Програма за развитие на селските райони. Европейски земеделски фонд за развитие на селските райони – Европа инвестира в селските райони

ПРОУЧВАНЕ И ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ НА ТРАДИЦИОННИТЕ ХРАНИ И РЕЦЕПТИ НА ТЕРИТОРИИТЕ НА „МЕСТНА ИНИЦИАТИВНА ГРУПА ТРОЯН, АПРИЛЦИ И УГЪРЧИН" И „МЕСТНА ИНИЦИАТИВНА ГРУПА БЯЛА СЛАТИНА"

Съдържание

1. Информация за проучването 2

2. Информация за специфичните характеристики на територите на партньорите по проекта 3

2.1. „Местна инициативна група Троян, Априлци, Угърчин“ 4

2.2. „Местна инициативна група Бяла Слатина“ 10

2.3. Обобщение 17

3. Информация за традиционните продукти, храни и рецепти на територите на партньорите по проекта 19

3.1. Традиционни продукти, храни и рецепти от територията на „Местна инициативна група Троян, Априлци, Угърчин“ 19

3.2. Традиционни продукти, храни и рецепти от територията на „Местна инициативна група Бяла Слатина“ 49

4. Традиции и обичаи от територите на партньорите по проекта – МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“, свързани с традиционните местни продукти и храни. 67

1. Информация за проучването

Сдружение „Местна инициативна група Троян, Априлци, Угърчин“ и Сдружение „Места инициативна група Бяла Слатина“ са партньори по проект „Популяризиране на традиционните храни и рецепти на териториите на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“ по подмярка 19.3 „Подготовка и изпълнение на дейности за сътрудничество на местни инициативни групи“ на мярка 19 „Водено от общностите местно развитие” от Програмата за развитие на селските райони 2014 – 2020 г. Чрез популяризирането на традиционните местни храни и рецепти и насърчаването на тяхното производство и предлагане на определени места на териториите на партньорите се цели постигането на положителен ефект върху местните икономики, като се повиши производството и реализацията им и се стимулира кулинарният туризъм. Традиционните рецепти са част от културното наследство на териториите на партньорите по проекта. Придаването на нов живот на традиционните рецепти и утвърждаването им като част от модерния бит ще доведе до сплотяване на местните общности около местната идентичност и ще повиши атрактивността на териториите на партньорите по проекта. Посредством проекта се цели утвърждаване на традиционните местни храни и рецепти и на регионалната идентичност на териториите на МИГ – партньори, както и повишаването на тяхната разпознаваемост и атрактивност като кулинарни, културни и туристически дестинации.

Настоящото проучване и инвентаризация на традиционните храни и рецепти на териториите на МИГ „Троян, Априлци и Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“ се извършва при изпълнението на договор №06/15.11.2019 към Договор № РД – 34 /19.08.2019 г. за предоставяне на финансова подкрепа по подмярка 19.3 „Подготовка и изпълнение на дейности за сътрудничество на местни инициативни групи“, подписан между партньорите по проекта и Управляващия орган на Програмата за развитие на селските райони. Проучването се явява дейност № 2.1 от одобрения бюджет на проекта. Чрез него се цели събирането на информация относно традиционните местни продукти, храни и рецепти, описване на традиционни обичаи, ритуали и действия при изготвяне и консумация на продукти и приготвяне на ястия по рецепти, културното им значение за местната общност, както и други значими и интересни факти от тази сфера.

Проучването обхваща всички населени места от териториите на партньорите по проекта, които са описани в следващите части на документа. За събиране на информацията за проучването са посетени всички населени места от териториите на партньорите, извършени са множество срещи и разговори с местни лидери, читалищни работници, производители, преработватели, собственици на заведения за хранене, жители от териториите. В проучването е използвана и информация от СВОМР на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“, информация, предоставена от общинските администрации на включените в проекта общини, информация предоставена от читалищата на териториите на партньорите, както и такава, получена от местните жители.

Събраната информация е класифицирана и впоследствие групирана по вид, като където е необходимо е анализирана и са изведени заключения и направени препоръки. Като цяло информацията ще бъде използвана за успешното изпълнение на проект „Популяризиране на традиционните храни и рецепти на териториите на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“, като част от нея ще бъде включена и в Сборник с традиционни местни храни и рецепти, който ще се изготви в изпълнение на дейност № 4.1 по проекта. Събраната и обработена информация ще бъде разпространявана сред жителите на териториите на партньорите по проекта посредством информационните дейности, предвидени по проекта, като целта е възможно най-голям брой жители да бъдат запознати с нея.

При изпълнение на дейностите, свързани със събирането на информацията предмет на проучването са следвани основните принципи на подхода LEADER: подход „отдолу – нагоре“ – чрез включването на жители от територията на местните инициативни групи, които са партньори по проекта; териториален подход – чрез изследване на цялата територия на двете местни инициативни групи, които са партньори по проекта, подход за работа в мрежа и сътрудничество – чрез включване и на двата партньора и чрез постигането на отлично сътрудничество между тях; мултисекторен подход – чрез обхващането на няколко сектора, свързани с производството, преработката, продажбите и консумацията на местни продукти и храни (икономически сектори), както и традициите и обичаите, свързани с това (културен и социален сектор); иновативен подход – събирането на информацията цели популяризиране и утвърждаване на местните продукти и храни, т.е. тяхното преоткриване и спомагане те да заемат подобаващото им се място, като това е практика, която се прилага за пръв път на териториите на местните инициативни групи, които са партньори по проекта. Чрез тази иновативна практика се цели нарастване на дела на местните продукти и храни в ежедневието на местното население. По този начин от една страна ще се подобри здравето на потребителите, от друга – ще се подкрепи икономиката на територията. Този подход е една от основните иновации, които се прилагат на териториите на партньорите и главна цел за тях е неговото бъдещо утвърждаване и развитие.

2. Информация за специфичните характеристики на териториите на партньорите по проекта

Както беше представено в предишната част на проучването, основната идея на проект „Популяризиране на традиционните храни и рецепти на териториите на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“ е да се подкрепят и популяризират характерните за териториите на партньорите традиционни местни продукти и храни. За да се придобие по-ясна представа за тези продукти е необходимо и представянето на характеристиките и спецификите на териториите на партньорите по проекта, които определят и наличието на специфични и традиционни продукти и храни.

За целта е събрана информация, която има отношение към възможностите за производство на продукти и храни, както е събрана и информация за потенциалните потребители, т.е. населението на съответните територии. От основно значение за производството на продукти и храни са климатичните и природни дадености, както и икономическите характеристики. Другият основен сегмент е местното население и неговото разпределение по населени места на териториите на двата партньора, възрастова и образователна структура – това определя и по-нататъшния подход за популяризиране и утвърждаване на традиционните местни продукти и храни.

2.1. „Местна инициативна група Троян, Априлци, Угърчин“

Географско положение

Сдружение „Местна инициативна група Троян, Априлци, Угърчин“ обхваща целите територии на общините Троян, Априлци и Угърчин, чиито площи са както следва: община Троян – 888,84 km^2, община Угърчин – 523,1 km^2 и община Априлци – 238,26 km^2. Общата площ на територията на МИГ е 1650.2 km^2, като съставлява близо 40% от територията на област Ловеч. Разположена е по северните склонове на Средна Стара планина. На север територията на МИГ граничи с община Плевен, на изток с общините Ловеч и Севлиево, на юг с общините Карлово и Сопот и на запад – с община Тетевен и община Луковит.

Територия на МИГ

Теренът е с полупланински и планински характер на релефа. На територията се намира част от Национален парк „Централен Балкан“ с най-високия старопланински връх „Ботев“, както и част от намиращите се в парка резервати – „Стенето“, „Джендема“, „Козя стена“, „Северен Джендем“.

Надморската височина на територията на МИГ се движи в границите от 200 до 700 м. – за община Угърчин, град Троян е разположен на брега на река Черни Осъм на надморска височина от около 450 м., местността Беклемето в Троянския проход е разположена на 1320 м. надморска височина, а надморската височина на гр. Априлци е 550 м.

Климат

Голямата разлика в надморската височина предопределя на територията на МИГ да се наблюдават два типа климат – умереноконтинентален и планински. Умереноконтиненталният климат е характерен за териториите под 1 000 м. н. в. Климатичната характеристика се изразява в хладна и дъждовна пролет, не толкова

горещо лято, продължителна есен и мека зима. Средната годишна месечна температура е около 10 – 12°C.

През студеното полугодие средните месечни стойности на относителната влажност на въздуха се движат в границите на 60 – 80%, а през топлото полугодие около 70 – 75 %. Валежите обикновено достигат средногодишна стойност до 1 100 – 1 200 мм./год., като максимумът им е през месец юни, а минимумът - през месец февруари. Снежната покривка в ниската зона се задържа средно 75 – 80 дни, а във високата – над 150 – 180 дни. Максималната снежна покривка е през месец март като дебелината й достига средно 40 – 60 см., а за надморска височина над 2 000 м. – от 150 до 200 см.

Върху по-голямата част от територията гънките на релефа защитават от североизточните и източните ветрове. Средната годишна температура на въздуха е около 11,4°C. Годишния ход се характеризира с минимум през януари (1,5°C) и максимум през юли (23°C). Средногодишните температури на въздуха определят типичната за умереноконтиненталния климат температурна амплитуда от 24,5°C.

Природни дадености

В селата Шипково и Чифлик се намират минерални извори, като общият им капацитет е около 112 литра на секунда. Горските почви – тъмни, преходни и светли, заемат обширни пространства от територията на МИГ. Подходящи са за отглеждане на картофи, ръж, едногодишни фуражни култури, влакнодаен лен, естествени ливади.

Тъмносивите и сивите горски почви също заемат голяма част от територията на МИГ. Подходящи са за отглеждане на пшеница, ечемик, овес, царевица, слънчоглед и фуражен грах. При благоприятни микроклиматични условия върху тях се развиват добре лозя и някои овощни видове – сливи, круши, малини, ягоди и касис.

Светлосивите горски почви се отличават с ниско естествено плодородие. Подходящи са за отглеждане на по-малко взискателни култури като овес, ръж и др. Върху тях добре се развиват овощните дървета.

В долините на реките са разпространени алувиални и алувиално-делувиални почви, подходящи за отглеждане на зеленчуци, ягоди, овощни градини, царевица, цвекло и др. По билото на Стара планина са разположени планинско-ливадни почви, които са богати на органично вещество и са с добре оформен чим. По-ограничено са разпространени кафявите горски почви, които благоприятстват развитието на широколистни и иглолистни гори. Изключително ценен и богат е растителния ресурс от лечебни растения. Релефът и почвено-климатичните условия в района са създали условия за естественото развитие на почти целия набор лечебни растения, диворастящи плодове и гъби.

Богатството на флората е свързано с наличието на защитени територии и най-вече на Национален парк „Централен Балкан“, който опазва изключително флористично разнообразие. Досега в парка са установени около 2 340 вида и подвида растения. В тях

се включват 1 900 вида и подвида висши растения, 15 вида папрати, по един вид плаунообразни и бронецови и 3 вида хвощови. Представени са 166 вида лечебни растения, от които 12 са защитени от закона, 229 вида мъхове, 256 вида гъби (над 12% от установените видове гъби в България). В резервата „Северен Джендем“ се намира и най-голямото находище на рядко срещаното растение рододендрон, а също на боровинката и сибирската хвойна. Възникнали през древни времена, те са оцелели до наши дни. Установени са 118 вида лечебни растения, които се срещат в 116 регистрирани и описани находища.

Извън територията на Националния парк естествените местонахождения са се обособили от почвено-климатичните условия и биологичните изисквания на лечебните растения. В земи, гори и около водните басейни се срещат жълт кантарион, лечебна иглика, бъз /червен, черен/, къпина, трънка, бял равнец и още много други лечебни растения. Основният горски масив е съставен предимно от букови насаждения. Разнообразният релеф със своите форми и повърхности обуславят от своя страна голямо разнообразие в почвените и растежните условия за развитие и разпространение на горите. Решаващо значение за географското разпространение на отделните дървесни видове и насаждения имат надморската височина, изложението и наклона на дървопроизводителните площи. Горите са силно повлияни от интензивното ползване, включително и голи сечи на големи площи. Откритите пространства - пасища, са предимно обрасли с ксеротермна и мезоксеротермна растителност с преобладаване на валесийска власатка, черна садина, обикновена полевица и др.

Богатството на фауната също е свързано с наличието на защитени територии на територията и най-вече на Национален парк „Централен Балкан“, чиито разнообразен климат и релеф осигуряват значително многообразие от местообитания. Това превръща парка в съкровищница на животинския свят. „Централен Балкан“ е едно от последните в Европа места с образци на запазена дива природа, която дава убежище на редки и застрашени животни – вълк, златка, видра, дива котка, трицветен нощник, широкоух прилеп, дългокрил прилеп, обикновен сънливец, царски орел, ливаден дърдавец, белогуш дрозд. Това е най-важната в света защитена територия за полубеловратата мухоловка, южния белогръб кълвач, бехщайновия нощник, лалугера, планинското сляпо куче, както и място със световна значимост за птиците от алпийския биом. Резерват „Северен Джендем“ е едно от най – предпочитаните местообитания за мечката и дивата коза. Резерватът опазва и уникална прилепна фауна в своите пещери и стари гори. Тук се срещат следните основни видове птици: мишелов, гарван, щъркел, ястреб, сова горска, гарга, дрозд поен, кос (черен дрозд), лястовица, сврачка, чучулига и др.

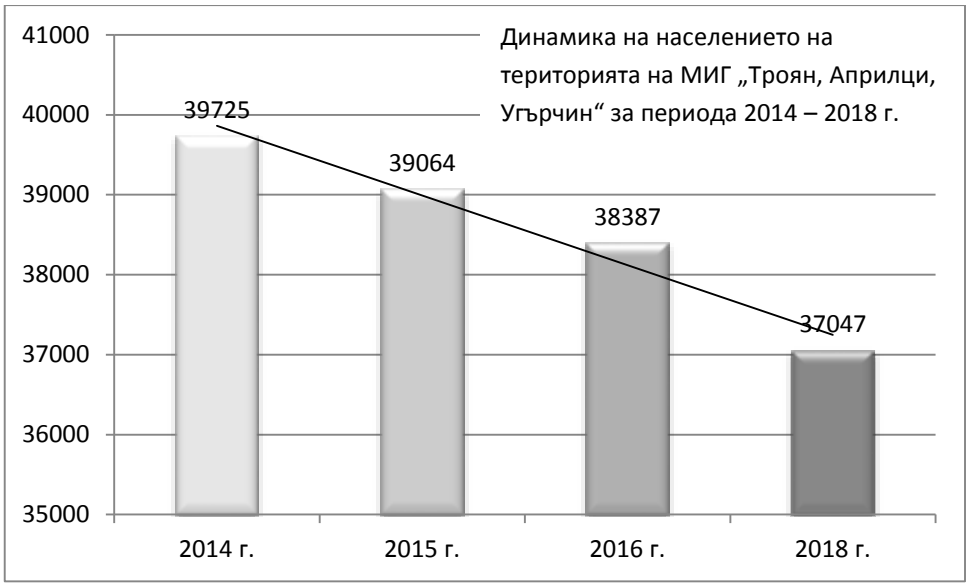
Основните видове животни, обект на ловен туризъм в община Априлци са: бозайници - дива свиня, сърна, див заек, лисица, чакал, белка, черен пор, язовец и др.; птици - яребица; риби - мряна, пъстърва и др.

Интересна е орнитофауната в района на община Угърчин. Срещани са: бял щъркел, черен щъркел, орел змияр, белоопашат мишелов, скален орел, бухал, ястребогушо

копривarче, горска улулица, вртошийка, среден пъстър кълвач, градинска овесарка, ливаден дърдавец, червеногърба сврачка и др. Разпространени са разнообразни дивечови видове - диви прасета, сърни и елени лопатари, както и фазани, благоприятстващи за развитието на ловен туризъм и превръщането на горските масиви в природни паркове. В територията на с. Лесидрен има гнездово находище на сиви чапли в 70 – 80 годишна дъбово – габърова гора.

Население

По данни на Националния статистически институт към 31.12.2018 г. населението на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ е 37 047 жители. Броят на населението на територията на МИГ непрекъснато намалява като за периода 31.12.2014 г. – 31.12.2018 г., по данни на Националния статистически институт, е намаляло с 2 678 души, като темпът на намаляване е около 670 души средногодишно. Поради ограничените възможности за реализация на младите хора и по-ниски възнаграждения, младежите предпочитат да търсят работа в по-големите градове на страната или в чужбина.



Населението на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ е разпределено в 37 населени места, от които три града – Троян, Угърчин и Априлци и 34 села. Най-много – 22 населени места се намират на територията на община Троян, следват община Угърчин – с 11 населени места и община Априлци – с 4 населени места.

Населено място	Жители	Населено място	Жители
Община Троян	**28 743**	**Община Априлци**	**2 773**
с.Балабанско	144	с.Велчево	133
с.Балканец	193	с.Драшкова поляна	82
с.Бели Осъм	592	гр.Априлци	2 497

с.Белиш	169	с.Скандалото	61
с.Борима	735	**Община Угърчин**	**5531**
с.Врабево	637	с.Голец	157
с.Голяма Желязна	534	с.Драгана	168
с.Горно трапе	184	с.Каленик	145
с.Гумощник	182	с.Катунец	352
с.Дебнево	615	с.Кирчево	1139
с.Добродан	321	с.Лесидрен	829
с.Дълбок дол	311	с.Микре	126
с.Калейца	527	с.Орляне	61
с.Ломец	237	с.Славщица	48
с.Орешак	1830	с.Сопот	152
с.Патрешко	57	гр.Угърчин	2354
с.Старо село	188		
с.Терзийско	245		
гр.Троян	19352		
с.Черни Осъм	840		
с.Чифлик	288		
с.Шипково	562		

Икономика – производство на храни

Основните икономически сектори, в които работят предприятията на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ са в няколко направления на промишлеността, по-значими от които са:

- туризъм;
- мебелно производство;
- занаятчийство, в т.ч. пирография, грънчарство, керамика, дърворезба и др.;
- хранително-вкусова промишленост;
- дърводобив и дървопреработка;
- шивачество;
-фармацевтична промишленост;
- машиностроене;
- услуги.

На територията на община Троян функционират следните по-големи предприятия:

- „КАЛИНЕЛ“ ЕООД – фирмата стартира дейността си с производство на вата за мебелната и шивашката индустрии. Притежава производствена площ от около 36 000 кв. м. „КАЛИНЕЛ“ ЕООД е водещ производител на възглавници за спане, декоративни възглавници, калъфи за матраци и матрак-протектори, завивки, като също така продължава и разширява производството на полиестерна вата;

- фирма „РИКО СТИЛ“ ЕООД – една от най-добрите фабрики за производство на столове и маси от масив, естествени фурнири и слоисти детайли в България.

Предприятието е 100% частна собственост. Работната площ е над 7200 кв. м., а работния персонал е над 200 човека в производството и 15 човека администрация;

- „Велде България“ АД. Компанията е основана през 1935 г. като „Кооперативно дружество за производство и износ на шперплат". Специализирана е в производството на твърди дървесно-влакнести плочи (ДВП);

- Балканфарма – Троян АД/Актавис. Заводът произвежда готови генерични лекарствени форми като се е специализирал в отделни производствени технологии: антиацидни суспензии, кремове и унгвенти, сиропи.

По-значими, структуроопределящи предприятия, работещи на територията на община Априлци са:

- Фирма „Балдим – Федерн“ ООД, специализирана в производството на пружини, работещи на натиск, торсионни и други видове пружини;

- ЕТ „Сима – Михов“ - частна фирма, специализирана в разработката и производството на пластмасови изделия, по заявка на клиента, в областта на: фармацевтичната промишленост, хранително-вкусовата промишленост, мебелната промишленост и др.;

- „Агротел 2000“ ООД – Априлци. Производство и търговия с месо и месни продукти, с животинска и растителна продукция без месо от домашни птици.

По големи предприятия на територията на общината са: ЕТ „Веси-Петър Цачев“, ЕТ „Цеци – Иванка Вълчева“, „Петрови“ ООД, ЗП „Пенко Лисичков“ - зърнопроизводство; Кооперация „Доверие“ и „Кооптърговия“ – с. Лесидрен – животновъдство, производство на колбаси и търговия; „Сюприим инвест“ ЕООД – животновъдство, „Технолескомерс“ ЕООД, „Мичев“ ЕООД, „Цвети мир“ ООД, ЕТ „Диляна – Дочо Шахънски“, „Паралди“ ЕООД, „Алдекс“ – дърводобив и дървообработване; „Булскал – Иво Манов“ – добив на каменни плочи; „Корнел“ ООД, „Истар Еко консулт“ ООД и „Герада“ – опаковане на ядки, малини, зеленчуци и производство на екологично чист мед; „Дипантекс“ – шивашка дейност.

Тенденциите в развитието на промишлеността на територията на МИГ сочат нарастване на броя на промишлените предприятия, увеличаване на ДМА, произведената продукция и формираната печалба.

Въпреки положителните тенденции, предприятията се характеризират с неефективно производство, с висока себестойност и цена на продукцията. Материалната база е остаряла.

Микропредприятията заемат основен дял - над 90% от всички предприятия на територията на МИГ. Най-голям дял според броя на предприятията заемат фирмите осъществяващи дейност в производството на мебели, ремонт и инсталиране на оборудване, производството на дървен материал и производство на хранителни продукти. Делът на инвестиционните разходи за нови технологии и ноу-хау в промишлените предприятия е все още нисък, което в следващите години ще се превръща в проблем за конкурентоспособността на отделните предприятия. Недостатъчен е броят

на отраслите и производствата, които покриват изискванията за европейски сертификат за качество на произвежданата продукция.

Основен отрасъл за цялата територията на МИГ е селското стопанство.

Тенденциите в сектора на растениевъдството е към намаляване на броя на регистрираните земеделски стопанства като в същото време се увеличават стопанисваните площи. Все още произвежданата продукция се предлага от страна на производителите във вид на суровина, а не като готов краен продукт. По този начин намалява ръста на печалбата и формираната добавена стойност на територията.

В сектор животновъдство тенденцията е към намаляване броя на животните, породени от ниски изкупни цени, висока себестойност на продукцията, застаряване на селското население и обезлюдяване на селата. Повишава се интересът на животновъдите към използване на пасищата и ливадите от общински и държавен поземлен фонд, както и на площите, попадащи в обхвата на „Централен Балкан". Във връзка с прилагането на редица мерки подпомагащи пчеларите, чувствително се увеличава интереса към отрасъла и броя на пчелните семейства нараства.

Хранително-преработвателната промишленост е представена от няколко предприятия, по-значими от които са кооперация „Доверие", село Лесидрен, „Родопа - Троян" ООД, „Кондов Екопродукция" ЕООД, село Старо село и др. За целите на производството тези предприятия използват, както местни земеделски продукти, произведени на територията на МИГ, така и вносни, поради липсата на достатъчни количества местно производство. Предприятията за преработка на плодова продукция работят със суровини, произведени на територията, но поради ограничено производство, ползват и вносни суровини, произведени извън територията на МИГ.

2.2. „Местна инициативна група Бяла Слатина"

Географско положение

Територията на сдружение „Местна инициативна група Бяла Слатина“ съвпада изцяло с територията на община Бяла Слатина и заема средищно положение в Северозападна България и е на почти еднакво разстояние от река Дунав и Предбалкана. Намира се във Врачанска област, а общинският център е на 48 км североизточно от Враца. Като средище град Бяла Слатина се намира в центъра на триъгълника, обособен от трите града Враца, Монтана и Плевен. Градът е разположен в Дунавската хълмиста равнина върху терасите на р. Скът с надморска височина 126 м., като средната надморска височина за територията на общината и съответно на местната инициативна група е 202 м.

Територия на МИГ „Бяла

Община Бяла Слатина попада в административните граници на Област Враца и се намира в централната западна част на Северозападния район за планиране. Граничи с повечето от другите общини, попадащи в областта, а именно: на север - с общините Оряхово и Мизия, на запад – Хайредин, Борован и Враца, на юг – Мездра и Роман. На изток община Бяла Слатина граничи с общините Червен бряг и Кнежа, които попадат в административните граници на Област Плевен. Територията на ЧИГ „Бяла Слатина“ е 572,343 дка. Релефът на територията на МИГ е разнообразен – равнинен и полупланински. Част от територията спада към Златийско – Долноискърски район, а останалата към Медковско – Скътския район на Дунавската хълмиста равнина, подобласт от Европейско-континенталната климатична зона.

Климат

Климатът на територията на МИГ „Бяла Слатина“ е е умерено – континентален с ясно изразени температурни амплитуди. В климатично отношение районът спада към Европейско – континенталната област в Северния климатичен район на Дунавската равнина. Това предопределя характера на времето. Налице е хладна пролет, сухо и горещо лято и студена зима. През летните месеци (юли и август) термометрите значително превишават нормите. Количеството на валежите за същия период е незадоволително.

Липсата на значителни орографски препятствия и широчинното простиране на равнината благоприятстват за проявлението на силни западни до северозападни и източни до североизточни ветрове, които изсушават почвите, причиняват дефлация през пролетта и ранното лято и спомагат за отвяването и пренаслагването на снежната покривка през зимата. Минималната температура през зимата може да достигне до -35,5^{o}C – една от най- ниските за цялата страна. Периодът с отрицателни средни

денонощни температури е твърде продължителен и достига до 70 денонощия. Средната месечна температура през юли е около 23ºС, а максималната достига 42,7ºС.

Средните годишни валежи между 520 – 530 мм са с характерното за умерено – континенталния климат вътрешно годишно разпределение. Средната продължителност на летните засушавания е около 17, а на есенните – 19 денонощия. Снежната покривка се задържа до 52 – 55 денонощия. Летните горещини са продължителни. Наблюдава се около 50% от денонощията на юни и август облачно и незасушливо време и около 35% засушливо време.

Природни дадености

За развитието на земеделието от особено голямо значение е почвеното богатство. На територията на МИГ „Бяла Слатина“ преобладават карбонатни черноземни, по-малко ливадни черноземни, алувиално-ливадни и други почви. Територията на МИГ „Бяла Слатина“ се намира в белослатинското поле, изградено на повърхността от твърде млади по възраст геоложки формации – сармат и кватернер.

Преобладаващите черноземни почви са подходящи за отглеждане на зърнено-фуражни култури и трайни насаждения.

Горският фонд е 8.9% и заема предимно южните участъци на общината. Основната горска растителност на района е представена с благуново – церови и горунови екосистеми, предимно с ниска продуктивност.

На територията на общината, въпреки съществуващата урбанизация и силно антропогенно въздействие върху околната среда, се е запазила като защитена местността „Китката” в Агино бранище.

Доброто качество на атмосферния въздух е една от жизнено важните характеристики на качеството на живот на хората. Територията на МИГ „Бяла Слатина“ се характеризира с климатични фактори, обуславящи висок потенциал на замърсяване на атмосферния въздух (особено през зимния сезон) от местни източници.

Значителна част от обработваемата земя в общината е подходяща за отглеждането на зърнени, технически и зеленчукови култури, лозя и др.

Най-често срещани дървесни видове са акацията, дъбът, букът, липата, орехът и тополата. Храстовата растителност е представена от люляк, шипки, глог, смрадлика и бъз. Тревната растителност е представена главно от власатка, савина, детелина, лайка, типец и др. Разнообразието на животински свят е ограничено, в следствие продължителното намаляване на горските площи и превръщането им в ливади и орни земи.

Фауната е съставена предимно от евросибирски и европейски видове. Ендемичните животински видове имат ограничен брой. Характерни за бозайниците са степните видове животни, мишка, заек, лалугер, таралеж, пор и др. От дивеча стопанско значение имат

сърната, дивата свиня и заекът. Типични представители на птичия свят са яребица, фазан, лястовица, врабец и др. По-голяма част от ландшафтите са ангроногенизирани.

Население

По данни на Националния статистически институт към 31.12.2018 г. населението на територията на МИГ „Бяла Слатина“ е 21 481 жители. Броят на населението на територията на МИГ следва тенденция на постоянно намаляване като за периода 31.12.2014 г. – 31.12.2018 г., по данни на Националния статистически институт, е намаляло с 1 719 души, като темпът на намаляване е около 430 души средногодишно. Както и при другия партньор по проекта – МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ поради ограничените възможности за реализация на младите хора и по-ниски възнаграждения, младежите предпочитат да търсят работа в по-големите градове на страната или в чужбина.

Населението на територията на МИГ „Бяла Слатина“ е разпределено в 15 населени места – 1 град и 14 села. Разпределението на населението по населените места на територията на МИГ е посочено в следващата таблица.

Населено място	**Жители**
Община Бяла Слатина	**21481**
с.Алтимир	993
с.Буковец	207
с.Бърдарски геран	578
с.Бъркачево	658
гр.Бяла Слатина	9856

с.Враняк	388
с.Габаре	961
с.Галиче	1580
с.Драшан	141
с.Комарево	233
с.Попица	1676
с.Соколаре	542
с.Тлачене	352
с.Търнава	2059
с.Търнак	1257

Икономика – производство на храни

Икономическото развитие на територията на МИГ „Бяла Слатина“ като цяло следва общите тенденции на икономиката на страната, като на местно ниво са по-силно изразени негативните тенденции в намаляването и отсъствието на инвестиции, остаряване на методите на производство, липсата на иновации, липсата на квалифицирана работна ръка и др.

Промишлените производства на територията на МИГ са все по-малко жизнеспособни. Машиностроенето е със затихващи функции. Основният акцент в развитието на промишлеността пада върху леката промишленост, представена от шивашката и текстилната промишленост. През последните години с относително стабилни темпове се развива и фармацевтичната промишленост. Най-силно застъпена е хранително – вкусовата промишленост, която може да се разглежда като стратегически за територията на МИГ отрасъл. В същото време производството на храни на национално ниво нараства както по отношение на относителните дялове в икономиката, така и по отношение на стойността на произведените продукти. Преработвателният бранш в страната става все по-конкурентоспособен и пазарно ориентиран. От друга страна поведението на потребителите също благоприятства развитието на хранително – вкусовата промишленост. България не изостава от световната тенденция към потребление на биопродукти, а през последните години отчетливо се забелязва завръщане към традиционните родни вкусове и марки. Особено важен икономически отрасъл на територията на МИГ „Бяла Слатина“ е търговията, чийто дял от икономиката е най-голям и най-голям брой дружества работят в този отрасъл.

Селското стопанство е основен отрасъл за територията на МИГ „Бяла Слатина“. Инвестициите в модернизация на стопанствата и най-вече спецификата на отглежданите култури – основно зърнени и технически, не водят до повишаване на заетостта, а напротив – спомагат за сравнително ниска заетост в сектора.

На територията на МИГ „Бяла Слатина“ преобладават черноземните почви, подходящи за отглеждане на зърнено-фуражни култури и трайни насаждения. В

общината се отглеждат основно ечемик, пшеница, слънчоглед, царевица, тютюн, овес, рапица и др.

Земеделската земя в общината е силно окрупнена, а стопанствата са високотехнологични с модерни машини и ниска необходимост от нискоквалифициран труд. Най-висок дял от обработваемата земя се заема от пшеница и ечемик. След промяната в нормативната уредба и необходимостта от регистрация по Наредба № 3 от 1999 г. за кандидатстване за подпомагане по директни плащания, се наблюдава чувствително увеличаване на броят на регистрираните земеделски стопани.

На територията на МИГ функционират следните земеделски кооперации:

1. с. Алтимир

Земеделска производствено – потребителна кооперация „Надежда“

2. с. Бърдарски геран

Младежка земеделска кооперация „Палкенче“

Земеделска производителна кооперация „Надежда“

3. с. Бъркачево

Частна земеделска кооперация „Доверие – 2005“

Колективно земеделско стопанство „Верен път“

4. с. Буковец

Земеделска кооперация „Единство – 2000“

5. гр. Бяла Слатина

Земеделска кооперация за производство и услуги „Земеделец“

Земеделска кооперация „Златия – 2000“

6. с. Драшан

Частна земеделска търговско – производителна кооперация „Победа“

7. с. Габаре

Земеделска кооперация „Габаре 2005“

Кооперация „Житен клас“

8. с. Галиче

Частна земеделска кооперация „Вяра“

Земеделска кооперация „Съгласие“

Частна земеделска производствено – потребителна кооперация „Галиче – 92“

9. с. Комарево

Производствена търговско – земеделска кооперация „Скът-93“

Частна земеделска кооперация „Напредък – 98“

10. с. Попица

ЗКПУ „Пали лула“

Земеделска производствено-потребителна кооперация „Скития“

11. с. Соколаре

Земеделска производствено – потребителна обслужваща кооперация „Единство“

Земеделска кооперация „Златен клас“

Частна земеделска кооперация „АИРА – 2000“
12. с.Търнак
Земеделска кооперация за производство и услуги „Труд“
Земеделска кооперация „Надежда“
13. с. Търнава
Земеделска кооперация „Търнава 2007“
Земеделска кооперация „Надежда“.

Зеленчукопроизводството е слабо застъпено на територията на МИГ. Основна причина е несигурността в реализацията на продукцията и конкурентоспособността й, поради високата себестойност. Произвежданите култури са основно домати, краставици и пипер. Със зеленчукопроизводство се занимават няколко дребни земеделски производители. Развито е и семейното зеленчукопроизводство, което представлява малки градини, отглеждани с нестопанска цел, целящи задоволяване индивидуалните нужди на домакинствата. В същото време на територията на общината има преработвателно предприятие (консервна фабрика), което в момента е в процес на преструктуриране и би могло да изкупува произведената продукция, тъй като има голям капацитет, но вместо това работи със зеленчуци от внос. Има проявен интерес от чужди инвеститори. Има изключително модерно оборудване, придобито чрез осигурено финансиране, вкл. от Програмата за развитие на селските райони.

На територията на МИГ „Бяла Слатина“ няма изградено тържище, което да изпълнява функцията на посредник между производителите и купувачите. По този начин произведената на територията селскостопанска продукция се предава на фирми – прекупвачи, а производителите не могат да реализират добавена стойност като затворят цикъла „производител – купувач“.

Освен производството на хлебно и фуражно зърно, зеленчуци и плодове, в общината има отлични условия и традиции в производството на едролистен тютюн “Виржиния”. Традиция е да се отглежда посочената култура на най-добрите поливни площи, от които се получават високи добиви и най-добро качество. На територията на община Бяла Слатина има изградена материална база, сушилни със 170 халета и възможност за добив на 1 200 тона сух тютюн. Максималният брой на наетите е 150-200 работници. В община Бяла Слатина се произвежда най-голямото количество широколистен тютюн от сортовете „Вирджиния“ и „Бърлей“ в България, които съставляват около 80-90% от състава на цигарите, т. е. те са основната суровина за тях.

ЕТ „Нешо Миранов“ има редица международни награди и отличия за тютюнопроизводство и е най-големият производител в България. В последните години обаче заради директивите и изискванията на ЕС производството се редуцира и се диверсифицира с др. селскостопански култури.

Поливното земеделие в общината също е добре застъпено. В момента поливните площи по данни на „Напоителни системи“ ЕАД са 1 501 дка, а заедно с поливните площи

на ЕТ „Нешо Миранов“ (единственият земеделец, поливащ площите си) се движат между 1500 и 2000 дка.

Животновъдството е застъпено основно в малки семейни ферми. Трудното технологично осигуряване и превръщането на сектора в модерно стопанство води до неконкурентна продукция и съответно предразполага затихващия интерес от страна на предприемачите. Водещия мотив за развиване на животновъдство на територията на общината е задоволяване на индивидуалните нужди на домакинствата.

През последните години животновъдството се характеризира с ниска средна продуктивност, която се дължи на изменения в генофонда, неефективно хранене на животните, както и ниската хигиена. Животновъдството е застъпено основно в малки семейни ферми. Животните, които се отглеждат на територията на общината, са крави и овце, по-слабо е застъпено отглеждането на кози, свине и пилета. Кравите и овцете се гледат основно за мляко.

На територията на МИГ „Бяла Слатина“ функционират следните по-големи предприятия от хранително – вкусовата промишленост:

1) “Вега стар” ЕООД – гр. Бяла Слатина. Фирмата е основана през 1996 г. със 100% частен капитал, като правоприемник на известната консервна фабрика “Подем”. Историческото развитие на фабриката е динамично. Предприятието присъства в съзнанието на местното население като едно от най-големите за общината. До 1999 г. работи само за износ, а от 2000 г. стъпва и на вътрешния пазар. Фирмата произвежда плодови и зеленчукови консерви. Има сключени дългосрочни договори за Германия с фирма “ШОБА” и “Макс плюс”, за Канада с фирма “Тера интернационал”, както и за САЩ, Англия, Израел и др. Компанията присъства и на местния пазар. Клиентите категоризират хранителната палитра с фирмена марка “Вега Стар” като уникална, висококачествена и безопасна. Произведената от тях продукцията отговаря на международните стандарти за качество.

2) Друг представител от бранша на територията на общината е дружеството „Папас Мел”, Ямбол, което функционира в района от 2004 г. Дружеството основно се занимава с изкупуване и съхранение на зърно, създаване на складови запаси, производство на брашно и хлебни изделия.

2.3. Обобщение

Географското положение на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ е сравнително еднакво отдалечено от столичния град и от по-големите промишлени центрове в Северна и Южна България, като по този начин местният бизнес не би имал високи транспортни разходи при доставка на произведените на територията местни продукти до по-големите пазари в страната. Териториалното разположение на МИГ „Бяла Слатина“ не е така средищно както на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“, но тя не е много по-отдалечена от

гр. София. Други по-големи градове в близост са Плевен, Враца и Монтана. Територията е в близост до река Дунав и този транспортен коридор би могъл да има важно значение при реализацията на произведената продукция.

Икономиките на двата партньора се характеризират с преобладаващ брой на микропредприятията. Характерни са секторите на услугите и селското стопанство, като промишлеността постепенно отстъпва. Производството на храни е добре развито.

Територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ е по-богата на исторически и културни паметници, както и на природни дадености (защитени територии, минерални извори и др.), позволяващи развитието на туризъм. Нематериалното културно наследство и на двете територии е богато и древно, като една голяма част от него е свързана и с производството и консумацията на традиционни местни храни.

На територията и на двата партньора по проекта се забелязва постоянен спад на броя на населението. Тенденцията е отчетлива и без признаци за прекратяване или намаление. Въпреки това броят на населението на териториите на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“ е голям на фона на населените места в селските райони на България. Това предполага наличието на потенциал от потребители на традиционните местни продукти и храни и прави изпълнението на проекта за тяхното популяризиране още по-значимо и важно за населението от териториите на партньорите по проекта.

Релефът, почвеното плодородие и климата на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ благоприятстват развитието на различни сектори от селското стопанство, и по-конкретно – пасищно животновъдство и овощарство. В равнинните територии има благоприятни условия за отглеждане на полски и технически култури: картофи, ръж, едногодишни фуражни култури, влакнодаен лен, пшеница, ечемик, овес, царевица, слънчоглед и фуражен грах. От овощните видове характерни са сливи, круши, малини, ягоди и касис. Наличието на горски територии благоприятства и естественото развитие на почти целия набор лечебни растения, диворастящи плодове и гъби. Животновъдството (в т.ч. високопланинското) е традиционен отрасъл за територията на МИГ. Традиционни за населението са месните и млечни продукти от отглежданите животни – прясно и кисело мляко, сирене, кашкавал, месо и месни продукти, най-известен от които е „троянската луканка“.

Природните дадености и климатичните условия на територията на МИГ „Бяла Слатина“ благоприятстват развитието на селското стопанство. Характерните продукти, произвеждани от този отрасъл са ечемик, пшеница, слънчоглед, царевица, тютюн, овес, рапица. Развито е семейното зеленчукопроизводство, което представлява малки градини, отглеждани с нестопанска цел, целящи задоволяване индивидуалните нужди на домакинствата с основни култури – домати, краставици и пипер. Животновъдството и съответно продуктите с животински произход са съсредоточени в малки семейни фирми. Друга култура, която е получила интензивно развитие на територията е тютюнът. За

територията е характерна и консервната промишленост, използваща и местни суровини. Производството на месо и мляко в големи количества не е така развито.

3. Информация за традиционните продукти, храни и рецепти на териториите на партньорите по проекта

3.1. Традиционни продукти, храни и рецепти от територията на „Местна инициативна група Троян, Априлци, Угърчин“

Както беше споменато по-рано в проучването територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ се отличава с планински (общини Троян и Априлци) и хълмисто – равнинен характер (община Угърчин) характер.

Територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ притежава изключително благоприятни условия за развитие на биологично производство. В по-далечното минало, когато е отсъствало промишлено замърсяване произвежданите в този район продукти са били с отлично качество и природна чистота. Тази традиция следва да се възроди и утвърди чрез подкрепа на съществуващия потенциал на територията, който въпреки подема на биологичното производство, все още не се използва пълноценно и броят на регистрираните биологични производители е сравнително малък.

От много важно значение е, че на територията на МИГ функционира Институт за планинско животновъдство и земеделие – в гр. Троян, който осъществява научно обслужване на земеделските стопани в района и в страната. Институтът следва да играе важна роля и в промотирането и налагането на местните продукти и храни като неизменна част от бита и ежедневието на хората. Освен чисто икономическите ползи консумацията на местни продукти, произведени на същата територия носи и ползи за здравето на потребителите.

Традиционните местни храни и продукти и рецептите за приготвянето на традиционни местни ястия присъстват в устното и писмено културно наследство на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“. За пръв път писмено са документирани още от йеромонах Неофит Калчев, родом от село Орешак. В книгата си „Домашен народен лекар” (издадена през 1910 г.) той е откроил типичните за балканския район храни. Те са свързани с възможностите, които дава поминъкът на местното население – скотовъдство, отглеждане на овце (предимно), кози, крави. Наред с тях традиционният жител на планинските райони е отглеждал свине и кокошки. Така като храни, които присъстват целогодишно на трапезата, се посочват прясното и кисело мляко (овче, краве, козе), производните от тях продукти – масло, сирене и извара. Месото, когато е блажно време (т.е. в периодите, когато не се пости) е агнешко, овче или телешко. Балканджията е пестелив по природа, затова е колел животни само когато остареят – така например кокоша чорба се е ядяла, когато кокошката напредне здраво във възраст, иначе е осигурявала яйцата на трапезата. Същите са били и традициите по отношение на говедата и овцете. Свинското месо присъства на трапезата за Коледа, след големия Рождественски пост. Всички части на прасето влизат в употреба – червата се пълнят с

месо и стават на наденици и кървавици, ушите и краката – на пача, или пък се ядат сварени, от месото се правят различни ястия. Сланината е задължителна съставка на много от местните ястия.

Агнешкото месо е задължително за двата големи пролетни празника – Великден и Гергьовден, като агнето се приготвя печено (цяло или на порции). Рибата също присъства традиционно в менюто на местните хора – основни видове са пъстървата и мряната, които хората са ловели в реките, а в по-ново време – в язовир „Сопот". Шаранът също е популярна риба, което се среща в малките язовирчета и водоеми.

От зеленчуците традиционни са картофите, зелето, морковите, чушките, доматите, червеният лук, празът, чесънът, фасулът (зрял и зелен), грахът (врачовник). Населението се е снабдявало по търговски пътища и с ориз и булгур, които също традиционно присъстват в местната кухня. Хлябът се е правел по-често от царевично брашно, по-рядко от пшеничено. Днес пък обратно – царевичният хляб се счита за деликатес, подходящ за различни диети. За територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин" е характерно и употребата на различни подправки, които присъстват в традиционните честни ястия. От тях най-характерни са копър, джоджен, девесил, чубрица (в някои места от територията на МИГ я наричат чубър, другаде – чубрика), магданоз (също известен и като мерудия).

Планинското население от територията на МИГ е използвало широко в своята кухня диворастящите треви, билки, плодове, гъби – коприва, лапад, киселец, щир, бял трън, шипка, манатарки, пачи крак, булки, млечници, кладници и други гъби, дренки.

От плодовете най-голямо приложение в кулинарията имат типичните за района – сливи, череши, круши, дрян, джанки. Орехите и лешниците също са традиционни продукти и се използват традиционно като храна от населението на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин".

Във всеки дом традиционният балканджия е приготвял сланина по определен начин – след като през зимата се заколи прасето, сланината му се нарязва на пластове, които се слагат в каче, а между тях се посипва сол. Така сланината се запазва поне за година, може и за много по-дълъг период от време. Характерно е, че сланината се е слагала с кожата – в този край на България не се дере прасето и от кожата му не са се правели цървули – такива са спомените на столетника Иван Маринski от махала Баба Стана, починал през 2004 г.

Г-жа Донка Банковска от с. Бели Осъм, която е председател на местното читалище казва, че типични за балканджията храни са картофите, свинското и сланината. Тя се консумира натурална, пържена, печена, използва се и в редица ястия. От готвените ястия характерен е чуканият боб в различните му варианти – с кисело зеле, в сарми, с коприва, грах, лапад. На територията на МИГ за готвене са използвани и сушени зеленчуци и плодове. Хората масово са сушели чушки. В с. Борима са се нанизвали за сушене

шушулки зелен боб, който се е готвел през зимата. От плодовете са се сушели сливи, ябълки, дренки.

Традиционно на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ за зимата, а и за храна целогодишно са се приготвяли туршии и кисело зеле. Тази практика и днес е много популярно в домакинствата въпреки възможностите за прясно съхраняване на продуктите, както и целогодишното им предлагане в магазинната мрежа. Напоследък станаха популярни и много изследвания относно полезността на този вид храни за здравето на хората.

Описаните по-горе традиционни за хората от територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ продукти в много случаи се консумират директно – като например плодове, зеленчуци, ядки и др., но също така в много от случаите се използват за приготвяне на различни ястия – както студени, така и с термична обработка. В представената информация от тук нататък ще стане въпрос за традиционните местни рецепти за приготвяне на различни характерни за райони ястия, използващи местни продукти. Много от рецептите са предоставени от различни жители от територията на МИГ, а има и такива, които са взети от различни исторически извори, които макар и позабравени са достъпни и в наши дни. Някои от рецептите могат да се проследят много назад във времето и датират още от времената на първата и втората български държави. Запазването им предаването им на новите поколения е от огромно значение за запазване и на националните корени и идентичност не само на хората от територията на МИГ, но и на българите като цяло.

Типични за местното население са рецептите за приготвяне на кисело зеле, най-известните от които са представени на следващите редове. В описанието на рецептите са запазени и традиционните думи и названия на продукти така, както фигурират и са били получени от материалните и нематериални източници.

Една типична традиционна храна за местното население е **киселото зеле:**

- Рецепта за приготвяне на кисело зеле на г-жа Христина Багарова на 65 години от гр. Троян. Госпожа Багарова споделя, че знае рецептата от майка си, а тя от нейната, което е показателно за предаването на традиционните рецепти от едно поколение на друго. Рецептата за приготвяне на кисело зеле се състои в издълбаването на кочана на зелката, след което тя се напълва с морска сол. Нареждат се зелките в каче (това е дървена каца, като днес по-често се използват пластмасови бидони, въпреки, че за да се усети истинският вкус на зелето е най-добре да се прави в традиционен съд, а е и много по-здравословно). На всеки 25 кг. зеле се доръсва 1 кг. Така поставеното зеле се оставя два – три дни да престои. Залива се с вода и всеки ден се претака. Претакането се извършва 2 седмици, докато втаса зелето. В наши дни в качето или бидона допълнително се добавят цвекло, хрян, дюли, ябълки, царевица, като някога се е слагало само зеле.

- Рецепта за приготвяне на кисело зеле на г-жа Донка Банковска от с. Бели Осъм. Според тази рецепта зелките се нареждат в каца и се заливат с вода. На 10 л. вода се слагат 300 г. сол. Претака се всеки ден за около 2 седмици, за да не хваща мъсъга.

- Рецепта за кисело зеле на г-жа Вита Манова от с. Кирчево, община Угърчин. По тази рецепта сърцевината на зелките се издълбава и вътре се слага сол. Престоява така три дни. После зелките се нареждат в каца плътно, като се заливат с прясна вода, слагат се чубрица на клечки, копър, сминдух, цвекло. Претака се всеки ден, за да не „цветясва".

Друга типична храна за България, която е и традиционна за местното население, е **туршията:**

- Рецепта за обикновена туршия на г-жа Христина Багарова от гр. Троян. По рецептата се измиват зеленчуците (моркови, зеле, зелен домат, краставици, карфиол, може и лук), слагат се в каче, като на литър вода се добавят 40 г. сол. Целина се слага, срязана на четири (заедно с корена). Слага се отгоре венче от асмата (лоза) и измит и в последствие „сварен" (заради хигиенични мерки) речен камък, за да не „вървят" нагоре зеленчуците.

- Рецепта за обикновена туршия на г-жа Донка Банковска от с. Бели Осъм. По рецептата се слагат зелени домати, чушки, моркови, зеле; от есента до пролетта така е имало зеленчуци на трапезата.

- Рецепта за туршия на г-жа Теменужка Зунева – кметски наместник в с. Балканец, общ. Троян. Според рецептата туршията се прави в каче (в по-ново време – в пластмасов бидон). Слагат се зеленчуци – зелен домат, обикновено зеле, чушки, цветно зеле, моркови, сол и вода. Претака се всеки ден, докато стане.

- Рецепта за туршия от джанки на Ана Христова на 74 г. от селата Бели Осъм и Чифлик. Г-жа Христова е била преподавател по готварство. По рецепта нужните продукти са около 40 броя едри зелени джанки, заливка: 1 л. вода, 1 кг. захар, 1 л. оцет, ненапълно узрял чеснов лук и копър. Г-жа Христова представя и

- Рецепта за „Чифлишка туршия". По тази рецепта необходимите продукти са: 3 кг. зелени доматчета, 3 кг. дребни пиперки (рибки, кози рог), 2 кг. моркови, 700 мл. оцет, 400 мл. олио, 250 г. сол, захар – една кофичка от кисело мляко, 5 – 6 бр. таблетки „Аспирин", магданоз, целина (може и зеле да се сложи). Приготовлението на туршията е следното: на печка се пукат чушките. Доматите и морковите се режат на кръгчета или на продълговати парчета. Нарязват се магданозът и целината и всичко се смесва. Прави се маринатата от олиото, оцета, солта и захарта. Залива се върху размесените зеленчуци. Престоява една нощ. След това се нарежда в трилитрови буркани и се затварят. Г-жа Христова представя и

- Рецепта за шипково вино. Продукти: 1 кг. шипки, 1 кг. захар, 5 л. вода. Всичко се слага в затворен съд и периодично се обръща до краен резултат.

- Рецепта за сливов мармалад на г-жа Донка Банковска от с. Бели Осъм, община Троян. За приготвянето на мармалада по рецептата се използват здрави, узрели сливи. Мелят се, варят се в казана за варене на ракия. За празника на сливата варят 60 – 70 кг.

сливи. В домашни условия е подходящо да се сварят 10 – 15 кг. сливи, като към тях се слага и 1 кг. захар. Сливите се варят докато започнат да променят цвета си. Докато мармаладът е горещ, се затваря в буркани. Някога са го слагали в делви.

- Рецепта за пестил от сливи (известен още и като „троянският шоколад", но тъй като на същото нещо му казват „габровски шоколад", възможно по аналогия да е наименовано). Информацията за рецептата е на г-жа Виолета Маринова, докато самата рецепта е на майка й – г-жа Гергина Христова от с. Белиш, община Троян. По рецептата сливите се варят с малко вода, да станат на каша, после се прецеждат, слагат се на дъска, за да изсъхнат (дъската се маже с брашно, за да се отдели после продукта). Готовият пестил се реже на парчета. В миналото, за да бъде по-мек, са го топели в ошав.

- Рецепта за компот от мушмули на г-н Йонко Стефанов от с. Черни Осъм, община Троян. Мушмули се срещат рядко и изглеждат почти забравени вече. Те зреят много късно. Някога нищо от плода не се е хвърляло. По рецептата мушмулите се заливат с вода и ферментират (може да са още зелени). Става хубаво питие, но се яде и плодът.

- Рецепта за постен таратор, приготвян от г-н Марин Гидишки от с. Балабанско. По рецептата се нарязват чесън, копър, краставици, заливат се с вода, сол, оцет. Става чудесна разядка. Подобна рецепта има и в с. Борима, община Троян – за постен таратор, който се приготвя от вода, оцет и чесън.

- Рецепта за Крушовица от района на гр. Априлци. В делва или по-голям съд се накисвали круши дивачки – в съда с крушите се доливала вода, захлупвал се съдът, протакал се около 2-3 седмици, оставяли се да ферментират. Било приятно питие за зимата.

Представените до тук рецепти са за традиционни ястия, приготвяни без термична обработка. В следващите редове са представени ястия, за приготвянето на които е необходима и термична обработка.

- Рецепта за пълнено свинско шкембе от г-н Радослав Цанков Дренски от с. Орешак. За рецептата е необходима свинска глава, която се вари около час, като се отпенва. Слага се 1 супена лъжица сол. Като изстине, се обезкостява и нарязва. Обърква се с 1 пакетче смлян чер пипер, половин пакетче кимион и сол на вкус. Предварително измитото шкембе се пълни (количеството е за 2 броя шкембета) и се зашива. С половин свинска глава се запълва едно шкембе. Около 40 минути се вари. При варенето на дъното на тенджерата се слага чиния – да не се залепи. Изважда се и се затиска с тежест за един ден. Как се почиства шкембето: накисва се с малко вода за около час с 1 с. л. оцет, 2 бр. червен лук и малко сол, след което се измива с царевично брашно.

- Рецепта за наденица на г-жа Найда Гачева от с. Лесидрен, община Угърчин. През зимата, когато в семействата заколели прасе, правели наденица. В нея има смляно свинско месо, черен пипер - 1 пакетче, сол (на 10 кг месо се прибавят 2 кибритени кутийки сол). Обърква се сместа и се слага в тънките черва на прасето. Червата се връзват, слагат се на проветриво място, за да изсъхнат.

- Рецепта за домашна наденица на г-жа Анета Шейтанова от кв. Видима, община Априлци. Видима е квартал на град Априлци, същото се отнася до Острец и Ново село. Някога са били отделни села, но тогава не е имало община Априлци. Според рецептата тънките черва на прасето се пълнят със смес от кълцано (в по-стари времена) и смляно (в по-ново време) месо, смес от 6 кг свинско, 2 кг телешко и 2 кг сланина, подправено с чер пипер и чубрица. Подправките са на вкус, слага се определено количество и се опитва. Напълнените черва се завързват и поставят нависоко да съхнат (трябва да е проветриво). До месец би трябвало да са готови. Г-жа Шейтанова предостави и

- Традиционна рецепта за приготвяне на кървавица. При тази рецепта се използва кърваво месо, което се подправя с бахар, чер пипер и чубрица. Взема се онова месо, което при клането е останало кърваво, с кръв по него, нарязва се на едри късове – не като при наденицата, където се изисква да е ситно смляно. На 1 кг. месо се слагат 100 г. ориз. Подправките са на вкус. Сместа се пълни в дебелите черва на прасето, предварително добре измити с царевично брашно, тъй като издават силна миризма. След това се сварява и се запича.

- Рецепта за кървавица на г-жа Христина Багарова от с. Голяма Желязна, община Троян. По рецепта в кървавицата се влагат вътрешности от закланото прасе като бял дроб, далак, сърце, кърваво месо, добавят се подправки – чубрица, сминдух, джоджен, сол, лук и черен пипер, добавя се и ориз. Кървавицата традиционно се е приготвяла вечерта на Бъдни вечер, цяла нощ вряла на огнището на слаб огън и сутринта на Коледа с нея отговявали след дългия пост.

- Рецепта за кървавица на г-жа Найда Гачева от с. Лесидрен, община Угърчин. По рецептата белият дроб и кървавото месо от закланото прасе се нарязват на ситно или се смилат на едро, смесват се с чубрица, черен пипер, сол и малко ориз. На 1 кг. месо се слагат 100 г. ориз. Белият дроб се измива, нарязва се, взима се кърваво месо – обрязва се обикновено около врата и корема, няма определено съотношение – колкото е. Колко да са подправките? Сол - 2-3 кибритени кутийки; черен пипер – 1 пакетче; чубрица – 1-2 шепи. Червата трябва да са хубаво измити, обърнати (измиват се с царевично брашно). Със сместа се напълва дебелото черво на прасето, след което кървавицата се вари и се запича.

- Рецепта за кървавица от г-н Йонко Стефанов от с. Черни Осъм, община Троян. По рецептата кървавото месо от прасето, заедно с бял дроб и сърце се нарязват. Подправят се с черен пипер, бахар, кимион, чубрица, много лук и сол. Клопва се само. Готви се с кисело зеле.

Според г-жа Донка Банковска от с. Бели Осъм, община Троян, от готвените ястия характерен е чуканият боб в различните му варианти – с кисело зеле, в сарми, с коприва, грах, лапад. Много популярно и отличително за местната кухня от Троянско и Априлци е сватбарското жито. Рецептите са описани в следващите редове:

- Рецепта за чукан боб с коприва. Боб (3 кафени чаши) се счуква, залива се с вода – малко над него и се вари. Набъбва, не се отпенва. Като възври, се долива 1 л вода. Прибавят се ситно нарязана глава кромид лук, около 100-150 г ситно нарязана сланинка,

1 чушка и домат (зимно време 2-3 супени лъжици доматено пюре). Ври около 40 минути до час. Слагат се 3 шепи (200 г) коприва, отново възварява. Подправки – магданоз, дивисил (зеленина от градината). Не се слага чер пипер. Сол – ако има нужда.

Тази рецепта има вариант и без сланина, като тогава е необходимо да се сложи сол.

По същия начин се готви Чукан боб с лапад (тук вместо коприва се използва лапад).

Чукан боб с грах – горната технология и съставки, само количеството грах е по-малко – 2 шепи. Грахът трябва да е шушулка, не само зърната.

- Рецепта за сарми с чукан боб. За плънка се взема 1 купичка (350-400 г) чукан боб; 2-3 глави червен лук – те се запържват, слага се 1 лъжица червен пипер и бобът, налива се водица, бърка се – да кавърдиса (да набъбне), прибавя се 150 г. ситно нарязана сланинка, 1 шепа стрити сухи червени чушки , чубрица, малко копър, около 50 г. ориз – той поема киселината от зелето, с което ще бъде завита плънката. Оформянето на фтичетата (сармите) става, като в листо кисело зеле се слага лъжица плънка и се завива. Варят се в тенджера.

- Рецепта за качамак от г-жа Христина Багарова, 64-год., учителка пенсионер, района на гр. Троян. Около 2 литра вода трябва да заври, слага се щипка сол и се добавя половин килограм царевично брашно, като се бърка интензивно, за да не стане на бучки. Трябва да се получи гъста каша. С дървена лъжица се слага в тава (като питки) леко да се охлади. Докато се охлажда, нарязана на ситно сланина (100 грама) се изпържва, стопява се краве масло и около 100 грама сирене се натрошава в него. Поръсва се с червен пипер. Сервират се в отделни съдове – кашата, сланината, сиренето.

- Рецепта за лучник от района на гр. Троян. По рецептата се запържва лук в растително масло, слагат се подправки, като в най-голямо количество се добавя копър. Замесва се тесто, което се разделя на две топки с различна големина. Когато плънката изстине, по-голямата топка се разточва и се слага на подмазана с олио тава, като част от тестото е извън нея. Плънката се изсипва в тавата и се разстила. Разточва се по-малката топка тесто с диаметър колкото тавата и се слага върху плънката. Първата кора захлупва втората. Набожда се леко с вилица и се поставя в пещ да се пече.

- Рецепта за чорба от кръвтина от района на гр. Троян. По рецептата се нарязва и се запържва лук до златисто. След това се слагат домати при лука, ситно нарязани, запържват се. Изсипва се сместа в тенджера за варене при месото (700-800 свинско месо, нарязано на кубчета), слага се булгур (в по-нови времена – ориз, фиде), добавят се подправки от градината – магданоз, копър, девесил, както и сол. Кръвтина е месото от рибицата на прасето, в него има и сланина; то се приготвя със сланината, осолено е. Ако не е обезсолена кръвтината, не се слага сол.

- Рецепта за гювеч – каварма на г-жа Ана Христова от гр. Троян. Според рецептата свинското месо се нарязва на ситно. Запича се във фурна с добавка на сол, олио, малко червено вино. След това се нарязва голямо количество червен лук и се застила на дъното на друг съд, в който ще се пече ястието. Прибавя се месото, няколко люти чушки, малко

червен пипер, парченца краве масло, отгоре се нареждат половинки картофи. Захлупва се и се пече до готовност.

- Рецепта за боб със сланина на г-жа Пенка Христова от гр. Троян. Според рецептата се счуква една паничка боб и се слага да кисне в студена вода от вечерта. На сутринта се слага вода (колкото да покрие боба) да ври и като заври водата, се слага бобът. На едно таларче се нарязва на много ситно сланинка с червен пипер да стане на кайма, и след като бобът е почти готов, се добавя сланинката при боба. Една паничка с коприва се измива и нарязва и се добавя към боба. Малко сол на вкус, ако е необходимо, понеже и сланината е солена, девесил и мерудия (магданоз). Г-жа Пенка Христова споделя и

- Рецепта за зелева чорба, която помни от баба си – налива се 1 паничка зелева чорба (само водата от качето без зелето), слага се глава лук, нарязана на ситно и лют червен пипер. Това е най-бърза и лесна рецепта.

- Рецепта за гювеч на г-жа Йорданка Пешева от гр. Троян. В глинен гювеч нарязани се слагат лук, чушка, домат, различни меса (от пиле, кървавица и други, които са на разположение), ситно нарязано кисело зеле. Слага се дафинов лист, чер пипер, чубрица, 1 чаша червено вино, чесън, червен пипер, олио. Захлупва се и се пече във фурната до готовност.

- Рецепта за зелник с риба на г-жа Ана Иванова от гр. Троян, която тя знае от майка си. По рецептата се използва кисело зеле. То се обезсолява, задушава се с малко мазнина и червен пипер. Нарязват се 10 глави лук на едро. Слагат се върху зелето. Върху лука се нареждат полуизпържена риба на шайби, да влезе в зелето. Пече се до готовност.

- Рецепта за гозба от обикновена туршия на г-жа Веска Начевска на 88 години от гр. Троян. По рецептата се изпържва лук, слагат се чушките от туршията, прибавя се ориз и се подправя с джоджен. Обикновената туршия се прави от моркови, зеле, зелени домати и шарени чушки.

- Рецепта за профирно. На варен боб се слагат трушиеви чушки и ориз. Сварява се боб по обичайния начин и вътре се слагат кисели чушки – от туршия, така се получава този леко кисел вкус, който е значението на думата „профирно". Бобът се слага в съд с посолена вода и лук, като поври, се слагат чушките, които не са пресни, нито сушени, а от туршия. Непосредствено преди да бъде свалено ястието от огъня, се слагат подправките – магданоз, девесил, джоджен.

- Рецепта за булгур със сланина. По рецептата булгурът ври с прясно мляко и се подблажава с резени сланина. Тя се използва и за подблажаване на сватбарско жито, на бобени чушки и сарми, върху които ври парче сланина.

Рецепти от с. Балабанско, община Троян

- Рецепта за мокра попара от г-н Тодор Шошков от с. Балабанско. Някога нищо не се изхвърляло от храната. През зимата, когато хората изядели пържолите от прасето, разтопявали останалата от тях мазнина, натрошавали вътре хляб и така ставала тази

чудесна попара. Според най-нови съвременни изследвания тя освен, че е икономична, е и здравословна.

- Рецепта на г-жа Бона Гидишка, баба на г-жа Снежа Шошкова (предоставила информацията) за пролетна салата. По рецептата една нарязана на ситно зелка (прясно зеле) се запържва леко, прибавя се лютива чушка на парченца (да замирише на чушка), овкусява се.

- Рецепта за разядка с листа на цвекло на г-жа Бона Гидишка. По рецептата листа от цвекло се нарязват, припича се люта чушка, запържва се, като изстине, се слагат по една връзка копър, магданоз, пресен лук, оцет и сол.

- Рецепта за трушия с ориз, предоставена от музикалния педагог г-жа Снежана Шошкова, която я знае от баба си г-жа Бона Гидишка. По рецептата се изпържват зелени домати от туршия, прибавя се ориз, слага се червен пипер.

Г-жа Бонка Гидишка е известна и с още няколко традиционни рецепти за местни ястия като:

- Рецепта за караклиш. По рецептата се прави качамак по обикновена рецепта, като към топлия още качамак се прибавя кисело мляко, след което се разбърква.

- Рецепта за булгур. По рецептата булгурът се сварява до готовност, слага се в тава. Като поизстине, става по-гъст. Прибавя се запържена на парчета сланина, залива се с мазнината (сланината предварително се обезсолява, като се вари във вода до завиране).

- Рецепта за сарми с липови листа. В семейството на г-жа Снежа Шошкова това е най-важното ястие. Майка й г-жа Цонка Шошкова направила тези сарми, но преди да хапне, получила родилните болки и тръгнала, за да даде живот на дъщеря си. На всеки рожден ден на наследницата приготвят такива сарми, по-важни за тях от тортата. По рецептата се попарват млади липови листа. Плънката е от парченца кръвтина, ориз, лук, много копър, червен и чер пипер – запържва се. Свиват се сармите, слагат се в тенджерата, най-отгоре – парче сланина.

Рецепти от село Балканец, община Троян

По информация на кметския наместник на с. Балканец г-жа Теменужка Зунева традиционни за селото са боб и зеле, ориз с обикновена туршия, картофи със сланина, качамак със сланина. Сармите са различни варианти – с ориз, боб, месо, най-често за подправки се използват магданоз и чубрица.

- Рецепта за ориз с обикновена туршия. По рецептата оризът се изпържва с малко лук, прибавят се нарязани зеленчуци от туршията.

Рецепти от село Бели Осъм, община Троян

Самодейците от селото са редовно участници в Празника (фестивала) на сливата, мнозина вече са опитали техния сливов мармалад, а в телевизионно предаване с

кулинарна тематика рецепти сподели г-жа Донка Банковска, председател на читалището. Тя знае рецептите от майка си Василка и от баба си Дона, чието име носи. Баба й е родена през 1912 г., докато баща й бил на фронта, и е починала на 87 г.

От готвените ястия в селото характерен е чуканият боб в различните му варианти – с кисело зеле, в сарми, с коприва, грах, лапад.

- Рецепта за сарми (фтичета) с чукан боб. За рецептата са необходими 1 купичка шарен боб, 1 голяма глава червен лук нарязана, стрита суха червена чушка 1 шепа ориз (придава плътност), нарязана шарена сланинка, чубрица, копър. Всичко това се обърква, като предварително чуканият боб е залят с вряла вода, за да се надуе и да се оберат люспите. Свиват се фтичетата – едно зелево листо се използва за 2 броя сарми, 1 лъжица от сместа се слага. Отдолу на тенджерата се поставя венче от копър, върху него – зелево листо. После се нареждат свитите сарми, върху тях – два-три резена сланина, 2-3 зелеви листа. Притиска се с чиния. Налива се вода – два пръста над сармите, защото оризът поема доста. Вари се на слаб огън.

- Рецепта за сватбарско жито. По рецептата житото се измива със студена вода, поставя се в голям съд и се залива с вода. Вари се на слаб огън няколко часа – да започне да разцъфва, и се оставя. На другия ден се изпържва сланина, за да се вземе маста. В маста се запържва брашно (на 1 кг. жито – 7-8 л.). Запърженото с бъркане се смесва с житото, постепенно с бъркане се налива прясно мляко.

- Рецепта за тиквена манджа, предадена от г-жа Виолета Маринова, готвел я дядо й г-н Васил Цоневски от с. Белиш, община Троян. През 40-те години на XX век той имал в дома си кръчма (наследствена), но отишъл на фронта и я затворил. Готвел е много хубаво, иначе бил дърводелец, владеел и други занаяти. В кръчмата се печели агнета на пещ, предлагали се и чорби. По рецептата се взема недобре узряла десертна тиква, кръгла, известна още като „свинска", 2 глави кромид, 1 морков, 1 чушка, ситно нарязана шарена сланина, червен пипер, 1 ч. ч. ориз, чубрица, магданоз, сол на вкус. Тиквата се обелва и нарязва на кубчета. Запържват се сланината, лукът, морковът, чушката (може малко олио да се капне). Прибавят се оризът, червеният пипер, солта, чубрицата (трябва да е суха). Обърква се, събира се с тиквата, покрива се с вода (като при картофи). Пече се в тава до готовност.

Рецепти от село Борима, община Троян

- Рецепта за баклава. Намесва се тесто от 1 кг. брашно, 1 яйце, щипка сол и сода. Приготвя се сироп от 1 л. вода, 7 – 800 г. захар, ванилия или лимонов сок. Прибавят се повече счукани орехи, олио и краве масло. Замесва се меко тесто и се оформят неголеми топки. Разточват се на тънки кори, които се оставят да съхнат 15 – 20 минути, преди да се навият. Поръсват се обилно с начуканите на едро орехи. Корите се нарязват диагонално. Всяко парче се обръща и се нарежда в намазана с олио тава. Баклавата се залива със затоплено олио и се слагат парчета краве масло. Заливането е по правилото

студено – топло – ако тя е студена, заливката е топла или обратно. Пече се в умерена фурна до готовност.

- Рецепта за сладък таратор. По рецептата се сваряват узрели джанки и се прецеждат. Към тях се прибавят ситно нарязана краставица, чесън и захар на вкус. Ястието е готово за консумация.

- Рецепта за пролетен лучник. По рецептата се замесва обикновено тесто като за хляб. Правят се 2 топки. С по-голямата се покрива тавата. Поставя се плънка, приготвена от запържен лук, накиснати предварително и нарязани сушени чушки и свежи картофени листа. Подправя се с копър. Покрива се с втората разточена пита, която се загръща с краищата на долната.

Рецепти от с. Врабево, община Троян

- Рецепта за жито по сватбарски от г-жа Тотка Савева Петкова. Приготвя се за празнична трапеза по хубави поводи. За рецептата са необходими следните продукти: 500 г. жито, 750 мл. прясно мляко, 3 супени лъжици брашно, 250 г. захар, половин супена лъжица сол, 50 – 60 г. олио, пълна лъжица краве масло. Житото се измива, залива се с вода и се оставя да ври. След омекване се измива. Слага се солта и отново се вари до готовност. Брашното се запържва до готовност (златистожълто) и се изсипва с бъркане в супата с житото. Овкусява се със захарта и една ванилия, по желание и лимонена кора, и се разрежда със свареното мляко до желаната гъстота.

- Рецепта за лучник на г-жа Тотка Петкова. Необходимите продукти за тестото са: 500 г. брашно, 2 яйца, 2 супени лъжици кисело мляко, 1 щипка сол, 1 щипка захар, 2 супени лъжици олио, половин кубче мая; за плънката: 3 – 4 глави лук, 2 – 3 картофа, 1 чаена чаша счукани орехи, половин чаена чаша олио, чубрица, олио, 1 жълтък. Омесва се меко тесто. Оставя се да втасва на топло в намазнен съд. През това време се подготвя плънката. Лукът и картофите се задушават до готовност. Поставят се орехите и подправките. Оставя се да се охлади. Втасалото тесто се премесва и се разделя на две части, по-голяма и по-малка. Отдолу на тавата се поставя голямата разточена кора, върху нея се изсипва плънката, отгоре се слага малката кора. Краищата на първата кора покриват втората кора, притиска се. Отгоре се намазва с жълтъка. Пече се около 30 минути на 170 градуса до получаване на златиста коричка.

- Рецепта за чорба от кръвтина (шарено свинско месо) на г-жа Пена Петрова Вълкова. По рецептата се засушава с малко олио шарено свинско месо (на късчета), в него се нарязват 3 стръка праз лук (на дребно). В отделна тенджера се сипва 1 л. вода, която като заври, в нея се прибавя запръжката, добавят се и 2 – 3 супени лъжици ориз и 3 картофа на кубчета. След 20 минути се прибавят 3 чаени чаши зелев сок (армеева чорба). Вари се до набъбване на ориза. Поднася се леко подлютена.

Следват няколко рецепти за вкусни ястия от г-жа Милка Стратева, председател на читалището и дългогодишна учителка в с. Врабево:

- Рецепта за зелева чорба с праз (вариация на горната чорба, но без месо). По рецептата в 3 лъжици олио се запържва праз с червен и черен пипер. След като се запържи, се залива с вода и зелева чорба в съотношение 1:2, слага се и една кафена чашка ориз. Ястието е много полезно за изтрезняване, след разпивки и гуляи, каквито в с. Врабево са доста мащабни и чести. Използва се и за разядка.

- Рецепта за курбан, която се приготвя за общоселския събор – Архангеловден, който е и храмов празник. Курбанът се освещава и се раздава за здраве на всеки присъстващ. По рецептата телешко месо се реже на порции и се изпържва в олио. Прибавя се нарязан на дребно лук, чушка, морков, домати (може и от консерва). Подправки, които се добавят са чубрица и чер пипер. Когато се изпържи месото, се залива с вода, ври заедно със зеленчуците. Когато месото е готово, се слага ориз – на 1 л. вода - кафена чашка ориз. Рецептата може да се направи и с агнешко месо. Накрая се слага зелен магданоз.

- Рецепта за чорбаджийски сарми. По рецептата свинско месо се реже на малки късове (може да се добавят и ребърца), лук се нарязва на едро, обърква се с чубрица, червен и чер пипер, добавя се и малко сминдух. Всеки къс месо заедно с люспа лук се залива в зелев лист, залива се с вода и армеева чорба, после се сварява.

- Рецепта за мързеливи сарми. Зелето се накълцва на ситно, една глава лук се изпържва. Слага се ориз (1 чаена чаша), зелето, кайма или кълцано свинско месо, чубрица, червен и чер пипер, кимион. Изсипва се в тава и се залива с 2 чаши вода и 1 зелева чорба. Пече се във фурната – да се „скрие" водата.

Рецепти от с. Голяма Желязна, община Троян

Следват няколко рецепти за вкусни ястия от г-жа Христина Багарова на 64 години, която знае рецептите и поводите за тях от майка си:

Както навсякъде в България трапезата на Бъдни вечер е включвала нечетен брой постни ястия. Типично ястие са сармите.

- Рецепта за сарми с булгур. По рецептата сърмите се свиват в зелеви листа, а през лятото, тъй като традиционно са се приготвяли през цялата година като достъпни и евтини – с лозови листа. Плънката се приготвя от булгур, като мярата е – за малки сармички – чаена лъжичка булгур за бройка, за по-големи – супена лъжица. Запържва се лук, като се запържи, се слага булгурът. После се отмества от огъня и се слагат подправките – чубрица, джоджен, дивисил, сол. Свиват се сармичките. Варят се около час. Рецептата има и вариант с месо – ако не се пости, ситно се нарязва месо от прасе (около сланината). Запържва се лук – да омекне, слага се булгурът, като е готов, влива се малко вода и месото.

- Рецепта за бобени сарми. По рецептата бобът се измива хубаво, сварява се, слагат се подправките, бобът се размазва на каша (не бива да е рядък, за да не излиза от зелевите

листа). Същата плънка се слага в сухи чушки. Мазнината е малко, подправките са джоджен и дивисил, сол, сух магданоз (не е имало пресен през зимата).

Козунаците са навлезли в България, респективно в бита на местните хора, към 30-те години на XX век от Западна Европа. Г-жа Нейка Багарова, майката на Христина Багарова, е научила рецептата от съпругата на д-р Ханджиев от с. Голяма Желязна, който е немски възпитаник. Преди да се появят козунаците, по нашенско месели за Великден и Гергьовден кравай (брашно, вода, сол), като използвали квас, изпичали кравая и в средата слагали червените яйца. Това било по Великден дар за кумовете. Боядисаните яйца слагали в мравуняци, мравките със своята киселина ги превръщали в живописни, шарени яйца.

- Рецепта за пача. Ястието се приготвя срещу Васильовден. Това ястие е с мръвки от свинската глава и краката. Те се сваряват, месото се отделя, подправя се със счукан чесън, сол и черен пипер. Става чудесно мезе.

- Рецепта за пълнен петел. Приготвя се на Васильовден там, където има момченце. Главата на петела се набучва на портата – да пази мъжкия наследник. По рецептата се запържва лук, дробчето и сърцето на петела, ориз – с традиционните подправки. Плънката е една шепа. Напълва се петелът, зашива се и се вари до готовност.

- Рецепта за мезе за Трифон Зарезан. По рецептата шкембето на прасето се пълни с месото от предварително сварената свинска глава, подправки (сол, черен пипер, чесън), сварява се до готовност.

- Рецепта за пълнено агне. За пълнежа се ползват много пресен лук, ориз, белият дроб на животното, сърцето, дреболиите – всичко се нарязва на ситно. Агнешките вътрешности се запържват, след което се събират с лука и ориза (повече от половин кг.). Преди да се сложи плънката в агнето, вътрешността се обмазва с олио, сол и червен пипер. Вътре се слагат и парчета сланина – да не е сухо месото, подправки – дивисил, магданоз, джоджен, сол. Напълнено, печивото се зашива. Отвън се намазва също с олио, червен пипер и сол, пече се в пещ. При сервиране в чашите с вино за мъжете слагали дръжките от дивисил.

- Рецепта за „бял мъж“, както го е правел дядото на Христина – г-н Спас Милев. По рецептата се подсирва мляко (8 капки мая на 1 л. мляко). Маята се слага, когато млякото се затопли, захлупва се. След 40 – 50 минути, ако има 1 – 2 пръста цвик, е готово. Изцежда се, без да се осолява. Слага се на огъня в по-голям съд. С интензивно бъркане се сипва пресято брашно (4-5 чаши на 5 л мляко е пропорцията). Посолява се.

- Рецепта „Молитвата“. В с. Голяма Желязна тази рецепта се е готвела в миналото от овче месо, а сега от телешко в медни казани. Месото се пържи в собствена лой, ако има, или в олио почти до готовност. Прибавят се вода, червен и черен пипер, бахар, дафинов лист, кимион, лук. Внимава се да не се превари месото. Добавят се ориз и магданоз. Яхнията е традиционна за селото. Повече от 30 г. я готви г-н Стефан Краев на 57 г. Същият курбан се готви и в селата Ломец, Балканец и Съево. За кръщене и други важни обреди се приготвя и варено зеле, нарязано и посолено три дни преди това за предястие. Като второ се сервира сватбарски боб, за десерт – сладко жито.

Материалът е изготвен по Дейност „Изследвания и пазарни проучвания, директно свързани със съвместния продукт/услуга“, в изпълнение на Договор № 6/15.11.2019 г. Във връзка с сключен Административен договор № РД 50-34/19.08.2019 г. за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ по процедура № BG06RDNP001-19.083 Подбор на проектни предложения за вътрешнотериториално и транснационално сътрудничество по подмярка 19.3 "Подготовка и изпълнение на дейности за сътрудничество на местните инициативни групи" на мярка 19 "Водено от общностите местно развитие" от Програмата за развитие на селските райони за периода 2014 - 2020г., в изпълнение на проект № BG06RDNP001-19.083-0006 „Популяризиране на традиционните храни и рецепти на територите на МИГ – Троян, Априлци, Угърчин и МИГ Бяла Слатина“

Рецепти от с. Гумощник, община Троян

Рецептите са събрани и предоставени от г-жа Ангелина Георгиева, секретар и библиотекар в Народно читалище „Отец Паисий”, с. Гумощник.

- Рецепта за „бял мъж“. Преди години, когато селото наброявало около 4300 души население (по данни на НСИ към 31.12.2018 г. населението му е 182 души) откриваме в турски документи, че селото е важен административен център под названието "имляджува, имлячува". Едната версия от "имляк", защото е обхващал огромен конгломерат около 30 махли (във всяко село има дебела книга със земите на хората - с имляците). А другата версия от млекуване. От поленските села за Петровден са тръгвали на местността "Радина поляна" до Селци на "млекуване". Там е ставал голям панаир, на който хората са се веселели, менявали са стоката си и са похапвали от този деликатес, направен от овче мляко - "бял мъж". Рецептата е била такава: подсирвало се е овчето мляко, след като е издоено, още топло. След като се сгъсти, се е разбъркало да се отцеди и водичка да плувне над него и се е прецеждало през ленена кърпа (сега тензух). След като се отцеди, да изтече суроватката, се е натрошавало в съд на огън и се е бъркало с дървена лъжица додето вземе да се отлепя от съда. Слага се или мамулно (царевично) брашно, или бяло, или смесено от двете и се бърка додето се изпече и брашното – сгъсти консистенцията и замирише на вкусно (когато ястието започне да се отлепя от съда е готово). В зависимост предпочитанията са слагали сол или захар. Изсипва се в голям съд – тава и се оформя, като се реже, след като изстине, на парченца (г-жа Георгиева ги забучва с клечки за зъби и ги поставя в голям поднос).

- Рецепта за сватбарско жито. Това жито е много характерно за територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“. Правело се е за всички хубави поводи – венчавка, кръщавка. Някога приготвяли по цели пратници от него – да има за цялото село. Според рецептата житото се измива с няколко води, накисва се в студена вода – 1 пръст над него. На 1 кг. жито се слага 1 лъжичка сол. Вари се. Завива се и престоява така. На другия ден се залива с вряла вода и пак започна варенето. Приготвя се запръжка от 3 вида мазнина: мас, краве масло и олио. Запържва се брашно, като трябва да се внимава да не прегори и да не остане сурово. Насипва се в запръжката на тънка струя с бъркане, да се постигне средна гъстота. В житото се слага мляко накрая – 1 – 1,5 л., смесено овче, краве и козе. После – запръжката и щипка сол. Може да се поднесе със сланина, може и със сладко.

- Рецепта за траеница. Според рецептата се слага брашно, добавя се едно яйце в него, разбива се и се търка с ръце – да стане на трохички. Възварява се мляко 1 л., подсладено, с 1 щипка сол. Сместа се изсипва в него с бъркане, докато се сгъсти.

- Рецепта за агнешко печено. Открай време това е била храната за големите празници Великден и Гергьовден, тъй като местното население е отглеждало много овце, това е бил основният му поминък. Според рецептата агнешкото се приготвя, като се реже на порции, които се потапят в смес от олио, брашно, сол, червен и чер пипер. Отдолу в съда за печене се слага ципата на агнето (от стомаха), после се нарежда месото, слага се

и лук, дивисил, джоджен, олио. Пече се 2 – 3 часа до готовност. Сервира се с дробинето, което се прави по следния начин: вари се и се нарязва на парчета. В олио се пържат 1 чашка ориз (да придобие стъклен вид), лук. Запича се 1 чашка ориз, 1 – дробине, 3 чаши бульон. Подправя се с дивисил, джоджен и сол.

- Рецепта за виненки (постни сладки) на г-жа Тодора Мичева Вълкова. По рецетата се меси тесто от равни части олио и червено вино, малко сол, сода в червеното вино. Получава се маслено тесто. Дели се на топки. Всяка се разточва. Реже се на 8 парчета. Във всяка се слага сливов мармалад (може върху него малко счукани орехи), навива се на кифлички и се пече до готовност.

Рецепти от с. Дебнево, община Троян

Празник на селото е по стар стил храмовият празник на църквата „Света Параскева". Възстановен е при първия мандат на настоящия кмет г-жа Галя Керезова и се провежда в последната събота на октомври. На празника се прави курбан яхния и сватбарско жито.

- Рецепта за курбан яхния (тя е за всякакви поводи, сватби, кръщавки не минават без нея) на майсторката г-жа Тодорка Христова. По рецепта яхнията се прави предимно от телешко месо. То се нарязва и се изпържва в загрято олио, след което се прибавя червен лук (на 10 кг. месо – 1 – 2 кг. лук). Слага се червен пипер, залива се с топла вода – да ври. Като поуври, се прибавя ориз (на 10 кг. – 1 кг). Като уври оризът, се слага паприкаш. Подправя се с дафинов лист, чер пипер, сол. Накрая се добавя магданоз.

- Рецепта за копривена салата на г-жа Мария Нанковска от Длъжковска махала, предоставена от г-жа Невяна Балевска, управител на Дома за възрастни в с. Добродан. По рецептата копривата се попарва и нарязва на много ситно. Нарязва се воден лук и се начуква с малко сол. Попарват се сухи чушки, нарязват се и се прибавят към сместа. Обърква се със сол, зехтин, лимон. Поръсва се с орехи.

Рецепти от с. Добродан, община Троян

- Рецепта за сарми (фтички – когато са малки, уподобяват ги на птичета) на г-жа Иванка Хаджийска. По рецептата се взимат ориз, лук, червен пипер, чубрица, месо – нарязано на дребно или кайма. Всичко се обърква се, увива се в зелево листо и се вари.

- Рецепта за пържена сланина. По рецептата сланината се изкисва, нарязва се, в сух тиган на силен огън се слага до зачервяване. Яде се, като резенът сланина се слага между две филии хляб.

- Рецепта за Кръвтинява чорба. По рецептата се нарязва месо, изпържва се. Нарязва се праз лук на ситно, Вари се – с дафинов лист, сол, чер пипер до готовност. Същата рецепта без месо става постна чорба с праз лук.

- Рецепта за боб със сланина на г-жа Христина Пенкова Лалева. По рецептата бобът се вари, като се съблече, се слага лук, 1 морков, обелен домат, дивисил, копър, магданоз,

и сланината. В гювече се запържва боба, слагат се 3 – 4 глави лук отгоре и се слага да се пече до готовност.

- Рецепта за барабойник на г-жа Христина Лалева. По рецептата се меси тесто (пресято брашно 1 кг., щипка сол, мая, вода), после се остава да втасва. В тиган 5 – 6 пресни картофа на тънки филии се задушават с пресен лук, дивисил, магданоз, копър, червен пипер. Тестото се разстила, плънката се поставя, завива се и се пече до готовност.

- Рецепта за миш-маш. Това е много популярна рецепта за през лятото, като излязат чушките. По рецептата се задушава лук, нарязват се чушки и домати, добавя се яйце и се пържи до готовност.

- Рецепта за зелник на г-жа Христина Лалева. Това е зимна храна. По рецептата се взема зеле от кацата и се нарязва на ситно. Задушава се лук, може да се сложи пипер, чубрица. Замесва се тесто и в него се слага плънката и се пече до готовност.

- Рецепта за рибник – за Никулден (6 декември) на г-жа Христина Лалева. По рецептата рибата се пълни с малко домат, орехи, лук, сол, чер пипер. Слага се в предварително замесено тесто и се пече до готовност.

Рецепти от с. Дълбок дол, община Троян

Рецептите са предоставени от читалищния секретар г-жа Пенка Петрова, която прави подобни проучвания и има събран богат материал.

- Рецепта за просеничена попара на г-жа Петрина Минчева на 72 г., икономист по образование. По рецептата в тиган се топи мас, слага се червен пипер, дроби се просеник. Гарнира се с кисели доматчета или други зеленчуци от туршия.

- Рецепта за питена чорба. По рецептата в тенджера с вряща вода се слага нарязан лук, трошат се домашно изпечени кори за баница или домашна юфка, слагат се червен пипер, сол, чубрица, девесил, джоджен. След като се свали от огъня – троши се сирене. Може и да се застрои.

- Рецепта за салата от сушени чушки на г-жа Петрина Минчева. По рецептата сушени чушки се слагат във вряща вода – да омекнат и клопнат (габардисат). Остъргва се месестата част, а люспите се хвърлят. Реже се пресен лук, може праз, слага се олио, сол, орехи.

- Рецепта за картофи на фурна с фиде и сини сливи на г-жа Пенка Петрова (това ястие го има и на доста други места на територията на общините Троян и Априлци). По рецептата картофите се обелват и се нарязват на шайби. Може леко да се сварят. В намазана тава се нарежда плътно ред такива шайби, отгоре се слага фиде натрошено и сушени сини сливи без костилките. Редуват се няколко реда така. Отгоре – олио, червен пипер, сол, малко топла вода. Пече се до готовност. Това ястие се приготвя по време на пости, както и на помени.

- Рецепта за ориз с маслини на г-жа Пенка Петрова. По рецептата ориз с много лук, сол, обърква се, запържва се, преди да стане напълно готов – отгоре се нареждат маслини.

Рецепти от с. Ломец, община Троян

От село Ломец са представени вкусни всекидневни ястия. Някога са се правели много каши – от коприва, от гъби, от други подходящи природни горски дарове.

- Рецепта за супа от бял трън. Белият трън се бере през месец май, преди да се втвърди и да има бодли (белият трън е и популярна билка). Същото важи и за копривата. Необходими продукти за рецептата са листа и връхчета от бял трън – около 1 шепа, червен (кромид) лук (може глава зрял лук или връзка зелен лук), 1 яйце, супена лъжица кисело мляко, сирене (по-желание), по връзка магданоз, копър, джоджен, 1 с. л. ориз или фиде, сол на вкус, 1 – 2 с. л. олио и 1 ч.л. червен пипер. В тенджера се наливат 2 – 2,5л. вода. След завиране на водата се добавя нарязаният лук. След като омекне се добавя сол и изчистеният, измит и нарязан на ситно бял трън. Добавя се ориз (или фиде), олио и червен пипер. Когато се свари оризът, се добавят подправките, след 5 мин. се сваля от огъня и се застройва със студена застройка от яйце, мляко (и сирене по желание).

- Рецепта за пролетна каша. Необходимите продукти за рецептата са: яйца (по яйце на порция), кисело мляко (по 2 пълни с. л. на яйце), кромид лук (по-добре връзка зелен лук), копър, магданоз, олио, червен пипер, сол на вкус. В олио се запържва лукът до златисто, добавят се червен пипер и добре разбитите яйца и мляко. Бърка се непрекъснато 2 мин. и се добавят подправките.

Следващите две рецепти са предоставени от г-жа Марияна Вълчева, която ги знае от баба си г-жа Мария Христова Ненова, починала през 1986 г. на 78 г., а тя от своя страна ги е научила от свекърва си.

- Рецепта за задушено. По рецептата се подготвя дивечово месо (сърнешко, прасешко) 1 кг., на малки късове, 1 суха чушка, 10 – 15 сушени сливи, 1 голяма глава лук, 1 с.л. червен пипер, половин чаша червено вино (ако няма – оцет), 1 морков, 1 саламурена чушка (от каче), нарязана сланина, 4 – 5 скилидки чесън, сол на вкус (да не се забравя, че и сланината е солена), картофи, подправки – дафинов лист, чер пипер. Месото се изпържва, лукът, сливите и морковът (нарязани) се задушават. Смесват се, добавят се чесън, сухата чушка (цяла), сланината и подправките. Залива се с топла вода. На тенджерата се слага хартия, после капакът, като уври – слагат се картофите. Готви се на бавен огън, като приготвянето е за около 1,5 – 2 ч.

- Рецепта за саламурени зеленчуци с ориз. По рецептата се запържва една голяма глава лук, задушава се 1 ч. ч. ориз, слагат се зеленчуци от качето (зелен домат, червена чушка, кисело зеле), залива се с топла вода и се вари на тих огън. Слага се чубрица като подправка.

Следващите традиционни рецепти са от г-жа Ася Маринова Кънчева на 62 години от с. Ломец:

- Рецепта за капама с телешко месо. По рецептата пържолите се режат, начукват се и овкусяват с черен пипер. Подреждат се в пръстен гювеч и се задушават. Покриват се с

морков, лук, гъби, след това следва нов ред месо. Залива се всичко с чаша червено вино. Пече се в тава или се запържва с олио и брашно в керамична тенджера.

- Рецепта за супа от нахут. По рецептата нахутът ври с олио и сол, след като е хвърлена първата вода. Прибавят се морков, лук, по-късно домат. Пасира се и овкусява със счукан чесън. Прибавят се джоджен и девесил.

Рецепти от с. Калейца, община Троян

Рецептите са от книгата на г-н Иван Пейковски и г-жа Пенка Пейковска „Вкус на балканска трапеза”:

- Рецепта за чорба от сушени гъби и картофи на г-жа Цонка Цочева. По рецептата се измиват 40 – 50 г. сушени гъби. Накисват се в топла вода за половин час. Обелват се и се нарязват на кубчета 3 – 4 картофа. Нарязва се глава кромид. Във вряща вода се слагат гъбите заедно с водата,в която са киснали, лукът, картофите, 2 с. л. ориз. Може и олио 1 лъжица. След 10 – 15 мин. готвене е готово.

- Рецепта за „забулени яйца” на г-жа Цонка Цочева. По рецептата във вряща посолена вода се поставят едно по едно предварително счупени яйца. След 2 – 3 минути се махат от огъня и се изваждат с решетеста лъжица, като се поставят върху кисело мляко. Поръсва се магданоз, поливат се с масло, запържено с червен пипер.

Рецепти от с. Орешак, община Троян

Рецептите са предоставени от местните хора и със съдействието на кмета на селото Марияна Генковска:

- Рецепта за млечна каша със сланина на г-жа Нели Пеловска, която тя помни от рецептите на баба си Неда. За рецептата са необходими 200 г. солена сланина, 3 яйца, 1 кофичка кисело мляко, 2 – 3 равни с. л. брашно, 1 ч. л. сода за хляб, щипка сол. Сланината се нарязва на резенчета и се сварява за 15 мин. във вода. Изцежда се и се запържва, докато стане хрупкава. Яйцата се разбиват с млякото, содата, брашното, изсипват се в горещата мазнина, докато се отдели от съда. Получава се пресечена каша. Гарнира се с изпърженатa сланина.

- Рецепта за сватбарско жито на г-жа Гергина Георгиева Кожухарова. За рецептата са необходими 1 кг. жито, 100 г. брашно, 50 г. олио, 50 г. краве масло, 500 г. прясно мляко, 2 бр. ванилия. Житото се вари. На другия ден се измива и се запържва. Слага се олиото, маслото се запържва, след това се слага брашното, запържва се, после – прясното мляко. Залива се сместа в житото, добавят се ванилията и кора от лимон.

- Рецепта за клин чорба на г-жа Стефана Станчева. За рецептата са необходими 1 стрък праз лук, 150 г. сирене, 20 г. масло, 50 г. ориз, чер пипер, мерудия. В 1,5 л. вода се слага нарязаният лук, ври до омекване. Слага се оризът, после – сиренето и маслото. Ври до готовност. Накрая се слагат черният пипер и мерудията.

- Рецепта за чукан боб с коприва и сланина на г-жа Д. Радева. За рецептата са необходими 300 г. боб, 200 г. сланина, 1 връзка млада коприва, 1 глава червен лук, 1 морков, 1 чушка, червен пипер, джоджен, девесил. Бобът се начуква и се накисва в студена вода за 5 – 6 ч. Сланината се нарязва на ситно и се начуква с червен пипер. Бобът се слага да ври на слаб огън, защото много кипи. След като поомекне, се прибавят лукът, морковът и счуканата сланина, накрая – нарязаната и попарена коприва. Най-накрая – джодженът и девесилът. Вари се до готовност.

- Рецепта за сарми с чукан боб и орехи на г-жа Маринка Бончевска. За рецептата са необходими 300 г. боб – счукан и запарен с топла вода, 2 глави лук, 1 – праз, 1 морков, чаша счукани орехи, 50 мл. олио, магданоз, девесил.

- Рецепта за трушия с ориз на г-жа Маринка Бончевска. За рецептата са необходими 1 буркан трушия, 2 глави лук се запържват, половин ч. ч. ориз, 2 – 4 л. олио, вода.

- Рецепта за чушки и сарми с боб на г-жа Боряна Стефанова. По рецептата бобът се начуква и се слага по лъжица за 1 сарма. Лукът се нарязва и се запържва. Слага се настърган морков. Сармите се свиват с пълнежа. Най-добре е да се пече в глинен съд. Отдолу на съда се слаган лист или два зеле. Отгоре също се слагат 1 – 2 листа зеле. Същият пълнеж се прави, когато се пълнят сухи чушки. За подправки се използват червен пипер, черен пипер, чубрица, магданоз.

- Рецепта за клин чорба. За рецептата са необходими 1 стрък праз лук, 150 г. сирене, чер пипер, 20 г. краве масло. В 1,5 л. вода се слага нарязаният лук. Ври до омекване. Слагат се сиренето и маслото – да поври още малко.

- Рецепта за боб в гърне на г-жа Пенка Хубчева. По рецептата 500 г. боб се слага да ври. Като поуври бобът се добавят лук, морков, чушка и домат. Като бобът уври напълно се добавят чер пипер, магданоз, копър, джоджен.

- Рецепта за качамак на г-жа Пенка Хубчева. По рецептата се поставя 1 л. вода да заври. Слага се краве масло, сол, в паничка се разбива брашното. След това се слага във водата и се бърка, докато се сгъсти. Насипва се в чиния, на средата се поставя яйце, сирене, сланина.

- Рецепта за пълнени чушки по махаленски на г-н Минко Минков. По рецептата около 250 – 300 г. солена кръвтина се задушава в около 300 г. вода. Нарязва се лук арпаджик 2 – 3 броя, слага се да се задуши в месото. Обелват се и се нарязват няколко картофа на ситно, като за мусака. Слагат се при задушеното месо с лук. Клопва се за 2 – 4 минути. Слага се ориз – около 1 с. л. на чушка. Слага се в плънката и се клопва за 4 – 5 мин., след което се сваля от огъня. Разбиват се 2 – 3 яйца и се слагат в плънката. При задушаването на месото и лука се слага червен пипер. Яйцата се слагат, след като се свали от огъня. Подправки, които се използват – мерудия, джоджен, деведисил, миризливо перо, чубрика, сол на вкус. Чушките се изтъмбват с малко отворче. Нареждат се напълнени една до друга в тава, подмазана с олио. Поливат се с олио. Пекат се на печка на дърва. Могат и да се обръщат, при условие че не са запълнени и им е дебела структурата. Тази плънка може да се използва за сарми, барабойник, лучник като се

добави повече лук. Когато се прави пролетно време, в плънката може да се добави коприва или пресен лук. Чушките стават за ядене и за мезе за ракията.

- Рецепта за качамак асорти на г-н Минко Минков. По рецептата се задушава около 300 г. шарено месо, осолено, нарязано на много дребни парчета, в около 300 г. вода. След това се влива около 2 л. вода и се поставя да заври, като се поставя масло, олио, свинска мас. Когато се слага свинска мас, качамакът трябва да се консумира в топло състояние. Когато водата заври силно, се разбиват около 300 – 350 г. ситно смляно царевично брашно – разбива се в студена вода, за да стане рядка каша. Изсипва се бавно във водата, като се разбива с дървена лъжица. Поставя се на слаб огън, че да не залепне. През 1 – 2 минути се разбърква – да не нагори. Постепенно се сгъстява и започва да се отлепя от тенджерата. Това показва, че е готов и брашното е увряло. Като се свали, една част може да се разбие с кисело мляко за королез.

- Рецепта за джуркана коприва на г-жа Виолета Маринова, която я знае от свекърва си Диана Христова. По рецептата копривата се нарязва, вари се да клопне, след което се изхвърля водата. Запържва се лук, слага се копривата, малко червен пипер, 1 – 2 лъжици брашно докато стане каша. Слага се водичка, ако трябва. Когато е полуготово се прибавя 1 разбито яйце. Накрая се добавят млени или счукани орехи. Слага се и суха чушка в тази проста, но вкусна местна манджа.

Следват няколко традиционни рецепти от учителката г-жа Стела Маринова, която не е от с. Орешак, но ги знае от свекървата си г-жа Цона Вачева и от г-жа Йова Узунова от махала Ливадките. Като „външна" за местните традиции г-жа Маринова има сетива за отличителното в местната кухня.

- Рецепта за пирян от гъби. По рецептата гъбите се нарязват и сваряват, запържва се лук, добавят се 2 – 3 с. л. брашно – като покафенее, се разрежда, слага се при гъбите заедно с бульона. Трябва да стане каша. Подправя се с много копър.

- Рецепта за ковасник – пита, направена с квас. От предишно тесто се оставя парче, залива се с хладка вода, бърка се – да шупне. Това е квасът, който замества маята в обикновеното приготвяне на хляб. Ковасникът има дебели пити.

- Рецепта за зелен грах. Растението се сади през месец февруари, затова е най-ранната зеленина, която се отглежда. Съответно от него правят първата супа от зелено. По рецепта се слагат лук, зелен грах, домати, зелени джанки, подправя се с копър. Сварява се. Ястието се яде студено.

Следват няколко рецепти от г-жа Величка Лачева от махала Миленча на с. Орешак.

- Рецепта за лучник. По рецептата 12 глави воден лук и 2 стръка праз се задушават в мазнина. Добавят се чушки върхарки, нарязани на ситно. Изпържват се. Вари се отделно 1 голяма чаена чаша ориз в 2 чаши вода. Добавят се червен пипер, сол – обикновена и шарена, 2 чаши счукани орехи и се объркват. Приготвя се обикновено тесто със сол, вода и мая. Като втаса, се прави пита, която да излезе от тавата. Покрива се с част от плънката, след това се реди по-малка питка, отново плънка, питка. С краищата на първата разточена пита се покриват следващите. Лучникът се нарязва и се пече.

- Рецепта за чукан боб със сланина и коприва. По рецептата бобът ври в гърне със суха и прясна чушка, нарязана на парчета. Добавена е и мазнината. Предната вечер е накиснат в топла вода и люспата излиза. Сланината е нарязана на ситно, поръсва се с червен пипер и се чука в хаванче. Прибавя се към боба, врат заедно, после се добавя копривата, вари се още, след което се подправя с девесил, магданоз и много малко джоджен.

- Рецепта за сарми с боб. По рецептата бобът се залива с вода от вечерта. Лукът се запържва, към него се добавят орехи. С тази смес се завиват сармите и се сваряват.

Следват няколко традиционни рецепти на г-жа Дона Цочева Раевска – майка на В. Лачева.

- Рецепта за пълнена кокошка. По рецептата се разцепва дупето на кокошката и се изважда всичко – дроб, воденица и сърце. Нарязват се ситно и се варят. Задушават се с 3 – 4 глави лук. Добавя се 1 ч. чаша ориз, сушени гъби и 1 кривич чубрица. С тази смес кокошката се пълни и зашива. Намазва се с олио, посолява се и наръсва с червен пипер. Покрива се с намокрен книжен чувал, поръсен със сол. По желание в тавата се поставя нарязано кисело зеле с кривка ориз, червен пипер и мазнина. Пълнената кокошка се слага върху зелето и се пекат.

- Рецепти за меню за Заговезни:

Пилешка супа от домашно пиле. Слага се пилешко месо да ври на тих огън, отпенва се и ако не е мазно, се добавят олио, 3 – 4 глави лук, чушка и чубрица. Като уври месото, се сипва 1 бурканче от детско пюре домат и брашно. Застройка се прави от 2 яйца, 0,5 буркан кисело мляко и брашно. Добавя се от врящата супа, клопва и се сипва в тенджерата. Подправя се с магданоз.

Баница. От брашно се приготвят няколко питки тесто. Всяка питка се омесва с мазнина, както тестото за лучника. Питките се точат, събират се. Наръсват се с яйце, сирене, кисело мляко, сода, краве масло и се пекат.

Рецепти от с. Терзийско, община Троян.

- Рецепта за Десерт от картофи на г-жа Тодорина Йончева на 64 години. По рецептата се опичат картофи на глави, прави се вдлъбнатина, която се пълни с орехи и захар.

- Рецепта за каша на г-жа Цонка Донковска на 79 г. Рецептата се приготвя от кисело зеле, което е готвено със свински кокали и е хартисало. Зелевият сок се сгъстява с брашно.

Рецепти от с. Черни Осъм, община Троян

- Рецепта за пуканки на г-н Йонко Стефанов от махала Стойновска на с. Черни Осъм. По рецептата в по-дълбок съд с капак със силно загрята мазнина (една лъжица

мас) на силен огън се слагат царевичните зърна – 3 лъжици, малко сол и се движи непрекъснато, за да не загорят пуканките. Съществува и скоропоговорка при това приготвяне: Пука, пука, джуруле/да си купим цървуле! Г-н Йонко Стефанов споделя, че традиционната местна храна не е била богата, хората са живеели пестеливо, не са си угаждали. В основата на много ястия стои сланината.

- Рецепта за боб със сланина. По рецептата се сварява бобът с лук, чушка, ако е зима – и с правен домат. В тиган се слага нарязана на едри късове сланина и се запържва до кафяво – да пусне мазнина. В запръжката се слага лук – да покафенее и червен пипер. Бобът и сланината се смесват и се варят (да клопне). Може да се подправи с чубрица, джоджен, магданоз.

- Рецепта за пържени яйца със сланина. Това е бърза, лесна и вкусна манджа. Пържат се сланина, лук и яйца, накрая се прибавят червен пипер и магданоз.

- Рецепта за шарена манджа. Рецептата е от бащата на г-н Стефанов, който бил овчар, знае, че през лятото правели много честно такава гозба. В нея се слагат нарязани чушки, домати и лук, пържат се със сланина.

- Рецепта за печена на шиш сланина. По рецептата на дървен шиш се набучват нарязани по дължина резени сланина, чушки, лук, след това се слага на жар и се пече.

- Рецепта за качамак. По рецептата когато царевичното брашно е готово (по познатия начин се приготвя), на големи бучки се слага в тава. В отделна паница се сипва прясно мляко и се слага качамак.

- Рецепта за „бял мъж“, която се приготвя традиционно на Петровден. Рецептата се приготвя от прясно сирене, което се прецежда, нарязва се, вари се повече от час с интензивно бъркане – до отделяне на мазнината. Тогава се слага царевично брашно, да стане зърнесто, бърка се и се прави на бучки. Интересна подробност тук е, че маслото, което се отделя от белия мъж, овчарите го слагали в шишенце и го използвали като лек (мажели с него рани, изгаряния, натъртено).

- Рецепта за кокал със зеле. По рецептата се нарязва зелето (кисело), нареждат се в съда ред зеле, ред кокал. Подправки, вода. Вари се до готовност.

- Рецепта за просеник. Рецептата се прави с царевично брашно, то се попарва. Бърка се, слага се сол. Пече се.

- Рецепта за жито. По рецептата на бавен огън се приготвя, сменят се поне две води. Докато се вари, се слагат сол и захар. Разтопява се краве масло, на око се влива прясно мляко, като житото се залива с маслото и млякото. Ако е гъсто – долива се мляко, ако е рядко – може да се сгъсти с брашно.

- Рецепта за чорба от гулия в каче. По рецептата гулията се измива и се суши – да завехне, залива се с вода и се чака да ферментира.

- Рецепта за чукан боб. Това е много популярно ястие, освен това позволява различни вариации – така някога домакините са разнообразявали трапезата на своето домочадие. Рецептата се прави от шарен боб, който се счуква, вари се, като заври, се отпенва. Слага се ситно нарязана сланина. Прибавят се сол, лук, домати, чушки, моркови. Друг вариант на рецептата за чукан боб е без сланина. Тогава се ползва малко олио, ако

има зелени джанки (като лукчета) – и те се слагат. Трети вариант е с коприва, която се измива, попарва и нарязва. За рецептата се използва голямо количество коприва. Четвъртият вариант се приготвя с коприва и сланина. Чуканият боб може да е по-гъст – като яхния, и по-рядък – като супа.

- Рецепта за джуркана коприва. По рецептата във вряла вода се слага брашно – да стане каша. Преди сгъстяването се прибавя коприва – натрошена суха коприва, успоредно с това се запържва сланина (може с лук, може и с червен пипер). Смесват се и се запържва със заливката.

- Рецепта за печени картофи. За местния бит е характерна простотата. Така например печели са само картофи в огнището, които са слагали под сач или просто са заравяли в жаравата.

Роденатa през 1921 г. г-жа Велика Ковачева от махала Бъзево на с. Черни Осъм казва, че традиционната храна за селото са прасето, картофите, бобът и доматите. Така традиционната лютика се прави от печени зелени домати и чушки. Закуската по черниосъмски включва булгур, който се запържва със сланина, като се добавят и яйца. Типичното черниосъмско ястие сланинява чорба се прави със сланина, която се запържва и се слагат чушки, домати и лук. Друго традиционно ястие е грах чорбата – за нея се използва се грах чушка (врачовник), много лук и се добавя всякаква зеленина от съответното време на годината. Всичко се слага във вряла вода. Застройва се с кисело мляко. Баницата по черниосъмски се прави като се точат кори, като се влага черно брашно с трите, масло и козе сирене. Последното ястие, за което споделя г-жа Ковачева е традиционно за региона – „бял мъж“, което е най-характерно за Петровден. Овчарите на Петровден пускат рано на паша овцете. Като се върнат на обед, се прави прясно сирене, разбърква се на огъня, докато се стопи сиренето, после слага царевично брашно.

Г-жа Ковачева споделя, че на Гергьовден е имало празник на общността – всяко семейство с храната (печено агне или яре във всяка къща) отивало в местността Върбака. Там правели голяма трапеза, попът минавал да благослови, като си отрязвал плешка и голямо парче от задължителния кравай. После с каруца откарвали в манастира храната от гергьовската трапеза.

Рецепти от с. Чифлик, община Троян

- Рецепта за куркудена чорба на г-жа Румяна Василева, готвач в ресторант „Биле”, с. Бели Осъм. Рецептата се приготвя от свинско месо със зеле, слага се чесън, червен пипер, залива се с армея.

- Рецепта за барабоена чорба. По рецептата се изпържва нарязана на много ситно сланина, в мазнината се запържват лук и морков, слага се сушена чушка, червен пипер, залива се с вода, като заври, се слага картофът. Когато и той омекне, се слага фиде, вари се до готовност.

- Рецепта за барабойник. По рецептата до омекване се задушават картофи, нарязани на тънки филийки. В отделен тиган се изпържват лук (повечко), морков, чушка. Прибавя се картофът, червен пипер, сол, чубрика, джоджен. Меси се тесто с мая, вода, сол, разделя се на две нееднакви топки, по-голямата се разстила в тавата, върху нея- плънката, после се поставя по-малката да я завие, намазва се с вода и се пече. Тестото се разточва на тънко – 3 – 4 мм. Има вариант и като отделни закуски да е, като кифли.

Рецепти от с. Шипково, община Троян

- Рецепта за червени чушки с ориз на г-жа Райна Ивановска, която тя знае от майка си и баба си. По рецептата в мазнина се слага лук (кромид), червена чушка от трушия, ориз, червен пипер, чубрица. Всичко това се обърква и се вари до готовност.

- Рецепта за скумрия с картоф и ориз на г-жа Райна Ивановска. По рецептата скумрията се нарязва на шайби, а картофите се нарязват на кръгчета. Към тях се прибавя лук, ориз, сух дивисил, малко олио. Всичко това се разбърква, залива се с хладка вода и се пече до готовност.

- Рецепта за боб със зеле в гърне на г-жа Митка Инковска. По рецептата се слага боба в гърнето и се оставя да заври. След като поуври, се добавя нарязано кисело зеле, лук, парченце сланина, червен пипер, суха чушка и се вари до готовност. Добавят се сухи подправки джоджен и чубрица и се сервира.

- Рецепта за картофена яхния със сухи гъби на г-жа Райна Ивановска. Според рецептата се изчистватват гъбите и се накисват в хладка вода. След около 30 мин. се нарязват на ситно и се задушават в малко олио. Към тях се прибавят нарязаните картофи, лук и суха подправка. Залива се с вода да покрие картофите, посолява се на вкус и се вари на тих огън до готовност.

- Рецепта за караклиш (като качамак, яде се с лъжица) на г-жа Пенка Калева. По рецептата в подсолена вряла вода се сипва по малко царевично брашно (мамулно) и се бърка с джурул непрекъснато докато започне да се отделя от съда в който ври. След това се сипва по малко сварено овче прясно мляко и продължава да се бърка, докато поеме млякото. Сервира се в панички.

- Рецепта за приложник със сирене. По рецептата в една тава се слага част от качамака, троши се сирене, мазнина, на пластове (сланина, олиото е 2 – 3 капки).

- Рецепта за рибник (барбойник) на г-жа Пенка Калева. По рецептата се замесва тесто и се оставя да втасва. Докато втаса тестото се приготвя плънката. В малко мазнина се запържва една глава лук. Добавя се нарязани на ситно картофите, червена чушка и зелен домат от трушия, ситно нарязана сланинка, дивисил, магданоз,джоджен, червен пипер. Обърква се всичко много добре. Тестото се разточва на кръг с точилка. На половината част се изсипва от плънката и се захлупва с другата половина от питката. Ръбчетата се слепват като се натискат с пръсти, сливосва се с вода, набожда се с вилица на няколко места и се пече на умерена фурна.

- Рецепта за траеница на г-жа Бонка Найденова на 72 г. По рецептата се пресява бяло брашно. В него се сипва малко хладка вода и се втрива между ръцете да се образуват малки топчета. Брашното се пресява няколко пъти и това втриване се повтаря, докато всичкото брашното стане на топчета. Предварително е сложено прясно мляко да завира. Когато млякото е завряло, леко се посолява и се пускат топчетата във врящото мляко. Разбърква се непрекъснато, за да не се залепват топчетата. Така приготвената траеница, може да се сервира със захар или натрошено сирене.

Рецепти от гр. Априлци

Диск с приготвяне на 8 ястия, характерни за този край, е направила Милена Илева, музикален педагог, читалищен деятел. Дискът е дело на Милена Илева съвместно с кабелна телевизия от Велико Търново (тяхното сътрудничество е дало като плодове няколко такива записа по различни теми). Тук са представени възрастни жени – от фолклорната група, които приготвят характерни за Априлци (Ново село, Видима, Острец, Зла река (ястия, докато ги приготвят, пеят). Има и ученици от местното училище, където съществува паралелка с професионална насоченост в областта на ресторантьорството. Идеята за диска е на госпожа Илева, сценарият е също неин. Тя го предостави, за да го ползваме. Рецептите са представени по-долу.

Следват рецепти от град Априлци на баба Милка Йонкова

- Рецепта за папурник – хляб от царевично (папурно) брашно, който се замесва с вода и сол и се пече в пещ.

- Рецепта за королез. По рецептата останало количество от качамак се залива със студено прясно мляко и се добавя щипка сол или захар по желание.

- Рецепта за бабината манджа. Това е типично за района ястие, емблема на Празника на сланината, но се готви и през цялата година. По рецептата най-напред 600 г. сланина, нарязана на кубчета, се изпържва хубаво в тиган. Сланината не трябва да е с кожа, защото залепва и става твърда. Нарязват се 500 г. кромид лук и се добавя и пържи до омекване. Добавят се 300 г. праз лук, нарязан на филии. Бърка се да се изпържи хубаво. Добавя се червен пипер, по желание и черен също. 5 яйца се разбиват с тел в купа, добавят се накрая с бъркане. Може да се използва магданоз за гарниране.

- Рецепта за сватбарско жито – специална рецепта за кръщене, абитуриентски балове и вечери на г-жа Мария Христова. По рецептата изчистеното жито се вари с щипка сол 2 – 3 часа на тих огън вечерта. Измива се след варенето. Сутринта отново ври на тих огън. От 1 пакетче стопено краве масло – 125 г., се прави запръжка с 2 лъжици брашно. Бърка се до добиване на златист цвят. Наливат се 300 - 500 мл. топло прясно мляко. Получената смес се сипва при житото с бъркане, докато я поеме. Накрая се добавят 600 г. захар и ванилия или настъргана лимонова кора. Сватбарското жито се приготвя от роднина на булката и се сервира като предястие след салатата.

- Рецепта за триеница за закуска. Рецептата се приготвя от 1 л. мляко, 200 г. вода, 300 – 350 г. брашно, 300 г. захар и щипка сол, 1 яйце. Млякото се поставя да заври. Към него с бъркане се добавя омесеното на фитилчета брашно с яйцето и хладка вода, докато стане хомогенна смес. Добавят се тези трохи от сместта до поемане от млякото. Трябва да уврат хубаво. Овкусява се със сол и захар, като се опитва. Триеницата се яде топла.

- Рецепта за дърпана баница на г-жа Мария Христова, която я знае от майка си. По рецептата се замесва средно меко тесто от 1 кг. брашно, 1 с. л. сол, 1 с. л. оцет и 3 мл. вода. Приготвеното тесто се разделя на 3 топки. Овалват се с малко олио, които престояват 30 – 40 минути на салфетка или месал. След това се дърпат в топла мазнина. За всички процедури са нужни 200 мл. Използват се 300 г. сирене, което се натрошава и разстила върху издърпаните питки. Най-напред се поливат с мазнина. Навива се с помощта на месала, като повдигаме краищата му. Първата пита се слага в средата на тавата. Около нея се усукват и останалите пити. По желание отгоре може да се сложи олио или краве масло. Пече се на 180 градуса до готовност.

- Рецепта за лучник на г-жа Мария Николкова. По рецептата за омесване на тесто се използва 1 кг. брашно, 0,5 л. хладка вода, 2 л. олио и 2 л. кисело мляко, 2 яйца, малка лъжица сол, 1 кубче мая. Бие се 50 пъти на масата. Поставя се в плик с олио да не лепи. Втасва 3 – 4 часа и се разделя на две. Точи се с точилка тънка питка върху дървена маса, наръсена с брашно. Ако лепи, се ръси още брашно. Нарязва се на ситно 1 глава червен лук и 3 – 4 глави праз. Задушава се с щипка сол до омекване и се прибавят 2 чаши орехи, 1 с. л. копър, по 1 ч. л. черен и червен пипер. Питата се намазва с малко олио и се разстила плънката. Навива се с ръце, двама души усукват кората и теглят. В подмазаната с олио тава се навива от средата. След прибавяне на втората пита се пече 30 минути.

Следващите две традиционни рецепти от гр. Априлци са записани от учителката г-жа Лиляна Георгиева:

- Рецепта за фтички. По рецептата се сварява счукан боб (булгур, ориз). Отделно се нарязва кромид лук, дребни мръвчици от солено свинско месо и се поръсват с червен пипер. Със сместа се свиват сармички в листа от кисело зеле и се пълнят сушени чушки. Редят се в тенджера и се варят заедно до готовност.

- Рецепта за пирян. Рецептата се приготвя се от дребна риба, гъби, яйце – всичките нарязани на дребно и объркани. В малка тенджера с мазнина се запържват 3 с. л. брашно. Добавят се нарязаните продукти, червен пипер и сол на вкус, долива се топла вода и се вари на бавен огън до готовност.

Следват и традиционни рецепти от гр. Априлци от г-жа Илияна Малчевска и от баща й – г-н Иван Малчевски:

- Рецепта за кириджийска чорба. Някога хората от региона са ходели към полските села с каруци, натоварени с ябълки, дървен материал и друга балканджийска стока, за да докарат от полето жито и царевица. Когато някой човек е имал задача да извърши поръчка, да закара нещо, са го наричали кириджия. Но пътят е бил далечен и се е налагало вечер да пренощуват насред полето. Тогава разпрягали животните, стъквали

огън и си приготвяли кириджийска чорба. Рецептата се прави от вода, картоф, чушка, мръвка (най-често свинска) и лук. Голяма вкусотия!

- Рецепта за постна чорба. Приготвя се от вода, картоф, лук, домати и солчица. Всички съставки се слагат и се поставя да ври до готовност.

- Рецепта за королез на г-н Данчо Бакърджиев на 90 години. Рецептата се прави от качамак, като това, което остане от качамака в тавата, го заливат с прясно мляко, объркват го и го хапват. На това, което остане се казва королез. Ястието е толкова популярно, че в гр. Априлци има такава махала, има и такъв род – Королезите.

- Рецепта за грухан боб от бабата на г-жа Мичка Чорбаджийска. За рецептата се е използвал шарен боб, който се е счуквал в чутура с черяслото. Сварявал се като обикновен боб. Пролетно време му слагали и коприва. С грухан боб в края на XIX и началото на XX век са пълнели чушки.

- Рецепта за боб и зеле със сланина на Милена Илева. По рецептата бобът се сварява, към него се прибавя нарязано на ситно зеле, прави се запръжка със сланина. Подправки, които се използват са джоджен и чубрица.

- Рецепта за лобода с кръвтина – чорба. По рецептата кръвтината се нарязва на парчета и се сварява, като водата се изхвърля – заради солта. Леко се задушават в мазнина моркови и лук, прибавя се кръвтината и се варят. Накрая в чорбата се слага и наситнената лобода. В типичната рецепта не се прави застройка, но може и такъв вариант.

- Рецепта за млин на г-жа Мария Михалева. По рецептата се точат кори, застила се тавата за печене, като с ръка кората се събира, наръсва се сирене, слага се мазнина и се пече до готовност.

- Рецепта за хайдушко мезе, правено за празнични поводи – по сватби и кръщенета го правел и г-н Дянко Петков. По рецептата телешка или свинска глава се сварява и обезкостява, шкембе – сварява се и се нарязва (общо 2 кг.), в тавата се задушават 7 – 8 моркова, 1 кг. лук – в мазнина и вода; прибавя се червен пипер и всичко това се смесва с месото, сипва се буркан домашна лютеница (в района я правят от домати и чушки), слагат се и подправките – черен пипер, кимион, чубрица, сол, бульонът). Запича се във фурната до готовност. Същото може да се направи и с джолан.

Рецепти от кв. Острец, община Априлци:

Г-жа Пенка Жабилова, голям кулинар от кв. Острец, предоставя следващите няколко рецепти, които знае от майка си и баба си.

- Рецепта за качамак. Като се увари качамакът, се полива със запържено краве масло с червен пипер, слага се натрошено сирене.

- Рецепта за постен таратор. Тази рецепта е била често приготвяна от дядо й, който го е правел с краставица, оцет, вода, сол. Това е храна за пости, както и на бедняците.

- Рецепта за боб в гювеч. За приготвяне на рецептата се използва едър боб, като смилянския (тук му викат със звучната дума „дуплю"), който се сварява с чушка, лук, морков, домати. При варенето се слага и една суха чушка, цяла. След като се свари бобът, се прави запръжка с брашно, олио, лук, червен пипер. Като се запържи, се слага в гювеча

заедно с подправките дивисил и чубрица, и се запича 2 часа на 150 – 170 гр., като трябва да се пече бавно.

Рецепти от с. Скандалото, община Априлци.

Типични за селото рецепти са представени от г-жа Надка Троанска, пенсионирана учителка, която от своя страна ги знае от майка си г-жа Мита Йотова Бенева, която също е била учителка.

През време на пости в селото се е правела зимна лютика. По рецептата се пекат цели картофи, на глави, издълбават се с лъжица, реже се праз лук, сушени чушки, вода и оцет – става като съвременна супа. Слага се в купа и се използва като мезе за ракия (така правел дядо й, който спазвал поста).

- Рецепта за сватбарско жито. По рецептата житото се сварява, запържва се брашно с мас (или с краве масло), връща се в житото с бъркане, разрежда се с прясно мляко.
- Рецепта за чукан боб с коприва. По рецептата бобът се натрошава, слага се да ври във вряла вода, махат се люспите му, и като поеме се нарязва коприва, през пролет-лято – прясна, зимата – сушена. Накрая се слагат лук и домати, подправки – джоджен и дивисил, които са много популярни в този край.
- Рецепта за лучник. Първи вариант. Ориз с малко олио и вода се слага на огъня, да набъбне и стане почти готов; праз лук се нарязва и намачква със сол, горещият ориз се изсипва в праза (през пролетта се ползва зелен лук). Слагат се и счукани орехи, както и много подправки – копър, джоджен, дивисил, чер пипер. Всичко това е плънката, тя се разстила между два пласта разточено тесто и се покрива. Втори вариант – барабойник. Вместо ориз и орехи се използва нарязан на тънки филии картоф, който се влага.
- Рецепта за траеница. По рецептата във врящо прясно мляко се сипват с бъркане стрити трохи от брашно, сол и вода.

Рецепти от района на Угърчин

Поминъкът на местното население е бил предимно овцевъдство, затова и основните ястия в този край са свързани с него.

- Рецепта за Пълевска яхния. Като типично, характерно за този град ястие местните жители единодушно определят Пълевската (Пълювска) яхния. Ето какво споделя за нейното приготвяне баш майсторът г-н Мирчо Моновски, 71 годишен, по професия тракторист. От години хората го викат да свещенодейства около казаните на Петковден, храмовия празник на местната църква. Празник без тази яхния в Утърчин не минава – така се прави от незапомнени времена. Тя е основна на трапезата и при хубави поводи, и при тъжни. И по правило се готви за цялата общност – в казани. Затова и рецептата майсторът я предоставя в оригиналните й мащаби – като за 200 – 300 човека, че и повече. Не само в Угърчин го викат, но и в съседното село Сопот, и на други места. Има си и

специални прибори, подобаващо гигантски като бъркалка и лъжица например. По рецептата за яхнията трябва овче месо, като може да се използва и телешко. Насичат се порции от по 100 г. Изпържва се в собствена мазнина, като първо се изпържва лойта. Гаси се с 50 – 100 г. ракия и оцет. След това се слага месото, което се изпича с бъркане. Слагат се 2 – 3 глави лук, нарязани на едро (на четири). Когато е готово, се прибавят заедно със солта червени сухи чушки. След това лук, ситно нарязан, и ситно нарязани домати, като съотношението лук – домати е 3:1 (3 кг. лук – 1 кг. домати). Стрива се домашна чубрица, слага се пакетче чер пипер. Някога са стривали вътре овчарска чубрица. Накрая се слага червен пипер. Залива се с вода – да ври най-малко 2,5 часа. Слага се ориз – на 1 кофа вода – 1 кг. ориз. Най-малко 15 – 20 минути ври на слаб огън. Цялото приготвяне на тази угърчинска гордост е около 5 часа. Майсторът споделя, че преди години, в по-бедни времена, използвали „правен" ориз – замесвали питки от царевично брашно, когато изсъхвали, трохите влизали в ролята на ориза.

По информация на г-н Тотю Влахов яхнията се готви в големи количества, да стигне за няколкостотин човека. Колят се 10 – 12 овце за целта. Според него тънката работа е в овкусяването.

- Рецепта за овча супа. Приготвя се от карантията на животното. По рецептата карантията се измива, реже се на ситно. После се слага в изпърженатa лой, която се гаси с ракия и оцет. Бърка се. Слага се лук на едро (2 – 3 глави), сухи червени чушки, нарязан на ситно лук. Като се изпържи, идва ред на червения пипер. После ястието се залива с вода и ври около 2 часа. Настъргват се моркови (може и нарязани на кубчета). Като уврат, се слага фиде – на една кофа 2 пакетчета и ориз. Ври 15 минути заедно с подправките – сол и чубрица. Сваля се от огъня и се застройва – разбиват се яйца с кисело мляко (3 кг. мляко – 7 – 8 яйца). С бъркане, затоплено се връща в супата. Може да се сложи и чесън с оцет – като при шкембе чорба. За 10 човека – 3 кг. месо, 5 л. вода, половин кг. ориз, 4 – 5 чушки, 2 – 3 глави лук и подправки. За прегасяването, което е особеност на двете ястия г-н Цано Митев, когото също канят да готви, обяснява, че се прави, за да няма миризма. Третият майстор на тези ястия в района е г-н Илия Влахов.

- Рецепта за боб яхния. Това традиционно за българската трапеза ястие е популярно и сред угърчинци. По рецепта ,за да стане гъст бобът го запържват с брашно. Като вземе да се лющи, което е знак, че е готов, се слагат солта и подправките джоджен, чубър (така казват на чубрицата), дивисил, червен пипер. Добре е да има също така сухи чушки и домат. Червен пипер се слага, като се изпече брашното. Бобът е универсална храна – и за кръщавки, и за помени. Освен това – приготвен по гореописания начин, той е плънка за сарми или пълнени чушки.

- Рецепта за качамак. По рецептата трябва да възври водата, да се сложи сол и царевичното брашно при непрекъснато бъркане, докато се отлепи от дъното. Тогава е готов и се слага в чинията. Няма други глезотии по него – само царевичното брашно. Старите българи са го имали често на трапезата си.

Рецепти от с. Кирчево, община Угърчин

Новоасфалтиран път води до селото от главния път. Тук общността пази традициите си и е доста затворена. Като майсторка на гозбите е известна 71-годишната г-жа Вита Илиева Манова. Тя сподели, че наскоро е готвила на 700 – 800 човека – често се правят мащабни сватби и други лични празници, като в тях по правило участва цялото село.

- Рецепта за яхния месо с боб. Според майсторката това е най-характерната рецепта за селото. По нея месо от овца или теле се нарязва на неголеми порции, изпържва се в собствена мазнина, сипва се вода, бърка се, слага се сол. Веднага щом се запече, се прибавят лук, чушки, моркови, домати, червен пипер. Задушават се. Сипва се вода – да може да се къса месото. Отделно се вари боб – средно сварен. Събират се заедно с месото. Подправките са чер пипер, чубрица, магданоз. Яхнията има варианти с ориз, зеле, картофи. Също така, по гореописания начин се правят и безмесни варианти на яхнията – боб със зеле, ориз със зеле.

- Рецепта за мекици. По рецептата брашно и кисело мляко се замесват на тесто, намазва се с олио и престоява на студено един ден. След това се пържат в олио до готовност.

- Рецепта за супа от карантия. По рецептата карантия или месо, които са ситно нарязани, се задушават заедно с подправки. След това се заливат с гореща вода и се варят до крайната готовност на ястието.

- Рецепта за сладко точено (баклава). Рецептата се прави по хубави поводи – за сватби, кръщенета, в ново време – за абитуриентски балове, рождени дни, за Нова година и др. За нея се иска особен майсторлък, само 2 – 3 жени от селото могат да я правят. Предлага се и в големия ресторант на Добревски в с. Български извор. Съгласно рецептата са необходими следните продукти: 2 яйца, 1 кг. брашно, хладка вода, щипка сол, сода, царевично брашно и захар. Тестото се замесва и се оставя да престои. Прави се на топки и се разточва на тънко. Сместа от захар и царевично брашно се запича леко. И с тази смес се поръсват корите и се сгъват по дължина. Режат се на парчета и се редят в намаслена тава. Изпичат си във фурна на 160 градуса. Прави се сироп от 1:1 захар и вода. Пари се още докато е топло. Поръсва се с орехи.

Рецепта за хляб от нахут. Прави се на байрам, на мевлит, на седмини (седем дни от смъртта на човек). Има поверие, че ако човекът не е бил добър – хлябът няма да се получи. Един пакет нахут се натрошава в чутур. Забърква се с топла вода и се оставя в глинен съд на много топло място. Наблюдава се цяла нощ – трябва да шупне. С тази смес, която изпълнява ролята на мая, се замесва хлябът от пшеничено брашно.

Рецепти от с. Лесидрен, община Угърчин

Рецептите са предоставени от г-жа Найда Гачева, която е дългогодишна готвачка с 38 години стаж, участвала в много кулинарни изложби.

- Рецепта за клатено. По рецептата на кубчета се реже крехко свинско месо (от гърдите), обърква се със сол и черен пипер, пече се във фурна. Обърква се с чубрица и лук. Прави се винаги, когато се коли прасе.

- Рецепта за бял мъж. Рецептата се е приготвяла от дядото на г-жа Найда на Петровден, когато канели на кошарата гости. Тогава печели и агне. Според рецептата за приготвяне на бял мъж първия ден се подсирва сирене, което се слага в съд с дръжка. В този съд на другия ден то се разтопява, пуска цвик. Слага се брашно, „върти се", встрани остава мазнината.

- Рецепта за покрекло. За рецептата се използва свинско месо и много лук. Месото се взима от врата на прасето, със сланина, кърваво. Реже се на късчета. В началото се влива малко вода в тенджерата – да не залепне. После пуска мазнината. Към него се прибавя паприкаш (домат и чушка), сол, черен пипер. Отделно в тенджера се нарязва и ври кисело зеле. Когато всичко стане готово, се смесва, разбърква се, отгоре се слага магданоз.

- Рецепта за сватбарска яхния. Готви се, както името подсказва, за най-важния житейски момент – сватбата. По рецептата се използва овче месо, чиято лой е отдолу, изпържва се. Като стане, ориз се слага отгоре, без да се бърка. Ръси се с червен пипер.

- Рецепта за клин чорба. Това е просто ястие, достъпно и за най-бедните хора, същевременно е много хранително. Много популярно било при кираджиите, които в миналото с дни не се прибирали у дома и вечеряли на открито. Набързо приготвяли това ястие на огън на открито. По рецептата във вода врат лук, чушки, домат, картоф – на ситно нарязани. Слага се сол. Може малко олио. Като се махне от огъня, се троши отгоре сирене.

3.2. Традиционни продукти, храни и рецепти от територията на „Местна инициативна група Бяла Слатина"

Както вече беше споменато територията на МИГ „Бяла Слатина" е преобладаващо равнинна с черноземни почви, подходящи за отглеждане на зърнено-фуражни култури и трайни насаждения. На територията се отглеждат основно ечемик, пшеница, слънчоглед, царевица, тютюн, овес, рапица и др. Производството на тези продукти се извършва от голям брой земеделски производители. Зеленчукопроизводството е слабо застъпено на територията на МИГ. Основна причина е несигурността в реализацията на продукцията и конкурентоспособността й, поради високата себестойност. Произвежданите култури са основно домати, краставици и пипер. Със зеленчукопроизводство се занимават няколко дребни земеделски производители. Животновъдството също е малко мащабно в рамките на семейни ферми. Тези основни характеристики определят и типичните продукти за територията на МИГ, които пък от своя страна определят и традиционните за територията ястия и рецептите за тяхното приготвяне.

Сред рецептите описани по-долу са включени и тези от Сборник „Соколарски вкусатии“. Това са изпробвани готварски рецепти от жени от с. Соколаре, община Бяла Слатина. Сборникът е издаден по проект „Соколарски вкусотии“ по Програма за малки проекти, администрирана от сдружение „Първи юни“ - гр. Бяла Слатина, финансирана от фондация „Америка за България“. Сборникът с готварски рецепти „Соколарски вкусотии“ е издаден с цел популяризиране, съхраняване и обогатяване на кулинарното наследство на местните хора. Представените готварски рецепти са на изпробвани ястия на жени от с. Соколаре - членове на кулинарен клуб „Соколарски вкусотии“.

Рецепти от територията на Бяла Слатина

Г-жа Маргарита Цолова Йотова е родена в с. Търнак, но живее в Бяла Слатина. Работила е като готвач в болницата в Бяла Слатина 42 години. Рецептите на представените от нея ястия е научила от майка си и бабите си.

- Рецепта за питка от Бяла Слатина. Продуктите, които са нужни за рецептата са брашно – около 1 кг., яйца – 3 бр., кисело мляко – 300 г., мая – 1 пакетче, олио – 1 ч. ч., (може и разтопена мас), сол – 1 равна супена лъжица, захар – 1 с. л., вода - 1 ч. ч. хладка. Начин на приготвяне: пресява се брашното и се прави кладенче. Разтваря се маята в хладката вода заедно със захарта, солта и 1 лъжица брашно. Оставя се маята да втаса. Изсипва се млякото (със стайна температура), олиото (маста), маята и се чукват яйцата. Отделя се един жълтък за намазване на питката. Омесва се меко тесто (ако е необходимо, се прибавя още малко вода). Покрива се тестото и се оставя леко да се надигне. Оформя се питката по желание и се слага в намазнена тава. Намазва се с жълтъка. Оставя се отново да удвои обема си. Пече се във фурна, като постепенно се увеличават градусите до 200. Готовата питка се напръсква с вода и се завива, за да омекне.

- Рецепта за тиквеник. За рецептата са необходими следните продукти: тиква – 500 г., захар – 150 – 200 г., канела – 1 с. л., яйца – 2 бр., брашно – 2 с. л., кори за баница – 1 пакет, масло – 100 г. (разтопено). По рецептата тиквата се нарязва на парчета и се настъргва в дълбок съд. Добавят се захарта и яйцата и се разбърква добре. Добавят канелата и брашното и се продължава с разбъркването, като сместа добива малко по-плътна текстура. През това време се разтапя малко масло и се добавя една с. л. от него в сместа. Останалото масло се използва за намазване на корите за баница. Отделят се по две кори, намазват се с масло, поръсват се равномерно със сместа и се навиват на руло. Подреждат се рулата в предварително намаслена тавичка и се намазват отгоре с останалото разтопено масло. Пече се в предварително загрята на 180 градуса фурна около 40 – 50 минути.

- Рецепта за плодова пита. Необходимите продукти са 3 яйца, 1 ч. ч. захар, 1 ч. ч. мас, 1 ч. ч. кисело мляко, което се разбива с 1 ч. л. сода за хляб, брашно – колкото поеме. По рецептата се омесва твърдо тесто. Дели се на 2 части. 1 част се разточва, слага се в

тава, намазва се с конфитюр. От втората част се правят малки топчета и се слагат върху конфитюра. Пече се в умерена фурна до готовност.

- Рецепта за чушки с боб. По рецептата сухите чушки с боб се приготвят много лесно и са много вкусни. Необходими са десетина сухи чушки, около четиристотин грама сварен боб, една глава лук, подправки на вкус. Чушките се оставят за няколко минути в топла вода, в това време се чисти и нарязва на ситно лукът. Бобът, лукът и подправките се смесват и с тази смес се пълнят чушките. Нареждат се в тавичка, заливат се с олио и се пекат до готовност.

- Рецепта за лучник. По рецептата за тестото е необходимо брашно – около 500 г., вода – 1 чаена чаша хладка, мая – половин кубче жива, сол – 1 ч. л., захар – 1 с. л.; за плънката е необходимо лук – около 400 – 500 г., червен пипер, черен пипер, чубрица, сол; за намазване – 1 жълтък, олио. По рецептата брашното се пресява. В него се прави кладенче и се начупва живата мая. Отгоре се излива хладката вода. Прибавят се захарта и солта. Замесва се меко тесто. Готовото тесто се оставя да втаса 20 – 30 минути. През това време се приготвя плънката. Лукът се нарязва на малки парчета. Запържва се в горещо олио, като се добавят и подправките. Готовият лук се маха от котлона. След като тестото е втасало се разделя на две топки. Едната топка тесто се разточва и се слага в тава, която е помазана с олио и е набрашнена. Отгоре се изсипва плънката от лука и се разпределя равномерно. Втората топка тесто също се разточва. С нея се покрива лука. Краищата на тестото се загъват отдолу. Готовият лучник се оставя за около 15 минути. Отгоре лучникът се помазва с един жълтък и малко олио. Пече се в загрята на 180 градуса фурна, докато хване златиста коричка. След като е готов се поръсва с малко вода и се завива за десетина минути.

Следващите рецепти от с. Бърдарски Геран са предоставени и разказани от г-жа Валентина Бобойчева

В далечната 1977 година направих своя житейски избор за спътник в живота си и пристанах на моя избраник. Аз, момиче от големия град, току-що завършило езикова гимназия, с големи планове и мечти, не толкова мои, колкото на родителите – „за висше образование и блестящо бъдеще“. Тогава с два куфара книги поех сама по пътя, който сама исках да си чертая. А може и съдба да е било… Та този път ме отведе в едно малко, интересно село, Бърдарски геран, което е по шосето само на 5 км от Бяла Слатина, другото са земни пътища – до Галиче, Селановци, Кнежа… И още много любопитни неща бих могла да ви разкажа, но тук моята задача е друга. Трябва да опиша интересна традиция или обичай от нашия край. И естествено аз ще ви споделя за селото на моя съпруг.

Като млада „невеста“ за мен всичко беше много любопитно, аз сякаш попаднах в друг свят, с различни порядки, бит и култура, непознати за мен. Всъщност усещах, че тук има нещо по-различно от това, което знам и познавам. Тук се преплиташе българското с

чуждото, модерното, непознато до тогава за мен. И от тази обвързаност се е оформила и изградила самобитната материална и духовна култура на „банатчани“, силно повлияна от местното унгарско, немско, румънско и сръбско население в областта Банат.

Кухнята на банатските българи е наистина уникална. Тя включва забравени български ястия, от Австро-Унгария е взела любовта към сладкиши и тестени произведения, а специфичните начини за приготвяне на продукти от прасето се срещат само в общността им.

Дойде ли зимата в селата на банатските българи започва едно особено суетене - нареждат се графиците за "убиванията". Вие, които не сте запознати с обичаите, не се стряскайте като мен тогава, все още млада булка, и като наближи декември и свекърът ми, лека му пръст, казваше: „Ще трябва да решим кога ще убиваме и да правим сметка, че у наш`те трябва да ходим първата събота на декември“. Де да знам аз тогава, че „убиване” се нарича клането на прасе в къщата и навремето е било като празник за големите фамилии. Дни напред се следят прогнозите за времето, съгласува се с роднини и приятели за свободни дати относно толкова важното за годишната прехрана на семействата събитие – клането на прасетата.

Още от вечерта в дома, в който ще бъде „убиването“, се подготвят за събитието. Приготвят се ножове, да са наточени, трябва да има и достатъчно кърпи, дори се нарязват стари чаршафи, да има с какво да се подсушава прасето, обелва се червен (кромид) лук и чесън за миене на червата и за приготвяне на „кълбъсите", „маюшките" и „кървавиците". Знаело се от вечерта кой какво ще прави на другия ден, в деня на “убиването“, защото тогава са се клали 2-3 и повече прасета и работата трябва да бъде строго разпределена, за да се свърши всичко по „оправянето на прасетата“.

Събирали са се всички, роднини, близки, приятели. На тези, които живеели по градовете им съобщавали предварително. В онези години се шириле един анекдот: „Младо момче, войник в казармата, получава телеграма и вечерта по време на проверката старшината го извиква пред строя: „Петров, две крачки пред строя. Искам да обясниш пред поделението в какво си замешан? – Какво има, другарю старшина?- пита смутено момчето. – Ще видиш ти какво. Ти ми обясни кого ще убиваш. Тук пише: „Ще убиваме в събота. Идвай си.“

Някога, като го чух този анекдот ме хвърли в смут, защото не знаех нищо за убиването, а сега ми е приятно и се смея с глас.

При приготовлението на месото и подсигуряването на храна за месеци напред помагали много хора.

В клането участват обикновено четирима души, единият държи задните крака на прасето, другият единия от предните крака, третият другия преден крак, като и тримата притискат прасето о земята. Четвъртият го пробожда в дясната страна на врата с нож и

държи под раната паница, в която се събира кръвта. След това раната се запушва с „мамýль", изскубва се четината от гърба за четки и прасето се пърли със слама. Поставя се върху царевични стъбла и се покрива със слама, която се запалва, като се внимава да не обгори кожата му. След пърленето прасето се измива с топла вода и се търка с парче тухла. Най-напред се разпаря гърбът, за да се отдели сланината (коремът не се разпаря, за да остане сланината цяла), изважда се „рúбицата" с гръбнака заедно с главата и се отделят задните бутове. Изваждат се и вътрешните части. Червата се мият с оцет, лук и сол и се стържат с нож. Разпарянето е мъжка работа, а миенето на червата - женска.

Използват се всички части на прасето. Свинското месо се консервира чрез изсушаване и опушване. Предназначеното за тази цел месо най-напред се осолява и се нарежда в каче, където престоява две седмици в „саламур". След това се дига на „коша" и се пуши цяла зима. Сланината се осолява върху дъски (а не в каче със саламура), и се обръща от време на време в продължение на две-три седмици, след което и тя се дига на комина. Продукти от прасето се запазват и във вид на „кълбъси", „маюшки", „кървавици", „баби", които също се сушат и опушват.

„Кълбъсата" се прави от кълцано с машинка месо (някога „натòкану" със сатър). Като подправки се употребяват сол, червен пипер, чер пипер, чесън. С помощта на „шприца" така приготвеното месо се набива в тънките черва. Пушените „кълбъси" траят пет-шест месеца и се консумират в сурово състояние, „обвърени" или пържени. „Маюшките" се приготвят от варени дреболии — сърце, език, бъбреци, бял и черен дроб, нарязани на дребно или кълцани с машинка. След като се сложат съответните подправки, сместа се набива с „шприца" в дебелите черва. „Маюшката" е малотраен продукт — запазва се 2-3 седмици. „Кървавицата" се прави от кръвта на прасето. Съсирената кръв се прецежда през „ръшътаркя", за да се отделят жилите, които се хвърлят. В кръвта се смесват само малки парчета варена сланина и се прибавя сол и с една голяма лъжица се сипва в дебелото черво. Консумира се варена. Запазва се само няколко дена.

„Бабата" е част от стомаха на прасето, която се пълни с варени кожи и месо от главата. Сварява се и се пуши на „коша". Запазва се два-три месеца.

Част от сланината и „бизѐре" се нарязват на малки парчета и се топят на „майс" в голям железен котел с крака,— „ризникь". Маста се налива в големи дървени или тенекиени „качита за майс" с капак, побиращи 50-100 кг мас. Тукашните тенекета са непознати. „Джумерките" се употребяват за храна и за приготвяне на сапун.

Пушените бутове, слабините и колбасите се съхраняват закачени в килера. Тук се държи и маста. От тия продукти има за цяла година. Начините за приготовление и запазване на свинско месо банатските българи са възприели много отдавна от местното унгарско и немско население.

Ето и една типична рецепта за обедно ястие по време на "убиване" - паприкаш.

Нарязва се месо от врата на прасето на късчета. Мери се по един кривач месо на човек (за банатските българи „кривач“ е количеството, което се побира в една длан). Слага се да се обвари с малко вода на дъното на тенджерата, защото месото после си пуска вода.

Когато се обвари, се слагат нарязания на ситно лук и солта.

Когато месото е почти готово се слага една чаена лъжичка червен пипер и нарязаните на малки кубчета картофи.

Накрая се слага 1-2 супени лъжици доматен сок. Вари се около 10 мин. с доматения сок. Накрая, малко преди да се свали от огъня, се слага подправката – листа целина.

А за другите вкусотии, които се приготвят по време на „убиването“ – за крофилчетата, кифличките, сърмътъ /за вечерята/ няма да ви разказвам. Тях може да ги опитате, да се срещнете с хората, да ви попеят, потанцуват, да разгледате етнографския музей, да видите всичко в това самобитно село. Нали запомнихте, в Бяла Слатина на автогарата има една табела Бърдарски геран – 5 км. Там винаги има кой да ви посрещне.

Рецепти от с. Соколаре, община Бяла Слатина

Тези рецепти са взети от сборника, издаден от читалище „Никола Вапцаров – 1920“ в с. Соколаре по проект „Соколарски вкусотии“:

- Рецепта за баница от Кына Тотъова Младенова. Необходими продукти: 1,5 пакета фини кори за баница 7 яйца, 400 гр. Сирене, 2 ванилии. От всяка една кора се оформя розичка и се слага в намазаната с олио тава. Във всяка розичка се сипва по- малко от сместа. След като се подредят розичките, се поръсва отгоре с малко олио и се пече в предварително загрята фурна.

- Рецепта за боб-чорба от Евдокия Антонова Гоцева. Необходими продукти: 0,5 кг боб, 1 глава червен лук 2-3 скалидки чесън, 2 моркова, 1-2 чушки, 1 домат, 2-3 супени лъжици олио 1 чаена лъжица чубрица 1 чаена лъжица джоджан, 1 чаена лъжица червен пипер сол на вкус. Бобът се измива и се накисва в студена вода за една нощ. Бобът се вари във вода докато полу-омекне. Добавя се олиото и нарязаните предварително на ситно лук, чушки, моркови, чесън. Всичко ври десетина минути и се добавят домата и подправките. Боб-чорбата се вари до пълното омекване на всички продукти.

- Рецепта за баница от Мая Цветкова Цветкова. Необходими продукти: 1 пакет готови кори „Брезово“ 6 яйца, 1 чаена чаша олио 300 гр. Сирене, 1/2 кофичка кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода за хляб и 1 малка бутилка газирана вода. Яйцата се разбиват със сиренето и млякото със содата. В намазана с олио тава се редуват кора, намазана с олио и кора, намазана със сместа. Наредената в тавата баница се реже на парчета с нож и се залива с половината от газираната вода. След 5 минути се пече около 35 минути на

200 градуса в предварително загрята фурна. След като се опече се залива с останалата половина от газираната вода и по желание се поръсва със захар.

- Рецепта за пита „Слънчоглед“ предоставена отново от Мая Стоилова Христова. Необходими продукти: 1 кг брашно, 1 кубче мая, 400 гр. прясно мляко 2 яйца, 1 чаена лъжичка захар 1 чаена лъжичка сол, 3 супени лъжици олио и маково семе. Маята се размива със захарта, топлото мляко и 3 супени лъжици брашно. Оставя се да втаса. След това се добавят разбитите яйца /единият жълтък се отделя за намазване/, олиото, брашното и солта. Постепенно се замесва меко тесто. Разделя се на една по-голяма и една по-малка топка. Малката топка се разделя на две като едната част разточваме и слагаме в средата на тавата. Другата част се разточва и се нарязва на ленти, които се редят като решетка върху разточения кръг. Голямата топка се разточва на правоъгълна кора, намазва се с олио и се навива на руло. Слага се в тава с хартия за печене, намазана с олио и се реже с ножица на филийки, но не до долу. Редят се едната в ляво, другата в дясно. Питката втасва около 40 минути, след което се намазва с разбития с 2 супени лъжици олио и 2 супени лъжици брашно жълтък. Поръсваме с маково семе в предварително загрята на 170 градуса фурна.

- Рецепта за домашен сладолед предоставена от Бойка Цветанова Димитрова. Необходими продукти: 3 яйца, 1 чаена чаша захар, 0.5 л прясно мляко, 2 пакетчета суха сметана. Яйцата и захарта се разбиват с миксер на сняг. Отделно се разбива млякото със сухата сметана. В разбитото със сметана мляко се добавят разбитите яйца със захарта. Сладоледът се слага за няколко часа в камера, за да се стегне. Може да се гарнира по желание с шоколадови пръчици, плодове, бисквитка, солетка и т. н.

- Рецепта за сладък салам от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти: 2 кутии обикновени бисквити, 1 пакетче масло, 1 чаша пудра захар, 1 яйце, 2 супени лъжици какао, 1 чаена чаша смлени орехи, 4 пакетчета кокосови пръчици /захарни пръчици/. Бисквитите се натрошават на малки парченца. В купа се разбиват маслото, пудрата захар, яйцето и какаото. Прибавят се натрошените бисквити и смлените орехи. Върху фолио, поръсено с кокосови или захарни пръчици /може и смлени орехи/ се изсипва сместа и се оформя като салам. След това фолиото се навива и слага за няколко часа в хладилник, за да се стегне. Реже се на кръгли парченца и се сервира.

- Рецепта за пита предоставена от Павлина Стефанова Воденичарска. Необходими продукти: 1 кг брашно, 1 кубче мая, 1 супена лъжица олио 1 белтък за тестото, 1 жълтък за отгоре, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар. От продуктите се замесва средно меко тесто. Оставя се да втаса. След като втаса от тестото се правят 12 топки. Оставят се 5 минути да се отпуснат, след което топките се разточват на кръгчета. Всяко кръгче се маже с разтопено масло и се връзва на възелче /оформя се като розичка/. Розичките се редят в намазана с олио тава и се оставят да втасат. Мажат се с жълтъка и се печат на 180-200 градуса до зачервяване.

- Рецепта за курабии предоставена от Йорданка Димитрова Стефанова, Необходими продукти: 1,5 кг брашно, 4 яйца, 0,5 кг захар, 200 гр. Олио, 1 кафена чаша свинска мас или 0,5 пакетче краве масло 1, кисело мляко, 1 амонячна сода и 2 ванилии. Яйцата се разбиват с миксер заедно със захарта и ва- нилията. Прибавят се олиото, разтопената мас, млякото с амонячната сода, брашното. Замесва се тесто. От него се оформят курабийки като гъсенички, розички, гъбки. Печат се в предварително загрята фурна.

- Рецепта за за сиренява лютика предоставена отново от Йорданка Димитрова Стефанова. Необходими продукти: 10 чушки, 300 гр. Сирене, 1 кофичка кисело мляко, 2 яйца, 2 глави чесън. Чушките се печат и обелват. В подходящ съд /калена паница/ се скълцва чесъна с малко сол. Прибавят се наря- заните на ситно чушки и се скълцват. Добавят се натроше- ното сирене и нарязаните на ситно сварени яйца. Отново се кълца. По желание в лютиката може да се скълца и на-рязан на ситно магданоз.

- Рецепта за вишновка предоставена от Йошка Владиславова Цветкова. Необходими продукти: 1 л домашна ракия, 1 кг вишни, 1 кг захар. В трилитров буркан се слагат вишните, захарта и ракията. Буркантът се захлупва с капачка без да се затваря със затварачка и се оставя на слънце. От време на време сместа се разбърква. Вишновката се консумира след 45 дни.

- Рецепта за сиренява чорба предоставена от Даниела Цветанова Нинова. Необходими са следните продукти: 3 глави червен лук, 2 чушки, 1 кафена чаша ориз, 4-5 картофа, 2-3 домата или ½ буркан с домати, 400 гр. Сирене, чубрица, магданоз, девисил. В тенджера с вряла, подсолена на вкус вода се слагат последователно нарязаните лук, чушки, картофи, ориза, доматите и подправките. Към готовата чорба се прибавя сиренето и се сервира.

- Рецепта за мекици продставена от Йорданка Димитрова Стефанова. Необходими продукти: 1 кг брашно, 1/2 кофичка кисело мляко, 2 яйца, 1 кубче мая, 2 супени лъжици олио, 1 чаена чаша топла вода. От продуктите се замесва тесто и се оставя да втаса. След като втаса, тестото се разточва, режат се правоъгъл- ни парчета, които се пържат в горещо олио. Мекиците могат да се приготвят и със сода за хляб вместо мая като се пържат веднага без да втасват.

- Рецепта за сирник /мързелива баница/ от отново Йорданка Стефанова. Необходими продукти: 4 яйца, 1 ч. ч. кисело мляко, 2 ч. ч. Брашно, 1/2 ч. ч. Олио, ч. л. сода бикарбонат и 300 сирене. Продуктите се разбиват до получаването на лепкаво тесто. Сиренето се натрошава на дребно и се добавя към сместа. Разбърква се отново. Сместа се изсипва в намаслена тавичка. Пече се около час в предварително загрята на 180 градуса фурна. Проверява се с клечка готовността на тестото. По желание може да се добавят шунка, кашкавал, грах, кисели краставички или други любими продукти.

- Рецепта за пица от Христина Ивова Рангелова. Необходими са следните продукти: За тестото: 1/2 кг брашно, 2 чаени чаши захар, 2 чаени чаши сол, 1/2 кубче мая, 1 яйце, 3 супени лъжици олио, 300 мл топла вода. За гарниране: лютеница или доматено пюре, сирене, салам, шунка, бекон 1 яйце, кашкавал, по желание чушка, маслини. Брашното се изсипва в купа, прави се кладенче и се добавят солта, яйцето и олиото. В топла вода се разтварят маята и захарта. Разтворът се изсипва в брашното и се меси меко тесто. Оставя се да втаса. След като втаса тес- тото се разточва на тънко и се поставя в набрашнена тава, където се намазва с лютеница или доматено пюре. Отгоре се реди колбаса, настъргва се сиренето. Яйцето се разбива и се полива равномерно върху цялата пица. Настъргва се кашкавала. По желание се гарнира с нарязана на тънки колелца чушка и маслини.

- Рецепта за ошаф предоставена от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти: 5 кг сладки джанки /афъски/, 1 кг захар и вода. Джанките се изсипват в тенджера и се заливат със студена вода така, че да ги покрие. Оставят се да заврят. След това сместа се прецежда през гергир в друг съд като се бърка с лъжица, за да има и плод в ошафа. Слага се захарта и се бърка с решетъчна лъжица докато се разтопи. Готовият ошаф се охлажда и може директно да се консумира или да се кипне в буркани.

- Рецепта за боза от Йорданка Димитрова Стефанова. Необходими продукти: 400гр. Брашно, 400гр. Захар, 4л вода и 1 л боза. В два литра вода се кипва захарта. Брашното се пре- пича до розово като се бърка непрекъснато. Препеченото брашно се размива в 2 литра студена вода. След това се сипва с непрекъснато бъркане във врящата вода със захарта. Сместа се оставя да изстине. След като изстине, в нея се сипва бозата. Получава се около 5 литра боза. Съхранява се в хладилник.

- Рецепта за от лучник от Йорданка Димитрова Стефанова. Необходими продукти: За тестото: 1 кг брашно, 1/2 кубче мая, 1 яйце, 1 чаена лъжичка сол, 2-3 супени лъжици олио, 3-4 супени лъжици кисело мляко. За плънката: 1 кг лук, 1 чаена чаша олио чубрица, 1 пакетче черен пипер, 1 супена лъжица червен пипер. Замесва се тесто и се оставя да втаса. Разточват се две олби от тестото - голяма и по - малка. Голямата се слага върху намазаната с олио тава. Върху нея се изсипва 2/3 от изпържения с подправките лук и отгоре се слага другата олба. Върху втората олба се изсипва останалото количество пържен лук. Пече се в предварително загрята фурна.

- Рецепта за яхния от тиквички от Румяна Стефанова Илиева. Необходими продукти: 2 тиквички, 2 глави червен лук, 2 чушки, 2 глави чесън, 1/2 доматено пюре сол на вкус, 1 листче дафинов лист, 1/2 пакетче черен пипер, чубрица, 1 чаена чаша олио. Продуктите се режат на малки кубчета. В средна по големина тенджера се сипват олиото, нарязаните продукти, подправките, доматеното пюре. Сипва се вода до половината на тенджерата и всичко се задушава около 50 минути на тих огън.

- Рецепта за картофени кюфтета предоставена от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти: 1 кг картофи, 3 глави червен лук, 2 яйца за тестото, 4 яйца за панировката, 350гр. сирене, чубрица, 1 пакетче черен пипер, 1/2 л олио за пържене, 1 чаена чаша брашно. Картофите се сваряват, обелват и накълцват с клъчник. Прави се тесто от накълцаните картофи, двете яйца, нарязания на ситно лук, сиренето, чубрицата и черния пипер. Овалват се кюфтета, които се потапят първо в брашно, а след това в разбитите останали яйца и се пържат в горещо олио като се обръщат с решетъчна лъжица. По желание може да се сервират със сос от подсолено на вкус кисело мляко със счукан чесън.

- Рецепта за шопска салата от Ивалина Борисова Стефанова. Необходими продукти: 1 кг домати, 2краставици, 6 печени чушки, 3 глави червен лук, 200 гр. Сирене, сол, олио и оцет на вкус. В подходящ съд се режат на ивички лука, доматите, обелените краставици. Добавят се печените чушки, нарязани на парчета и подправките. Салатата се разбърква и сипва по чинии. Отгоре върху салатата във всяка чиния се рендосва сирене. По желание може да се украси с маслини.

- Рецепта за баница с локум от Йорданка Димитрова Стефанова. Необходими продукти: 1 бр. фини точени кори за баклава, 3 кутии локум, 100 гр.орехи. За сиропа: 1 чаша захар, 2 чаши вода, една ванилия. За плънката: 1/2 чаша захар, 1/2 чаша олио, 3 яйца, 1 ч.л.бакпулвер щипка, сол, 2 пакетчета ванилия, 1/2 чаша брашно. Локумът се нарязва на малки парченца, орехите се натрошават на ситно. Всички продукти за плънката се разбиват до получаване на хомогенна гъста смес. Поставя се една кора, маже се с четка със сместа и върху нея се слага друга кора. На късата страна се редят локумът и орехите и се навива на руло. Навитото вече руло се поставя в предварително намазнена тава. Така се подреждат шест рула, слагат да се изпекат в предварително загрята фурна на 180 градуса. Пекат се до зачервяване. След това се изважда баницата и се оставя да изстине. Докато изстива се прави сиропа за сиропирането. Водата се загрява почти до кипване, сипва се захарта и ванилията и се бърка докато захарта се стопи напълно. Изстиналата баница се залива бавно с горещия сироп и се оставя да попие около половин един час. След това се нарязва на парчета и е готова за консумация.

- Рецепта за бърза лятна манджа от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти: 3-4 глави червен лук, 6-7 чушки, 3-4 моркова, 6-7 домати, 1 кафена чаша олио, 1 кафена чаша вода, сол на вкус, 1 супена лъжица захар, магданоз, чубрица. Лукът, чушките и морковите се измиват и нарязват на малки парченца, след което се задушават в олиото и водата, солта и захарта докато омекнат. Прибавят се нарязани- те на ситно домати и манджата ври докато се изпари вода- та. Накрая се прибавят нарязания магданоз и чубрицата.

- Рецепта за питка с кюфтенца от Цветана Проданова Катрашка. Необходими продукти за тестото: ½ кг брашно, 2 супени лъжици кисело мляко, 2 супени лъжици олио, 1/3 кубче мая, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар. Необходими продукти за кюфтенцата: 1/2 кг кайма, 1 яйце, 2 глави червен лук, чубрица, черен пипер. Продуктите за каймата се измесват в подходящ съд и от тях се оформят средно големи кюфтенца. Замесва се тесто с описаните продукти и се оставя да втаса. Разточва се тънка олба от тестото. Маже се голяма тава с олио и се поставя олбата. Със стъклена чаша се изрязват кръгчета от олбата. Във всяко празно кръгче се поставя по едно кюфтенце. Така оформената питка с кюфтенца се намазва с малко олио и се пече в предварително нагрята фурна. Готовата питка се маже отново с малко олио и се поръсва със шарена сол. В друга тава се изпичат изрезките от тестото, оформени като малки питки.

- Рецепта за руло с мармалад предоставена от Лиляна Илиева Луканова. Необходими продукти за блата: 7 яйца, 14 супени лъжици захар, 14 супени лъжици брашно, 1 бакпулвер, 1 ванилия, 1 кора лимон. Необходими продукти за плънката: 1буркан мармалад, сладко /Ако бурканчетата са малки - 2 броя/. От продуктите се замесва тесто. Разточва се на тън-ко и се поставя върху хартия за печене в предварително намазнена правоъгълна голяма тава. След като се опече блатът се обръща върху намокрен с вода тензух. Намазва се със сладкото и се навива заедно с тензуха. След като изстине се поръсва с пудра захар. Реже се на парченца.

- Рецепта за бисквитена торта предоставена от Стефка Георгиева Томовска. Необходими продукти: 2 кутии бисквити „Закуска“, 1 нишесте, 4 обикновени вафли, 2 кроасана, сок от един компот за топене на бисквитите. Във форма за торта или тавичка се редят един ред бисквити, които се заливат с нишесте, отгоре се рендосват вафлите, върху тях се слагат кроасаните, разрязани на две по дължина. След това се реди отново нишесте, бисквити, нишесте. Отгоре тортата се украсява с течна сметана и на- трошени бисквити.

- Рецепта за пурички от Бойка Цветанова Михайлова. Необходими продукти: 1 чаена чаша мас, 1 яйце, 4 супени лъжици кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода за хляб, брашно, пудра захар, 2 бр. Ванилия, 3 кутии локум или едно бурканче сладко. Маста се оставя да се размекне, след което се раз- бърква хубаво с яйцето. Добавя се киселото мляко, раз- бъркано със содата. В подходящ съд се изсипва брашното и се прави кладенче, в което се изсипва сместа. Замесва се средно меко тесто, така че да не се лепи по ръцете. Разточ ва се на тънко и се реже на малки квадратчета. В средата на всяко квадратче се слага парче локум или сладко и се оформя пуричка. Сладките се печат в загрята фурна на 200 градуса. Докато са топли се овалват в пудра захар.

- Рецепта за просеник от Евдокия Антонова Гоцева. Необходими продукти: 1 кг царевично брашно, 1 кофичка квасено мляко, 3 яйца, 1 пакетче мая, 200 гр. Сирене, 2-3

супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка сода за хляб, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар, 2 супени лъжици олио. В брашното се поставят натрошеното кубче мая и яйцата. В купичката кисело мляко се поставя содата, разбърква се и се сипва в брашното. Сместа се разбърква и се прибавя 100 мл вода, за да стане по-гъста от боза. Добавя се натрошеното сирене, отново се разбърква и се сипва в тава, намазана с олио и поръсена с брашно. Сместа се поръсва с 2 супени лъжици олио. Пече се около 40 минути на 180 градуса.

- Рецепта за рибена чорба от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти: 1 средно голям шаран, 3 глави червен лук, 2 глави чесън магданоз, 2 чушки, 2 моркова, 5 картофа, 1/2 чаена чаша олио, 1 шепа фиде, чубрица, дафинов лист 1 пакетче, черен пипер, сол на вкус. Рибата се почиства, измива и нарязва на тесни ивици. Пържи се и се вади в чиния. В средно голяма тенджера се сипва вода да заври. Във врялата вода се слагат солта, олиото, нарязания на ситно червен лук, нарязаните на малки парченца чушки, моркови, картофи. Прибавят се черния пипер, чубрицата, доматите и фидето. След като зеленчу- ците се сварят, във врящата супа се прибавят изпържените парчета риба и супата се оставя да ври още няколко минути. Чесънът се обелва и счуква на ситно с магданоз и малко оцет. Сипва се в панички и отгоре във всяка паничка се слага по една чаена лъжичка от скълцания чесън.

- Рецепта за фунийки от Бойка Цветанова Димитрова. Необходими продукти: 2 яйца, 6-7 супени лъжици захар, 4 супени лъжици кисело мляко, 0,5 кафена лъжичка сода за хляб, 0,5 чаена лъжичка олио, брашно, колкото поеме. Захарта се разтваря в млякото, слага се содата и се изсипва в брашното. Прибавят се яйцата и олиото и се за- месва тесто. Разточва се олба на дебелина по-малко от 0,5 см и се реже на ленти. Лентите се навиват върху формички /фунийки/, пекат се на 180 градуса и още топли се свалят от формичките. Пълнят се с крем и се поръсват с кокосови стърготини или смляни орехи.

- Рецепта за бъркани бухти със сирене от Нели Цветанова Симеонова. Необходими продукти: 2 яйца, 1 чаена лъжичка захар, 1 чаена чаша кисело мляко 1 чаена лъжичка сода за хляб, 2 чаени чаши брашно, 150 гр. Сирене. Всички продукти се объркват до гъсто тесто. Със супена лъжица се гребе от сместа и се пуска в горещото олио. Бухтите се пържат до златисто. Поръсват се с пудра захар.

- Рецепта за баница от Евдокия Антонова Гоцева. Необходими продукти: 5 яйца, 0,5 купичка кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода за хляб, 1 брой кори „Фамилия“ или Одрински кори за баница, 300мл олио. Всяка олба се поръсва с 2 супени лъжици олио. След това в единия край на олбата се поставят 2 супени лъжици от сместа. После олбата се навива на руло и се сгъва на розичка, след което се поставя в намазана с олио тава. Баницата се пече в загрята фурна на 250 градуса около 30 минути.

- Рецепта за птичи гнезда от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти: 1 кг кайма, 1 яйце за каймата, 10 по-малки яйца, 1 глава червен лук, 1 пакетче млян черен

пипер, чубрица, 1 филия хляб. Замесва се каймата с яйцето, нарязания на ситно лук, черния пипер, чубрицата, намокрения хляб. От каймата се правят топки с дупка в средата като гнездо и се редят с тавичка, намазана с олио. Печем каймата около 10-15 минути, след което във всяко гнездо чукаме по едно сурово яйце. Отново печем във фурната няколко минути докато се забулят яйцата. Готовите птичи яйца сервираме с гарнитура по избор.

- Рецепта за бърза лютеница с мед предоставена от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти: 3,5 кг червени чушки, 400 г доматено пюре, 1 глава чесън, 80 г мед, 20 г сол, 180 мл олио. Чушките се измиват, почистват се от дръжките и семките, изпичат се и се обелват. Смилат се наситно в машинка за месо. Чесънът се обелва и се нарязва наситно. Всички продукти се смесват в подходящ съд. Олиото се загрява (за да не гранясва) и се добавя на тънка струйка, при непрекъснато бъркане. Лютеницата се сипва в буркани, те са затварят добре с капачки и се варят 15-20 минути.

- Рецепта за селска трушия от Павлина Стефанова Воденичарска. Необходими продукти: чушки - 10 кг, зелени домати - 3 кг, моркови - 2 кг, червен лук - 1 кг, зеле - 2 кг, карфиол - 2 кг, целина - 1 кг, чесън - 500 гр, вода - 20 л, сол - 1,4 кг. Начин на приготвяне: Продуктите се измиват и подреждат плътно в буркани или други подходящи съдове. Вари се саламура от вода и сол. Оставя се да се охлади и с нея се заливат зеленчуците. Съдът се затваря и се затиска с кръстачка и камък. Претака се през ден в продължение на две седмици.

- Рецепта за запеканка с тиквички от Виолина Цветанова Кръстева. Необходими продукти: 2 тиквички, 1 глава лук, 4 яйца, 1 чаена чаша натрошено сирене, 1 чаена чаша шунка /по избор: саламче, наденичка, кренвирш/, 1 чаена чаша брашно, 1 чаена лъжица захар, 3 супени лъжици олио, 2 скалидки чесън, 1 бакпулвер, сол на вкус, магданоз, копър. Тиквичките се нарязват на малки парченца. Ако са млади, не се белят. Слагат се осолени в гергира, за да се отцедят. В дълбок съд се слагат тиквичките, нарязаните на ситно лук и чесън, магданоз и копър. Добавят се захар- та, солта, олиото, сиренето, шунката, бакпулвера. Всичко се разбърква добре. Към сместа се добавя брашното и се разбърква. Тавата се намазва с олио или масло. Пече се на 170-180 градуса около 30-40 минути. Оставя се 10 ми- нути да изстине, реже се на парчета и се сервира с кисело мляко.

- Рецепта за малки мекички от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти: 1-2 яйца, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар, 1,5 водна чаша вода, брашно, колкото поеме 0,5 мл, олио за пържене. В купа се разбъркват хубаво яйцата, солта, захарта, водата и брашното, за да се получи смес малко по-гъста от боза. С лъжица се гребе от сместа и се пържат малки мекички в предварително загрято олио. Сервират се по желание със захар, или мед или сладко.

- Рецепта за коприва от Павлина Стефанова Воденичарска. Необходими продукти: 1 кг коприва, 5 супени лъжици брашно, 1 чаена чаша олио, 350 гр. Сирене, 3 яйца,

девесил, черен пипер, чубрица, сол. Копривата се почиства и измива, нарязва се на ситно и се пуска за 5-6 минути във вряща подсолена вода, след което се стрива, като се бърка с дървена лъжица (излишната вода предварително се отлива в друг съд). Брашното се задушава в мазнината до златисто оцветяване, залива се с отделената вода от копривата, като се разбърква непрекъснато, и се прибавя към стритата коприва. Ястието се вари до сгъстяване, като непрекъснато се разбърква. Преди свалянето му от огъня се прибавят разбитите яйца, натрошеното сирене, черния пипер, чубрицата и ситно нарязания девесил.

- Рецепта за десерт с вишни предоставена от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти: 1,5 супена лъжица захар, 400 гр. вишни /може и от компот/ 300 гр. Сметана, 200 мл. Сладолед, 1 ванилия. Вишните се почистват от костилките, отцеждат се и се разпределят в 4 стъклени чаши. Сметаната се смесва със сладоледа, захарта и ванилията. Шприцова се красиво върху вишните във формата на спирала. Десертът се оставя в хладилника за 2 часа и се сервира.

- Рецепта за патица предоставена от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти: 600 гр. Патица, 2 супени лъжици масло, 4 глави червен лук, 2 чаени чаши вишни без костилките, черен пипер, сол на вкус. Патицата се нарязва на парчета. Парчетата осоляваме и ръсим с черен пипер. Запържваме месото и прибавяме лука. След като продуктите се запържат, доливаме 1 чаша вода и задушаваме. В края на готвенето добавяме вишните, почистени от костилките. Сервираме с гарнитура варени картофи /картофено пюре/.

- Рецепта за сладкиш от Съдбина Цветанова Димитрова. Необходими продукти: 5-6 яйца, 0,5 готови фини кори за баница, 1 масло, 1 л прясно мляко, 6 супени лъжици брашно, 200 гр. Захар, 2 ванилии. Разбиват се жълтъците със захарта и половин водна чаша вода. Получената смес се изсипва във врящото мляко като се бърка непрекъснато. В готовия крем се слага ванилията и половин малко пакетче масло. Ако крема е много гъст се сипва малко вода. Правоъгълна средна тава се маже с масло. Корите за баница се мачкат и се редят на ленти в тавата. Върху тях се поставят парченца масло и се запичат до розово. Заливат се крема и се печат във фурната докато забълбукат. Изключваме фурната. Белтъците се разбиват на сняг с 2 супени лъжици захар и с лъжица се изсипват върху сладкиша. Запича се отново на много слаба горна фурна.

- Рецепта за гювечета предоставена от Даниела Цветанова Нинова. Необходими продукти за 1 брой гювече: 1 наденичка /по избор кренвирш, салам, кюфте, кебапче/ 50 гр. сирене /кашкавал/, 1 бучка масло колкото малко орехче, 2 яйца, 2 супени лъжици, лютеница /доматено пюре/, черен пипер. На дъното на гювечето се поставя наденичката и сиренето /кашкавала/. Сипва се лютеницата, слага се маслото, а най-отгоре се чукват яйцата. Поръсва се с малко млян черен пипер. Пече се във фурната докато се забулят яйцата.

- Рецепта за постни кексчета от Мая Стоилова Христова. Необходими продукти: 1 чаена чаша топла вода, 0,5 чаена чаша захар, 3 супени лъжици сладко /конфитюр/ - на парчета 0,5 чаена чаша олио, 0,5 пакетче канела, 2,5 чаени чаши брашно, 1 чаена лъжица сода за хляб. Всички продукти се разбъркват хубаво. В тава на формички се слагат хартиени формички, в които се изсипва готовата смес. Печат се във фурната до зачервяване.

- Рецепта за оризова салата от Галя Тодорова Воденичарска. Необходими продукти: 1 чаена чаша сварен ориз, 2 броя кренвирши, нарязани на кубчета 1 чаена чаша сварен грах, 2 печени червени чушки, черен пипер, олио, сол, майонеза. В подходяща купа всички продукти се смесват и разбъркват.

- Рецепта за пухкави солекни от Галя Тодорова Воденичарска. Необходими продукти: 250 мл прясно мляко, 25 гр. мая за хляб, 1 супена лъжица захар, 1 чаена лъжичка сол, 125 гр. разтопено масло, 250 мл олио, 2 броя яйца, 600 гр. Брашно, 150 гр. Сирене, 2 супени лъжици сусам. В купа се сипва топлото мляко, захарта, натрошената мая и 2 супени лъжици от брашното. Всичко се разбърква и оставя да престои 10 минути.След това към сместа се прибавят солта и яйцата без единия жълтък. Маслото се разтопява и смесва с олиото и на тънка струя се прибавя към сместа. Постепенно се добавя от брашното и се бърка с шпатула, докато се получи меко, нелепещо тесто. Разделя се на 30 топчици. Всяка топчица се сплесква между длани, поставя се малко натрошено сирене и се затваря. Соленките се редят в намаслена тава с ръбчето надолу като между тях се оставя по-малко разстояние. Намазват се с жълтък и се поръсват със сусам. Пекат се на 190 градуса около 15 минути.

- Рецепта за таратор от Галя Тодорова Воденичарска. Необходими продукти: 1 кисело мляко, 1 краставица, 2-3 сварени картофа, 1 варен кренвирш, 1 сварено яйце, 1-2 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка сол, копър, орехи, чесън. Чесънът се скълцва със солта в подходяща купа. До- бавят се рендосаната краставица, разбърканото мляко, нарязаните картофи, кренвирша, яйцето, копъра, олиото и накълцаните орехи.

- Рецепта за кекс от Ивалина Борисова Стефанова. Необходими продукти: 5 яйца, 16 супени лъжици захар, 5 супени лъжици олио, 5 супени лъжици вода, 16 супени лъжици брашно, 1 пакетче бакпулвер, 1 ванилия. Белтъците се отделят от жълтъците.С миксер се разбиват белтъците със захарта на сняг. Добавят се жълтъците. Разбива се пак. Постепенно се добавят олиото и водата. Разбърква се с дървена лъжица и постепенно се добавят брашното, бакпулвера и ванилията. В намазана с масло и набрашнена тава се изсипва сместа. Пече се в предварително загрята фурна до златист цвят. След като се извади от фурната се поръсва с пудра захар.

- Рецепта за руло с кайма от Ивалина Борисова Стефанова. Необходими продукти: 1 кг кайма, 1 яйце, 1 голяма глава лук, 1 кафена чаша галета, сол, чубрица, черен пипер,

магданоз, кашкавал. Каймата се омесва с яйцето, галетата, нарязания на ситно лук и подправките. Оставя се да престои 5 минути. Сместа се разстиля в предварително намазнена тава с дебелина около 1-2 см. Добре сварените яйца се обелват и нарязват наполовина. Киселите краставички се режат на дълги лентички. Яйцата се редят по средата на разтланата кайма, а отстрани се слагат краставичките. Каймата се свива от двете страни върху яйцата и краставичките като се оформя руло. Пече се в предварително загрята фурна на 180 градуса. Преди да се извади от фурната, върху рулото се настъргва кашкавал.

- Рецепта за малинов сладолед от Йошка Владиславова Цветкова. Необходими продукти: 500 гр. Малини, 1 банан, 100 мл сметана, 1 лимон, 1 чаена чаша пудра захар 2 ванилии, Малините и обеления банан се замразяват във фризер. Замразените плодове се пасират заедно със сметаната, сока от лимона и пудрата захар. Отново се слага във фризера за половин час. След това сместа се пасира още веднъж и се изсипва в подходящи чаши или формички за сладолед. Сладоледа се замразява за една нощ.

- Рецепта за тиквена торта от Бойка Цветанова Димитрова. Необходими продукти: 0,5 кг тиква, 5 супени лъжици мед, 2 опаковки бисквити „Закуска“, 1 пакетче стафиди, 1 чаена чаша млени орехи 5 супени лъжици какао, 1 пакетче суха сметана, 100 мл вода. Тиквата се сварява и се пасира. Добавя се меда, натрошените бисквити, стафидите и орехите. Бъркат се и се оформя блат. Украсява се с какаото и разбитата сметана.

- Рецепта за бъркан тутманик от Цана Николова Димитрова. Необходими продукти: 3 яйца, 0,5 кофичка кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода за хляб, 5 супени лъжици олио, 300 гр. Сирене, 3 чаени чаши брашно. Всички продукти се смесват и бъркат до получаването на гъста еднородна смес. Сместа се изсипва в намазнена и набрашнена тава. Пече се в умерена фурна на 180-200 градуса.

- Рецепта за торта от Цана Николова Димитрова. Необходими продукти за блатовете: 8 яйца, 1,5 чаена чаша захар, 1 бакпулвер, 8 лъжици хладка вода, 8 лъжици олио, 2 чаени чаши брашно, 1 ванилия, 2 супени лъжици какао, 1 компот. Необходими продукти за крема: 2 пакетчета суха сметана, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша вода. Разбиват се яйцата със захарта. Прибавят се олиото, водата, брашното с бакпулвера, ванилията. Сместа се дели на 3 части. Всеки блат се пече в намазана с олио тава. В едната част от сместа се слага какао. Блатовете се сиропират с компот. Върху всеки блат се изсипва крем от разбитите сметана, захар и вода. Тортата се украсява с кокосово брашно, шоколадови и захарни пръчици.

- Рецепта за вино от акация от Пешка Ценова Панчева. Необходими продукти: 1 кофа тъпкана с цвят от акация, 2 кофи вода, 5 кг захар, 5 пакета лимонена киселина, 1 кубче мая. Водата се кипва и с нея се попарва цвета. Сместа престоява 24 часа, след което се изстисква и прецежда. Така получения сок се затопля и в него се поставят захарта,

лимонената киселина, маята. Виното се изсипва в съд с отвор и така престоява 40 дни на стайна температура. Бутилира се в стъклени шишета. Пие се добре изстудено.

- Рецепта за баница с локум от Пешка Ценова Панчева. Необходими продукти: 1 пакет кори за баница, 2 кутии локум, 2 чаени чаши кисело мляко, 1,5 чаена чаша захар, непълна чаена чаша олио, 2 ванилии, 3-4 яйца. Корите се делят на две части. От останалите продукти без локума се прави смес. Всяка кора се маже със сместа. Между двете половини от корите се слага локума, нарязан на парченца. Баницата се пече в тава, намазана с мазнина в предварително загрята фурна до порозовяване.

- Рецепта за салата „Ропотамо“ от Галя Тодорова Воденичарска. Необходими продукти: 2 кг чушки, 2 кг боб, 5 кг червени домати или 2 буркана доматено пюре, 2 кг моркови, 2 буркана кисели краставички, 2 буркана грах. Необходими продукти за маринатата: 800 гр. Олио, 400 гр. Оцет, 200 гр. Сол, 200 гр. Захар. Бобът се сварява и се отцежда от водата. Маринатата се кипва. Морковите и чушките се попарват около 25 минути. Отцежда се маринатата и всички продукти се смесват и разбъркват добре. След това маринатата се прибавя като непрекъснато се бърка. Салатата се сипва в буркани и се вари 30 минути.

- Рецепта за лютеница от Пашка Стоева. Необходими продукти: 1 кг чушки, 2 кг домати, 0,5 кг моркови, 1 глава лук, 1 супена лъжица сол, 3 супени лъжици захар, 50 мл олио, 1 пакетче млян черен пипер. Суровите зеленчуци се режат на ситно. Пекат се в тава във фурна. Опечените продукти се поръсват със солта, захарта, черния пипер и олиото. Всичко се пасира, слага се в буркани и се кипва 15-20 минути.

Рецепти от с. Търнава, община Бяла Слатина

- Рецепта за сиренява чорба. По рецептата в тенджера с 3 – 4 л. вода се слагат 1 – 2 малки глави кромид лук и 5 – 6 сухи чушлета. След като се свари лукът, се добавят 2 до 5 с. л. брашно, размито с вода, за стане по-плътна супата. Снема се от огъня и тогава се прибавя натрошено сирене (на 3 – 4 л. вода около 500 гр. сирене), магданоз и копър. Застройва се с 2-3 яйца.

- Рецепта за бобена лютика. За рецептата са необходими следните продукти: около 200 гр. сварен зрял боб, 10-тина разварени сухи чушки, 1 глава кромид лук, 3 – 4 скилидки чесън, магданоз, олио на вкус. По рецептата чушките се изчистват от обелките, за да остане само месестата част. В глинена паница се скълцват лука, чесъна и магданоза. Добавят се чушките и сварения боб и посолява се и се подправя с олиото.

- Рецепта за просеник. За рецептата са необходими следните продукти: 3 яйца, 1 буркан кисело мляко 400 гр, 1 ч. л. сода бикарбонат, ½ буркан хладка вода, 1 винена чаша мас (полуразтопена), 1 ч. л. сол, 5 – 6 с. л. бяло брашно и царевично брашно, които се добавят към сместа до гъстотата на кекс. Пече се в тава намазана с мазнина до готовност.

- Рецепта за пиле на лютика. За рецептата са необходими следните продукти: нарязано пиле на порции, печени червени чушки, нарязани домати, сол, щипка захар,

щипка черен пипер, магданоз, чесън, олио – 80 мл. Пилето се запържва и към него се прибавят чушките, доматите, сол на вкус, захарта, черния пипер. Запържват се за около 20 мин. След това се изсипват в тава и се печат в загрята фурна около 15 мин. Готовото ястие се посипва с чесън и магданоз.

- Рецепта за мариновани чушки. По рецептата сухи чушки се варят в гореща вода. Отцеждат се и се пържат в олио за няколко секунди и от двете страни. Редят се в чиния и на всеки ред се заливат със заливка, приготвена от оцет, чесън и магданоз.

Рецепти от с. Търнак, община Бяла Слатина

- Рецепта за лютика, пред оставена от г-жа Юлия Йотова, така както я е приготвяла баба й в с. Търнак. Баба й Янка Найденова Диновска, била родена в с. Лазарово, Белослатинско. В миналото се е казвало Струпен. Хората не били големи кулинари, но все пак на масата си слагали вкусни манджи. Доматите, които днес употребяваме в какво ли не, се ядели зелени. Червените не са били на почит. Чак когато баба й се омъжила в с. Търнак през 1923 г., тя разбрала, че червените домати са по-вкусни. Затова започнала да ги слага в една гозба, с която е отгледа Юлия. Лютиката. Известна с многото си варианти, тя присъства на всяка трапеза в нашия край. Ето и рецептата, както я приготвят в тяхното семейство: Продукти: 1 домашно пиле (може и от магазина), 1 кг до 1,5 кг зрели домати. Сол за овкусяване на месото, олио – около 100 мл, чубрица, 1 ч.л. захар за доматите. Една малка глава кромид лук. Лукът може да се замени с чесън, както обикновено става. Начин на приготвяне: Пилето се нарязва на порции, овкусява се със солта и чубрицата, олиото и се нарежда в глинен гювеч. Залива се с нарязаните на ситно домати и се пече на 200 о докато доматите се сгъстят хубаво и месото се опече. Вадим от фурната и смесваме с скълцаните в хаванче печени чушки и чесън (или лук). По желание можем да поръсим със ситно нарязан магданоз. Към лютиката най-добре върви топлата питка.

- Рецепта за лютика със сухи чушки и свинско месо. Тази лютика се приготвя през зимата. За рецептата са необходими следните продукти: 1 кг. шарено свинско месо, един буркан (800мл.) домати, сухи чушки – около 30 – 40 – 50 броя, една малка глава кромид лук или няколко скилидки чесън, чубрица, сол, олио – 50 мл., захар – 1 ч. л. По рецептата месото се нарязва на малки парчета, слага се в глинен гювеч, овкусява се със солта, чубрицата и олиото, залива се с доматите и захарта и се пече на 200 градуса до готовност. Доматите трябва да останат наполовина, тогава и месото ще е готово. През това време в малко вода, колкото да ги покрие, се сваряват сухите чушки. Когато омекнат, се изваждат и с лъжица или нож се остъргва вътрешността им. Тази маса се смачква добре в хаванче и към нея се добавя скълцания чесън или кромид (каквото сме си избрали). Смесваме с месото и доматите. Топлата питка към лютиката е задължителна. Качамакът също е добър избор.

- Рецепта за сиренява лютика. Тази лютика се прави в цялата община Бяла Слатина. Разбира се, всяка домакиня я прави по своя вкус и този на семейството си. Някъде може да срещнете рецептата като за разядка, но при нас си е отделна гозба, с която да се

нахраниш. За рецептата са необходими печени чушки – около килограм, сирене – 300 – 400 гр., олио – 50 мл., кисело мляко – няколко лъжици, магданоз – по желание. По рецептата печените и обелените чушки се скълцват в подходящ съд. Добавят се натрошеното сирене, киселото мляко и олиото. Всичко се обърква много добре. Ако е нужно и не е достатъчно солено, може да се добави малко сол.

4. Традиции и обичаи от териториите на партньорите по проекта – МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“, свързани с традиционните местни продукти и храни.

В предишната част на настоящото проучване бяха описани най-популярните и характерни продукти и рецепти от териториите на партньорите по проекта. При много от тях има информация и относно традициите и обичаите, свързани с тяхното приготвяне и консумация – празници, други събития, поводи от бита и ежедневието и т. н. В тази част на проучването ще бъдат описани по-важните местни традиции и обичаи, свързани с храните, както и различни събития, на които те се показват.

В съвремието традициите, обичаите и ритуалите са силно разколебани и модернизирани и не всички точно пресъздават изначалните такива събития. Храните и питиетата на балканджията са свързани със съдовете, в които се приготвят – неизменна част от материалната култура. Народното вярване за нощвите , в които се месел хлябът, е, че символизират живота. В Троянско те се наследяват от онзи от синовете, който ще остане в бащината къща и е продължител на рода. Към тях се отнасяли като към одухотворен предмет – не ги изнасяли от къщи, имали точно определено място, трябвало да са захлупени – иначе е на глад, можело само стопанката да ги ползва (или тя да разреши друг да ги ползва). Нощвите са правени от бук или явор, считани за „чисти” дървета, както бил чист и самият хляб. В обредната практика е момент от сватбата – свекървата завежда булката да направи поклон пред нощвите и чувала с брашно (или хамбара), когато за първи път я въвеждат в дома на младоженеца. Това е акт на приобщаване към символите на рода. Значение е имало времето, в което ще се отсече материалът за нощвите – или за друг важен предмет на домакинството – рано сутрин, на „спорен ден” (начален ден от седмицата, нечетен, несъвпадащ с религиозен празник, при нова луна, която започва да се пълни, за да са пълни съдовете. Мястото, откъдето се взима, не трябва да е нечисто – да не е хорище на самодиви и зли духове, да не е запустяло, с изоставени църкви и манастири, воденици, къщи, гробища, синори, сенчести склонове. Нравствеността на майстора също била от значение – тя се „вселявала” в предмета.

Троянският прочут еликсир – ракията, слагали в бъчви, като те били изработвани от граница (вид дъб) или черница, която придавала жълт цвят на течността. Не се използвал цер, защото от него правели ковчези, бил „мъртвешко дърво” и носел нещастие.

За празници са приготвяли по-различна от ежедневната храна. Хлябът е бил не от просо, царевица, ръж, а от пшеница, с обредна украса. Правели са баници, готвели са месни ястия (освен на празниците, когато се пости). Всичко, което се е правело, е било за здраве и плодородие, както и за защита от злите сили.

Все още в района на Троян и Априлци са живи календарните празници и обичаи, свързани с основния поминък на населението в миналото – скотовъдство, земеделие, занаятчийство. Има памет за това, което е било в миналото, по-възрастните хора по селата спазват основните ритуални действия, както ги знаят. На големите християнски празници – Рождество Христово, Сирни Заговезни, Великден, Гергьовден и сега се спазват в семействата доста от характерните действия, като най-силно е съхранено онова, което трябва да се сложи на трапезата и обредите вече са външни, без осмисляне на значението им. Защо се е правело едно или друго, защо е имало някаква забрана, кой каква роля има в обредното действие – тези знания съвремието е съхранило по-скоро в изследователските трудове, отколкото като живо знание. За основните празници се учи и в училище, но темите са обобщени и не отразяват в дълбочина местната специфика.

Зимната обредност включва обичаи и обреди през зимния период. За начало на зимния цикъл се приема Димитровден. В троянските села е имало обредно полязване – по това, кой пръв ще влезе в къщата, се гадаело бъдещето (добър, имотен човек – на хубаво), като същото ставало и на Игнажден. В ранното утро стопанката будела децата да съберат съчки, с които клякали край огнището и наричали: „На ти, домакиньо, пиленца, яренца, прасенца, агънца!”. Стопанката им давала традиционни местни продукти като орехи и сушени плодове, както и дребни пари. После децата тръгвали по съседските къщи да „булязват”.

Много популярният и тачен Архангеловден (денят на Архангел Михаил) е денят на почит към мъртвите – приготвяли жито и вино, обредни хлябове. След промените през 1989 г. в селата с църкви, чийто храмов празник е този ден, бяха възстановени курбаните и общоселските празненства (в с. Врабево например).

Заслужава да се спомене редкият в българската етнография празник Мишкин ден или Миша сватба. Той е след Архангеловден. При него ритуално се женят мишки, като уловени мъжка и женска мишка се оставят заедно в кратунка, кошница, захлупци, цялото село с музика тръгва да ги жени. Излизат извън селото, там ги изхвърлят или давят – това е ритуал за спасение от мишата напаст. Празникът е езически, завършва с голяма трапеза – като при истинска сватба.

На Андреевден, за който се вярвало, че денят нараства колкото зърно, за да се помогне, се вари царевица (мамули) или жито, боб и леща. Във варивото се поставят всякакви зърна, за да е плодородна годината. В махала Зеленика варят цвекло (чукундур), правят джуркан боб, изсипват го в тава и го украсяват с червен пипер и чукана мерудия. Този ден е известен като Мечкинден, затова се оставя от храните за мечката – да не

напада хора и животни. На някои места намазват филия с мед, слагат отгоре зърна и я хвърлят нагоре в комина: „На ти, мецо, да ядеш!”.

На 4, 5 и 6 декември – св. Варвара, св. Сава и Никулден също се вари захарно цвекло (с. Голяма Желязна, с. Острец) и се прави джуркан боб. На Никулден навсякъде има рибник, постни фтичета (сарми в с. Голяма Желязна), чушки, пълнени с боб. Рибникът е изпечен шаран, увит в тесто. На него му се чете от свещеник. Част от рибника се носи на кръстниците. Костта от главата на жертвения шаран се запазва, като с нея бабите и майките лекували уроки и болести при децата и животните. На трапезата слагали и варено цвекло. Трапезата се кади от най-възрастната жена в дома. Вечерта никулденските трапези се обхождали от най-старите представители на селския колектив – черпели се с ракия и вино до сутринта. В с. Острец това се нарича „служба” или „пияни старци”.

На Игнажден деца разиграват обреда „полазване”. Разнасят по домовете съчки, които символизират благополучие, и благославят. Стопаните ги даряват със сушени плодове – ябълки, круши, дренки, сливи, с орехи и варени мамули. Обредната трапеза е постна, вари се жито, кади се от стара баба. Яденето започват най-старите, като благославят за здраве и благополучие. В с. Черни Осъм, ако в къщата има момче, се коли петле.

На Малка Коледа – 24 декември, децата ходят по къщите, драскат с мяучене по вратите и получават традиционни местни продукти като кравай, орехи, сушени сливи. Вечерта – Бъдни вечер, в огнището се поставя бъдник (дрянов, дъбов или крушов пън), който трябва да гори цяла нощ. В огъня хвърлят дрянови пъпки – да пукат, отново за здраве. Огънят пази от зли сили, от бродещите в тези дни караконджули (каракончове) и таласъми. В Угърчин събират пепелта от бъдника и я разпръскват за наторяване на лозята на Зарезан. На Малка Коледа се колят прасетата, но не се разчленяват, само се изваждат вътрешностите им. Свинската глава в Угърчин се слага в снега. Изважда се, когато се „оправи” прасето. Приготвя се кървавица, която не се опитва до полунощ. За коледарите има специални краваи. На трапезата в тази специална нощ се слагат варено жито, орехи, сушени плодове и всичко постно, което се произвежда в селото – за да го има на трапезата през годината (пълнени чушки, постни сарми). Храните са в глинени панички. Трапезата се прекадява, главата на семейството пали свещ и благославя. От тази обредна храна се подава и за „Бог да прости”. В с. Голяма Желязна жените приготвят и ядат гъста каша от мляко и булгур – старинно обредно ястие. На Бъдни вечер се яде чесън – да се прогонят злите сили и за здраве, характерни са и орехите – по тяхната пълняемост (дали са здрави, хубави или празни, почернели) се гадае за здравето на този, който е разчупил ореха. Броят на ястията е нечетен – 3, 5, 7 и т.н. В Угърчин на колачите приготвят месо от врата на животното.

На Коледа сутринта (или след полунощ за по-нетърпеливите) се отговява с парче свинско ухо или кървавица. Коледарите, които обикалят, са дарявани и с мръвки, наденици, сланина освен с кравай, наливали им и ракия. На Коледа в с. Балабанско се

яде кървавица, както и на други места, стопанинът има задачата да нареже на снопи сланината от закланото прасе и да я остави в слaниницата. На Коледа трапезата е с обреден хляб и много месо от закланото прасе – на пържоли, печено на шиш или в тава.

На Васильовден – първи януари, обредната трапеза включва пача от свинска глава и свински крака – за плодородие. За здравето на мъжете се коли петел, главата му се пази за цяр. Това е втората кадена вечеря, на нея се слага обреден хляб – „бугувица". Децата със сурвачки обикалят съседи и роднини, които ги даряват с наденици, ошаф, дребни пари. „Суркувиците" са дрянови, с тях се сурвакат и домашните животни. После сурвачките се хвърлят в реката – за здраве. В с. Балабанско се прави баница с дрянови пъпки, наречени с различни късмети.

Ивановден – 7 януари, е наричан Кумовден, защото тогава се ходи на гости на кумовете с дарове – ребро от прасе, наденица, кравай, варена кокошка, ракия, баница. На трапезата домакинята слага фтичета, пълнени чушки, боб и зеле. С тези дарове се изразява почит към кумовете, за които се знае, че са повече от кръвни роднини („Пред кум се вода не гази"). Днес тази традиция изглежда изчерпана и Ивановден се отбелязва като имен ден на многобройните Ивановци, които черпят за здраве.

На Трифон Зарезан в Угърчин и до ден-днешен зарязват ритуално лозята, поливат с вино корените, пият от буре с вино, става общоградско тържество.

На Сирни Заговезни, от които започва големият великденски пост, се палят огньове и се въртят уруглювици, иска се прошка и се дава, за да бъде добър постът и да се започне на чисто. На трапезата има баница, пиле, варен петел или кокошка, варени яйца, бяла халва с орехи. В с. Дебнево окачвали на конец варено яйце или сирене и децата трябвало да го достигнат с уста – за здраве. В по-ново време се прави с халва. Яйцето е символ на вечно обновяващия се живот и на плодородие, а огънят пречиства преди постенето. В с. Дебнево правели и ялова сватба – маскарад, в който мъж е облечен като булка, а жена – като мъж, има поп и сватове. Идеята на яловата сватба е да подсети попреминалите моми и ергени, че вече им е време за задомяване. В с. Острец замервали момите над 20 години с развалени яйца или пепел.

Яловата сватба е основен акцент в празника Сирни Заговезни в гр. Троян, възстановен в тоталитарно време като квартален празник и възприет от местното читалище „Наука 1870", което е основен организатор на общоградския празник, който е много популярен в града. Обогатен е с нови елементи и на традицията се придава нов, по-широк смисъл, свързан с взаимоотношенията управа – граждани. Участниците в „сватбата" са посрещани в кабинета на кмета, черпени с баница и напитки там, като градоначалникът иска прошка от гражданите. Присъстващите медии отразяват пространно станалото. След това на централния площад се извива хоро и с хороводни стъпки и закачки „сватбарите" се отправят към избраното място на празника – доскоро е бил в кв. Лъгът, в последно време – в градинката под Капинчо. По пътя спират за игра и увличат още участници и публика. На избраното място се палят огньове, въртят се

уруглювици – все с идеята да се прогони злото. Има празнична програма с шеги и песни, извиват се хора.

На 9 март, денят на Свети 40 мъченици, който е наричан в Троянско „Светиите-проклетиите", се отбелязва идването на пролетта. Всяка домакиня приготвя гозба от 40 пълнени чушки или 40 постни сарми. Мъжете изпиват в кръчмата 40 чашки ракия, децата донасят 40 съчки. Деца, жени, моми се търкалят за здраве 40 пъти.

22 март – Светиите, се празнува от 90 години в Угърчин. В миналото е имало програми по три дни, бил е общински празник с хора и веселие.

След дългия пост идва Великден, като на Велики Четвъртък се боядисват яйцата. Предпочитани са червена, зелена и синя боя, добивани по естествен начин – от люспи на лук например. Златожълт цвят се получавал от кукуряк. Великденската трапеза е трапеза с козунаци и яйца, децата се борят кое яйца ще излезе борджук. Вярването е свързано със здраве и плодородие – ще е здрав този, който има борджук. Младоженците носят на кумовете великденски кравай и кошница червени яйца. Раздаването на червени яйца продължава до Спасовден. В с. Дълбок дол първото червено яйце се заравя на нивата за плодородие, а в с. Добродан заравят три червени яйца, за да не бие град. В гр. Угърчин и на много други места с първото червено яйце най-възрастната жена прави кръст по челото на децата за здраве. Козунаците в Угърчинско се приготвяли през нощта срещу Великден, ставали по няколко пъти да ги намесват, а печенето ставало в пещ.

За първия ден на сеитбата в с. Сопот, община Угърчин, се вари свинска мръвка. На други места се коли пиле, стопанката на къщата или етърва й прави пита за сеяча. Има изискване жената, която меси питата, да е чиста (да не е в цикъл).

Летният цикъл започва с Гергьовден – един от най-големите празници за балканджиите. До този ден се забранявало яденето на прясно мляко и сирене, коленето на агнета. Това табу е от особена важност за майките на малки деца. Още през нощта срещу празника моми, ергени и млади булки излизали в гората да берат букова шума, цветя и билки и от тях се правят големи китки. В с. Ломец увивали цели пояси от зеленина и цветя около кръста си. За здраве момичетата играели боси по тревата, късали коприва и се парели с нея (с. Черни Осъм, с. Дълбок дол). Булките донасят вода, в която пускат млечок и гергьовче – да имат овцете много мляко (с. Дълбок дол). Сутринта вратите на къщите и оборите се закичват с бук – за здраве, овцете се изкарват на паша, като се удрят с буково клонче. Нивите и градините също се забождали с бук – за плодородие (с. Дълбок дол, с. Ломец, с. Черни Осъм). Стопанката приготвя обредни хлябове и кравай за свети Георги. Агнето за курбан е мъжко агне, най-доброто в стадото, или първото родено, или голямо и хубаво. Преди да се заколи, му се чете от свещеник. На дясното му рогче се оставя запалена свещ. Някъде се коли до реката, за да върви млякото като речната вода. Колачът се е затъкнал с букова клонка – да „бучи" – да е много млякото. Кръвта на агнето, когато се отрязва главата му, се събира в тава с букови листа, излива се в реката или в мравуняк, за да се плодят овцете като мравките. С нея се

правят точки по бузките и челцата на децата за здраве, под формата на кръст се прави някъде. Вътрешностите на животното се варят с олио и подправки (девесил, мерудия) и с тях се пълни коремът на животното. Печеното агне в с. Острец се е ядяло на обща трапеза в черковния двор. В гр. Угърчин на този ден се събират родовете. Имало е гергьовденски люлки за здраве. Костите на обредното животно се заравят в мравуняк. Запазва се кокалче от десния преден крак на агнето, с него бабите церят уроки и болести при децата. Децата закичват с венец от билки овцата майка. На трапезата виното не се пиело по друг начин, а с цеви от девесил. За Гергьовден се приготвя обреден хляб, често с изображение на кошара, овце и овчар, в гр. Априлци и с. Дълбок дол го наричат „кушеря". В гр. Априлци и с. Голяма Желязна е замесван с вода, в която поставяли ябълков цвят и буков лист. Замесването на кваса за хляба е обредно – млада булка или мома донася прясна вода, в която пускат букови листа, здравец и билки. Квасът се замесва с тази вода, и се остъргва със сребърна пара или жълтица – за късмет. Прясното сирене е задължително също – смята се, че ако не се хапне на този ден, здравето няма да е добро. До Гергьовден е забранено да се яде всичко, което е млечно и бяло – защото е първо, сурово, неосветено. Първото издоено мляко се сварява, подквасва се на кисело мляко, подсирва се на сирене.

Много важен в годината е Петровден – денят на овчарите и на пастирите. Всичко, което се прави е за здравето на стопанина и стадото, за изобилие на млечния добив. Прави се обредна трапеза с курбан чорба, наричана „молитва" (месо, вода и сол), с обредни хлябове. Кваси се мляко, прави се бял мъж – вари се прясно сирене, докато се стопи, като се прибавя царевично брашно. Бял мъж се прави само на този ден, обикновено от мъже. В гр. Априлци обичаят е запазен до днес, сдружението на животновъдите го организира в Балкана в м. Поленици и в м. Бъзев дял. Канят прочути изпълнители (неедноктатно е идвала г-жа Гуна Иванова, смолянски гайдарджии също многократно са участвали), прави се бял мъж, кваси се мляко, има курбан – за здраве. Цари веселие на общата трапеза. На Петровден правели жертвоприношение и на пиле – петровско пиле.

Някога в края на жътвата извършвали обичая „рязане на брада". Най-хубавите класове от последната ожъната нива се оставяли, оплитали се и се окичвали с полски цветя: равнец – символизира пожеланието нивата да е равна, изривец – да се изрине, да има много жито, трескавиче – за здраве, еньовче – за берекет и на следващия Еньовден. Под брадата поставяли хляб и сирене – уважение към нивата и реколтата. В с. Голяма Желязна покланят няколко пъти брадата към земята, а хлябът и солта, които се поставят при нея, се закопават.

На брадата се придава магическа сила, вярвали, че може да лекуват зърната от нея и да осигурят плодородие за другата година. Затова ги слагали при семето за посев, ако не се ползват за лечение.

Друг важен летен празник е Илинден – 20 юли. Свети Илия е възприеман като господар на небесните стихии. Вярва се, че в този ден светецът намята аба и отива при

Бог да моли за сняг. На този ден се прави общоселски курбан с мъжко животно – бик или овен, курбанът е за защита от природните стихии, за омилостивяване. Нарежда се богата трапеза край оброчището на селото или на някоя могила.

В с. Острец в последната събота на юли се празнува Киряк – денят на светците Киряк и Юлита. Прави се курбан с овче месо.

Важен празник за общността е сватбата, която свързва двама, за да се продължи родът. Кръстникът се довежда с музика от дома му, на трапезата пред него слагат печена кокошка, баница, готвено месо и ракия (с. Голяма Желязна).

Сватбарското жито, което е характерно за района на гр. Троян и гр. Априлци, се правело задължително за сватби и кръщавки, днес се прави и по селски сборове. То е за хубави поводи, трябва да се приготвя в добро настроение. Обикновено се прави в големи количества. Вкусът ми може да се опита на Фестивала на сливата в гр. Троян, където е задължителен атрибут, и в колкото и големи количества да го приготвя г-жа Ангелина Георгиева от Гумощник, свършва много бързо (в някои години то бе гордо задължение на читалищните дейци от с. Шипково (г-жа Митка Инковска). В селищата с население, което изповядва исляма, за празници се приготвя баклава (с. Ломец, с. Борима, с. Кирчево), тя присъства и на общоселски празници, и на лични – в наши дни за абитуриентски вечери, рождени и именни дни.

Характерно за планинския край е варенето на ракия – това става от мъже, през зимата обикновено, с часове се седи около казанката, опитва се първакът, въобще – цари веселие и общуване, каквото иначе рядко се получава. Не е случайно, че на Сливовия фестивал в Троян именно казанката е най-привлекателният център (и в Троян, и в Орешак). Тъй като сред гордостите на гр. Троян е сливовицата, важно е да се споменат и няколко думи за нея. Прочути майстори на ракията и до днес са монасите от Троянския манастир. В списък на книга за сливовата култура (г-н Петър Хаджиев) са дадени 45 билки – цветове предимно, които се слагали в този еликсир. В наши дни билките са 4 – подъбиче, звъника (жълт кантарион), риган и горски пелин като основна билка.

Приготвянето на храните е разделено на женско и мъжко задължение, въпреки че еманципацията силно засегна и това. Киселото зеле и сланината майсторят, претакат ежедневно и т.н. мъжете, жените правят туршии.

Отношението към храната е показателно за бита и душевността на балканджиите. На първо място в ценностната система стои хлябът – той не пада от небето, отношението към него е отношение и към труда. Преди да започнат да се хранят, се прекръстват. Хлябът се разчупва от печеловника. Основните обреди в стария бит са започвали и завършвали с него – той се прекадява, задължителен е на трапезата, раздават го за здраве, за помен. Пред хляб не се седи как да е, не се говорят мръсни думи – от уважение. Повсеместна е поговорката „Никой не е по-голям от хляба". Когато се казва, че някой дължи благодарност – „ял ми е хляба".

Храните без месо, яйца и мляко са приготвяни по време на християнските пости. Става дума за 182 дни в годината – коледните пости, великденските, богородичните, петровските. Според някои източници Великденският пост – в края на зимата и началото на пролетта, когато има доста работа, е бил много тежък. Обикновено по-възрастните жени устояват докрай в постенето в наши дни. Към пост прибягват поради убежденията си напоследък и немалко млади семейства, като постенето – въздържане от храна с животински произход, се възприема като здравословен акт, с ползи за детокс на организма и цялостно укрепване. Веганските идеи като модерни в последните години сред младите, които са най-активните туристи, също предполагат съобразяване с тенденцията и включване в менюто на уважаващите себе си заведения за хранене. Традицията изисква да се пости в сряда и петък. Пестеливите по начало балканджии слагали по това време на трапезата си ястия от онова, което са отгледали в градините и бостаните си (през зимния период – което са заделили и консервирали), както и това, което щедро е давала природата – пролетно време коприва, киселец, лапад, лобода, див лук, гъби – манатарки, булки, пачи крак, челядинки. През зимата най-широко приложение е имало киселото зеле, приготвяно в сарми или с боб, както и туршиите – чушки, домати. Варивата също са много характерни, на първо място боб, леща, както и картофи, особено в планинската част на района.

На селските събори се правят курбани от телешко или агнешко, тук задължително обичаят е да има здравец, да се освети храната от свещеник и да се благослови.

Общоселските празници са възстановени след 1989 г. по различно време, заедно със свободата на вероизповеданията и възстановяването, обновяването на храмовете. Общоселски празници са храмовите празници, когато се правят курбани и народни веселия. Обикновено това са дните на Архангел Михаил, Илинден, Петковден, Богородица. Определеното за курбана животно се купува със събрани от всички пари или е дарение от заможно семейство. Колят се извън селото животните, от мъже, с определени обредни действия (в миналото). Извън селото някога, сега на площада се вари курбанът и се устройва обща трапеза. На нея жените носят хляб, баници, варени яйца, вино и ракия. Храната и храненето са свързани със социалните отношения, имат интегрираща функция. Курбаните са срещу болести и природни бедствия, за здраве, хората се събират не толкова за яденето, колкото за общуване, дори за разрешаване на лични или обществени проблеми и спорове. Днес с тези общоселски празници са съпричастни всички – кметство, читалище, училище (където го има), църква.

В гр. Угърчин и селата курбаните са наричани „бачии". Всяка махала решавала на кой свят ден ще има бачия, правели курбан, готвели Пълевска яхния. Ставали огромни трапези, с присъствието на всички жители на тези махали. В наши дни този обичай не е по махали, защото населението намалява и църквата решава кога да се прави бачия. И пак участват всички – в гр. Угърчин хората са много задружни.

Както беше казано до тук описаните традиции и обичаи са свързани с определени празници, на които се практикуват масово от местната общност. За такива, които не са

свързани с определени национални или църковни празници и са характерни само за местата, на които се извършват в течение на времето са се създали и се провеждат фестивали. На тях се събират местните хора и по характерен начин празнуват или почитат традиционни местни обичаи, продукти и др. Основните празници на териториите на партньорите по проекта са описани в следващите редове.

Фестивали и празници в гр. Априлци:

- Празник на сланината и греяната ракия. Организиран е за първи път през 2011 година с цел опазване на старите български традиции чрез представяне на типичните за района печена сланина и греяна ракия на фона на народни песни, хора и хумор. Традиционно се провежда в съботата преди Месни Заговезни, когато е и Задушница (поради което има възражения срещу веселието и хората от някои ревностни християни). Организатор е местното читалище „Светлина", подпомагано от Общината. Чрез този нов празник не само се отдава дан на традицията, но и се подпомага туризмът – градът и селата имат много къщи за гости, хотели и други места за настаняване, които тогава са по-пълни от обикновено. Празникът има почитатели от цялата страна. Градът се изпълва с туристи от различни възрасти, трудно се намират места за паркиране, колоните спрени автомобили на гости са на километри от центъра – площад „Народно събрание" през читалище „Светлина", където е събитието. Там изложители представят своите стоки. Има щанд на местното училище, в което има професионална паралелка ресторантьорство, на който се виждат различни ястия със сланина – както традиционни, така и по-нови, красиво аранжирани (преподавател по теория г-жа Иванка Ганкова, по практика – г-жа Иванка Бочева). Производители представят и предлагат сланина, ракия – домашно производство, местни кулинарки също представят в изложба свои специалитети, приготвени от сланина. Тук може да се купят и малки прасенца. Има конкурси за най-добра сланина, за най-добра ракия, за най-добре аранжирано ястие. Най-голямата награда е живо прасенце. Всички посетители имат възможност да вкусят от „Бабината гозба", която е част от атракциите на празника и негова запазена марка. Гозбата е традиционна, а предвид многото гости се влагат 30 кг. сланина, 500 яйца и 30 кг. праз лук, приготвени в „големия чорбаджийски тиган". В този тиган са свещенодействали и известни майстори, като г-н Ути Бъчваров. Символът на празника е голямо розово надуваемо прасенце, около което туристите си правят снимки. Празникът на сланината е с богата музикална програма, има участници от читалището и от близките села. Програмата е фолклорна. За нея се кани и поне един национално известен изпълнител, в последните години това е г-н Райко Кирилов. На сцената пред читалището се играят хора.

- Г-н Ути Бъчваров се кани редовно кани редовно да е водещ на друг празник в квартал Видима на гр. Априлци – Тудоровската кушия. Тази кушия се провежда на Тодоровден и събира любители на силните усещания, има надбягвания за коне местна порода, където е най-голямото веселие, тъй като може да се видят какви ли не коне и ездачи. Висока класа показват жокеите на елитни коне, каквито се развъждат в близкото

село Лъгът например. Наградата е живо агне, така че връзката с храната е непосредствена.

- Фолклорен празник „Искри от миналото" се провежда през месец юли в рамките на два дни. Организатор на празника е читалище „Светлина", като основни активисти са г-жа Пешка Ковачева, досегашен секретар и г-н Дончо Пачников – председател на читалището. Празникът привлича състави и индивидуални участници от цялата страна. Има голям потенциал, който е недостатъчно използван в туристически аспект. Гости и участници имат възможност да опитат от местната кухня и да си закупят местни храни – сланина и ракия. Като цяло обаче празникът е свързан с духовното – с фолклорното песенно и танцово изкуство, традиции и обичаи.

Фестивали и празници в гр. Троян:

- Български фестивал на сливата. Организира се в гр. Троян през месец септември, в дните около Деня на независимостта. Особеност на фестивала е, че едновременно се провежда в две селища – в града и на територията на Националното изложение на занаятите в с. Орешак. Започнал е като Празник на сливата и сливовата ракия, първоначално само в с. Орешак. Организатор на фестивала е общината, съвместно с Националното изложение и читалищата, Музея на занаятите, „Винпром-Троян" АД и Института по планинско животновъдство и земеделие.

Фестивалът има богата програма, привлича стотици гости, като всеки може да намери нещо според вкуса си. Канят се високо класни изпълнители, участват и местните самодейци, заведенията предлагат специалитети със сливов плод – не само десерти, но и яхнии и гювечи. Улицата на занаятите в централната част представя не само троянските майстори, но и такива от цялата страна. В последните години тя заема от двете страни цялата пешеходна зона на площада, като организаторите от общината прецизно следят да се представят в красиво аранжираните шатри произведения на занаятите, изложителите да имат майсторски свидетелства. По време на фестивала има различни съпътстващи конкурси – за ястия от сливи, за най-добра домашна сливовица и др. В над 20-годишната история на фестивала е имало конкурси за литературно творчество, за изобразително изкуство – все по темата за сливата и ракията.

Празникът започва в гр. Троян с дефиле по главната улица, в което участват читалищни самодейци, облечени в народни носии и с шеговити плакати на сливово-ракиена тема. Всяка година остроумието в тези плакати е забележително. Начело на шествието е читалищен работник, носещ символа на фестивала – голяма слива. В подготовката за фестивала е и аранжирането на градския площад тематично, във виолетовия цвят на сливовия плод. Програмата на празника е придружена от музикални изпълнения през целия ден от трите фестивални дни.

Важен момент от фестивала е запалването на казанката за ракия – това става и в гр. Троян, и в с. Орешак. Запалването на казанката в последните години е своеобразна чест, която се предоставя на заслужил гражданин. Той става баш майстор – такива са били

прочутият керамик г-н Николай Йовков, шампионът г-н Станимир Беломъжев и много други известни местни лидери. Гостите на фестивала може да опитат от сватбарското жито и от сливовия мармалад – него го приготвят от читалището в с. Гумощник (г-жа Ангелина Георгиева) и от читалището в с. Бели Осъм (г-жа Донка Банкова). През годините мармалад се е варял и показно. Когато тръгне първакът, от него също се опитва.

Свидетелство за голямата популярност на фестивала са големия брой специални сувенири, които гостите си купуват за спомен.

„Винпром – Троян" АД организира ден на отворените бутилки. Безплатен автобус на всеки два часа взима желаещите и ги откарва до фирмата край града, където са посрещани от специален екскурзовод. Там гостите се запознават с технологията по създаване на ракия, като екскурзията завършва в залата с бъчвите, където отлежават ракиите. Там има различни изненади за гостите, възможности за дегустация или да спечелят награди в конкурс. Накрая от фирмата връчват на всеки посетител подарък – рекламни материали и най-силната реклама – шишенце със сливовица.

Свой щанд на фестивала има и Институтът по планинско животновъдство и земеделие – от него може да се закупят био храни, да се опита сироп или сок от сливи, малини, хеномелес.

Механа „Кайзер" присъства силно с различни ястия със сливи – традиционни и техни (авторски), има щандове и в с. Орешак, и в гр. Троян – пред пощата, със специална аранжировка в народностен дух и остроумни надписи на ястията. Виенската сладкарница в гр. Троян също се включва със специалитети, сливов мармалад, пресни и сушени плодове, аранжирани и опаковани така, че свидетелстват за сериозна подготовка. Сливово меню имат в хотел „Троян Плаза", в ресторант „България", който е с управител инж. Църова. Във фестивала активно се включват учениците от професионалната паралелка на СУ „Васил Левски", които приготвят различни вкусотии (с преподаватели инж. Иванка Църова и г-жа Милена Мартинова). Ресторант „Старата къща" от гр. Троян също участва активно във фестивала. Като резултат от този фестивал може да се отчете трайното включване в менютата на местните заведения поне на едно ястие със сливи.

В с. Орешак място на празника е дворът на Националното изложение. На входа гостите са посрещани с чашка ракия и пресни сливи. Имат възможност сред красивата зеленина да разгледат щандовете на майстори, да се включат в изработването на изделия, да разгледат залите на изложението, да се насладят на хубава храна на чист въздух, да видят и чуят добре подбрани изпълнители. Тук може да се хапне сватбарско жито, каквото приготвят и раздават от читалище „Развитие" в с. Орешак.

Събитието има специален сайт, като реклама се прави и чрез билбордове, на туристически изложения, чрез местните журналисти и кореспонденти и др.

- Петковден – празник на гр. Троян. Този празник е много важен за местните жители. Обикновено е и неучебен ден. Сутринта има литургия в църквата „Света Петка Параскева", в последните години – с курбан; след това тържествено се вдига знамето на

града на централния площад (участва Духовият оркестър с мажоретки), офицери от поделението, знамето го вдига кметът. По обяд е тържественото заседание на общинския съвет, на което се обявяват почетните граждани и удостоените с други отличия. Вечерта има концерт на открито (ансамбъл „Българе", Николина Чакърдъкова и други). За децата са предвидени различни спортни състезания на площада. Тържественият ден завършва с празнична заря и коктейл за местния елит.

- В края на август се организира голям събор с надпяване на пенсионерски състави на местността Беклемето. Идват състави и изпълнители от цялата страна, дори от най-отдалечени места. Съборът е на открито, на голяма поляна. Организатори са общината и културният клуб на пенсионера. От години съборът връща участници, тъй като мястото не може да поеме в двата дни повече от 70 състава. Този празник има голям потенциал за развитие туризма и за популяризиране на традиционните местни храни, който към момента не се използва пълноценно. По време на празника има изложение на пчелни продукти, включително на троянски производители. В някои села на община Троян през последните години се организират специални местни празници, които са представени в следващите редове.

- Празник на картофа, с. Чифлик. Празникът се провежда през месец октомври в центъра на селото – пред читалището. Има музикална програма, кулинарна изложба (с ястие с картофи) в читалището, изложба на видове картофи, конкурс за най-добре аранжирано ястие. За посетителите почерпката е картофена чорба с месце по стара селска рецепта.

Липсва достатъчно реклама, дори жителите на общината не знаят програмата и датата му. Празникът има потенциал за развитие и привличане на голям брой посетители, тъй като курортът Чифлик привлича много туристи.

- Празник на село Шипково. Празникът се провежда от 3 години – Спасовден, в четвъртък е – правят го в събота като сбор на селото. Протича като селски сбор – литургия в църквата, курбан, участват хора от селото. Приготвя се курбан и жито.

В с. Шипково в миналото (през 90-те години на миналия век) са се провеждали Празник на малината и Празник на минералната вода, но за съжаление към момента и двата празника са прекъснати. Тези празници са свързани с най-важното за местното развитие – малинарството и минералната вода, която е в основата на туризма в района и има потенциал за тяхното възраждане. В селото се е провеждала и седмица на националната кухня, но също към момента това събитие е останало само като спомен. Неговото възраждане може да стане на като отделно събитие, а като придружаващо празника на селото и някой от другите два цитирани празника, ако те бъдат възродени и провеждането им възобновено.

- Кулинарно – фолклорен празник „Чукан боб с коприва и хоро се извива" в с. Черни Осъм. Празникът е сравнително нов – провежда се от 2018 г. през месец юни. Организатор на празника е читалището. Раздават от ястието, като неговото приготвяне е на открито, от майстори – мъже. Има богата музикална програма – читалищни състави

както от селото, така и гостуващи. Нужна е по-голяма реклама. Раздават чукан боб с коприва. Провежда се в центъра на селото – мястото се оказва недостатъчно за многобройните гости.

- Празник на гъбите и гъбарите в с. Калейца. Провежда се също от 2018 г., като датата му на провеждане не е точно фиксирана – първоначално е бил през месец юни, през 2019 г. е бил през месец юли. Организатор на празника е читалище „Искра", а самият празник е по идея на г-н Спас Ковачев. По време на празника се приготвя гъбена чорба, има конкурси, свързани с гъбите – снимки, разпознаване, изкуство. Снимани са различни гъби, хората ги разпознават. Има изложби на гъби.

- Празник на село Дебнево. Празникът се провежда в последната седмица на октомври (в събота). Празникът е възстановен в първия мандат на сегашния кмет г-жаж Галя Керязова. По време на празника се прави курбан яхния и сватбарско жито. Ястията са посочени. Участници са хора от селото – живеещи в него или родствено свързани. В програмата са самодейци, фолклор – песни, танци.

- Денят на света Петка – 14 октомври е храмов празник на храма в гр. Угърчин. На този празник се правят големи трапези с традиционни ястия – пълевска яхния и курбан. На трапезата свещеникът чете молитва, всеки гост получава от яхнията. Канят се различни изпълнители, участват местни самодейци.

- Фестивал на трюфела в гр. Угърчин. Провежда се от 4 години през септември (около 20-ти, по време на традиционния панаир), но при този празник вниманието е към рядката гъба. Създаден е тук от фирма „Хайд" на Цветозар Мичевски, най-големият износител на трюфели у нас, фирмата и община Угърчин са съорганизатори. Най-атрактивният момент е състезанието „На лов...за трюфели", в което състезатели с кучета търсят гъбата в специално отредена за това зелена площ. После дефилират по червен килим, получават награди – обвързани с кучешките предпочитания (храна, колибка, играчки). За гостите на празника има щандове с прочутата гъба, може да опитат безплатно ястия от нея – сосове, паста, масло, краве и козе сирене с трюфели, бонбони с двата вида трюфел (черен и бял). На третия празник Ути Бъчваров приготви омлет с трюфел от 1000 яйца. В четвъртото издание пък имаше 1000 порции паста с черен трюфел. За концертната част се канят известни млади изпълнители – Тита, Михаела Филева, Криско, утвърдени банди като „Сигнал" и т.н. Жители и гости имаха възможност да се насладят за първи път и на 3D лазерно шоу в края на празника. Целта е да се популяризира прочутата деликатесна гъба. Уникалният фестивал има пълното съдействие на общинската администрация.

Събор на пчеларите – през август, събират се около 60 човека в м.Кленовец (информация на организатора Тотю Влахов, който покани МИГ на събора и трапезата). Събират се на трапеза, обменят опит, веселят се, пийват и хапват. Това е събитие по-скоро с частен характер, организирано от пчеларите.

- Международен карнавален фестивал „Фършанги" с. Бърдарски геран. Жителите на селото са наследници на банатските българи, които през 1887 г. се върнали от Австро

– Унгария в земите на прадедите си. В тяхната култура има централноевропейско влияние и католически традиции. В с. Бърдарски геран са запазили кухнята си такава, каквато са я донесли предците им при обратното си заселване в България. Прасето и гъската са животните на почит сред банатчани. Някога банатските българи са били прочути в отглеждането на гъски за месо и мас. От прасето се правят колбаси (кълбъсъ), пушено месо, маста се използва широко при готвене. Преди навлизането на слънчогледовото олио след 50-те години на XX век домакините са използвали много свинската мас – за гозби, за пържене, за сладкиши и за тестените продукти. Типична храна от с. Бърдарски геран е чорба – листа. Прави се с тънко разточени тестени листи, които се добавят за повече плътност. Много специален празник е коленето на прасето – убиванье. Прави се преди Коледа и според устно предадените традиции произлиза от древните обичаи за ритуална жертва на празник. Особеното е, че закланото прасе се разрязва откъм гърба, а не откъм корема, както е по други места в България. Някога всяка част на прасето се е ползвала, а обикновено домакинството е имало поне по две животинки. Кожата на едното се използвала за направа на цървули. В някои домакинства с прасето се колело и теле, за да се направи кълбъсъ от смесено свинско и телешко. Чорба – листа е традиционна за вечерята след коленето на прасето, заедно със сарми и сладки, наречени „крофли“.

Тази година ще бъде десетото поредно провеждане на фестивала. Организатори са читалището и общината. Фестивалът трае три дни в столицата на банатските българи – с. Бърдарски геран. Провежда се в навечерието на Заговезни и се провежда карнавал. В него може да участват всички, като става смяна на ролите – жените се обличат като мъже, мъжете – като жени. На фестивала „Фършанги“ в „Банатската соба“ се приготвят банатски специалитети, приготвени по стара банатска технология – кълбъсъ, пушена сланина, рибици, джумерки. На всички участници, майсторки на банатската кухня раздават вкусната чорба – листа, което е пилешка супа с триеница – рецепта за триеница е описано по-горе в проучването. Пие се греяно вино, има представления в читалищната зала, на площада и в къщата – музей на банатския бит. На фестивала „Фършанги“ се продават местни специалитети от банатската кухня и се празнува така, както открай време се е празнувало преди пости.

Обикновено на фестивала има и конкурси в три раздела:

1. Най-автентична банатска сушена „Кълбъсъ“;

2. Конкурс за домашно вино под надслов „Виното е еликсир“;

3. Най-вкусно традиционно банатско тестено ястие.

- Празник „От старите тефтери на баба” в с. Търнава. Провежда се през юли и протича с традиционно варене на сапун, сладка и други ястия. Организатор е местното читалище съвместно с кметството – както навсякъде.

- Селата от общината имат събори с курбани. Във всяко село събор е храмовият празник. Има литургия в църквата, приготвен курбан – обикновено с дарение, в

зависимост от деня на празника е постен или от месо. Това е време, в което хората се събират заедно да се видят и да се повеселят. Организатори са кметствата и читалищата. В този ден на село си идват и хора, които са излезли от него – да видят роднини, да си спомнят корените и миналото. Има музика на живо, хоро, изпълнения на самодейци.

От представената информация може да се заключи, че местните храни имат широко приложение в живота на местните общности от териториите на двата партньора по проекта – МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“.

Като ежедневна храна се използват варивата – боб, леща, ястията от коприва, лобода, лебурда, прясно и кисело зеле, каквото се приготвя в почти всички домакинства, широко приложение имат гъбите в ежедневието на местното население. Млечните произведения – сирене, кисело и прясно мляко, също са в ежедневното меню. Баници вече се правят не само за празнични поводи, но и като закуска на семейството. Според сезона и наличието на продукти – нерядко произведени в собствената градина или пък от местни производители, но все по-често закупени от магазина, на трапезата присъстват разнообразни ястия, съчетаващи традиция и модерност. Традиционните ежедневни храни са постни или с месо сарми, пълнени чушки, каши от коприва, от гъби (пирян), качамак, лучници, свинско със зеле, боб със зеле, чорба от кокошка или пиле.

Промените са свързани (в сравнение с миналото) с факта, че в магазините се предлага суровината, хлябът е различни видове, месото е широко достъпно и присъства на трапезата целогодишно, ако изключим случаите, когато ревностни християни спазват постите. В семействата се спазва традицията за определен вид храна на даден празник, за което помагат и медиите, които своевременно припомнят какви са изискванията. Трябва да се подчертае, че традициите се спазват външно, но е позагубено знанието за дълбокия символичен смисъл на едно или друго действие, на една или друга храна или забрана на трапезата.

Така за празниците се спазват основните характерни традиции:

- На Никулден на трапезата има риба, обикновено шаран, който пълнят (рибник правят в някои домове по селата);

- На Бъдни вечер трапезата задължително е от нечетен брой постни ястия, прекадява се и се благославя от най-възрастния в дома (семейството). Сушени сливи, орехи, ошаф също се слагат на трапезата в тази празнична вечер заедно със задължителните постни сарми (с ориз, чукан боб) и пълнени чушки.

- На Коледа основното е месото, от което се правят пържоли, наденици и кървавица, както и сланината. С нея в района на Троян, Априлци, Угърчин и Бяла Слатина приготвят различни ястия, като сланината се използва като мезе за ракия през зимата. Напоследък медицински проучвания доказват, че сланината не е вредна храна, както се предупреждаваше доскоро, и тя има голям шанс да се завърне на местната трапеза като трайно присъстваща храна с консумация без опасения и угризения.

- На Нова година (Васильовден според старата традиция) се прави баница с късмети, но в нея късметите не са за животните, които са били ценност за старите българи, а свързани със съвременния бит – слагат се дрянови пъпки за късмет по стародавен обичай, в последните години късметите са модифицирани – продават ги заедно с корите за баница.

- На Архангеловден и днес се спазва изискването за почит към мъртвите, раздава се хляб и жито, прелива се вино за бог да прости.

- В Троянско, особено в селата в планината – Черни Осъм, Шипково, Чифлик се вари на Андреевден царевица – за мечките, да не нападат хора и животни.

- Именните дни през януари се отбелязват много тържествено и с богати трапези, в които има месни ястия, сарми и пълнени чушки, пържоли и сланина, баници, гювечи. Ракията е с почетно място на трапезата в Троянско и Априлци, виното е характерно заедно с ракията за Угърчинско и Белослатинско.

- Сирни заговезни е жив празник, в който семействата се събират около трапеза, на която щедро присъстват ястия с яйца, мляко и масло. Има баници, сирене, салати с мляко и задължителната бяла халва, която е заместила варените яйца, които децата „хамкат". Преди или след семейната трапеза на много места по съседски в кварталите хората се събират, за да изпълнят обичая уруглюване, да повъртят против злите сили и бълхи уруглювици около огъня, да общуват, да се повеселят. Този обичай е сред най-съхранените в общностите, които са обект на изследването.

- Не е прекъсвала и в тоталитарни времена традицията по отбелязване на Великден и Гергьовден. На Възкресение Христово в четвъртък или събота се боядисват яйца, някои домакини използват продаваните в магазините все по-разнообразни бои, а украсата на яйцата се превръща в истинско произведение на изкуството, в което домакините влагат много вкус и творчество. Семпло боядисани с червена боя яйца според традицията правят по-възрастните жени, като първото яйце оставят пред иконата на света Богородица. Задължителен за великденската трапеза е козунакът, който по-често е купен от магазина. По-сръчните домакини правят домашни козунаци и козуначени кифлички.

- Гергьовден се отбелязва с агнешко на трапезата, тогава близки и роднини се събират заедно, ако времето е хубаво, трапезата е на поляна, на зелено. Празничната трапеза е специална, с определен вид ястия, каквито традицията изисква.

- По сватби, кръщенета, селски сборове и празници на общността в Троянско и Априлци приготвят сватбарско жито – то е за хубави поводи. В Угърчинско пълевската яхния също е за големите празници, за събиране на много хора – тя е задължителното и отличително ястие в този край.

- Баклавата е характерно ястие в селата с население, което изповядва исляма. Тя е за сватби, сборове, празници на общността (в с. Борима – празник на животновъда през

лятото, прави се за панаира, който е в края на октомври – по домовете, за очакваните гости. Същото се отнася за яхнията с месо в с. Кирчево – без нея не минават сватби и други тържества.

Във всички населени места храните, които са традиционни за празници – отбелязвани колективно от местната общност или лични празници (има села, споменати вече неведнократно в изследването, където дори личните празници са с голям брой хора, понякога – цялото население), се приготвят от майстори, известни на всички. Към тях се обръщат за това свещенодействие, на тях възлагат задачата да готвят за десетки и стотици.

По храмовите празници, които обикновено са и празник на селата и градовете, присъстващите получават безплатно курбан, благословен за здраве. Продуктите обикновено са дарение от заможни семейства.

Общата трапеза, колективното преживяване на едно събитие, каквото е празникът, има консолидиращо общността действие.

Изготвил :

Свилен Пенчев

Център за инициативи и устойчиво развитие

Материалът е изготвен по Дейност „Изследвания и пазарни проучвания, директно свързани със съвместния продукт/услуга", в изпълнение на Договор № 6/15.11.2019 г. Във връзка с сключен Административен договор № РД 50-34/19.08.2019 г. за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ по процедура № BG06RDNP001-19.083 Подбор на проектни предложения за вътрешнотериториално и транснационално сътрудничество по подмярка 19.3 "Подготовка и изпълнение на дейности за сътрудничество на местните инициативни групи" на мярка 19 "Водено от общностите местно развитие" от Програмата за развитие на селските райони за периода 2014 - 2020г., в изпълнение на проект № BG06RDNP001-19.083-0006 „Популяризиране на традиционните храни и рецепти на територите на МИГ – Троян, Априлци, Угърчин и МИГ Бяла Слатина"