu	318 418, 318 213, 313 830	--	14	Restoran: 60	Nalazi se na 3 km od centra grada pored samog autoputa koji vodi za Dimitrovgrad. U sastavu motela je i mala sala za konferencije sa 20 mesta, kao i parking koji je pod video-nadzorom.
Seoski smeštaj Pirot,	320 838, 320 839	*	6	--	--

s. Slavinja					
Seoski smeštaj Pirot, s. Slavinja	320 838, 320 839	**	4	--	--
Seoski smeštaj Pirot, s. Brlog	320 838, 320 839	*	2	--	--
Seoski smeštaj Pirot, s. Dojkinci	320 838, 320 839	*	2		
Seoski smeštaj Pirot, s. Jelovica	320 838, 320 839	**	2	--	--
Seoski smeštaj Pirot, s. Rsovci	320 838, 320 839	***	2	--	--
Seoski smeštaj Pirot, s. Sopot	320 838, 320 839	**	2	--	--
Vikend naselje	320 838, 320 839	**	2	--	--
Knjaževac (019)					
Planinarski dom "Babin zub", Knjaževac	735 230 732 543	--	80	--	Nalazi se na severnoj strani Babinog zuba, 60km od Knjaževca i 13km od Crnog Vrha, najbližeg naseljenog mesta. Planinarski dom je namenjen za smeštaj, ishranu, dnevni boravak i zabavu organizovanih grupa i pojedinaca. Planinarski dom

					radi tokom cele godine. Dom je pod upravom Turističke organizacije opštine Knjaževac.
Hotel Elektroprivrede Srbije "Babin zub", Knjaževac	731 780 731 781	B	60	--	Hotel Nalazi se na Staroj planini, na severnoj strani Babinog zuba, pored planinarskog doma "Babin zub". Hotelom upravlja EPS–TURS.
Konak "Vila Katarina", Knjaževac	733 379	--	16	Restoranskom salom: 120 Malom: 40	Nalazi se na putu za Sokobanju na samom izlazu iz Knjaževca. Podignuta 1933.godine u starinskom stilu.
Pansion "Mali predah", Knjaževac	739 100 739 200	--	--	Sala: 600	Osim kvalitetnog smeštaja gostima nudi raznovrsna jela i pića, posebno lokalne specijalitete i jela tradicionalne srpske kuhinje.
Konak "Barka", Knjaževac	731 222 732 495	--	90	Dve restoranske sale kapaciteta 400 i 800	Nalazi se na izlazu iz Knjaževca u pravcu Niša, svega 300m od gradskog bazena. Zbog neposredne blizine bazena, idealno je mesto za smeštaj sportskih ekipa, a lovcima koje privlače bogati lovni tereni, nudi udoban smeštaj i čuvanje lovačkih pasa u 80 boksova.
Konak "Ana", Knjaževac	730 185 730 190	--	30	Višenamenska sala: 400 Letnja bašta: 150	Nalazi se u Knjaževcu, u blizini autobuske i železničke stanice. U sastavu objekta je i poliklinika u kojoj se prema potrebi mogu dobiti sve vrste specijalističkih pregleda i laboratorijskih analiza.
Dom učenika srednjih škola - Internat, Knjaževac	733 142	--	80	--	Jedan je od objekata koji upotpunjuju turističku ponudu ovog kraja. Nalazi se u centru grada preko puta gradskog parka. Tokom godine u njemu borave učenici, dok je za vreme raspusta na raspolaganju gostima.












Zaječar					
Hotel "Srbija-Tis", Zaječar	--	***	134	Restoranom: 400	Nalazi se u samom centru grada. Najstariji je i najveći hotel u opštini. Raspolože sa dva salona za posebne namene (sastanci, seminari...), frizerskim salonom i turističkom agencijom.
Hotel "Kastrum", Zaječar	--	--	70	Restoranom: 500	Nalazi se u Gamzigradskoj Banji, na samoj obali Crnog Timoka. Raspolože sa "kristal" salom sa 50 mesta, "plavom" salom sa 50 mesta, TV salom sa 25 mesta i letnjom terasom.
Garni Hotel "Konj", Zaječar	--	--	33	--	Je prvi privatni hotel u Zaječaru, otvoren 1995. godine. Nalazi se u centru grada. Posebnu ponudu hotela čini vinoteka - pivnica u podrumskom delu, sa arhivskim vinima i žestokim pićima sa timočkog geografskog područja.
Garni Hotel "Grinka M", Zaječar	***	--	22	--	Lociran je u užem centru grada, u restauriranoj kući iz 1933. godine.
Hotel "Salaš", Zaječar	**	--	60	Salu za konferencije: 50	Nalazi se u centru Salaša, mestu 25 km udaljenom od Zaječara.
Motel "Salaš", Zaječar	**	--	8	--	Nalazi se na obali jezera Sovinac, 3 km udaljenom od Salaša. Uz motel Nalazi se i uređeni kamp, koji može da primi više od 100 kamp jedinica. Ovaj turistički kompleks upotpunjavaju tereni za male sportove, teren za odbojku na pesku, dečja igrališta itd.
Gamzigradska banja, Zaječar	--	--	200	--	Banja pruža zdravstvene usluge u lečenju vibracionih bolesti, bolesti perifernih krvnih sudova i drugu medicinsku rehabilitaciju.

Neki od restorana na Staroj planini i njihova ponuda
















Restorani	Kontakte	Tipična jela i njihove cene (€)	Ostalo
<i>Dimitrovgrad (010)</i>			
„Oaza” selo Lukavica	063 485438, 063 1092978	Lovačka vešalica: 4.6 Pileći stek: 3.1 Pileća pletenica: 4.0	Sopstveni parking Dnevni meni i jela po narudžbi
Brza hrana „Peros” Balkanska ulica Dimitrovgrad	--	Pileći batak: 2.2 Džigerica u skrami: 1.2	Tradicionalna jela sa roštilja u lepinji za poneti
Restoran „Merak” Beogradska ulica br. 2	360 432 360 595	Punjene paprike: 1.8 File minjon sa pečurkama: 4.8 Sarma sa butkicom u zemjanoj posudi: 4.8	Dnevni meni, jela po porudžbi, tradicionalni specijaliteti i kuvana jela. Moguće plaćanje karticom
Restoran ”Poganovski Manastir” Pored manastira	064 1237427 065 4351177 staraplanina@medianis.net	Šnicla „Jerma“: 4.4 Rolovano praseće pečenje : 4.4 Jagnjeće pečenje: 4.4	Dnevni meni, jela po narudžbi, tradicionalni specijaliteti, sveža pastrmka, organizacija proslava
<i>Pirot (010)</i>			
Restoran "Ž" ul. Lava Tolstoja, 11	333 215	Nacionalna kuća	--
Restoran "Boem" ul. Lava Tolstoja TC ATP	321 268 restboem@ptt.yu	--	--






Restoran "Kluba vojske" Trg Dobrice Milutinovića	321 555	--	--
<i>Zaječar</i>			
"Euroklub", Zaječar	--	--	Sportsko-ugostiteljski objekat Nalazi se na Kraljevici, pored Sportsko-rekreacionog centra "Kraljevica". Pored ugostiteljskog kompleksa u kojem se svake godine održavaju muzičke večeri, ovaj objekat raspolaže sa četiri teniska terena (šljaka), za ljubitelje ovog sporta.
Hipodrom, Zaječar	--	--	Sportsko-turističko-ugostiteljski kompleks, smešten je na zapadnom delu Kraljevice. U sklopu istog, pored osnovnih sadržaja kojima raspolaže svaki hipodrom, nalazi se i prijatan restoran sa baštom

• **KALENDAR RURALNIH MANIFESTACIJA U SRBIJI**












Datum i mesto	Manifestacija	Organizator
Januar 2008		
22. Dec - 14. Jan Sremski Karlovci	"KARLOVAČKE BOŽIĆNE SVEČANOSTI" 	Skupština opštine i turistička organizacija opštine Sremski Karlovci ☎ 021/ 882 127, 883 855 🌐 www.karlovci.co.yu
1. Jan Beograd	"ULICA OTVORENOG SRCA"  	Turistička organizacija Beograda ☎ 011/ 2635 343 🌐 www.tob.co.yu
11. Jan - 13. Jan Mačkat	"PRŠUTIJADA" 	Skupština Opštine Čajetina ☎ 031/ 831 151
12. Jan Rtanj	"BOŽIĆNI USPON NA RTANJ" 	OPD "Dragan Radosavljević" I Dečije Odmaralište "Rtanj" ☎ 030/ 61 883
14. Jan Homoljske Planine	"HAJKA NA KURJAKA" 	Lovačko Udruženje „Jovan Šerbanović" ☎ 012/ 443 657
19. Jan Novi Sad, Selo Budisava	"ZIMSKE ČAROLIJE U BUDISAVI" 	KUD "Budisava" ☎ 064/ 117 2278
22. Jan Subotica	DAN VINARA I VINOGRADARA-SVETI VINKO 	Turistička Organizacija Subotice-JP "Palić-Ludaš" ☎ 024/ 753 121 🌐 www.palic.co.yu
26. Jan Temerin	"SAJAM VINA" 	Turistička Organizacija Opštine Temerin ☎ 063/ 594 200
27. Jan Sokobanja	"SVETOSAVSKE SVEČANOSTI" 	Dobrotvorno Društvo "Sveti Sava" I Organizacija Za Turizam, Kulturu I Sport Sokobanja ☎ 018/ 830 670, 830 271
31. Jan Smederevo	"SVETI ATANASIJE-PEKARSKA SLAVA"- Izložba Slavskih Kolača 	Turistička Organizacija Smedereva ☎ 026/ 222 952
Februar 2008		
1. feb - 3. feb Rajac	"ZLATNA RAJAČKA LISICA"	Turistička organizacija opštine Ljig I Lovačko udruženje „Rajac"

		 014/ 85 242
1. feb - 30. feb Žitište	"BANATSKO PERO" 	Turistička organizacija opštine Žitište  023/ 882 182
2. feb PETROVAC, Selo Kamenovo	"LOV NA BAKARNU LISICU" 	Lovačko udruženje "Trest"  012/ 326 343
početak februara Niš	FOTO MARATON 	Udruženje vodiča i Turistička organizacija Niša  018/ 523 118
9. feb - 10. feb Šid	"SREMSKA KOBASICIJADA" 	SKUD "Jednota"  022/ 712 854, 063/ 556 180
14. feb Aleksandrovac	"SVETI TRIFUN – VINOGRADARSKA SLAVA" 	Skupština opštine Aleksandrovac  037/ 552 275
14. feb Rajačke Pivnice	"SVETI TRIFUN – VINOGRADARSKA SLAVA" 	Turistička organizacija opštine Negotin, MZ Rajac i Udruženje vinara "Krajinsko vinogorje"  019/ 547 555
14. feb Subotica	FESTIVAL "LJUBAVI I VINO" 	Turistička organizacija opštine Subotica-JP "Palić-Ludaš"  024/ 753 121  www.palic.co.yu
14. feb - 17. feb Kačarevo	"SLANINIJADA" 	Turističko društvo Kačarevo  013/ 601 511
15. feb - 17. feb Vlasina	"U SUSRET VUKU" 	Turistička organizacija opštine Surdulica  017/ 813 712
21. feb - 25. feb Niš	FESTIVAL ČAJA I LEKOVITOG BILJA 	"Film Public Art"  018/ 248 861
22. feb - 24. feb Turija	"KOBASICIJADA"  	Centar za fizičku kulturu, rekreaciju i turizam "Srbobran"  021/ 731 279
24. feb - 25. feb VRNJAČKA BANJA, Hotel "Zvezda"	1. SAJAM VINA 	TSC Vrnjačka Banja  036/ 611 105
februar Zlatibor	"ZLATIBORSKA HAJKA NA VUKA I SABOR LOVACA"	Lovačko udruženje "Zlatibor"  031/ 831 602







		
februar Kovačica	"LISICI U POHODE" 	Lovačko udruženje opštine Kovačica ☎ 013/ 661 122
februar PIROT, Hotel "Piro"	SAJAM KNJIGE I GRAFIKE 	Dom kulture Piro ☎ 010/ 321 666
februar Golija	"SABOR LOVACA-GOLIJA 2008" 	Lovačko udruženje "Čemernica" ☎ 032/ 664 994
Mart 2008		
8. mar Golija	"HAJKA NA VUKA" 	Lovačko udruženje "Čemernica" ☎ 017/ 813 712
28. mar - 30. mar Vrnjačka Banja	SMOTRA NARODNOG STVARALAŠTVA "ZLATNE NITI" 	"Zlatne niti" ☎ 036/ 632 996
Mart Nova Varoš	ZLATARSKA HAJKA NA VUKA 	--
Maj 2008		
Kraj maja Prijepolje	LIMSKA REGATA 	--
06. maj selu Vrtovac i Balta Berilovac	TURISTIČKO – PRIVREDNA MANIFESTACIJA "ĐURĐEVDANSKI SUSRETI - MOLITVA POD MIDŽOROM"  	--
Jul 2008		
Kraj jula Prijepolje	SOPOTNIČKI IZVORI  	--
Zadnje nedelje jula, Sopotnici	KAMP EKSTREMNIH SPORTOVA 	--
Avgust 2008		
Avgust Prijepolje	LIMSKI DAROVI  	--
18 – 28. avgust Nova Varoš	DANI ZLATARA	--

		
Septembar 2008		
21. septembar Dimitrovgrad	REGIONALNI SAJM BALKANSKOG AGROBIODIVERZI- TETA I SEOSKOG NASLEĐA 	Prirodnjačko društvo «Natura Balkanika», opština Dimitrovgrad  010/360 782; 063 498 221; 064 493 56 39 Fax: 010/360 783  balkanika@ptt.yu
Decembar 2008		
22. dec - 14. jan Sremski Karlovci	"KARLOVAČKE BOŽIĆNE SVEČANOSTI" 	Skupština opštine i Turistička organizacija opštine Sremski Karlovci  021/ 882 127, 883 855  www.karlovci.co.yu

• **NEKE OD MANIFESTACIJE NA STAROJ PLANINI**

Februar 2008		
februar PIROT, Hotel "Piro"	SAJAM KNJIGE I GRAFIKE 	Dom kulture Pirot  010/ 321 666
Maj 2008		
05. maj Vrtovcu	ĐURĐEVDANSKI SUSRETI  	--
06. maj selu Vrtovac i Barta Berilovac	TURISTIČKO – PRIVREDNA MANIFESTACIJA "ĐURĐEVDANSKI SUSRETI - MOLITVA POD MIDŽOROM"  	--
Septembar 2008		
21. septembar Dimitrovgrad	REGIONALNI SAJM BALKANSKOG AGROBIODIVERZI- TETA I SEOSKOG NASLEĐA   	Prirodnjačko društvo «Natura Balkanika», opština Dimitrovgrad  010/360 782; 063 498 221; 064 493 56 39 Fax: 010/360 783  balkanika@ptt.yu

SIMBOLI:

- | | |
|---|--|
|  izvorno narodno stvaralaštvo |  sajam / izložba/berza |
|  pozorišna, literarna, muzička, filmska predstava / kulturni festival / umetnička kolonija |  sportsko-rekreativna priredba |
|  gastronomska priredba |  privredna / promotivna manifestacija |
|  kongres / savetovanje |  praznik / jubilej |

LITERATURA

1. „Međunarodni naučni skup multifunkcionalna poljoprivreda i ruralni razvoj“ - Tematski zbornik; Institut za ekonomiku poljoprivrede, Beograd, Departman za ekonomiku poljoprivrede i sociologiju sela Poljoprivrednog fakulteta, Novi Sad, Ekonomski fakultet, Subotica, Institut za agroekonomiju Poljoprivrednog fakulteta, Zemun, Društvo agrarnih ekonomista Srbije i Crne Gore, Društvo agrarnih ekonomista Srbije, Beograd, decembar 2005.
2. „Priručnik za praktičare koji rade na uvođenju strategija socioekonomskog unapređenja u ruralne zajednice“, institut za integrisani ruralni turizam, www.integratedtourism.com
3. Analiza postupka izrade i mogućih posledica u sprovođenju plana turizma na Staroj planini sa predinvesticionom studijom i fizičko tehničkom karakteristikama skijališta (saopštenie)
4. Andrejević M.: „Seoska domaćinstva i kuće za odmor u turističkoj ponudi Leskovačke opštine“, str. 53, Ruralni razvoj i zaštita životne sredine – Rezime referata; Zavod za sociologiju razvoja sela, Jugoslovensko udruženje za sociologiju i poljoprivrede, Balkanska asocijacija za sociologiju sela i poljoprivrede, Institut za agroekonomiju, Poljoprivredni fakultet – Zemun; XI Međunarodni naučni skup „Vlasinski susreti 2005“; Vlasotince – Vlasinsko jezero, 01-03.IX 2005.
5. Angelkova T.: “Možnosti za održiv socio-ekonomski razvoj na ruralnite regioni na balkanot“, diplomatska rabota, Skopje, Dekemvri 2005.
6. Bakić O.: “Marketing menadžment turističke destinacije”, treće dopunjeno izdanje, Beograd, 2005.
7. Bakić O.: “Marketing u turizmu”, peto izmenjeno i dopunjeno izdanje, Beograd, 2005.
8. Bogdanović J.: „Selo kao činilac razvoja i zaštite životne sredine ruralnih područjama Srbije“, str. 44, Ruralni razvoj i zaštita životne sredine – Rezime referata; Zavod za sociologiju razvoja sela, Jugoslovensko udruženje za sociologiju i poljoprivrede, Balkanska asocijacija za sociologiju sela i poljoprivrede, Institut za agroekonomiju, Poljoprivredni fakultet – Zemun; XI Međunarodni naučni skup „Vlasinski susreti 2005“; Vlasotince – Vlasinsko jezero, 01-03.IX 2005
9. Bogdanović J.: „Selo kao činilac razvoja i zaštite životne sredine ruralnih područjama Srbije“, str. 44, Ruralni razvoj i zaštita životne sredine – Rezime referata; Zavod za sociologiju razvoja sela, Jugoslovensko udruženje za sociologiju i poljoprivrede, Balkanska asocijacija za sociologiju sela i poljoprivrede, Institut za agroekonomiju, Poljoprivredni fakultet – Zemun; XI Međunarodni naučni skup „Vlasinski susreti 2005“; Vlasotince – Vlasinsko jezero, 01-03.IX 2005
10. Bulatović B., Jovanović M., Despotović A.: „Model poljoprivrednog gazdinstva kao osnova razvoja seoskog turizma u crnoj gori“, Biotehnički institut, Podgorica
11. Dr Lazić L.: „Turizam i ruralna područja“, PMF, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad
12. Đorđević-Milošević S., Ivanov S.: „Održiva poljoprivreda kao faktor razvoja ruralnog turizma u oblastima zaštićene prirode“, Separat, Prvi forum – Ruralni turizam i održivi razvoj Balkana, 1999

13. Đorđević-Milošević S.: „Poljoprivreda Stare planine i UNESCO MAB program“, Studija, Zavod za zaštitu prirode, Beograd, 1999.
14. Đorđević-Milošević: „Assessment of rural areas in the south-east border region of Macedonia, Serbia and Bulgaria“, October 2005., Belgrade-Skopje-Sofija
15. Đorđević-Petrović S.: “Stara Planina - Potencijali za razvoj turizma“ Seminarski rad, Politehnička akademija, viša turistička škola, Beograd, 2004.
16. Grupa autora: „Park prirode STARA PLANINA“ – Predlog za stavljanje pod zaštitu kao prirodnog dobra od izuzetnog značaja, - Studija; Zavod za zaštitu prirode Srbije, Beograd, 2001.
17. Grupa autora: „Strategija zaštite, razvoja i uređenja – finalna verzija“ – Prostorni plan područja parka prirode i turističke regije Stara Planina; Republika Srbija, Republička agencija za prostorno planiranje i Ministarstvo trgovine, turizma i usluga, Beograd, 2006.
18. Grupa autora: Mogućnosti za razvoj agroturizma u regionu Stare planine - Konsultativni seminar u okviru pripreme faze projekta in-situ konzervacije agro-biodiverziteta, MPŠV In-Situ Agrodiversity Conservation project, Materijal za Radni sastanak Dimitrovgrad, 2006.
19. Grupa autora: Regionalna Strategija razvoja agro-turizma na području regiona Stara Planina, MPŠV In-Situ Agrodiversity Conservation project, Materijal za Radni sastanak Dimitrovgrad, 2006.
20. Grupa autora: Zasnovano na zaključcima seminara „Mogućnosti za razvoj agroturizma na području Stare planine“, MPŠV In-Situ Agrodiversity Conservation project, Materijal za Radni sastanak Dimitrovgrad, 2006.
21. Grupa autora: „Mogućnost održivog razvoja poljoprivrede i turizma u parku prirode „Golija“ i rezervatu biosfere „Golija Studenica“, Asocijacija za razvoj ibarske doline Kraljevo; Kraljevo, 2005.
22. Hawkins E. D. i Lamoureux K.: „Razvoj produkata konkurentnog seoskog turizma za destinaciju Stara planina” - Priručnik za poljoprivrednike, male privrednike, udruženja i turističke organizacije, Međunarodni institut turističkih studija Poslovna škola „The George Washington University Washington“, D.C. U.S.A. Mart, 2006.
23. Ivanov S.: Official opening of the interactive farm – pilot model of promotion of sustainable agriculture, agro biodiversity and rural heritage, Rukopis, 2004
24. Jakimovski J., Jakimovska V., Anakiev B.: „Uloga agrarne politike za održiv ruralni razvoj i zaštitu životne sredine“, str. 29, Ruralni razvoj i zaštita životne sredine- Zbornik I; Jugoslovensko udruženje za sociologiju i poljoprivrede, Balkanska asocijacija za sociologiju sela i poljoprivrede, Zavod za sociologiju razvoja sela – Beograd, Institut za agroekonomiju, Poljoprivredni fakultet – Beograd; Vlasotince – Vlasinsko jezero, 01-03.IX 2005.
25. Janković V.: “Faktori rizika po životnu sredinu”
26. Kričanović R., Milijašević D., Krišanović M.: „Eko turizam kao integrativni faktor ruralnog razvoja i zaštite životne sredine“, str. 54, Ruralni razvoj i zaštita životne sredine – Rezime referata; Zavod za sociologiju razvoja sela, Jugoslovensko udruženje za sociologiju i poljoprivrede, Balkanska asocijacija za sociologiju sela i poljoprivrede, Institut za agroekonomiju, Poljoprivredni fakultet – Zemun; XI Međunarodni naučni skup „Vlasinski susreti 2005“; Vlasotince – Vlasinsko jezero, 01-03.IX 2005.
27. Leko Šimić M., Čarapić H.: „Agroturizam u istočnoj Hrvatskoj: model razvoja i prilagodba novom tržišnom segmentu“, Ekonomski fakultet, Osijek

28. M. Nikolić M., Vuković P.: „Seoska ženska populacija kao oslonac multifunkcionalnog razvoja ruralnih područja“
29. Mijović D.: Park prirode – Stara planina, Beograd, 2006
30. Milenković S.: „Ruralni turizam i životna sredina u Srbiji“, str. 241, Ruralni razvoj i zaštita životne sredine - Zbornik I; Jugoslovensko udruženje za sociologiju i poljoprivrede, Balkanska asocijacija za sociologiju sela i poljoprivrede, Zavod za sociologiju razvoja sela – Beograd, Institut za agroekonomiju, Poljoprivredni fakultet – Beograd; Vlasotince – Vlasinsko jezero, 01-03.IX 2005.
31. Milić B., Zrnzević Lj.: Participijalno učenje i delovanje - PLA (Participatory Learning and Action), skripta, PD „Natura Balkanika“, Dimitrovgrad 2001/2002.
32. Milošević V. M., Markičević M.: „Održivi razvoj planinskih pograničnih naselja“, str. 52, Ruralni razvoj i zaštita životne sredine – Rezime i referata; Zavod za sociologiju razvoja sela, Jugoslovensko udruženje za sociologiju i poljoprivrede, Balkanska asocijacija za sociologiju sela i poljoprivrede, Institut za agroekonomiju, Poljoprivredni fakultet – Zemun; XI Međunarodni naučni skup „Vlasinski susreti 2005“; Vlasotince – Vlasinsko jezero, 01-03.IX 2005.
33. Ministarstvo trgovine, turizma i usluga: „Strategija turizma Republike Srbije – prvi fazni izveštaj“, 24. novembar 2005.
34. Ministarstvo trgovine, turizma i usluga: „Strategija turizma Republike Srbije – drugi izveštaj, Strateški marketing plan“, 12. april 2006.
35. Ministarstvo za kapitalne investicije, Ministarstvo trgovine, turizma i usluga, Republička agencija za prostorno planiranje: „Prostorni plan područja parka prirode i turističke regije Stara planina“, Predlog prostornog plana – radna verzija, januar, 2007.god., Beograd
36. Ministry of Society and Technology: “Spatial plan of the Republic of Serbia (Abridged version)”, Belgrade
37. Nacionalne inicijative za održivi razvoj Zapadnog Balkana, Interaktivna farma Pilot model - koncept promocije održive poljoprivrede, agrobiodiverziteta i seoskog nasleđa selo Lukavica, Dimitrovgrad, 2005
38. Opština Dimitrovgrad: „Strateški opštinski akcioni plan 2004.-2006.“, Program podrške opštinama Istočne Srbije, Dimitrovgrad, jun 2004.
39. Prof. dr Simonović D.: „Funkcije poljoprivrede i ruralni razvoj“, Ekonomski fakultet, Niš
40. Program razvoja planinskog turizma na području Stare planine (sluzben glasnik)
41. Prostorni plan područja parka prirode i turističke regije Stara planina, Analitičko-dokumentaciona osnova
42. Senić V.: „Uloga usluga u razvoju ruralnog turizma i zaštite životne sredine“, str. 51, Ruralni razvoj i zaštita životne sredine – Rezime i referata; Zavod za sociologiju razvoja sela, Jugoslovensko udruženje za sociologiju i poljoprivrede, Balkanska asocijacija za sociologiju sela i poljoprivrede, Institut za agroekonomiju, Poljoprivredni fakultet – Zemun; XI Međunarodni naučni skup „Vlasinski susreti 2005“; Vlasotince – Vlasinsko jezero, 01-03.IX 2005.
43. Stalna konferencija gradova i opština: „Strategija za smanjenje siromaštva u Srbiji, - Izazovi i mogućnosti na lokalnom nivou“, www.skgo.prg

44. Stanković M. S., Stanković R. S.: „Prilog poznavanju komplementarnosti poljoprivrede i turizma Srbije“, str. 49, Ruralni razvoj i zaštita životne sredine – Rezime i referata; Zavod za sociologiju razvoja sela, Jugoslovensko udruženje za sociologiju i poljoprivrede, Balkanska asocijacija za sociologiju sela i poljoprivrede, Institut za agroekonomiju, Poljoprivredni fakultet – Zemun; XI Međunarodni naučni skup „Vlasinski susreti 2005“; Vlasotince – Vlasinsko jezero, 01-03.IX 2005.
45. Stojanović S., Đorđević-Milošević S.: „Autohtone rase domaćih životinja u Srbiji i Crnoj Gori“, Beograd, 2003.
46. Tomić D., Gulan B., Radojević V.: „Budućnost ruralnih područja u Srbiji - svet i mi -“
47. Tomović Z., Zarić V., Jović P., Poljaković-Pajnik L.: „Noviji pristupi u obrazovanju farmera i uticaj na multifunkcionalni razvoj seoskih gazdinstava“, JP «Vojvodinašume», Novi Sad, Poljoprivredni fakultet, Zemun, Uprava za šume, Beograd, Institut za nizijsko šumarstvo i životnu sredinu, Novi Sad
48. Zlatković D.: „Tradicionalno stočarstvo Stare planine i njegova perspektiva“, Pirot, 2006.
49. Živanović J., Marijana P.: „Specifičnosti sela u Srbiji u kontekstu turističkog potencijala“, Institut za arhitekturu i urbanizam Srbije
50. Živanović J., Pantić M.: „Specifičnosti sela u Srbiji u kontekstu turističkog potencijala“, Institut za arhitekturu i urbanizam Srbije

WEB strane:

1. <http://www.agripolicy.net>
2. <http://www.yuope.com/nasa-borba/arhiva/Okt97/1910/INDEX.HTM>
3. <http://www.srbija-info.yu/Razvoj/poljoprivreda.html#1>
4. <http://www.staraplanina.org.yu/istorijski.html>
5. <http://www.staraplanina.org.yu/rezervati/index.html>
6. <http://www.siepa.sr.gov.yu/srp/investment/mogucnosti.htm>
7. http://www.kombeg.org.yu/komora/udr_banaka/kreditni/kreditna_podrska/kreditna_podrska.htm
8. <http://www.skijalistasrbije.co.yu/skicentri.php>
9. http://www.kombeg.org.yu/komora/udr_banaka/kreditni/fond_za_razvoj.htm
10. www.fondzarazvoj.sr.gov.yu
11. <http://www.mfin.sr.gov.yu/html/modules.php?op=modload&name=Subjects&file=index&req=viewpage&pageid=1550>
12. <http://www.nip.sr.gov.yu/nip/Default.aspx>
13. <http://www.minttu.sr.gov.yu/pdf/kvartalnihizvestaj04062006.pdf>
14. www.seio.sr.gov.yu
15. www.minpolj.sr.gov.yu
16. http://portal.komora.net/pksweb/servlet/pksweb.XMLProcesor?i_sys=pks&i_xml=a10&i_xsl=s12000&i_pagelnumber=1&i_numberrecords=5
17. <http://www.srbijaturizam.com/sadrzaj.php?kat=1&id=14>
18. <http://www.dimitrovgrad.org.yu/>
19. <http://www.poljoprivreda.info/?oid=12&id=513>
20. <http://www.selo.co.yu/strucniradovi/ZivanovicPantic.pdf>
21. http://www.geografija.hr/novosti.asp?id_novosti=650&id_projekta=0&id_stranice=0

22. <http://www.poslovniforum.hr/projekti/001.asp>
23. http://www.ekozona.com/eko_zona.php
24. <http://www.ekapija.com/website/sr/page/105447>
25. <http://www.topirot.com/TOP/03-Selo/SmestajSelo.htm>
26. <http://www.zajecar.info/sr/>
27. <http://www.knjazevac.co.yu/>
28. <http://webrzs.statserb.sr.gov.yu/axd/ops.htm>
29. <http://www.serbia-tourism.org>
30. <http://www.serbia-tourism.org/srpski/kal2/main.phd?mesec=0>