

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ОБРАБОТЕНИ ДАННИ

ТРАДИЦИОННА КУХНЯ

РАЗДЕЛ ТРАДИЦИОННА КУХНЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	КЪДЕ	ФЕСТИВАЛ
Бумбар	Ястие, което се приготвя от смяляно свинско месо от коремната област, свински черва, ориз и праз. Характерно за новогодишната и коледната трапеза.	община Димитровград	Регионален празник „Да запазим идентичността на българина чрез автентичното кулинарно изкуство“, с. Сталево
Заешка капама	Ястие, което се приготвя от заешко месо, зеленчуци, плодове и типични за района подправки.	община Димитровград	Празник на пуската и студената бира", с. Ябълково
Ябълковска пуска	Ястие, което се приготвя от свинско месо, увито в изсушен пикочен мехур, което може да се консумира до няколко месеца след направата му.	община Димитровград	
Смянка	Ястие, което се приготвя от свинско месо от коремната част на прасето, чесън и други местни подправки.	община Димитровград	
Риба-тавалък	Ястие, което се приготвя от речна риба, местни зеленчуци и подправки в тава. Ястието е характерно за коледната трапеза, но като обредно ястие се свързва повече с Цветница.	община Димитровград	
Тракийска масленица	Ястие, което се приготвя от брашно, сирене и яйца.	община Димитровград	
Смачкан фасул с дробенчета	Ястие, което се приготвя от свинско месо, фасул и местни подправки.	община Димитровград	
Татлии	Ястие, което се приготвя от брашно, захар и масло.	община Димитровград	Мистериите на с. Хухла Международен фестивал на традиционните храни поминък и занаяти "Кулинарното наследство на Тракия"
Овчарски гювеч	Ястие, което се приготвя от местни зеленчуци и подправки, сирене и яйца.	община Димитровград	
Сусамки	Ястие, което се приготвя от традиционно произвеждания в област Хасково сусам, захар, оцет и олио.	община Ивайловград	
Тиквеник	Ястие, което се приготвя от тиква, брашно, олио, счукани орехи	община Ивайловград	
Пълнени чушки с царевича	Ястие, което се приготвя от сушени червени пиперки, пълнени със смес от царевича и местни подправки.	община Ивайловград	
Люта каша	Ястие, тип празена каша, която се приготвя от праз лук, брашно, лютти чушки и зелен сок.	община Ивайловград	
Качамак	Ястие, което се приготвя от царевичен грис, сирене, масло и червен пипер.	община Ивайловград	
Голник	Вид баница, която се приготвя със	община	

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian - Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program „Greece-Bulgaria 2014-2020“, Subsidy Contract No В2.6с.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A „Greece - Bulgaria 2014-2020“ Cooperation Programme.“

	спанак/лапад/коприва/киселец), лук, брашно, ориз, сирене, яйца и местни подправки.	Ивайловград	
Чеверме	Това е печено овче/козе месо на жар или в предварително загрята пещ, приготвено по специален начин.	община Ивайловград	
Домашна юфка	Ястие, което се приготвя от прясно мляко, яйца, грис, сол и брашно.	община Ивайловград	
Бумбар	Ястие, което се приготвя от смяно свинско месо и мазнина от коремната област и праз.	община Любимец	Традиционния панаир - Кулинарна изложба – „От градината в чинията“ и Традиционен събор на плодородието
Кокوشка пълнена с булгур	Ястие, което се приготвя от домашна кокوشка, булгур и кисело зеле. Характерно за Трифон Зарезан.	община Любимец	
Празеник	Ястие, което се приготвя от шарено свинско месо и свинска мас, праз и местни подправки. Характерно за Коледа.	община Любимец	
Зелник	Ястие, което се приготвя от брашно, кисело зеле, булгур, зелев сок и местни подправки.	община Любимец	
Медена торта	Десерт, който се приготвя от брашно, мед, орехи и канела.	община Маджарово	Национален тракийски събор „Ден на тракийската памет“
Пълнена тиква със заешко месо	Ястие, което се приготвя от тиква, заешко месо, лук и местни подправки.	община Маджарово	
Петел(кокошка) в катми	Ястие, което се приготвя от петел, брашно, масло, яйца и мая.	община Маджарово	
Трахана	Ястие, което се приготвя от трахана, масло и сирене.	община Маджарово	
Ошав	Ястие, което се приготвя от смесени сушени плодове, традиционно поднасян на Бъдни вечер.	община Маджарово	
Къпана баница	Ястие, което се приготвя от брашно, яйца, сирене, извара и масло.	община Минерални бани	Фолклорен фестивал на клубовете за народни танци „С хоро на гроздобер“
Клин чорба	Ястие, което се приготвя от зелев сок, праз, чесън и сухи чушки.	община Минерални бани	
Вита/наложена баница със сирене печена под връшник	Ястие, което се приготвя от брашно, сирене, спанак/маруля или тиква. Връшникът представлява изпъкнал железен похлупак, с който захлупват тавата, в която се намира баницата.	община Свиленград	Празник на виното
Малеби	Десерт, който се приготвя от прясно мляко, ориз, розова вода, сок от нар и сладко от рози.	община Свиленград	
Шашлик	Ястие, което се приготвя от свинско месо, овкусено от предходния ден. Пече се на шиш	община Свиленград	
Сладка баница	Ястие, което се приготвя от брашно, захар, сол, олио и масло Обикновено се поднася на младоженци.	община Симеоновград	Фолклорен фестивал „Златна есен“

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian - Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program „Greece-Bulgaria 2014-2020“, Subsidy Contract No В2.6с.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A „Greece - Bulgaria 2014-2020“ Cooperation Programme.“

Рачел	Сладко, което се приготвя от тиква, захар, лимонена киселина и ванилия.	община Симеоновград	
Стамболовска лютеница	Ястие, което се приготвя от червена капия, домати, патладжани и местни подправки.	община Стамболово	Фестивал на хляба от лимец
Баница с булгур	Вид баница с булгур, яйца и сирене, която се пече върху плоча на печката.	община Стамболово	
Бърканица	Напитка, която се приготвя с кисело мляко, сол и вода. Поднася се студено.	община Стамболово	
Пататник	Вид баница, която се приготвя от настъргани на едро картофи, лук, сол и джоджен.	община Стамболово	
Баница с праз	Вид баница с праз, яйца и сирене.	община Тополовград	Фестивал на хляба и виното
Сакарски катми	Ястие, което се приготвя от брашно, масло, мая и яйце.	община Тополовград	
Кашник	Ястие, което се приготвя от яйца, мляко, брашно и сол. Характерно за т.нар. „смигал/погача“, когато 40 дни след раждането на бебе приятелките на майката се събират, за да дарят своите дарове и благословии за здравето на детето.	община Тополовград	
Зрял фасул с нахут	Ястие, което се приготвя от зрял фасул, нахут, кромид лук, люти чушки и местни подправки.	община Харманли	„На хармана“ "ТрансГурмеТур"
Свински джолан в гърне	Ястие, което се приготвя от свински джолан, домати, лук, моркови и вино.	община Харманли	Фестивал на сусам
Стомна кебап	Ястие, което се приготвя от агнешко месо, краве масло, кромид лук, домати и местни подправки.	община Харманли	
Булгурена чорба	Вид чорба, която се приготвя от прясно мляко, масло, булгур и местни подправки.	община Харманли	
Лападена чорба	Вид чорба, която се приготвя от лапад, пресен кромид лук, брашно, яйца и местни подправки.	община Хасково	
Катино мезе	Ястие, което се приготвя от свинско месо, кромид лук, гъби, масло, лимонов сок и местни подправки.	община Хасково	„Варвара и Сава“ – кулинарна изложба „Ястия и напитки от хасковския край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер Табиет - кулинарно-музикален фестивал
Тутманик	Ястие, което се приготвя от брашно, яйца, сирене, масло, кисело мляко и ким.	община Хасково	
Смигдал	Ястие, което се приготвя от запържен хляб, нарязан или натрошен на хапки в мас. В други общини същото ястие се приготвя със сирене и червен пипер.	община Хасково	
Чорба от пресен чесън	Ястие, което се поднася студено и се приготвя от пресен чесън, брашно и копър.	община Хасково	
Манджа с луканка и праз	Ястие, което се приготвя основно от луканка и праз лук, местни зеленчуци и подправки.	община Хасково	
Кешкек	Ястие, което се приготвя от жито /пшеница или царевица/, пиле, масло и местни подправки.	община Хасково	

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian - Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program „Greece-Bulgaria 2014-2020“, Subsidy Contract No В2.6с.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A „Greece - Bulgaria 2014-2020“ Cooperation Programme.“

РАЗДЕЛ ТРАДИЦИОННИ ПРОДУКТИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	КЪДЕ	ФЕСТИВАЛ
Зеленчукови насаждения	Област Хасково се отличава с високото качество на произвежданите на територията и зеленчуци като домати, чушки, картофи, патладжани, лук, краставици, марули и др.	във всички общини на област Хасково	Международният фестивал “Кулинарното наследство на Тракия” и останалите идентифицирани кулинарни събития в Изследване на традиционни храни и вина в област Хасково
Месо и месни произведения	Местната кухня се доминира от свинско, агнешко, дивечово, ярешко и месо от кокошка.	във всички общини на област Хасково	Международният фестивал “Кулинарното наследство на Тракия” и останалите идентифицирани кулинарни събития в Изследване на традиционни храни и вина в област Хасково
Плодови насаждения	Сред плодовете за област Хасково най-популярни са дините и пъпешите, следвани от ядки/ бадеми, лешници и орехи/, овошки /нар, смокиня, праскова, кайсия, череши, вишни/ и храсти / малини, ягоди, арония/ и др.	във всички общини на област Хасково	Международният фестивал “Кулинарното наследство на Тракия” и останалите идентифицирани кулинарни и други събития в Изследване на традиционни храни и вина в област Хасково
Зърнени култури	Сред зърнените култури се отличават като традиционни пшеницата, лимаца, сусама, тритикале и ечемик.	във всички общини на област Хасково	Международният фестивал “Кулинарното наследство на Тракия” и останалите идентифицирани кулинарни събития в Изследване на традиционни храни и вина в област Хасково
Технически култури	Сред техническите култури се отличават като традиционни слънчоглед, памук, рапица, тютюн и др.	във всички общини на област Хасково	Международният фестивал “Кулинарното наследство на Тракия” и останалите идентифицирани кулинарни и други събития в Изследване на традиционни храни и вина в област Хасково
Подправки	Сред подправките с най-висока добавена стойност за област Хасково са белия риган, джоджен, чубрица, мащерка, босилек, бахар, черен/червен пипер и дафинов лист. Много от тях се използват и в официалната медицина при различни заболявания като болкоуспокояващо и укрепващо средство	във всички общини на област Хасково	Международният фестивал “Кулинарното наследство на Тракия”
Билки	Сред билките с най-висока добавена стойност за област Хасково са лайката, лавандула, планински чай и карамфил, които се използват в медицината за лечение на различни болестни състояния.	във всички общини на област Хасково	Международният фестивал “Кулинарното наследство на Тракия”

ВИНА

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A “Гърция-България 2014-2020”. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program “Greece-Bulgaria 2014-2020”, Subsidy Contract No В2.6с.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece - Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.”

РАЗДЕЛ ХАРАКТЕРНИ ВИНА

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	КЪДЕ	ФЕСТИВАЛ
Шардоне	Шардонето се характеризира с невероятни плодови аромати, които често напомнят на ароматен жълт плод (ананас, папая, круши и пъпеш), когато виното е произведено от добре узряло грозде. Често шардонето е с много плътно тяло и сравнително висок алкохолен процент, което му позволява да отлежава в нови дъбови бъчви.	Общини Димитровград, Харманли и Хасково	Кулинарен конкурс „Коледна трапеза“ „Ястия и напитки от хасковския край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер “На хармана”
Ркацатели	От гроздето на този сорт се приготвят висококачествени бели трапезни и десертни вина, шампански и конячен виноматериал. Вината му се отличават със светло-сламен цвят, лек, свеж, хармоничен вкус и изразен букет след стареен	Общини Димитровград и Стамболово	Кулинарен конкурс „Коледна трапеза“
Совиньон Блан	Совиньон блан е ценен бял виновен сорт. От гроздето му се приготвят висококачествени сортови и купажни бели сухи, полусухи и сладки вина, които се отличават с прозрачен жълтеникаво-зелен цвят, свеж и хармоничен вкус и аромати на сено, тропически плодове и цариградско грозде. Вината се пият предимно млади, но имат потенциал да отлежават.	Общини Свиленград и Хасково	„Ястия и напитки от хасковския край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер Празник на виното
Мускат Отонел	Ранен виновен и десертен сорт. Развива се добре на дълбоки, леки, хумусно-карбонатни почви на хълмисти терени. Сравнително устойчив е на суша, студ и сиво гниене.	Общини Димитровград и Стамболово	Кулинарен конкурс „Коледна трапеза“
Вионие	Използва се самостоятелно за направата на сухо бяло вино с аромат на цветя и запомнящ се вкус, което обаче няма потенциал за стареене и е препоръчително да се пие младо.	Общини Ивайловград и Минерални бани	Мистериите на с.Хухла
Тамянка	Тамянка е местен клон на един от най-древните и аристократични мускатови сортове, който се отглежда по българските земи от незапомнени времена. Макар че името произлиза от старобългарската дума за тамян, ароматите на сухите вина от Тамянка са по-скоро флорални, цитрусови и на подправки. Сортът се чувства добре в топлиите микрорайони, на хълмисти проветриви терени с добро слънчево греене и мека зима.	Общини Стамболово и Харманли	“На хармана”
Траминер	От гроздето се получават много ароматни, висококачествени бели сухи, полусухи и сладки вина и шампански виноматериали. Сортовите вина се отличават със златистожълт цвят, високо алкохолно съдържание и екстракт, и силен сладникав аромат с преобладаващи нотки на цветя и екзотични плодове, който се развива при отлежаване.	Общини Хасково и Ивайловград	„Ястия и напитки от хасковския край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер Мистериите на с.Хухла
Семийон	Късно зреещ сорт. Лозите се отличават със силен растеж на богати почви и среден - на по слаби. Слабо устойчив на ниски температури, болести, плесен, ондиум и сиво гниене. Използва се за направата на висококачествени сухи, бели вина с аромати на дъб, зърно, мед, пъпеш и плодове.	Общини Хасково и Ивайловград	„Ястия и напитки от хасковския край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер Мистериите на с.Хухла
Мерло	Виното се отличава с интензивно червен цвят, пълнота, хармоничност на вкуса и богат букет. Отлежалите вина се характеризират с мощен комплексен аромат, в който се откриват	във всички общини на област Хасково	Идентифицираните кулинарни и други събития в Изследване на традиционни храни и вина в област

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian - Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program „Greece-Bulgaria 2014-2020“, Subsidy Contract No В2.6с.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A „Greece - Bulgaria 2014-2020“ Cooperation Programme.“

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	КЪДЕ	ФЕСТИВАЛ
	нюансите на дъб, захаросани плодове, дим и трюфели.		Хасково
Кабарне Совиньон	Гроздето е подходящо за производство предимно на качествени червени вина. Използва се за приготвяне на висококачествени червени сортови и купажни вина, шампански виноматериали и сокове. Сортовите вина се отличават с наситен тъмночервен цвят, добра плътност и интензивен аромат на дребни червени плодове — касис, къпина и черница.	във всички общини на област Хасково	Идентифицираните кулинарни и други събития в Изследване на традиционни храни и вина в област Хасково
Евмолпия	От сорта се произвеждат висококачествени червени вина. Те съзряват бързо и са годни за консумация още в годината след гроздобера. Имат плътен рубиненочервен цвят, слаб плодов аромат и хармоничен вкус, по който много приличат на добрите маврудови вина.	Община Свиленград	„Празник на виното“
Сира	От сорта се правят висококачествени червени сортови вина, както и купажни вина и розета. Младите вина имат характерни тонове на виолетки, екзотични цветя, пушек, розмарин, мащерка, малина, боровинка и касис. Вината се отличават с много плътен, гранатов цвят с лилавеещи нюанси и с висока плътност. Имат голям потенциал за стареене. С остаряването си вината придобиват нови ароматни нотки на шоколад, тютюн и кожа.	Общини Димитровград, Свиленград, Минерални бани и Харманли	Кулинарен конкурс „Коледна трапеза“ Фолклорния фестивал на клубовете за народни танци „С хоро на гроздобер“ „На хармана“ „Празник на виното“
Кот	От сорта се приготвят висококачествени червени вина, които се отличават с плътен пурпурен цвят, богат вкус и аромати и мека, приятна танинова структура.	Община Хасково	„Ястия и напитки от хасковския край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер
Пино ноар	В зависимост от местоотглеждането гроздето се използва за получаване на висококачествени червени вина и шампански виноматериали. Вината от този благороден сорт се отличават със средно интензивен до интензивен цвят и с аромати на червени, понякога черни горски плодове, гъби и горска шума.	Община Ивайловград	Мистериите на с.Хухла
Кабарне Фран	Използва се за приготвяне на трапезни, подсилени и десертни вина и сокове. Сортовите вина са с бледо червен цвят, с аромати на малини, къпини, касис, боровинки, а когато вината са отлежавали по-дълго се усещат подправки и мускус. Използва се и за направа на купажни вина.	Общини Любимец, Стамболово, Харманли	„На хармана“ Традиционен събор на плодородието и Ден на лозаря и винаря
Пети вердо	Вината направени от Пети Вердо са с висока плътност, с тъмен, дълбок цвят, високи танини и алкохол, както и специфичните пикантни тонове. Традиционно се използва за да придава по-добър цвят, аромат и танини към купажните вина на Бордо.	Община Димитровград	Кулинарен конкурс „Коледна трапеза“

РАЗДЕЛ УНИКАЛНИ ВИНА

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	КЪДЕ	ФЕСТИВАЛ
Червен мискет	Виното от този сорт е с интересен цвят с розови оттенъци. Има данни, че сортът е хибридно създаден от Ризлинг и Димят. Ароматът е с билкови нюанси, дюля и мед. Вино от Заетите площи с червен мискет в област Хасково са 359ха.	Община Хасково	„Ястия и напитки от хасковския край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер
Димят	Виното от този сорт е с плодов аромат с акценти на зряла праскова. Вкусът е лек, с приятна свежест. Заетите площи с димят са	общини Димитровград, Ивайловград,	Кулинарен конкурс „Коледна трапеза“ „Ястия и напитки от хасковския

Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № В2.6с.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program „Greece-Bulgaria 2014-2020“, Subsidy Contract No В2.6с.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A „Greece - Bulgaria 2014-2020“ Cooperation Programme.“

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	КЪДЕ	ФЕСТИВАЛ
	256ха.	Хасково и Стамболово	край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер
Рубин	Виното се отличава с интензивно червен цвят, пълнота, хармоничност на вкуса и богат букет. Отлежалите вина се характеризират с мощен комплексен аромат, в който се откриват нюансите на дъб, захаросани плодове, дим и трюфели. Заетите площи с рубин са 41ха.	във всички общини на област Хасково	Идентифицираните кулинарни и други събития в Изследване на традиционни храни и вина в област Хасково
Мавруд	Виното се характеризира с рубинено червен цвят и мек вкус. Заетите площи с мавруд са 135ха.	общини Минерални бани, Любимец, Харманли, Хасково	„Ястия и напитки от хасковския край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер “На хармана” Фолклорния фестивал на клубовете за народни танци „С хоро на гроздобер“ Традиционен събор на плодородието и Ден на лозаря и винаря
Памид	От памид се получават обикновени, светлочервени трапезни вина, които са годни за консумация веднага след ферментацията. Памид е подходящ сорт и за купажни вина. Заетите площи с памид са 267ха.	общини Харманли, Хасково и Димитровград	Кулинарен конкурс „Коледна трапеза“ „Ястия и напитки от хасковския край“ - кулинарна изложба с конкурсен характер