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

ПРОУЧВАНЕ НА МЕСТАТА НА ТЕРИТОРИИТЕ НА „МЕСТНА ИНИЦИАТИВНА ГРУПА ТРОЯН, АПРИЛЦИ И УГЪРЧИН" И „МЕСТНА ИНИЦИАТИВНА ГРУПА БЯЛА СЛАТИНА", В КОИТО СЕ ПРОИЗВЕЖДАТ ТРАДИЦИОННИТЕ ХРАНИ, МЕСТАТА, В КОИТО СЕ ПРАВЯТ ЯСТИЯ ПО ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ И ПОТЕНЦИАЛА НА ТЕРИТОРИИТЕ НА ПАРТНЬОРИТЕ ЗА РАЗШИРЯВАНЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО И ПРЕДЛАГАНЕТО НА ТАКИВА ХРАНИ И РЕЦЕПТИ

Съдържание

1. Информация за проучването 2

2. Информация за специфичните характеристики на териториите на партньорите по проекта 4

2.1. Информация относно туризма на териториите на партньорите по проекта. 4

2.2. „Местна инициативна група Троян, Априлци, Угърчин“ 5

2.3. „Местна инициативна група Бяла Слатина“....15

2.4. Обобщение....19

3. Информация за местата на териториите на партньорите по проекта за производство на традиционните продукти и храни и на местата на териториите на партньорите по проекта, в които се приготвят ястия по традиционни местни рецепти....21

3.1. Места за производство на традиционни продукти и храни и за приготвяне на ястия по традиционни местни рецепти на територията на „Местна инициативна група Троян, Априлци, Угърчин“....21

3.2. Местата, в които се приготвят и предлагат ястия, приготвени по традиционни местни рецепти на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ не са много на брой. Информация и контакти за тях са представени както следва:....31

3.3. Места за производство на традиционни продукти и храни и за приготвяне на ястия по традиционни местни рецепти на територията на „Местна инициативна група Бяла Слатина“ ...42

3.4. Местата, в които се приготвят и предлагат ястия, приготвени по традиционни местни рецепти на територията на МИГ „Бяла Слатина“ са много малко на брой. Във всички заведения се предлагат и ястия от европейската кухня, като част от менюто се предлагат и традиционни ястия. Оскъдна информация и контакти за тях са представени както следва: 45

3.5. Обобщение....48

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 на местата на териториите на МИГ „Троян, Априлци и Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“, в които се произвеждат традиционните храни, местата, в които се правят ястия по традиционни рецепти и потенциала на териториите на партньорите за разширяване на производството и предлагането на такива храни и рецепти 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 № 2.2 от одобрения бюджет на проекта. Чрез него се цели събирането на информация относно местата на териториите на МИГ „Троян, Априлци и Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“, в които се произвеждат традиционните храни, местата, в които се правят ястия по традиционни рецепти и потенциала на териториите на партньорите за разширяване на производството и предлагането на такива храни и рецепти. Проучването има и за цел описване на производството и предлагането на такива храни и рецепти: описание на производители, традиционни процеси на производство, местни заведения и къщи, в които се готви по традиционни рецепти, възможности за споделяне на рецепти и предлагане на домашно приготвени храни и т. н.

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, ресторантьори, готвачи и други жители от териториите на партньорите. 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 (с различни сфери на занимание и професии, свързани с темите и целите на проучването) 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 и рецептите за тяхното приготвяне, 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 деля на местните продукти и храни в ежедневието на местното население. По тази 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 територите на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“ е да се подкрепят и популяризират характерните за територите на партньорите традиционни местни продукти и храни. За постигането на тази цел настоящото проучване цели описание на местата на територите на партньорите по проекта, в които традиционните местни продукти се произвеждат, както и местата, в които се приготвят ястия по традиционни местни рецепти.

Условията и характеристиките на територите на партньорите са описани в проучването, изготвено в изпълнение на дейност № 2.1 от бюджета на проекта. За настоящото проучване е събрана информация, която има отношение към възможностите за производство на традиционни продукти и храни, както и приготвянето на ястия по традиционни местни рецепти. От основно значение за реализацията на произведените продукти и храни и за консумацията на местни ястия са възможностите за привличане на потребители. Потребителите може да са местното население, но и външни посетители на територите на партньорите по проекта. За привличането на външни потребители е необходимо да се проучи информацията относно възможностите на територите на партньорите да привличат туристи. За целта в настоящото проучване освен местата за производство на традиционни местни продукти и храни и за приготвянето на ястия по традиционни рецепти, е събрана информация и относно интересните културно-исторически обекти на територите на партньорите по проекта от гледна точка на привличането на посетители от други региони.

2.1. Информация относно туризма на територите на партньорите по проекта.

И двете местни инициативни групи, които са партньори по проекта попадат териториално в Северозападния район за планиране. Съгласно данни на Националния статистически институт най-развитата туристически област в този район е Ловешка област, в която попада и МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“. Така от общо леглова база от 8 524 легла през 2017 г., 4 305 (повече от половината) се намират в Ловешка област. Също така, за 2017 г. от 2 765 162 нощувки за целия Северозападен район 1 362 386 нощувки са реализирани в Ловешка област. До голяма степен данните за Ловешка област се дължат на туристическия потенциал на територията на местната инициативна група. В допълнение по данни на НСИ за периода 2015 – 2017 г. По този начин средната заетост на легло от 311 дни през 2015 г. нараства до 316 дни през 2017 г.

Територията на МИГ „Бяла Слатина“ попада във Врачанска област. Съгласно данните на НСИ легловата база е 899 легла, а годишният брой на реализираните нощувки е 311 117. Това поставя областта на предпоследно място по брой нощувки и показва, че значението на туризма не е толкова голямо.

2.2. „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 ТАУ

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.

Туристически потенциал

Територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ е богата на дадености, които благоприятстват развитието на различни видове туризъм. Други исторически и, наличието на природни забележителности (Национален парк „Централен балкан“, резерват „Стенето“ и др.), както и традициите в развитието на занаятите създават благоприятни предпоставки за развитие на туризма. Туристическият бранш се развива и като резултат от протеклия процес на преструктуриране на икономиката през 90-те години на миналия век, когато най-големите промишлени предприятия на територията на МИГ фалират и се е породила необходимост от алтернативна заетост.

На територията на МИГ успешно се развиват различни направления на туризма като:

Селски туризъм: на територията на МИГ съществуват много на брой селски къщи, които предлагат на своите гости широка гама от дейности и предизвикателства, осмислящи свободното време па почиващите. Селски къщи за гости могат да се намерят почти на цялата територия на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ като по-популярни

населени места са районът на община Априлци, селата Чифлик, Бели Осъм, Орешак, Черни Осъм, Шипково, Терзийско и много други.

Културен и исторически туризъм: на територията МИГ са разположени уникални исторически, археологически и културни паметници, описани по-долу.

Планински туризъм: територията на МИГ изцяло попада в пределите на Средна Стара планина и Среден Предбалкан. По-голяма част от туристическите хижи са реновирани през последните години и предлагат много добри условия за настаняване, а предлаганите туристически маршрути, (немалка част от които са подходящи и за велотуризьм) дават възможност на гостите и туристите да се запознаят на място с прекрасните планински пейзажи и наличното изключително богато биоразнообразие.

Екологичен туризъм. По биологично разнообразие България е на второ място в Европа. Растенията наброяват над 12 360 вида, като от тях 3 700 вида са висши. Територията на МИГ се характеризира с изключително богато биоразнообразие, уникални природни забележителности, където всеки любител на красивите гледки и на близостта с природата може да открие своя рай. Създадени са отлични условия за всякакви екологичносъобразни дейности разходки, планински преходи, наблюдение на птици, животни и растения, посещение на природни забележителности и много други.

Балнеоложки туризъм: традицията за използване на силата на минералните извори датира от началото си от траките, които са били прочути като отлични лечители. „Свещените извори на Тракия" стават известни в цялата Римска империя. Много малко са страните в Европа, които могат да конкурират България в областта на СПА, балнео и уелнес туризма. На територията на местна инициативна група „Троян, Априлци, Угърчин" балнеоложкият туризъм е развит най-вече в село Чифлик и село Шипково, община Троян. Малкото селце Чифлик, разположено на 14 км. югозападно от Троян, при извора на р. Бели Осъм. Освен възможност за пълноценен отдих сред невероятна природа и свеж въздух, Чифлик предлага на своите посетители и шанс да се възползвате от лечебната сила на няколко топли минерални извора, извиращи от пад 1 000 м. дълбочина, с температури достигащи до 55°C. Водата им е ниско минерализирана, близка до състав с този на водите в Горна Баня, Банкя, Хисар, Момина Чешма и Вършец. Село Шипково се простира върху източните склонове на Васильовската планина – най-високата част от предпланината на Средна Стара планина. Мястото залага на печеливша комбинация от уникални природни дадености, богато културно-историческо наследство и лековити минерални извори.

Ловен туризъм: организираният ловен туризъм започва в началото на 60-те години на XX век. На територията на МИГ се намира Държавно ловно стопанство „Русалка", което е разположено по северните склонове на Централна Стара планина. Ловната площ на стопанството обхваща 13 000 ха, върху които преобладават вековни букови гори. Спокойствието и девствената природа пазят естествените местообитания на кафявата мечка. ДЛС „Русалка" има изградени 2 бази за настаняване на ловни групи. Ловният дом

в град Априлци разполага със зала за хранене, механа, 3 апартамента и 4 спални. Ловният дом в село Лесидрен разполага със зала за хранене, механа и 5 спални, мечка, благородния елен, дивата свиня и сърната.

Културно – историческо наследство

Територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ се характеризира с богато културно и историческо наследство. На нея се намира Троянският манастир, Националното изложение на художествените занаяти и изкуства в с. Орешак, Девическият манастир „Света Троица“ в гр. Априлци, останките на крепостта „Состра“ и много други исторически, архитектурни и археологически паметници от различни епохи.

„Состра“ (1) е древна римска крепост, която се намира в землището на село Ломец, на около 16 км от Троян. Крепостта е разположена почти по средата на важния античен път Виа Траяна. Тя е била укрепление на военна кохорта от около 1 000 души и важна военна част по древния път Ескус – Филипопол. Освен крепостта, останки от която са видими и днес, „Состра“ е била голям крайпътен пункт, включващ и селище, разположено извън крепостните степи. Строителството на крепостта започва през 147 г. по заповед на император Антоний Пий, като по време на съществуването си е била разрушавана няколкократно и възстановявана отново. Крепостта престава да съществува през V век. Освен добре запазената крепост Состра, на троянска територия, туристите могат да разгледат и останки от две други опорни станции – крепости на пътя - Ад Радицес (букв. „При полите на планината“) съответства на мястото, където се намира местността Шамака, в близост до Камен мост (с. Бели Осъм) и билната крайпътна станция Монтемно.

Римският път Виа Траяна (2) е построен по времето на император Траян през I в. пресичащ Стара планина при прохода Беклемето и свързващ Мизия с Тракия и Бяло море. възниква още през I - II в. Някога този път бил връзката между градовете Ескус (с. Гиген, Плевенско) и Нове (Свищов) па север през Монтемно (Беклемето) за Тримонциум (Пловдив) на юг. Тона са останки от пътническа станция точно под Беклемето. По пътя преди две хиляди години са вървели римски легиони, като той е запазен в добро състояние и до днес и дори според специалистите, притежава най-добре запазената римска каменна настилка в цяла България. Всеки, който мине оттук, може да открие отлично запазена антична магистрала, достигаща до 6 м. широчина, с осова линия, бордюри, тракийски светилища, допълнително засилващи интереса на туристите. В действителност пътят е още по-древен и е прокаран от траките в началото на първото хилядолетие преди Христа, а в 61 година сл. Хр., според запазени писмени сведения, вече е образцова пътна артерия, обслужваща военния и търговски трафик на Римската империя от Дунава до Филипополис с (днешния Пловдив).

Тази уникална туристическа атракция е чудесен “увод” към най-високия (1320 м.), а защо да не се каже и най-красивия старопланински проход Беклемето (Троянския проход), който добива все по-голяма популярност, а местните туристи предприемачи имат амбицията да го превърнат в сериозна атракция за гостите на района.

В гр. Троян се намират Историческия музей и Музеят на народните художествени занаяти и приложните изкуства (намира се в сграда, която е построена от майстор уста Генчо Кънев през 1881 г.). В града се намира и картинна галерия „Серякова къща“, която е предоставена на Съюза на Троянските художници, за да стане техен клуб и едновременно с това са бъде градска художествена галерия.

Територията на МИГ, и по-конкретно общините Троян и Априлци се характеризират като традиционни занаятчийски центрове. Грънчарството, дърворезбата, пирографията, керамиката, тъкачеството и сарачеството са само част от занаятите, които прокарват моста от миналото към настоящото развитие на територията. В с. Орешак се намира Националното изложение на художествените занаяти и изкуствата, което е единственото в страната, в чиито изложбени зали са показани и се показват уникални предмети па народните художествени занаяти, изработени от изтъкнати майстори от всички етнографски райони на България. Целият изложбен комплекс е разположен в чудесен парк от 50 дка. Изложението има девет изложбени зали с обща експозиционна и лош от 4 200 кв. м.

На територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ има множество храмове и читалища, които са средища на духовния и културен живот в продължение на много векове, като една голяма част от тях са и с национално значение. По-важните такива обекти на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ са както следва:

Троянският манастир „Успение Богородично“ (3) е не само най-големият старопланински манастир, но и трето по големина духовно средище в България (след Бачковския и Рилския манастири). Основан е около 1 600 г. (от игумен Калистрат), като е възможно това да е станало и по-рано. Преданието говори за монаси от Атон, които отиват във Влашко със светинята на манастира-чудотворната икона на Богородица Троеручица, която е копие на старата чудотворна икона в Хилендарски манастир (XIV век). Още през 1830 г. той е обявен за ставропигиален т.е. за подчинен пряко на Патриаршията, а не на местния владика, като запазва статута си и до днес.

Манастирът „Свети Йоан Кръстител“ (4) е действащ манастир на Българската православна църква и лятна резиденция на българския патриарх. Намира се в живописната местност „Зелениковец“ в Троянската част на Стара планина, на около 8 км. югоизточно от Троянския манастир и на около 5 км. южно от село Черни Осъм. Скитът е основан през 1832 г. от тогавашния игумен на Троянския манастир Партений. Малко след това той е опожарен, а по време на Априлското въстание е разрушен от турски войски при преследване на четата на Филип Тотю. През 1913 г. манастирът е отново възстановен, а през 1914 г. е осветена новата църква. Иконостасът и е изработен от майстор Филип Иванов, който е представител на Дебърската школа. Скитът представлява комплекс от църква и няколко жилищни и стопански сгради. Най-старата от тях е от 1872 г. Църквата е трикорабна, едноапсидна и еднокуполна псевдобазилика с открит притвор и камбанария над него. Манастирът не е водоснабден и електрифициран. Предлага и настаняване на туристи при

скромни условия, които се компенсират от невероятната красота и спокойствие на мястото.

Църквата „Св. Параскева - Петка” (5) се извисява в централната част на град Троян. Тя е най-старата църква в общината (с изключение на двете манастирски църкви в Троянския манастир). Построена е през 1835 година и е осветена на 14 октомври същата година. Интерес предизвикват уникалните скулптурни корнизи на храма, върху които са изобразени архангели, гълъби, змии, дракон и т.н.. Върху каменните пластики личат следи от оцветяване с червена охра, което е било характерно за българското изкуство в периода 12 - 14 в. През 1877 година Троян е опожарен, а сред малкото оцелели от огъня сгради е и църквата (може би благодарение на своите дебели 1.6 м. каменни стени). Всички нейни дървени части обаче изгорели - светия престол, иконостасите на олтара, владишкия трон, църковни книги и много летописни бележки, старинни ръкописи. С волни пожертвования и труд троянци бързо възстановили своя храм. Новите дърворезби са създадени в периода между 1901 и 1934 г. Иконостасът е резбован от Методи Балалчев в стила на тревненската школа с множество растителни и животински мотиви. Стенописите в църквата са рисувани на два етапа - през 1911-1912 година от плевенските художници Йосиф Киш и Васил Бръшлянов и през 1936 година от Георги Желязков, Георги Богданов, Илия Пефев и Александър Давидов.

Храмът „Св. Николай Летни“ (6) е построен през 1838 г. в село Гумущник и е част от възрожденски архитектурен комплекс с историческа и художествена стойност и е обявен за паметник на културата. Уникалното е, че църквата е издигната голяма и внушителна, в противорес на другите църкви в България от това време, които според съществуващия по това време османски закон са се правели малки и вкопани в земята. Най-вероятно за църквата са дадени много рушвети на турската власт, за да разреши строеж с такива размери и то на открито. Църквата е трикорабна, с каменен покрив и дебели (1,4 метра) зидове.

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“

Грандиозността на църквата се засилва не само от размерите й, но и от начинът на построяването и вътрешната й украса. Църковният иконостас е изключително красив - истински шедьовър на българското резбарско изкуство от епохата на Възраждането. Той е дело на майстори от село Ново село - Никола Матеев и сина му Йонко. Особено силно въздействат 12-те композиции с библейски сцени, които са разположени в основата на олтара. Иконите в църквата са много изящни и изключително добре запазени. Рисувани са до 1842 г. от живописеца Атанас Минчев от Батошево, от македонските художници Наум и Начо и други.

Каменната църква „Св. Всях Светих“ (7) се намира в село Голяма Желязна, на 32 км. от общинския център Троян. Храмът е осветен през 1858 г. на празника „Всях Светих“. Църквата е голяма, каменна трикорабна, построена от християнското население като главен майстор е бил Дочо Цонев от град Сопот, а иконостасът е изографисан от троянския зограф Пенчо Хаджинайденов. Въз снова на характерните стилови особености, отнасящи го към 18 в. и следваните по-рано прототипи, може да се предполага, че иконостасът на църквата е най-старият паметник на църковната дърворезба в Троянско.

Църквата „Възнесение Господне“ (8) се намира в самия център на красивото планинско селце Шипково. На пръв поглед, скромният външен вид на осветената през 1858 г. църква, не впечатлява посетителите, но вътрешността й пази автентични иконостас и икони. Дърворезбите в храма са дело на местни шипковенски майстори – Дочо Марков и Дочо Ангелов-Марангоза. Иконите са рисувани от тревненски майстори и от троянския иконописец Пенчо х. Найденов. Мястото, на което е построена църквата, е дарено от местните чорбаджии, а в султанския ферман за построяването и изрично се поставя условието тя да бъде без купол, кръст и камбанария, което обяснява и скромната фасада. В строежа на изградената от дялан камък църква участват с доброволен труд жителите на Шипково, Терзийско и околните села. Повратен момент в историята на църквата става башибозушкото нападение на 14 октомври 1877

г., което е известно в местната история като „Черния Петковден“. Подпалени са десетки къщи и стопански постройки, загиват много мъже, жени и деца, събрани в църквата, за да отбележат годишнината от освещаването на храма. Храмът отбелязва своя празник на 40-тия ден след Възкресение – винаги в четвъртък. Църквата е обявена за паметник на културата от местно значение.

Църквата „Възнесение Господне“ („Св. Спас“) (9) се намира в малкото троянско селце Калейца, само на 7 км. северозападно от Троян. Построена е през 1859 година и подобно на много църкви от този период е вкопана в земята. През 1877 г. по време на Руско-турската война става жертва на пожар, но след възстановяването на селото е ремонтирана с дарения, направени от местните жители. Северните и южните врати на олтара, подиконните табла, апостолският фриз, кръстът и венчилката са дело на майстор от тревненската школа. Големите икони в църквата не са подписани, но според преданието са рисувани от “Наум от Кичево” (един от братята-зографи Ненчо и Наум Илиеви от с. Селце, Дебърско, преселили се в Ловеч през 1870 г.) Други изображения са дело на Пенчо х. Найденов, работил по изписването на много църкви в региона. През 2011 г. троянският иконописец Мирослав Вълев работи по възстановяване на иконата „Цветоносие Христово“.

Красивият храм „Св. Петка“ (10) се намира в село Дебнево. Издигнат е през 1892 г. от познатия тревненски майстор Павел Колев. Постройката повтаря тази от с. Врабево, но е разширена олтарната апсида. Под прозорците на големия купол обикаля непрекъснат корниз. Малкото шестоъгълно кубе над притвора служи за камбанария. Иконите в храма са дело на Васил Генков от Трявна, а резбите са създадени от йеромонах х. Мелетий. В двора на храма е издигнат паметник на загиналите във войните за национално обединение.

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“

Църквата „Св. Петка“ от 1932 г. (11) е разположена в известното с живописната си природа спокойствие и чист въздух село Борима. Градена е от троянците Иван и Христо Влаеви и представлява типично кръстокуполна сграда със сравнително големи размери. Иконите са дело на различни художници, сред които руснак, жител на Трявна, самоковски зограф, тревненецът Тотю Славков и др. Тук е донесена от Троянския манастир една икона “Св. Йоан Кръстител” от Захари Зограф.

Храм – паметникът „Св. вмчк. Георги Победоносец“ (12) в гр. Априлци е построен в памет на загиналите в Априлското въстание през 1876 г. /2-11 май/ 142 въстаници. Храмът е построен с държавни средства по изричното настояване на Радион Йосифов поборник и въстаник, със съдействието на кмета Георги Тодоров Бояджиев, свещ. Петко поп Петров Барбалов, хаджи Михо Радев, Георги поп Петров Горненски и цялата общественост на с. Ново село. Правителството на Стефан Стамболов /1887-1895 г./ отпуска 15000 златни лева за строежа на храма, който започва през 1895 г. Главен изпълнител на строителството е известния строител от гр. Трявна Къньо Денев, под надзора на главна техническа служба гр. Плевен с инж. Никола К. Дреновски. Строителството продължава девет години с помощта на местното население. През 1904 г. на 23-ти април /Гергьовден/ храмът бива осветен от Скопския Митрополит Максим при стеклия се хиляден народ от цялата околност, за радост и утеха.

Църквата „Св. вмчк Димитър“ (13) се намира в квартал Видима на град Априлци. През пролетта на 1895 г. започва изграждането на божия храм, като строежът е завършен на 24 септември същата година. Едни хора вадят и прекарват камъни от м. Габровница и Граднишкия боаз, други секат и дялат греди и мартаци, грети свалят на гръб негасена вар чак от Бъзев дял. И стари, и млади горят от желание час по-скоро да имат своя „черкова“, та за празници, сватби и кръщенета да не бият път до Ново село. Чрез дарения от населението се набират средства за измазването на храма, за направата на олтара и закупуването на икони и свещници. По-заможните люде заплащат на майсторите. Видимски младежи ходили на печалба в далечна Америка, подаряват на храма сладкогласна камбана. Това са Стефан и Боньо Колеви, Мирчо и Матю Колеви, Трифон Киров Радев, Стоян Горненски, Минко Йонков Тарлев, Христо Илев Шейтанов, Петър Петков Бахлов и Събчо Иеремиев Матев.

На територията на община Троян има 18 читалища, на територията на община Априлци – 5, а на територията на община Угърчин читалищата са 10 на брой. Всички читалища на територията на МИГ са работещи и в тях са съхранени множество културни и исторически извори, показващи живота и бита на населението дълги години назад във времето. В тях се съдържа и много информация относно традиционните местни храни, кулинарни традиции и обичаи.

На територията на община няма промишлени замърсители, което обуславя чистият въздух, вода и почви. В гр. Угърчин се намира построеният през 1938 г. храм „Света Параскева“ (14), като също така в града се намира и модерен читалищен дом, спортна зала с 800 места и туристически дом. В с. Лесидрен се намира творчески дом на киноделците. На територията на общината няма известни културно-исторически обекти. Като туристически дестинации се явяват язовирите „Морун“, „Света“ и „Сопот“ са добра база за краткотраен отдих и туризъм.

2.3. „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.

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 МИГ „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.

Територия на МИГ „Бяла Слатина“

Туристически потенциал

Вероятно най-тясно свързаният с производството на местни продукти сектор, е секторът на туризма. За съжаление, територията на МИГ „Бяла Слатина“ не би могла да се дефинира като атрактивна туристически дестинация. Приходите на територията на МИГ от подсектор „Хотелиерство и ресторантьорство“ са под 1% от общите приходи на предприятията в общината. На територията на гр. Бяла Слатина има регистрирани 2 мотела съгласно Закона за туризма, разполагащи с леглова база от 79 легла. През 2015 г.

местата за настаняване са реализирани 4444 броя нощувки от 3191 лица. Използваемостта на леглоденонощията е 17,8 %. Приходите от нощувките са 95 707 лева.

Територията на МИГ „Бяла Слатина“ не е известна като привлекателна туристическа дестинация и до момента не е развивала ефективна туристическа политика. В сравнение с останалите региони на България, тук туризмът е слабо развит, липсват регионални туристически продукти, но въпреки това съществува потенциал за развитие на туризъм. Има възможност за развитие на културен, селски и ловен туризъм, базиран на общността на територията, както и върху историята, етнографията, религиозните и културни особености и взаимоотношения.

На територията на МИГ „Бяла Слатина“ се намира село Бърдарски геран - населено изцяло с банатски българи, изповядващи нетрадиционна за страната католическа религия, съхранили специфични обичаи, традиции, език, бит и култура. Съществува интерес сред жителите на селото да се занимават с културен туризъм. В селото има свободен сграден фонд в добро състояние, а именно фамилни къщи със специфична архитектура и обзавеждане. Населението има богати и интересни обичаи, традиции и култура, различаваща се от характерната за страната и региона. Едно от най-автентичните и атрактивни населени места от Белослатинската община е село Алтимир, през чиято територията преминава пътят на Ботевите четници.

Един от потенциалните видове туризъм е модерният напоследък у нас „културен туризъм”. Известно е, че културният туризъм е вид туризъм, използващ като ресурс за развитие паметниците на културата. Територията на МИГ „Бяла Слатина“ не може да се „похвали” със струпването на богато културно-историческо наследство, в частност паметници на културата, но територията се намира в непосредствена близост до изявени културно-исторически дестинации като гр. Враца и гр. Плевен, и при вземането на навременни мерки относно рекламирането и разработването на някои туристически продукти, би спомогнало за развитието на този вид туризъм. Посредством възможностите на МИГ, територията може да насочи усилия към формиране на идеи за разработване на туристически продукти, услуги, вкл. и туристически обекти, с цел насърчаване развитието на този сектор.

На територията на МИГ „Бяла Слатина“ съществуват различни културни ценности, които и макар не със статут „паметник на културата”, биха представлявали интерес за гости и посетители на общината, които са описани в следващата точка на проучването.

Културно – историческо наследство

На територията на МИГ „Бяла Слатина“ има 14 народни читалища – почти във всяко от селищата. Тези основни културни средища са разнообразили своята дейност като са се превърнали в центрове за обмяна на информации чрез компютъризация, традиционни и нови прояви, концерти, лекции, беседи, изложби. Към читалищата функционират самодейни състави и групи за автентичен български фолклор, танцови формации, вокални групи, театрални състави. Всички те налагат своето активно

присъствие и дават приноса си за разгръщане на широк спектър от разнообразни културни инициативи в общината, като много от тях са лауреати на престижни национални и международни награди.

Всяка година читалищата на територията на МИГ „Бяла Слатина“ разработват и представят предложения за дейността и празничните чествания и изяви. Те стават част от културния календар на община Бяла Слатина. Част от тези събития са и традиции и обичаи, свързани с местните традиционни храни и продукти, на другите събития често присъстват такива продукти. Освен традиционните дати всяка година има различни акценти, като при изпълнението на проекта те ще бъдат свързани с традиционните местни продукти и храни.

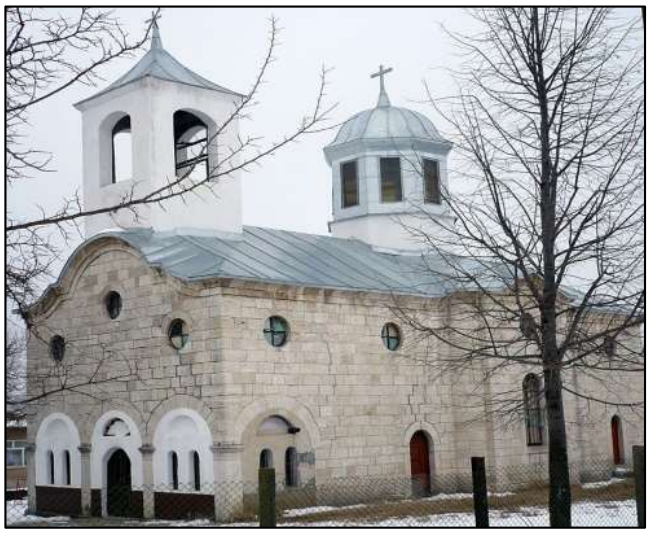
Паметници на културата на територията на МИГ „Бяла Слатина“ с национално значение са отразени в списъка за паметници на културата към Министерство на културата и са както следва:

- „Драшанска пещера” и праисторически селища (15),
- Родната къща на Николай Хрелков (16).

Паметници на културата, които са декларирани, но не са обнародвани като обекти на културното наследство са:

- Църква „Света преподобна Параскева“ (17) се намира в гл. Бяла Слатина. Строителството на храма е окончателно завършено през 1887 година. До този момент тук се намира сграда с административно помещение и салон, строена през 1884 година с размери 5,60 на 12 м. Тази сграда съществува и до днес. След края на Османското владичество в селото е имало само параклис и килийно училище. По това време тук служи свещеник Марин Попандреев (1840-1916 г.). В изграждането на църквата са участвали местни и тревненски майстори. Изградена е от дялан лицев камък с централен купол. Типът на плана е кръстокуполна, еднокорабна базилика с големи прозорци в олтарната част и наоса. Зографията е извършена от тревненски майстори под ръководството на майстора Сеферов. През същата година храмът е тържествено осветен на празника Петковден от Врачанския Митрополит Константин. Според запазено устно предание, името не е избрано случайно. Свързват го с едно от пренасянията на нетленните мощи на света Параскева. Според това предание на всяко място, където преносвачите на мощите са спирали за почивка е издиган по един храм в нейна чест. Това

твърдение, обаче, не е подкрепено от исторически извори, а и не се знае, имало ли е тук храм в края на Средновековието и как се е казвал. Камбанарията е строена отделно от църквата и е завършена през 1901 г. Прилепена е към сградата на салона. Оборудвана е с две камбани голямата около 300 килограма и малката 70 килограма.



- Църква „Св.Параскева” с. Алтимир (18) – църквата е построена и изографисана през 1885 г. Зографията в нея е дело на дебърския майстор Велко Илиев.

- Църква „Успение Богородично” с. Габаре (19) – църквата е построена и изписана през 1885 г. от тревненският майстор Уста Генчо ученик на Кольо Фичето. Обявена е за архитектурно – художествен паметник.

- Църква „Св. Арх.Михаил” с. Търнак (20). Обявена за архитектурен паметник.

Освен тези паметници в село Бърдарски геран има музей на банатската къща (21), който е създаден по повод 100-годишнината на селото през 1987 г. Сбирката е изградена със съдействието на специалисти етнографи от Регионалния етнографски музей в гр. Враца.

По отношение на историческото наследство, в землището на днешния град Бяла Слатина са открити глинени съдове от късния неолит, предмети от халколита, културен пласт от бронзовата епоха, което доказва наличието на живот по тези места още в древността. Предмети на бита и надгробни могили от първото хилядолетие свидетелстват за съществуването на голямо тракийско селище, възникнало като седалище на известен владетелски род. През първите векове на нашата ера северозападно от гр. Бяла Слатина е издигната голяма крепост, разрушена по-късно при славянските нашествия.

На територията на общината има 23 храма, в т. ч. 13 православни църкви, 2 католически църкви, 6 мюсюлмански, 1 христова еванагелистка и 1 параклис,като следва да се има предвид, че много от събитията, които събират хората в тези храмове са свързани и с консумацията на храни.

2.4. 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 ли могъл да има важно значение при реализацията на произведената продукция.

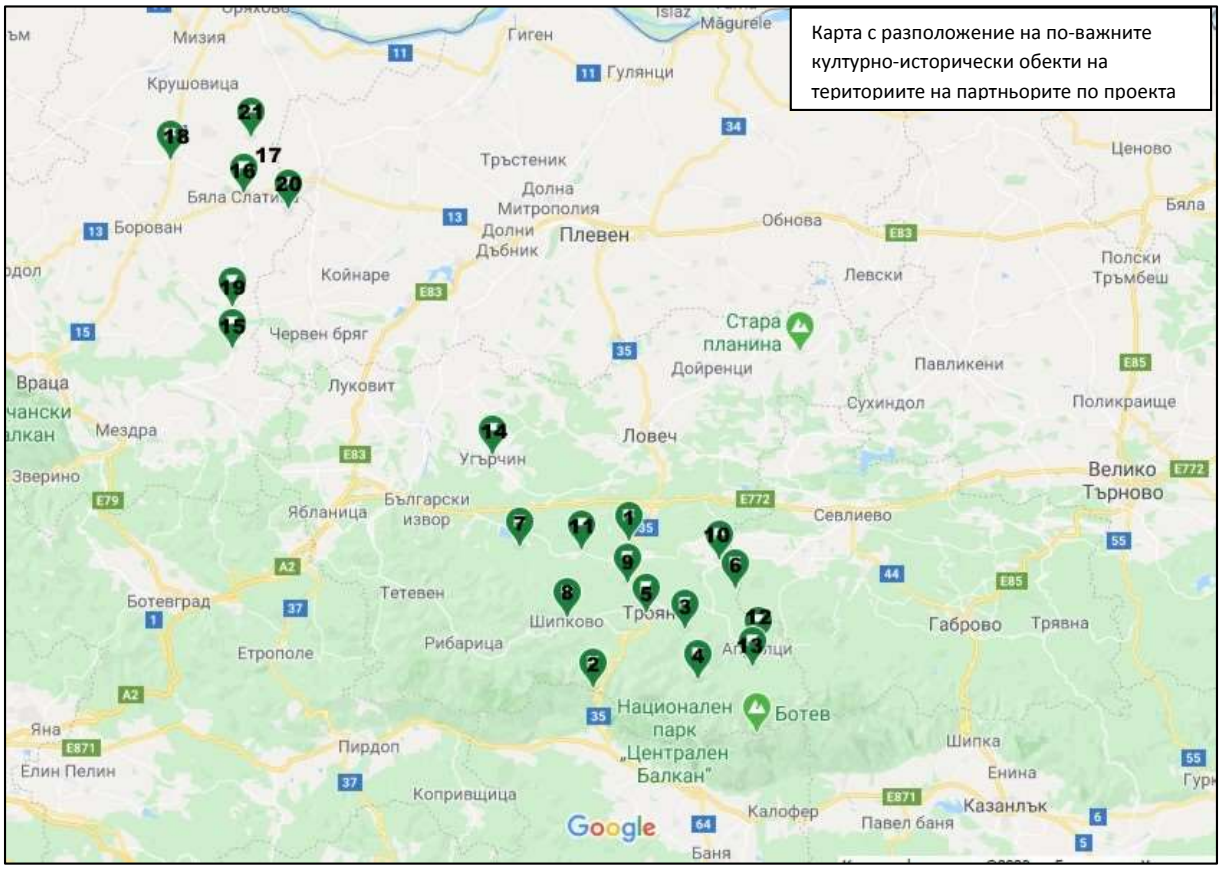
Територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ притежава значително по-развит туристически сектор от територията на МИГ „Бяла Слатина“. Добрите практики от територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ могат да се приложат на територията на МИГ „Бяла Слатина“ за по-голямо развитие на туристическите дейности и привличане на повече външни посетители, които при посещенията си да се запознаят и с местните кулинарни традиции. Опитът в областта на привличането на външни посетители на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ би следвало да се използва и като цяло за популяризиране на дейностите по проекта по начин, по който те да привлекат максимално внимание и популяризирането на традиционните местни продукти, храни и рецепти да е пред възможно най-широка аудитория.

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 териториите на партньорите по проекта – МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“ има голям брой храмове и читалища. Те съхраняват живи традициите на местното население, старите обичаи и обреди, много от които са свързани и с кулинарното богатство на териториите. Много от празниците, които се отбелязват в храмовете са свързани и с приготвяне и раздаване на храни, голяма част от които местни. Храната и местните продукти заемат значима част от храмовите обреди, които традиционно се спазват от всички участващи в тях. Всички читалища на териториите на партньорите по проекта са работещи и в тях се съхраняват множество културни и исторически извори, проследяващи живота и бита на населението дълги години назад във времето. В тях се съдържа и много информация относно традиционните местни храни, кулинарни традиции и обичаи.

Въпреки тези все още живи извори на традиции, на териториите на партньорите по проекта, все още е необходимо допълнително популяризиране на местните традиционни продукти и храни, както и на рецептите за тяхното приготвяне. Необходимо е и

допълнително представяне на местните традиции и обичаи, свързани с местните храни. Популяризирането на тези традиционни местни храни и продукти, рецепти и обичаи, цели поставянето им на подобаващо място в ежедневието на местните хора, което да бъде от икономическа, социална и здравна полза на цялата общност. В процеса на популяризиране на традиционните местни храни, продукти и готварски рецепти следва да възможно най-пълноценно да се използва и целия туристически потенциал на териториите на местните инициативни групи, партньори по проекта – природен, културен, исторически, селски и т.н. Важна роля в процеса следва да имат и читалищата с тяхната богата колекция от различни извори, както и храмовете – с богатото наследство от религиозни празници, традиции и обичаи.



3. Информация за местата на териториите на партньорите по проекта за производство на традиционните продукти и храни и на местата на териториите на партньорите по проекта, в които се приготвят ястия по традиционни местни рецепти

3.1. Места за производство на традиционни продукти и храни и за приготвяне на ястия по традиционни местни рецепти на територията на „Местна инициативна група Троян, Априлци, Угърчин“

Въпреки представената информация за големия потенциал (географски, природен, икономически) на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“, на нея няма особено развито производство на традиционни местни продукти.

Основните производители са както следва:

- Кооперация „Доверие” – с. Лесидрен, община Угърчин

Кооперацията започва дейността си на 01.10.1995 г. в направление животновъдство – производство на свинско и телешко месо във ферма със затворен цикъл. Оттогава е непрекъснато в процес на разширяване и обогатяване с нови производства.

Необходимите комбинирани фуражи се произвеждат в собствено автоматизирано фуражно предприятие с електронно дозиране по балансирани рецепти, които се контролират периодично с лабораторен анализ, спазват се законовите изисквания. Свинепроизводството в момента разполага с 420 броя свине майки от породата „Дунавска бяла“, синтетична линия „Силистра“ и „Юна“ – Франция. Годишно се отглеждат и угояват около 10 500 свине. По технология на Института по планинско животновъдство и земеделие в гр. Троян се изкупуват и доотглеждат около 720 броя телета. Създадени са условия съгласно изискванията за отглеждане на животните. Кооперацията има собствена кланица и месопреработвателно предприятие, което отговоря на действащите нормативни изисквания и има разрешение за производство под рег. № 1101014. Изпълненото технологично обзавеждане е съобразено с изискванията към предприятията от хранително-вкусовата промишленост и с условията за производство на качествени и безопасни храни.

Продуктите, които се произвеждат са богат асортимент разфасовки от прясно свинско и телешко месо, варено-пушени колбаси и сурово сушени колбаси и деликатеси. В кланицата и месопреработвателното предприятие с № 1101014 се произвеждат богат асортимент от около 140 вида разфасовки на прясно свинско и телешко месо, варено-

пушени меса и колбаси, деликатеси и трайни колбаси. Продукцията е патентована с търговска марка № 62614 на Патентно ведомство – Кооперация „Доверие – Качество от Балкана“. От септември 2010 г. започва производство на цялата гама продукти с марка „Стара планина“ , а през ноември 2010 г. – нови продукти от дивечово месо с високо качество. Производството е на традиционни продукти и е съобразено с вкуса на българския потребител – използват се силни подправки в някои продукти, кебапчета, кюфтета, дивечови деликатеси. Реализацията се осъществява със специализиран транспорт в изградена търговска мрежа от 25 магазина в гр. София (9 броя), гр. Ботевград, гр. Етрополе, гр. Враца, гр. Монтана, гр. Мездра, гр. Ловеч (2 броя), гр. Троян (2 броя), гр. Плевен (3 броя), гр. Тетевен, гр. Червен бряг, гр. Бяла Слатина, с. Рибарица и с. Лесидрен. Зареждат се магазини на „КООП - търговия и туризъм“ АД в гр. София, РПК „Развитие“ – гр. Елин Пелин, РПК „Априлци“ в гр. Априлци и много други търговски обекти на частни фирми и кооперативни организации.

Цялостната дейност на Кооперация „Доверие“ представлява затворен цикъл от производството на животни и преработка на месната суровина до реализацията на крайния продукт в магазините. Производствените машини са закупени нови, от водещи производители и отговарят на всички европейски изисквания. В кланицата и в предприятието за преработка е въведена системата за вътрешен контрол на качеството и са разработени програмите за добра производствена практика, HACCP план, система за проследяемост на произвежданите продукти съгласно изискванията на ЕС.

- Мандра в с. Лесидрен на фирма „Ракита – Р”, с. Реселец, област Разград

Фирмата изкупува сурово краве, овче, козе и биволско мляко и го преработва във висококачествени млечни продукти в мандра в с. Лесидрен, която съществува от 1997 г. В мандрата се произвеждат по традиционни български рецепти от пълномаслено и нормализирано краве мляко: кашкавал със съдържание краве мляко, закваска, мая и сол; кисело краве мляко с каймак и различна масленост; овче сирене; козе сирене и др. Млекопреработвателното предприятие ползва модерни технологии и прилага високи стандарти за добри хигиенни и производствени практики. В производствения процес са включени: лаборатория за входящ, технологичен и изходящ контрол; приемна линия с филтрация, пастьоризация и охлаждане на постъпващото мляко; съдове за съхранение на млякото; линия за производство на бяло саламурено сирене; линия за производство на кашкавал; линия за производство на извара; линия за разфасоване и пакетиране на млечни продукти; линия за производство на кисело мляко, плодови млека и млечни напитки; линия за производство на топени сирена; линия за производство на масло; пречиствателна станция; паро-котелно отделение; компресорна станция; централна измиваща станция за почистване и дезинфекция на технологичното оборудване; тръбопроводи и транспортни средства.

В мандрата се преработват до 30 000 л. мляко. Работи се с мляко от собствена ферма, модернизирана по европейски изисквания. Мандрата е първа категория, има лиценз и е одобрен изкупвач на мляко от Министерството на земеделието, храните и горите. Има възможност за производство на продукти с марка на клиента. Фирмената политика е да предлага на пазара нови продукти съобразно изискванията на потребителите; да поддържа безупречно качество на продуктите, спазвайки българската производствена традиция и вкус, да усъвършенства технологиите за производство съобразно световните тенденции за здравословно хранене.

- Ферма „Угърчин”, която има и собствена мандра, със собственик г-н Стоян Пелтешки. Фермата е близо до защитена зона „Студенец”. В нея се отглеждат крави и овце. В мандрата се прави фермерско сирене „На Дачо” – краве, овче и смес по традиционна технология. „Млякото е като жената, трябва да му се угажда”, казва Дачо – майсторът, който прави едноименното сирене в Угърчин. Сиренето „На Дачо” е съчетание на дългогодишния опит на технолога и специалното му отношение. Това е съществената разлика между фермерското и индустриалното сирене – едното се прави под строги правила – време, пропорции и т.н., а другото изисква внимание, индивидуален подход, без да се прави компромис с хигиената и качеството. Така и Дачо, следи внимателно процесите и не просто прави сирене, а твори. Мандрата се помещава в родовата къща на г-н Пелтешки, останала от дядо му и строена през 30-те години на миналия век. Именно живият спомен за детството, кравичките и другите животни в малкото стопанство, вдъхновяват Стоян Пелтешки да се впусне в това начинание и да увлече във фермерството и съпругата си. В момента двамата разполагат с 14 крави и 350 овце. Оборите и пасищата се намират на възвишение над селото, откъдето се открива чудна гледка, а дотам се стига по черен път. Фермата на Стоян Пелтешки дава препитание на 11 души, седмина от които са от Угърчин.

Г-н Пелтешки Продава продукцията си от мобилна хладилна витрина на фермерски пазари в гр. София, Пловдив, Варна, Бургас и Каварна.

- „Екофер“ ЕООД , гр. Априлци

Фирмата произвежда млечни продукти: мляко, сирене, кашкавал и месни продукти: салами – трайни, луканки, кренвирши, шунка и др. Фирмата има получени златни медали от изложенията „Светът на млякото“ през 2012 г. , 2013 г., 2014 г. и 2015 г. за своето традиционно сирене смес с наименование „Марагидик“. Фирмата предлага своята продукция на местно ниво, както и в по-големи градове в околността и страната.

- Г-жа Мита Керасова от с. Драшкова поляна, община Априлци, се занимава с малинопроизводство и продукти от малини като конфитюр и сок, които са традиционни за района. Използваните за производството малини са екологично чисти и са от региона. Г-жа Керасова предлага и натурални малини, които могат да се закупят на място.

- Г-жа Мария Димова от с. Орешак, община Троян, произвежда в неголеми количества пестил от сливи. Продуктите й могат да се закупят на Фестивала на сливата, който се провежда ежегодно в гр. Троян и в Националното изложение на художествените занаяти и изкуствата в с. Орешак. Производството се извършва по традиционен способ от местни суровини. Пестилът е един от традиционните местни продукти, характерни за този край от миналото до днес.

- Г-жа Вергиния Миревска – Русенова от с. Добродан, община Троян, е също производител на пестил от местни суровини. Продуктите й са също по традиционна местна рецепта и могат да бъдат намерени в сайта http://www.slowfood-bg.com.

- Фирма „Арония Алайф Агрикалчър” е производител на сокове от арония и планински лимон, отглеждани в Троянско. В продуктовата й листа са коприва на прах, оцет от арония, ябълков оцет, ябълкови фибри и др. Всички продукти на фирмата са от

местни суровини от района на гр. Троян, които са и традиционни за местните жители. Сокът от плод арония и планински лимон се получава само от подбрани пресни и здрави плодове, биологично отгледани в екологично чист район – високопланинската котловина на гр. Троян. Соковете от Арония и Планински лимон са произведени по специална технология – чрез студено пресоване и нежна пастьоризация, с цел максимално запазване на богатия биохимичен състав на плода в крайния продукт. Преработката се извършва веднага след обиране на плодовете на еднократни малки серии, в собствен цех. Чрез използване на нестандартна технология на производство, са запазени в сока високи стойности на жизненонеобходимите антоцианини, катехини и флавоноли, витамин С, А, Е, В1, В2, В6, В9, РР и др. Получените резултати дават основание да се твърди, че това е една от най-високовитаминозните изцяло плодови напитки, предлагани, както на българския така и на международния пазар.

- Фирма „Кондов Екопродукция“ ЕООД е със седалище София, но производството се извършва в с. Старо село, община Троян. Фирмата е основана през 1991 г. Производството й се осъществява в с. Старо село, което е екологично чист район. Фирмата произвежда и предлага на международните пазари богат асортимент от традиционни млечни продукти, базирайки се на добрите практики и вековни традиции на сиренарството в България. Успешно се прилага и опита на партньори – от над десетилетие развива производство на меки, полутвърди и твърди сирена от тип Гауда, Кърд, и др.

Основни продукти на фирмата са: саламурено сирене от овче мляко, козе мляко и краве мляко по традиционни рецепти; кашкавал от овче мляко и краве мляко по традиционни рецепти; сирене Гауда от овче мляко и козе мляко; свежо крем сирене от козе мляко, овче мляко или краве мляко: в разновидност натурално или с подправки; извара от овче мляко, козе мляко или краве мляко по традиционни рецепти; масло и сметана от козе мляко по традиционни рецепти.

Продукцията на фирмата, предназначена за българския пазар, се увеличава постоянно. В процеса на производството се комбинират иновативните технологии с вековни традиции. Фирмата е сертифицирана според международния стандарт IFS Food Version 6 (който включва HACCP) и поддържа сертификат за органично производство в Европейския съюз от 2006 г. съгласно Регламент (ЕК) № 834/2007 и Регламент (ЕК) № 889/2008 и органична сертификация по USDA/NOP(Регистрационен номер CU 801978) от 2009 г. Основният фокус на фирмата е поставен върху традиционните сирена, сертифицирани като органични.

„Усилията ни да бъдем най-добрите се отразяват в серията от получени награди, признаващи изключителните качества на нашите сирена" е записано на сайта на фирмата.

- **Фермата на Росица и Иван Данчеви в троянското село Добродан.** Биофермата е първата и все още най-голямата био ферма за млечни крави в България, биосертифицирана е през 2003 г. Няколко години поред Иван Данчев е награждаван за най-добър био фермер на България. Данчеви отглеждат 110 млечни крави, 75 млади разплодни женски животни и 68 телета за угояване. В работата помага и синът им Диан. Годишното производство на мляко във фермата е около 530-550 хил. литра. За 110 крави това не е много, но начинът, по който се отглеждат кравите, за да се покрият

изискванията за биопродукция, предвижда ограничения. Няма възможности за добавка на ГМО и соеви продукти.

От 2015 г. във фермата действа комбинирана инсталация за производство на топла вода от възобновяеми енергийни източници. Инсталацията използва топлината на млякото, която се отделя при изстудяването му, слънчева енергия и екологични пелети. Биофермата в троянското село е една от трите български млечни ферми, в които преди година бе монтирана такава инсталация, и иновативната технология вече доказа предимствата си – фермите разполагат с повече топла вода, което дава възможност да се повиши хигиената в производството и на работещите, а същевременно сметките им за електричество са намалели значително. Биофермата произвежда биологично прясно мляко.

- Институт по планинско животновъдство и земеделие гр. Троян. Институтът е с дългогодишни традиции в областта на планинското животновъдство. Той е основан през 1978 г. с решение № 6/17.01.1978 на Министерски съвет. Той е пряк наследник на основания още през 1910 г. Държавен овощен разсадник. Към момента в него работят 21 научни работници. В ръководството на института са ангажирани директор - доц. Диян Георгиев, научен секретар - проф. Боряна Чуркова, зам.-директор – доц. Пенко Зунев. Структурата на института се състои от три отдела – „Животновъдство“ (в отдела за заети 4 научни работници), „Фуражно производство“ (в отдела за заети 5 научни работници) и „Овощарство“ (в отдела за заети 10 научни работници). Специалисти по животновъдство са трима доценти и един асистент, фуражно производство – трима професори, асистент

и главен асистент, отдел „Овощарство“ – професор, петима доценти, двама главни асистенти и двама асистенти.

Институтът е структура занимаваща се с комплексно решаване на въпросите, касаещи селското стопанство в планинските и предпланински райони на страната. В института и Експерименталната база към него се извършва научно – изследователска, консултантско – внедрителска и производствена дейност в областта на животновъдството, овощарството и фуражното производство. Разработват се проекти за кандидатстване пред наши и чужди финансиращи програми, фондове, организации и др. Провеждат се специализирани курсове и открити дни. Дават се консултации по различни въпроси. Изработват се почвени проби, както и проби за окачествяване на фуражи, мляко и месо. Произвежда се посадъчен, посевен и разплоден материал.

Една от дейностите на института е производството на традиционни за региона продукти като: био сирене (от крави и кози), сокове от арония, малини, касис, хеномелес и в малки количества лактофрут (мляко или суроватка със сок от плодове).

Продукцията на института е уникална и екологично чиста, като се представя на потребители на Фестивала на сливата в гр. Троян и по изложения в страната.

- **„Винпром – Троян” АД** е основан през 1948 г. и се явява наследник на традициите на региона в производството на ракия. През 2007 г. мажоритарния дял във фирмата придобива най-големият европейски производител на плодови дестилати, чешката фирма „РУДОЛФ ЙЕЛИНЕК“ АД. Плодовите дестилати на „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД притежават сертификат по KOSHER производство и са съобразени с еврейските традиции за храненето. Фирмата предлага различни сливови ракии, които се различават както по своя характер, така и по периода на отлежаване в дъбови бъчви. Натуралните плодови дестилати на „Винпром – Троян“ АД се произвеждат от качествени, пресни и добре узрели плодове. Беритбата на плодовете се извършва в технологична зрялост, а

обработката им започва веднага след доставката. Плодовете се смилат след отделянето на костилките. След контролирана ферментация плодовата каша преминава през специализирана дестилационна колона, като процесът на дестилация е непрекъснат. По този начин дестилатът запазва аромата и вкуса на използваните сливи. Допълнителните качества на сливовата ракия се развиват чрез стареене в дъбови бъчви. Всеки етап на производството се следи внимателно от майстор – дестилатори, които се грижат готовият продукт да отговаря на всички изисквания за качество. Така всяка бутилка запазва своя неповторим вкус, цвят и аромат.

Засаждането на нов сливов масив започва на 01.08.2018 г. на терен от близо 380 дка в района на с. Дебнево. Засадени са четири сорта сливи: Стенлей, Йойо, Чачанска лепотица и Топ енд. Прихванатите дръвчета са с над 95% процента успех. Растежът е оптимален, което е предпоставка за нормално плододаване през 3-та и 4-та година. През 2019 г. е закупена овощарска техника за обработване и поддръжка на сливовия масив. Проектът цели да възстанови традицията за отглеждане на сини сливи в Троянския регион и успешното продължаване на производство на прословутата Троянска сливова ракия.

- „Родопа – Троян” е частна фирма, наследник на старото предприятие от годините на социализма. Функционира от 2014 г. след дългогодишна пауза, в следствие на затварянето на старото предприятие. Фирмата произвежда колбаси – шпекови, варено – пушени, сурово сушени, кайма, месо. Специални традиционни местни продукти са Троянската луканка и Троянският суджук. Троянската луканка е умело изсушена, направена от висококачествено свинско и говеждо месо с малко мазнини, което се смила и смесва с ароматни балкански млени подправки, по стара троянска домашна рецепта и се отличава с високо качество и автентичен вкус. Троянската луканка има своя история. Тя е създадена от фамилията Таслакови, от г-н Илия Таслаков – колбасар, и синовете му, които отрано са приобщени към занаята. Синът Цанко е изучавал 2 г. (от 1908 г. до 1910 г.) колбасарство в Унгария.

Събирателно дружество „Илия Цв. Таслаков и синове” с предмет на дейност „Производство на всички видове трайни и малотрайни продукти от месо, търговия със спиртни напитки на дребно и едро, угояване на едър и дребен добитък и свине“ е учредено през 1919 г. Братя Таслакови създават луканка от свинско, говеждо, сланина, с чеснов лук, горчица и много подправки. Първо я наричат „Таслашка луканка”, по-късно става „Троянска луканка”. Това е първата луканка в България, името й идва спонтанно от купувачите – нали в нея има лук, наричат я „луканка”. Отличително е качеството на суровината – при пасищно животновъдство месото събира слънчева енергия, има специфичен вкус от балканските треви и билки. Продуктите били със знак за високо качество. Знаменателен факт е, че Димитър Таслаков през 60-те г. на XX век е назначен за ръководител на отдел „Трайни колбаси” в централното управление на „Родопа” в София.

По стар троянски обичай Троянският суджук се произвежда от подбрано свинско и говеждо месо в съчетание с балкански подправки. Специфичен местен специалитет е Троянски суджук със сушени сини сливи, който се произвежда само от „Родопа – Троян”. Троянският суджук със сини сливи е мезе, което се отличава с мекия си и ненатрапчив вкус, резултат от подбрано телешко месо, комбинация от уханни подправки и узрели в Балкана сини сливи. Умелото и продължително сушене в комбинация с планински плод допълнително изгражда изтънчения вкус на този продукт. Този суджук, Троянската луканка и обикновения Троянски суджук, както и останалите месни продукти и деликатеси на „Родопа Троян“ се представят на специалния щанд на фирмата на Фестивала на сливата в Троян.

- **Ибрямов ООД, село Борима, община Троян.** Собственик на фирмата е Осман Ибрямов. Фирмата произвежда дървен материал, а отпреди 10 години е започнало създаването на краве ферма, крави породи Симентал и Монбелиард, Симентал са три четвърти от всички 200 животни. Освен висококачествено мляко от 2018 г. има и мандра за сирене и кашкавал. Работи се по специално разработена технология. Млякото е с

високо качество, като спазва се и отлична хигиена. Продуктите могат да бъдат закупени на Големия фермерски пазар в град Троян, където има и млекомат. Продуктите се разпространяват в региона. Постепенно все повече хора от страната идват да купуват продуктите директно от „Ибрямов“ ООД.

3.2. Местата, в които се приготвят и предлагат ястия, приготвени по традиционни местни рецепти на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ не са много на брой. Информация и контакти за тях са представени както следва:

- В гр. Угърчин на ул.”Васил Левски” № 64 (до училището) се намира **къща за гости с бистро „Под ореха”.** Цените са изключително ниски – заради учениците. Управител на къщата е г-жа Десислава Пастухова, а собственик и майстор готвач е г-н Николай Пастухов. Тук може да се хапне местна храна, приготвена по традиционни рецепти като боб с наденица, Пъльовска яхния и супа от карантия. Продуктите, които се използват са изцяло от региона и са с отлично качество.
Тел. 0878775536; 0887 655687; pod_oreha@abv.bg

- Механа „Старата къща” – гр. Троян, ул. „Ген. Карцов” № 84. Собственици на механата са г-н Димитър Цаков и г-н Дилян Милков. Заведението е с битова атмосфера в няколко стаи в двуетажна стара троянска къща, като в една от стаите има и камина. В заведението изключително точно е запазен стила на отминалите времена в троянския край. Механата разполага с около 180 места, като при хубаво време има и лятната градина. В менюто се предлагат редица местни ястия, приготвени по традиционни рецепти като троянска лютика (домати, печени чушки, чесън, магданоз); качамак (приготвя се със сирене, яйце, масло); дивечова каварма в омлет; телешко с манатарки и сини сливи и др.

Телефон: 0878 123 105; 0670/ 60655; 0889 437 702

- Семеен хотел „Биле”, ул. „Стоян Българенчето“ № 235, с. Бели Осъм, община Троян. Хотелът е открит през 2007 г. и в него от готвача г-жа Румяна Василева се предлагат много ястия по традиционни местни рецепти като разядки от местни туршийки, традиционна лютика „Биле”, кисело зеле с лук и сушени чушки, предястие – свински уши с копър и чесън, качамак с масло и сирене, традиционна дърпана баница, лучник, гювеч със сухи чушки и зелеви сарми с чукан боб и сланина, айвар (включва лютеница, сирене, лук, патладжан), предястие „Бели Осъм” – варено телешко шкембе, запържено в масло с печурки и настърган кашкавал.

Телефон: 069 652 333

- Комплекс „Хитър Петър”, се намира в с. Бели Осъм, на 15 км. от град Троян и на 5 км. от минералните басейни в курорт Чифлик. Това е комплекс, пресъздаващ бита от минали стари времена, разполагащ и с лятна градина, ниско до река Бели Осъм, което прави неповторимо изживяването на клиентите. В гостилницата има пещ и се приготвят редица традиционни ястия, включително от биологични и собствени продукти. комплексът разполага с малко собствено стопанство, което осигурява и една част от продуктите, които се използват за готвене. Гостилницата е с 50 места, като заедно с лятната градина са повече. Основни традиционни ястия са пълнените чушки, зелевите сарми с чукан боб, кървавицата с кисело зеле, джолан чорбата; бобът в гърне, кокошата чорба, пилето с ориз, бобът яхния, шкембе чорбата; домашните туршии, зелевата чорба, сокът от малини.

Телефон: 0888 406 199, Е-мейл: hitarpetar_beliosum@abv.bg

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“

- Семеен хотел „Странноприемница”, ул. „Стара планина” № 207, с. Орешак, община Троян. Хотелът се намира на главния път в селото и на около 30 м. от кметството. Той разполага с битово заведение от висока класа, с голяма механа и открита част, с изглед към добре поддържана градина и басейн. В заведението клиентите могат да се насладят на отлично обслужване и вкусна прясна храна, голяма част от която е по традиционни местни рецепти и с местни продукти. Ресторантът притежава 50 – 60 места, както и места на терасата и градината.

Някои от най-характерните ястия са представени от г-жа Стефка Павлова (съсобственик): супа от прясна коприва със сланина (Рецепта – продукти: 200 г. прясна коприва, 150 г. лук, 100 г. моркови, 1 – 2 сухи чушки нарязани, пресен девесил, пресен магданоз, 150 – 200 г. шарена сланина, 1 ч. ч. ориз, 2,5 – 3 л вода. Приготвяне - зеленчуците се сваряват и се прибавя оризът заедно с нарязаната на дребно коприва. Вари се не повече от 10 мин. Сланината се нарязва на дребно, счуква се в хаванче и се прибавя заедно с копривата. Накрая се добавят девесил и магданоз. Може по желание да се застрои, но в този край се яде бистра); сарми с чукан боб (Рецепта – продукти: 400 г. чукан шарен боб, 300 г. лук, 150 г. моркови, 100 г. червена чушка, сол, червен пипер 3 ч. л., девесил 1 ч. л., 2 щипки джоджен, магданоз половин връзка, 1 ч. л. чубрица. Приготвяне – в 200 мл. олио се задушават зеленчуците. Чуканият боб се попарва и се оставя да набъбне. След това се прибавят задушените зеленчуци и подправките. Свиват се сармички – хапки или по-големи. Заливат се с вода да ги покрие и се варят на тих огън поне 2 часа.); супа от сушени манатарки с дренки (Рецепта – продукти 100 г. сушени манатарки, 200 г. лук, 100 г. моркови, 1 – 2 сухи чушки, копър, магданоз, сол на вкус, 100 мл. олио, 10 – 12 дренки, 2 – 3 л. вода. Приготвяне - манатарките се попарват с вода и се оставят да киснат около час. Измиват се, нарязват се и се слагат да врат. Прибавят се зеленчуците, оризът, олиото и накрая – дренките. Супата се вари, докато всичко омекне. Накрая се добавят копърът и магданозът).

Телефон: 0887 927 035; 0892 283 388. E-mail: strannopriemnitsa@abv.bg

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 териториите на МИГ – Троян, Априлци, Угърчин и МИГ Бяла Слатина“

- Вилен комплекс „Трейд“. Комплексът се намира в гр. Априлци, обл. Ловеч. Комплексът се състои от две вили и ресторант. Отвън вилите са в типичен старовремски облик, като обзавеждането на стоите е модерно и функционално. Гостите на комплекса има възможност сами да приготвят храната си като имат на разположение кухня и модерно и функционално оборудване или да поръчат типични български ястия, приготвени по традиционни рецепти от троянския балкан. На гостите се предлагат различни специалитети – боб в гърне, шпикован свински врат, агне на пещ, свинско със зеле и запечен свински джолан, печено прасенце с кисело зеле (на порции или цяло). Освен българска кухня гостите могат да се насладят и на популярната троянска сливова ракия и домашни вина от местни изби. От комплекса обещават петзвездно кулинарно преживяване на всички, които се потопят в атмосферата на вкусната местни специалитети.

Телефон: +359 878 655 666, Email: sales@villatrade.net

- Механа „Кайзера”, ул. „Стара планина” № 163, община Троян. Механата е създадена през 1990 г. от семейство Трифонови във фамилната им къща с участието на деца, баби и дядовци. Това е най-старото заведение в региона, което предлага традиционни ястия по традиционни местни рецепти. Притежава много награди и отговаря на европейските стандарти. Закритата площ на механата разполага с 30 места, а лятната градина с външна камина – 50 места. Заведението има и зимна градина с 60 места. Уникалните дървени съдове, създавани преди повече от век, в механата правят гостите й съпричастни към традициите и културата на балканджиите. Медни менци, керемиди, гърнета, гювечи, сачове,

придават неповторима атмосфера на трапезата. Обзавеждането е в типично български стил, с богата колекция от национални облекла, стари съдове, голяма камина, всичко с привкус на домашна обстановка. Основните традиционни ястия в механата се представят от г-жа Антоанета Трифонова (собственик), която предоставя и рецепти за тях:

Балканджийска салата: 1. Кътък с печена червена чушка 2. Кътък със сушени сливи и орехи. 3. Домати по селски с чесън. 4. Печена чушка, поръсена с чукани орехи.

Дива чорба: Продукти – охлюви – 1 кг., коприва – 400 г., ориз – 200 г., домати – 300 г., лук – 300 г., сол – 1 ч. л., девесил, копър, черен пипер, чесън. Приготвяне – сваряват се охлювите за 2 часа, почистват се от черупки, нарязват се на малки кубчета, прецежда се бульонът и се добавят охлювите и останалите продукти, нарязани на ситно в него. Вари се до омекване на зеленчуците и след това се овкусява с подправките.

Сватбарска яхния: Продукти – 1 телешка глава, 2 кг телешки шол, телешко шкембе – 3 кг., 1 телешки език, моркови – 1 кг., целина – 1 кг., сушени чушки – 300 г., кромид лук – 1,5 кг., сушени сливи – 1 кг., сушени манатарки – 300 г., чесън – 500 г., доматено пюре – 500 г., бахар – 10 г., дафинов лист – 10 г., червен пипер – 50 г., сол – 100 г., червено вино – 700 мл., мед – 300 г. Приготвяне – сваряват се всички меса, добре овкусени. Нарязват се на големи парчета. Нарязват се на едро всички зеленчуци и заедно с месото се зареждат в голяма тава за печене, добавят се подправките и виното, пече се около 2 часа на 220 градуса.

Трапезни прибавки: Натрапена глава воден лук, пълнена със сланина и шарена сол и увита в месалче; разядка от орехи, коприва, чесън, олио, сол, галета, сушена чушка – блендира се; прясна чушка, пълнена със сирене, домати, сланина, копър.

Телефон: 089 980 1061

- Манастирска воденица. Намира се точно срещу Троянския манастир и има уникално местоположение над река Черни Осъм. Разполага с помещение (бивша воденица) в битов стил и площ над реката, над течащата вода. Тук се предлагат традиционни местни ястия като супа със свинско месо и кисело зеле, сарми – съобразени с постите (месни и постни), боб по манастирски, гъби и др.

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 териториите на МИГ – Троян, Априлци, Угърчин и МИГ Бяла Слатина“

- Ресторант „Ханъ”. Намира се на удобно място, по пътя за Беклемето в село Балканец, на главния път за прохода Беклемето, има малък паркинг. Интериорът е в традиционен битов стил за региона. Ресторантът предлага вкусни традиционни ястия от местни продукти в приятна обстановка и вежливо обслужване. В ресторанта клиентите могат да се насладят на супи и чорби, свински джолан, кисело зеле със сланина и други традиционни специалитети. Менюто е богато и на вкусни местни салати и разядки, метнати върху тънка традиционна питка, изпечена на жар. Освен традиционните рецепти, ресторантът предлага и европейска кухня с известни рецепти от крехко пилешко и сочно свинско месо. Венец на всяко обедно или вечерно меня са прекрасните десерти, които се приготвят от майстор готвача на ресторанта. Преди време ресторантът е бил известен под името ресторант ”Романтика”.

- Комплекс „Чифлика” в село Чифлик, община Троян. Комплексът е разположен на 15 км югазападно от Троян, в центъра на курорт Чифлик, в подножието на старопланинския връх "Козя стена" по най - горното поречие на р. Бели Осъм сред гъсти гори и живописен ландшафт с алпийски характер. Разполага с механа в битов стил със 120 места. Традиционните местни ястия, които се приготвят за гостите са качамак със сирене и сланина и чукан боб чорба със сланина. В комплекса има топъл басейн с олимпийски размери, който е с минерална вода, извираща с 52 градуса; новопостроен е закрит басейн, има хотелска част. Собственик е Камен Петков.

Телефон: 0878 56 73 19, 0888 56 73 19. Е-мейл: komplekschiflika@abv.bg

- Хотел „Дива”. Намира се в курорта Чифлик, в централната му част – над хотел „Балкан”. Включва 37 стаи и апартаменти, басейн, рехабилитационен център, конферентна зала, ресторант и други сервизни помещения, закрит паркинг. Застроената площ на сградите е над 3800 кв. м. Обстановката е приятна и комфортна. Традиционните местни ястия, които се предлагат на гостите, са сушени манатарки, задушени в масло, касапско мезе, чифлишко мезе, качамак, свинска пържола по чифлишки. Чифлишкото мезе представлява свинско бон филе, телешки и свински език, люти пресни чушки, магданоз, копър, стар кромид, пресни гъби, кашкавал, черен пипер, лимонов сок, сол, сухи подправки, целина. За касапското мезе се използват телешко и свинско шкембе и език, гъби, стар чесън, люти пресни чушки, черен пипер, лимони, краве масло, сол, сухи подправки.

Телефон: 067 060 935

- Вила „Планинско утро”, с. Острец, ул. Смолян 31, община Априлци. Във вилата по желание на гостите от майсторката г-жа Пенка Жабилова се приготвя домашна храна по традиционни местни рецепти. Едно от най-типичните ястия, които се предлагат е боб в гювеч от с. Острец. За рецептата се използва се едър боб, като смилянския (тук му викат със звучната дума „дуплю”), да се свари 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 се пече бавно.

Телефон: +359 889 501 112, +359 888 007 372

- Семеен хотел с ресторант „Тихият кът”, собственост на Тихомир и Стефка Тихови, гр. Априлци, Острец, ул. „Ковашка“ 29. Семеен хотел "Тихият кът" се намира

в Централна Стара планина, с изглед от хотела към величествените върхове Марагидик, Ботев, Джендема. От хотела се открива чудесна гледка към планината, тръгват туристически пътеки. Хотелът е сред утвърдените в туристическия бранш, поддържа високо ниво на обслужване и грижа към клиента. Ресторантът е изискан с прекрасно обслужване. Наред с класическите ястия в менюто присъства и

местна кухня. Гордост за заведението е копривената чорба по стара местна рецепта. За закуска се предлагат традиционни за района домашна баничка, палачинки със сладка от местни плодове, принцеси. С предварителна заявка могат да бъдат поръчани местни специалитети, приготвени от г-жа Тихова и другите готвачи. Продуктите са местни и с отлично качество. От предлаганите алкохолни напитки, гостите могат да се насладят на троянска сливова ракия, както и на качествени вина от околността.

Телефон: +359 6958 3363,+359 886 849 083.

- Семеен хотел и механа „Сватовете” – с. Ново село, община Априлци. Издържан изцяло битов стил, със стремеж от камък предимно и дърво да се пресъздаде

атмосферата на старинната балканска къща. Хотелът разполага с широко пространство и механа, където повечето са маси са за големи компании. Има и камина, в която правят и чевермета. Механата е сред обширен двор с висока каменна ограда, където също в уютна обстановка клиентите могат да се усамотят и да се насладят на свежия въздух и вкусната храна. Механата предлага традиционна местна храна от био продукти. В богатото меню са: Новоселска печенка, домашна кълцана наденица, сирене по априлски, качамак с масло и сирене, мандраджийска

разядка (кашкавал, сирене, яйце), домашна туршия, манастирска салата – печени пиперки, домат, боб, лук, маслини, орехи, бекон, Старопланинска салата – чушка, домат, краставица, сланинка, яйце, сирене, маслини).

Телефон: 0887234444

- Семеен хотел „Балканъ" в кв. Видима, ул. Бъзев дял 2, гр. Априлци. Семеен хотел Балкана се намира в Априлци, на 8 километра от връх Ботев. Предлага помещения

за настаняване с ресторант, безплатен частен паркинг, сезонен открит плувен басейн и общ салон. Всички помещения за настаняване в този 3-звезден хотел са с изглед към градината. Изграден също – изцяло ново строителство, в отчасти битов стил. По заявка в хотела може да се хапнат традиционни ястия като боб в гърне (и със свинско), качамак с краве сирене (от местен производител), печено агне или прасенце, телешки жили в гърне, заек в гърне със сини сливи (слагат се лук, моркови). Собственик на хотела и майстор в кухнята е г-н Петър Киров.

Телефони: 088981552, 069582156, E-mail:reservation@dom-balkana.com.

- Комплекс „Еко релакс". Комплексът се намира в махала Войнишка, с. Кръвеник – тихо и спокойно кътче, в сърцето на Стара планина. Селцето е част от

резервата Пеещи скали в Национален парк Централен Балкан. Разположен е в гориста местност, а пред къщичките се разкрива прекрасна гледка към величествените планински върхове. В близост се намира екопътека Кръстът, както и пътеките към връх Ботев, връх Марагидик, хижа Тъжа и водопада Видимско пръскало, както и Троянският манастир. В близост минава река Негойчевица и има условия за риболов. Комплекс Еко Релакс разполага с 9 ваканционни къщи, открит басейн с водна пързалка, детски басейн и летен бар–ресторант, който предлага вкусни домашни местни гозби, салати, супи, традиционни специалитети на скара и жар.

Телефон: 0899 273 539.

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 териториите на МИГ – Троян, Априлци, Угърчин и МИГ Бяла Слатина"

- Дом Д-р Църов е семеен хотел с категория две звезди. Намира се кв. Ново село, ул. Аврам Драганов 1, гр. Априлци, на брега на река, далеко от градския шум.

Хотелът предлага настаняване в двойни, тройни стаи и апартаменти. Стаите могат да бъдат както със двойни, така и с единични легла. Всички стаи ползват самостоятелни санитарни възли, разполагат с кабелна телевизия и интернет.Разполага с класически ресторант с 25 места, лятна градина с 25 места (от 1-ви юли до 1-ви септември), кухня по поръчка и меню с неповторими традиционни рецепти. Всички традиционни специалитети се проготвят с продукти местно производство.

Телефон: +359 877 590018, +359 877 599550

- Хотелски комплекс Балкан, с. Чифлик, община Троян. Троянският балкан е

сред предпочитаните дестинации за целогодишен активен отдих предразполагащ с благоприятен климат, минерална вода с висок дебит и температура, с неизброими посоки за туризъм и интересни места за екскурзии. Хотелски комплекс Балкан е красива и разгърната сграда в стила на старите български къщи, но с модерен интериор. Хотелът разполага с всички необходими удобства за пълна релаксация, близо до природата. Капацитетът на хотела е 67 помещения: спални, единични, двойни стаи и апартаменти тип студиа. Ресторантът в хотелски комплекс Балкан предлага разнообразно меню от местни традиционни ястия. В уютна обстановка и петзвездно обслужване, гостите на комплекса могат да се насладят на местни напитки, небезизвестната троянска сливова ракия и богата палитра от вина.

Телефон: 0885000111, 0885000222, 067064488
E-mail: reception@balkanhotel.eu

- Ресторант „България” в гр. Троян. Намира се на централния площад „Възраждане”, в сградата на бившата ДСК. Предпочитан за сватби, обществени събития, благотворителни концерти и т.н. До 200 места. Собственост на Валентин Бечев, управител – инж. Иванка Църова. Традиционни ястия, които се предлагат в заведението са качамак, боб, каша от коприва и др. Предлаганите местни специалитети непрекъснато се обогатяват.

Телефон: 087 943 0733.

- Механа на хотел „Троян Плаза”, гр. Троян, ул. П.Р.Славейков 54. Предлага изключително богато меню от национални ястия и местни гозби, като боб с коприва, боб по манастирски, качамак, хайдушко мезе и има богат избор на вина и напитки. Дизайнът на механата е изключително оригинален - атрактивни сепарета под формата на каруца, бъчва, бунар или къща създават неповторима атмосфера на мястото. Разполага и с лятна градина на брега на Бели Осъм, откъдето гостите могат да се насладят на прекрасна гледка към връх Беклемето. Ресторантът разполага с 140 места и VIP зала с 20 места.

Телефон: 0885 880 221

- Механа „Комитите“ се намира в центъра на град Троян. Интериорът е в битов стил, с традиционната камина за студените месеци и декорациите от дърво и камък. За лятото има чудесна градина. Менюто залага на вкусните местни традиционни ястия, а всеки ден има различни обедни предложения. Механата е подходяща за срещи с приятели, лични и семейни празници. Разполага с паркинг, а за настроението на гостите има музика на живо.

Телефон: 0888695121.

- Механа „При войводите“ се намира на ул. Ген. Карцов № 72 в град Троян.

Заведението се помещава в самостоятелна сграда в старинен троянски стил. Разполага с вътрешна зала с битов интериор с камина, има и китна лятна градина. Тук се предлагат традиционни местни ястия, скара, сачове. Подходящо място за тържества, а всяка събота има музика на живо.

Телефон: 0886431179.

3.3. Места за производство на традиционни продукти и храни и за приготвяне на ястия по традиционни местни рецепти на територията на „Местна инициативна група Бяла Слатина“

- Фирма „Стартмес“ ЕООД, с. Търнак, община Бяла Слатина. Фирмата е създадена през 2004 г. и до днес работи успешно в тази пазарска ниша. Предмет на дейност е добив на трупно месо от свине, телета, овце, агнета, както и вътрешностите от тях. Всички животни са с произход България, като взимат и местни животни. Фирмата разполага с хладилен транспорт и възможност за доставки до крайния обект. В предприятието има транжорна линия, която произвежда месни разфасовки и полуфабрикати. Кланицата се намира в началото на село Търнак на влизане откъм Бяла Слатина в местността „Белослатински път“. Фирмата поддържа магазин в гр. Бяла Слатина на ул. „Христо Ботев“, в началото на пазара. В него могат да се намерят всички продукти, произведени в кланицата, на прилични цени. Младият предприемач г-н Божидар Минов, син на собственичката, успява да поддържа успеха на фирмата и да я развива по съвременен образец.

- „ПапасМел” ЕАД, дъщерна фирма на „Папас – Олио”, гр. Бяла Слатина – индустриална зона. Дъщерната компания произвежда висококачествени натурални брашна и пшенични трици без добавка на изкуствени подобрители. Основни продукти са пшенично брашно тип 500; пшенично бяло брашно „Загорка” от мека пшеница за производство на различни видове изделия; пшенично брашно тип 700 (тип „Добруджа” за производство на хляб „Добруджа”), пшенично брашно тип 1150 (типово брашно за производството на нискокалоричен хляб и хлебни изделия); пшенично брашно тип 1850 (пълнозърнесто брашно, по-богато на хранителни и биоактивни вещества от фините брашна); пшеничен грис (екологично чист продукт от висококачествена пшеница, подходящ за производство на детски храни). От фирмата декларират, че продуктите са изцяло натурални и не съдържат ГМО, добавки, ензими, изкуствени подобрители и консерванти. При производството и съхранението им се следват всички директиви на българското и европейско законодателство. Отпадъчният продукт от производството са триците, които намират приложение във фуражната промишленост или за изхранване на

домашни животни. Предприятието има модерно оборудвана лаборатория, в която работят квалифицирани специалисти, освен това инсталация за производство на студено пресовани растителни масла, производство на немската компания KEK.

- Фирма „Вега Стар“ АД със седалище гр. Бяла Слатина е предприятие за производство на зеленчукови и плодови консерви. Основано през 1996 г., предприятието се разраства с бързи темпове, като се разширяват и пазарите за неговата продукция – основно в Германия, отчасти Хърватска, Босна и Херцеговина и Словения. От 2001 г. започва реализация на консерви и на вътрешния пазар. Фирмата произвежда над 30 вида зеленчукови консерви в стъклени буркани в множество различни разфасовки. В момента

по-голямата част от готовата продукция се реализира на пазара на Европейския съюз, като най-голям относителен дял заема Германия. Фирмата продължава да разширява международните си пазари и на територията на Канада и САЩ. През 2004 г., 2008 г. и 2010 г. са реализирани проекти за реконструкция и модернизация на фабриката. През 2004 г. фирмата е сертифицирана от ТЮФ СЕРТ по Системата за управление на качеството ISO 9001:2000 и HACCP. През 2009 г. системата за управление на качеството на фирмата ISO 9001 успешно е сертифицирана по версия 2008. Вече е изграден и оборудван цех за производство на готови месо-зеленчукови храни в тарелки. С него се

цели работата във фабриката да стане целогодишна. Всяка година във фабриката се правят нови инвестиции и тази политика непрекъснато се развива. За закупуване на модерно технологичното оборудване са използвани средства по мярка 123 „Добавяне на стойност към земеделските и горски продукти” от Програма за развитие на селските райони за периода 2007 – 2013 г. (ПРСР), подкрепена от Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони (ЕЗФРСР). Производствената база на фирмата се намира в гр. Бяла Слатина и е с площ 91 000 кв. м. Изборът на производствено

оборудване в нея е продиктуван основно от предлаганите качествени характеристики на машините, дългогодишните взаимоотношения с партньорите и цената на оборудването. Контролът по качеството се осъществява на вход – контрол на качеството и безопасността на доставяните суровини и спомагателни материали; по време на производство – контрол на качеството в контролните точки на технологичния процес и на изход – контрол на показателите на готовата продукция, външен вид, вкус. В производството са предприети действия по оптимизиране на процесите посредством въвеждане на основните принципи на ефективното производство, организация на производствените процеси и работните места, изготвяне на схеми на работните места, организация на процесите във времето, планиране на производството, контрол и отчет на изпълнението на производствените задачи. Предстои и завършването на внедряването на ERP система през 2013 г. Дружеството се стреми и към повишаване на енергийната ефективност чрез монтиране на соларни системи за топла вода, поставяне на алуминиева дограма с термомост, изолация на стени и тавани, монтиране на машини с по-ниски енергийни разходи и др.

- **Мелница „Апе 2001“ ООД** се занимава с производство на брашно (бяло брашно, пшенично брашно и типово брашно) и фуражи и със зърнопреработка (преработка на пшеница). Мелницата се намира в с. Галиче и разполага с модерно оборудване,

осигуряващо производството на първокласни млевни продукти. В Мелница „Апе 2001“ се произвеждат всички видове брашна (бяло брашно, типово брашно и пшеничено брашно) в различни разфасовки. Брашната ни се правят от подбрани сортове пшеница, което ги прави предпочитани, както от много домакинства, така и от редица професионалисти в сладкарската и хлебната индустрия. Висококачествено бяло брашно – бялото брашно на „Апе 2001“ е продукт, подходящ за правене на различни видове бял хляб, хлебни и сладкарски изделия с отлични свойства на изпичане. Висококачествено типово брашно – в сравнение с бялото брашно е с по-високо съдържание на минерали, протеини и хранителни вещества. Тъмното брашно на „Апе 2001“ е ниско калорично, което го прави

идеално за производството на типов хляб и за приготвянето на различни видове хлебни изделия и диетичен хляб. Висококачествено пшеничено брашно – пшениченото брашно на „Апе 2001“ е предназначено за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Смески и концентрирани фуражи за животновъдството. Пълноценни комбинирани фуражи и допълващи комбинирани фуражи Цел на Мелница „Апе 2001“ е да осигури на своите клиенти качествен фураж на изгодни цени, с които се осигурява здравословен и бърз растеж на животните. Принципи на Мелница „Апе 2001“:

- балансирани съставки – утвърждаване на брашната като важна част от пълноценното хранене на хората;
- разнообразие – изготвят се брашна подходящи, както за направата на традиционни, така и за всякакви нестандартни и диетични хлебни изделия;
- ориентация към клиентите – максимално задоволяване изискванията и очакванията на клиента чрез качество и достъпни цени.

Продукцията на зърнопреработвателната фирма (брашна и фуражи) е с доказано качество. Предлагат се брашна с високо качество на достъпни цени, в които се влага първокласна пшеница за получаване на първокласно брашно. Продуктите се произвеждат при екологично-чисти условия, без добавяне на химически елементи.

- „Део – хляб и хлебни изделия“ ЕООД е фирма, намираща се в с. Търнак. Фирмата е специализирана в производството на хляб и хлебни изделия. Продуктите

предлагани от фирмата са: пшенично, пълнозърнесто и ръжено брашно. Персоналът на фирмата е висококвалифициран и добре обучен. В производството стриктно се спазват, нормативните, технологичните и хигиенните изисквания. Използването на качествено брашно, придава желаният вкус на множество хранителни продукти, приготвяни в къщи или купувани от търговската мрежа. Брашното се използва за приготвянето на хляб, закуски и сладкиши.

3.4. Местата, в които се приготвят и предлагат ястия, приготвени по традиционни местни рецепти на територията на МИГ „Бяла Слатина“ са много малко на брой. Във всички заведения се предлагат и ястия от европейската кухня, като част от менюто се предлагат и традиционни ястия. Оскъдна информация и контакти за тях са представени както следва:

- Семеен мотел ресторант „Сарая Макади“ се намира на ул. „Захари Стоянов“ 3 Г, община Бяла Слатина. Разполага с единични, двойни стаи, апартаменти и денонощно охраняем паркинг. Ресторантът предлага традиционни български ястия, както и BBQ на дървени въглища. Ресторантът се отличава с комфорт, добра кухня и високо ниво на професионализъм в обслужването.

Телефон 088 801 1632, Email: joki@mail.bg

- Семеен хотел „Лъки“ гр. Бяла Слатина, ул. „Хан Крум“ 56. Хотелът предлага на свойте гости 4 тематични стаи. Хотелът и ресторанта са оборудвани с хиперинверторни климатици. Разположен само на няколко метра от пешеходната зона в центъра на град Бяла Слатина. Предлага уют и спокойствие в централната част града. Хотелът разполага с ресторант, който предлага възможност да се опита вкусна местна храна. Ресторантът разполага с 42 места и лятна тераса с 40 места. Терасата на ресторанта е приятно място в топлите летни вечери.

Телефон: +359 885 368 520

- Мотел „ФАУ“ гр. Бяла Слатина, улица „Захари Стоянов” № 12. Легловата база е добре оборудвана. Мотел „ФАУ” разполага с 26 броя легла, които са разпределени в различни стаи – единични, двойни и тройни, както и в един апартамент. В мотел „ФАУ” се намира и бар-ресторант „ФАУ”. Това е едно чудесно място, където може да се хапне вкусно приготвена храна, част от която се приготвя по традиционни местни рецепти. Мястото е просторно, с капацитет до 60 души. Част от мотела е и конгресен център, който разполага с 30 места.

Телефони: 091584040; 0878 537 082; 0878537088.

- „Бар-Лебар“, с адрес „Г. С. Раковски“ 43, гр. Бяла Слатина, е посочван за един от най-добрите ресторанти на територията на град Бяла Слатина, прочут с вкусни специалитети, приготвени по традиционни рецепти, автентична атмосфера и прекрасно обслужване. В „Бар – Лебар“ могат да се опитат, както традиционни така и модерни ястия, взаимствани от чужбина. По време на празници, от ресторанта предлагат празнични куверти с подбрани традиционни ястия и напитки, поднесени в приятна обстановка, с жива музика и топло посрещане.

Телефон: 089 917 8701.

- „Малкият Брюксел“, ул. „Димитър Благоев“ 77, гр. Бяла Слатина. В центъра

на град Бяла Слатина се намина клуб, кафе, ресторант „Le Petit Bruxelles“ („Малкият Брюксел“). Малък оазис, в който изисканата атмосфера, съчетана с френска, българска, европейска и италианска кухня, като се предлагат и рибни специалитети, обслужване на високо ниво, доставят удоволствие на всеки взискателен посетител. Атрактивният ресторант се състои от две малки зали, отделно сепаре и просторно Барбекю-градина. Комплексът предлага уединение за специални поводи и приятелски срещи.

Телефон: 0893373208.

- Ресторант „Москва“ ул.Захари Стоянов 1 гр. Бяла Слатина. Заведението

предлага уютна атмосфера на достъпни цени. Кухнята е предназначена за бързо хранене през деня, като за вечеря гостите имат избор от различни ястия. Много от ястията в ресторанта са по традиционни местни рецепти: супа от лапад и коприва, супа боб, супа от кокошка, домашна пита с прясно сирене и лютика, лютика с боб, яйца на фурна с пресечено, млечница, баница с тиква, ошав със сливи, баница с овче сирене и др.

Телефон: 0877832021.

3.5. Обобщение

От представената до тук информация може да се обобщи, че на териториите на двата партньора по проекта – МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“ има добре развити производители на традиционни местни продукти, които имат достатъчен капацитет да захранват търговската мрежа със своето производство. На територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ производството на местни традиционни храни е най-силно застъпено в град Троян, с. Лесидрен (община Угърчин), община Априлци, с. Орешак, с. Добродан, с. Старо село (община Троян). Произвежданите суровини, месни и млечни продукти, деликатеси и напитки са доказани на местния, регионалния и националния пазар. На територията на МИГ „Бяла Слатина“ производството е съсредоточено в общинския център и с. Търнак. Производството на традиционни местни храни е по-добре развито на територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“, като на тази територия има местни марки, които се произвеждат от дълго време и са известни и извън пределите на страната.

По отношение на местата за приготвяне на традиционни местни ястия територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ има значително по-голям опит и предимство пред тази на МИГ „Бяла Слатина“. Територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ е с много добре развит туризъм, вследствие на своите културно – исторически и природни дадености, като най-голям принос има Троянския балкан. Балканът привлича туристите с невероятна природа и чист въздух, като дава предпоставка за развитието на различни форми на туризъм. Въпреки развитият туризъм все още неразвит потенциал има кулинарния туризъм. На територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ има добре развита мрежа от семейни хотели, вили и къщи за гости с функциониращи ресторанти – гр. Троян, гр. Априлци, с. Чифлик, с. Бели Осъм, с. Орешак и др. В представените в места се приготвят ястия по традиционни рецепти, както и местни напитки, на които туристите могат да се насладят. Всички описани обекти функционират целогодишно, като дават възможност на гостите да се насладят на вкусна храна, приготвена по традиционни рецепти с местни продукти независимо от сезона. На територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ има богат набор от вили и къщи за гости, които предлагат настаняване, без функциониращи ресторанти. В тези обекти има механи и оборудвани помещения, в които гостите могат сами да приготвят храната си. На територията на МИГ „Бяла Слатина“ такива заведения има предимно в общинския център, като те се посещават предимно от местни жители и в малка степен от туристи.

Териториите на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“ притежават необходимите предпоставки за превръщането на териториите си в отправна точка за популяризиране на производството и консумацията на традиционни местни храни и ястия. Това от своя страна би довело до възможност за развитието и на кулинарния туризъм и превръщането му в устойчив отрасъл и печеливш бизнес на териториите на МИГ.

За популяризиране на производството на традиционни храни и напитки и увеличаване на тяхната консумация е необходимо да се насочи внимание към изпълнението на следните действия:

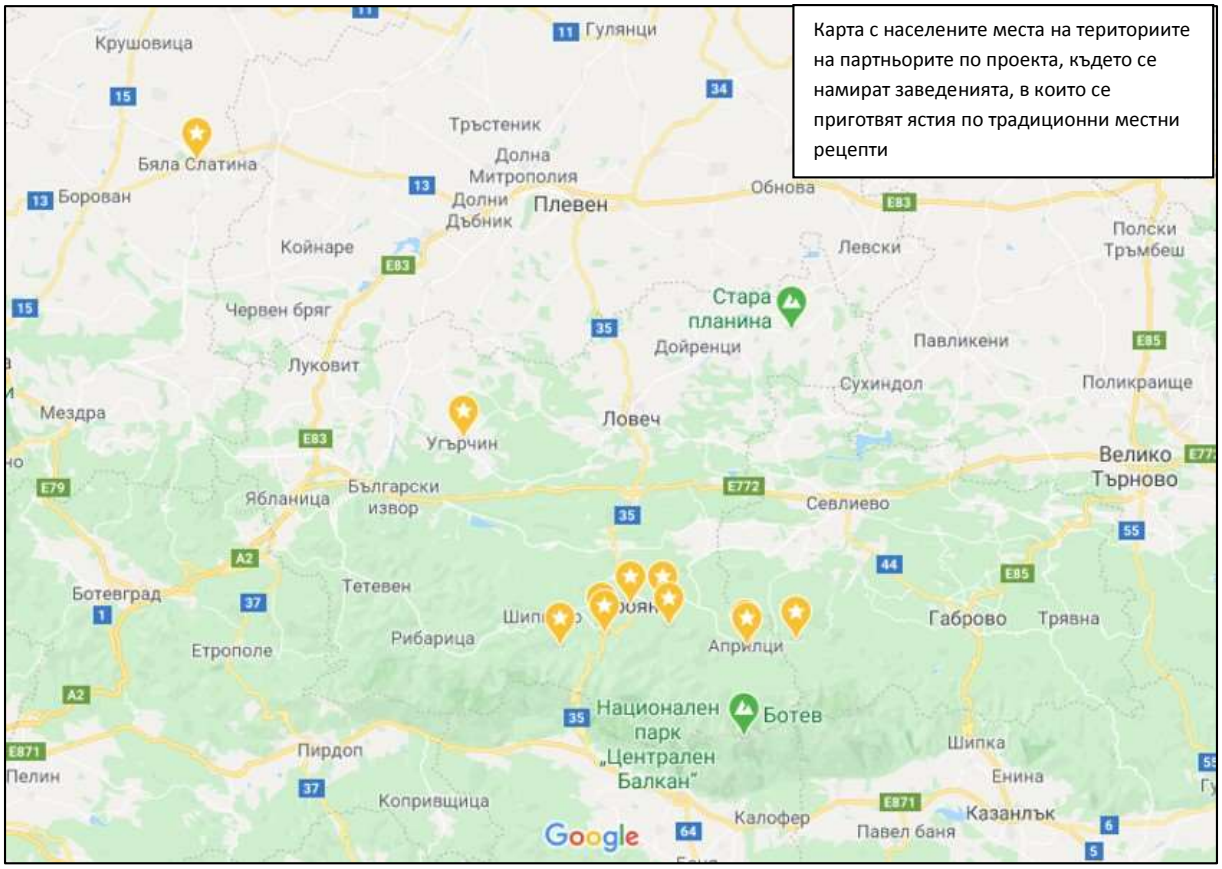
- Развие и изпълнение на цялостна стратегия за развитието на сектора, като при нейното изготвяне освен работещите в него участие вземе цялата местна общност. В стратегията е необходимо да се обърне внимание на веригата местно производство – местно предлагане – потребление на територията и разширението му извън нея. Настоящият проект ще послужи като начало на популяризирането на традиционните местни продукти и като своеобразен старт на процеса за изготвяне и дългосрочно прилагане на такава стратегия.

- За по-доброто позициониране и реализация на традиционните продукти и храни е необходимо изготвянето на маркетингова стратегия. Маркетинговата стратегия трябва да предвижда конкретни стъпки и дейности за подобряване на разпознаваемостта и популяризиране на традиционните продукти и за увеличаване на тяхното търсене.

- Основно внимание следва да се обърне внимание на възможностите за популяризиране на местата, които предлагат традиционни местни ястия и специалитети, както и предприемане на мерки за насърчаване на увеличението на дела на местни продукти във всички хотели, ресторанти и заведения от териториите на партньорите по проекта, като това се превърне в запазена марка на тези територии. Все повече туристи в днешно време търсят автентичност и предлагането на местни храни трябва да се превърне в мото на териториите на партньорите по проекта, с което да бъдат привличани повече посетители. За целта и с подкрепата на местните инициативни групи следва да се стартират и популяризират събития, представящи местните общности и привличащи туристи – фестивали на местните занаяти и култура, история, кулинарни състезания и други, а на съществуващите такива да се даде повече гласност и медийна популярност при пълно използване възможностите на съвременните комуникационни канали. За популяризирането на туристическия сектор би било удачно да се направи кампания за информиране и обучение на свързаните с отрасъла, за увеличаване на предлагането на традиционни местни храни и ястия приготвени по традиционни рецепти, предлагани в момента – представяне на опита на други държави, развили кулинарен туризъм със средства по ВОМР. Добра възможност е организирането на обучения на заетите в сферата на туризма за подобряване на качеството и разнообразяване на предлаганите храни и услуги – представяне на опита на други държави по ВОМР. Би могло да се представят и разгледат добри практики, както на територията на страната, така и в Европа с цел да се проучи мястото на автентичните храни и продукти и ястията, приготвени по традиционни рецепти в съвременния свят. Цитираните дейности следва да се извършват във взаимодействие и сътрудничество между местната власт, представителите на туристическия сектор, местната общност и разбира се – местните инициативни групи.

На територията на МИГ „Троян, Априлци, Угърчин“, предвид развития туристически отрасъл, следва да се предприемат конкретни действия и стъпки за популяризиране на местните продукти не само сред местното население, но и сред туристите, които посещават обекти на територията. Това следва да стане посредством работа с хотелите и заведенията на територията и постепенно увеличаване на асортимента от местни продукти и храни в тях. Това ще доведе и до увеличаването на тяхното производство от местните производители, както и на тяхната популярност на други места в страната.

На територията на МИГ „Бяла Слатина“ следва да се предприемат действия за популяризиране на местните продукти и храни чрез организиране на събития, свързани с тях. Територията не е богата на културно – исторически забележителности, които да привличат туристи, затова може да се ориентира към популяризирането на местните храни сред местното население. Като втора стъпка вече следва да се предприемат действия за привличане на туристи, които да опитват местните храни. Това може да се случи посредством организирането на различни събития, които да са подобаващо рекламирани и представени в медиите за масово осведомяване. В това отношение потенциалът (включващ нематериалното културно – историческо наследство) на територията на МИГ „Бяла Слатина“ е голям и следва да се развива.



Карта с населените места на териториите на партньорите по проекта, където се намират заведенията, в които се приготвят ястия по традиционни местни рецепти

Друго основно направление за популяризирането на традиционните местни продукти, храни и рецепти е чрез стимулиране на възможностите за представяне и споделяне на местни рецепти и предлагане на домашно приготвени храни. При изготвянето на настоящото проучване екипът по проекта посети редица населени места и проведе разговори с голям брой местни жители. Много от тях, живеещи на териториите и на двата партньора по проекта споделиха, че често срещана практика е обмяната и споделянето на местни храни и рецепти. Например съседи си споделят рецепти за приготвяне на различни храни като консерви от зеленчуци, туршии, различни видове баници, питки, погачи и др. Тази практика често се наблюдава на обществени събития като събори, фестивали, църковни празници, както и лични празници като рождени и именни дни, кръщенета, родови срещи и др. Този вид споделяне и популяризиране на местните продукти и храни към момента не се прилага по-скоро спонтанно, а не организирано на територите на партньорите по проекта, но съдържа голям потенциал за бъдещо развитие. В развитието и по-широката реализация на една инициатива за широко споделяне и популяризиране на традиционните местни продукти, храни и рецепти следва да участват местните инициативни групи, които да организират процеса, използвайки за основа различните културни и кулинарни събития, които се провеждат на територите им, но най-вече полагайки началото на тази практика посредством изпълнението на настоящия проект. Развитието на инициативата трябва да бъде подобаващо и дългосрочно отразявано в местните и по възможност националните медии с цел предизвикване на по-широк отзвук и интерес, който да доведе допълнителни посетители на тези събития и да утвърди процеса на популяризиране на традиционните местни продукти, храни и рецепти.

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"