



31. март 2014.

Становници Стопање код Трстеника више од пет деценија користе предности прометне моравске магистрале која пролази кроз то место и пролазницима који иду ка Краљеву, Врњачкој Бањи, Трстенику или Крушевцу продају печење од којег су направили бренд по коме је крај и познат.

"Тачно је да има много печењара, али је конкуренција здрава. Када је квалитет ту, онда има и посла. У последњих десетак година, имамо све више путника намерника и страних туриста", изјавио је за Танјуг Мирослав Лазаревић, власник једне од печењара у Стопањи.

Он додаје да највећи број гостију долазе из Београда и Новог Сада, а да највише посла има недељом када је пијачни дан.

"Тада су нам гости локални, одавде из Стопање, Крушевца, Трстеника...", објашњава Лазаревић.

Цена меса по килограму се креће од 1.000 динара за прасеће односно 1.500 динара за јагњеће печење, а дневно се прода, каже Лазаревић, око 20 килограма.

Према његовим речима, прве печенаре су се у Стопањи појавиле педесетих година, а данас их има више од десет "све једна до друге и све раде".

Петар Јоксић, још један од власника, тврди да нема проблема међу угоститељима и да посла има довољно.

"Верујем да овај посао има будућност", сматра Јоксић и додаје да је највећа предност то што кроз Стопању, која има око 1.300 становника пролази магистрални пут.

Продавци нису сигурни какви ће им све сертификати у будућности требати како би наставили да се баве овим послом, али истичу да не намеравају да одустану после великих улагања и разрађеног посла који се већ преноси с генерације на генерацију.