

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΥ;	ΦΕΣΤΙΒΑΛ
Μπούμπαρ	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από χοιρινό κρέας από την κοιλά, χοιρινό έντερο, ρύζι και πράσο. Τυπικό για το πρωτοχρονιάτικο και το χριστουγεννιάτικο τραπέζι.	Δήμος του Ντιμίτροβγκραντ	Περιφερειακό πανηγύρι «Να σώσουμε την ταυτότητα των Βουλγάρων μέσω της αυθεντικής μαγειρικής τέχνης», χωριό Στάλεβο
Καπαμά από κρέας κουνελιού	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από κρέας κουνελιού, λαχανικά, φρούτα και τυπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Ντιμίτροβγκραντ	Γιορτή «της Πούσκα και της Κρύας Μπίρας», χωριό Γιάμπαλκοβο
Πούσκα από μήλα	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από χοιρινό κρέας τυλιγμένο σε αποξηραμένη ουροδόχο κύστη που μπορεί να καταναλωθεί μέσα σε λίγους μήνες από την παρασκευή του.	Δήμος του Ντιμίτροβγκραντ	
Σμιάνκα	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από χοιρινό κρέας από την κοιλά, σκόρδο και άλλα τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Ντιμίτροβγκραντ	
Ψάρι Ταβαλάκ	Παραδοσιακό έδεσμα παρασκευασμένο στο ταψί από ψάρια των γλυκών νερών, τοπικά λαχανικά και μπαχαρικά. Το πιάτο είναι χαρακτηριστικό του χριστουγεννιάτικου τραπέζιού, αλλά ως τελετουργικό πιάτο συνδέεται περισσότερο με την Κυριακή των Βαΐων.	Δήμος του Ντιμίτροβγκραντ	
Θρακική Μάσλεντσα	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από αλεύρι, τυρί και αυγά.	Δήμος του Ντιμίτροβγκραντ	
Θρυμματισμένο φασόλι με Ντρόμπεντσα (κομματάκια κρέατος)	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από χοιρινό, φασόλια και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Ντιμίτροβγκραντ	
Τατλί	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από αλεύρι, ζάχαρη και βούτυρο.	Δήμος του Ντιμίτροβγκραντ	
Γιουβέτσι του Βοσκού	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από τοπικά λαχανικά και μπαχαρικά, τυρί και αυγά.	Δήμος του Ντιμίτροβγκραντ	
Σουσάμκι	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από το παραδοσιακά παραγόμενο στην περιοχή του Χάσκοβο σουσάμι, ζάχαρη, ξύδι και λάδι.	Δήμος του Ιβάλοβγκραντ	Τα Μυστήρια του χωριού Χούχλα Διεθνές Φεστιβάλ Παραδοσιακών Τροφίμων, Επαγγελματιών και Χειροτεχνίας «Η παραδοσιακή μαγειρική κληρονομιά της Θράκης»
Τίκβενικ	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από κολοκύθα, αλεύρι, λάδι, θρυμματισμένα καρύδια.	Δήμος του Ιβάλοβγκραντ	
Γεμιστές πιπεριές με καλαμπόκι	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από αποξηραμένες κόκκινες πιπεριές, γεμάτες με μείγμα καλαμποκιού και τοπικών μπαχαρικών.	Δήμος του Ιβάλοβγκραντ	
Καυτερός πολτός	Παραδοσιακό πολτοποιημένο έδεσμα που παρασκευάζεται από πράσα, αλεύρι, καυτερές πιπεριές και χυμό λάχανο.	Δήμος του Ιβάλοβγκραντ	

Το παρόν έγγραφο εκπονήθηκε στο πλαίσιο του έργου «Πρώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς της βουλγαρο-ελληνικής διασυνοριακής περιοχής μέσω έξυπνων και ψηφιακών εργαλείων» (eTOURIST), που χρηματοδοτείται στο πλαίσιο του Προγράμματος Συνεργασίας INTERREG VA «Ελλάδα-Βουλγαρία 2014-2020», σύμφωνα με την Σύμβαση ΒFI αριθ. B2.6c.07 / 09.10.2017. Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο πρόγραμμα συνεργασίας Interreg V-A «Ελλάδα-Βουλγαρία 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 B2.6c.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.”

Κατσαμάκ	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από άμυλο καλαμποκιού, τυρί, βούτυρο και κόκκινο πιπέρι..	Δήμος του Ιβάλοβγκραντ	
Γκόλνικ	Ένα είδος μουγάτσας, που παρασκευάζεται με σπανάκι/λάπαθο/τσουκνίδα/ξινόλαπαθο), κρεμμύδι, αλεύρι, ρύζι, τυρί, αυγά και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Ιβάλοβγκραντ	
Τσεβερμέ (σούβλα)	Πρόκειται για ψημένο κρέας προβάτου/κατσίκας που παρασκευάζεται στα κάρβουνα ή σε προθερμασμένο φούρνο, με ειδικό τρόπο.	Δήμος του Ιβάλοβγκραντ	
Σπιτική γιουφκά	Ένα πιάτο που παρασκευάζεται από φρέσκο γάλα, αυγά, σμιγδάλι, αλάτι και αλεύρι.	Δήμος του Ιβάλοβγκραντ	
Μπούμπαρ	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από αλεσμένο χοιρινό και λίπος από την κοιλιά και το πράσο.	Δήμος του Λιουμπίμετς	Παραδοσιακό Πανηγύρι - Γαστρονομική Έκθεση – «Από τον Κήφο στο Πιάτο» και Παραδοσιακό Πανηγύρι της Καρποφορίας
Κοτόπουλο γεμιστό με πλιγούρι	Παραδοσιακό έδεσμα φτιαγμένο από σπιτικό κοτόπουλο, πλιγούρι και ξινό λάχανο. Τυπικό για την ημέρα του Αγίου Μάρτυρος Τρύφωνος	Δήμος του Λιουμπίμετς	
Πράζενικ	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από χοιρινό και λαρδί, πράσο και τοπικά μπαχαρικά. Τυπικό για τα Χριστούγεννα.	Δήμος του Λιουμπίμετς	
Ζέλνικ	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από αλεύρι, λάχανο, βούτυρο, χυμό λάχανου και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Λιουμπίμετς	
Τούρτα μελιού	Επιδόρπιο, φτιαγμένο από αλεύρι, μέλι, καρύδια και κανέλα.	Δήμος του Ματζάροβο	Εθνική Θρακική Έκθεση «Ημέρα Θρακικής Μνήμης»
Γεμιστή κολοκύθα με κρέας κουνελιού	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από κολοκύθα, κουνέλι, κρεμμύδι και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Ματζάροβο	
Κόκορας (ή κότα) σε κατμί (τηγανίτες)	Παραδοσιακό πιάτο που παρασκευάζεται από κόκορα, αλεύρι, βούτυρο, αυγά και ζύμη.	Δήμος του Ματζάροβο	
Τραχανάς	Ένα πιάτο που παρασκευάζεται από τραχανά, βούτυρο και τυρί.	Δήμος του Ματζάροβο	
Οσάβ	Έδεσμα που παρασκευάζεται από μικτά αποξηραμένα φρούτα. Παραδοσιακά σερβίρεται την Παραμονή των Χριστουγέννων.	Δήμος του Ματζάροβο	
Κάπανα μπάνιτσα («λουσομένη μουγάτσα»)	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από αλεύρι, αυγά, τυρί, τυρόπηγμα και βούτυρο.	Δήμος Μινεράλι μπάι	Λαογραφικό Φεστιβάλ των Συλλόγων Λαϊκών Χορών «Με χορούς στη Συγκομιδή»
Κλιν Τσορμπά (σούπα)	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από χυμό λάχανου, πράσα, σκόρδο και αποξηραμένες πιπεριές.	Δήμος Μινεράλι μπάι	
Βίτα/ναλόζενα μπάνιτσα ποντ βράστνικ (τυλιγμένη μουγάτσα ψημένη κάτω από καπάκι)	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από αλεύρι, τυρί, σπανάκι/μαρούλι ή κολοκύθα. Το βράστνικ είναι ένα προεξέχον σιδερένιο καπάκι που καλύπτει το ταψί στο οποίο βρίσκεται η μουγάτσα.	Δήμος του Σβίλενγκραντ	Φεστιβάλ Οίνου
Μαλεμπί	Επιδόρπιο παρασκευασμένο με φρέσκο γάλα, ρύζι, τριαντάφυλλο, χυμό ροδιού και γλυκό τριανταφύλλου.	Δήμος του Σβίλενγκραντ	
Σασλίκ	Ένα πιάτο που παρασκευάζεται από χοιρινό αρωματισμένο από την προηγούμενη μέρα.	Δήμος του Σβίλενγκραντ	

Το παρόν έγγραφο εκπονήθηκε στο πλαίσιο του έργου «Πρωτόηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς της βουλγαρο-ελληνικής διασυνοριακής περιοχής μέσω ξυπνων και ψηφιακών εργαλείων» (eTOURIST), που χρηματοδοτείται στο πλαίσιο του Προγράμματος Συνεργασίας INTERREG VA «Ελλάδα-Βουλγαρία 2014-2020», σύμφωνα με την Σύμβαση ΒFI αριθ. B2.6c.07 / 09.10.2017. Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο πρόγραμμα συνεργασίας Interreg V-A «Ελλάδα-Βουλγαρία 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 B2.6c.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.”

	Ψήνεται στη σουβλα.		
Γλυκιά μπάνιτσα (Γλυκιά μπουγάτσα)	Ένα πιάτο που παρασκευάζεται από αλεύρι, ζάχαρη, αλάτι, λάδι και βούτυρο. Παραδοσιακά σερβίρεται στις νύφες.	Δήμος του Σιμεόνοβγκραντ	Λαϊκό Φεστιβάλ „Χρυσό Φθινόπωρο“
Ρατσέλ	Γλυκό, φτιαγμένο από κολοκύθα, ζάχαρη, κίτρικο οξύ και βανίλια.	Δήμος του Σιμεόνοβγκραντ	
Λιουτενίτσα του Σταμπολόβο (σάλτσα ντομάτας)	Παραδοσιακό έδεσμα από κόκκινες πιπεριές, ντομάτες, μελιτζάνες και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Σταμπολόβο	Φεστιβάλ του ψωμιού από αλεύρι όλυρας
Μπάνιτσα με πλιγούρι	Ένα είδος μπουγάτσας με πλιγούρι, αυγά και τυρί, που ψήνεται σε ένα πιάτο πάνω στη σόμπα.	Δήμος του Σταμπολόβο	
Μπάρκανιτσα	Παραδοσιακό ποτό φτιαγμένο με γιαούρτι, αλάτι και νερό. Πίνεται κρύο.	Δήμος του Σταμπολόβο	
Πατάνικ	Ένα είδος μπουγάτσα, παρασκευασμένο από τριμμένες πατάτες, κρεμμύδι, αλάτι και δυόσμο.	Δήμος του Σταμπολόβο	
Μπάνιτσα με πράσα	Μπουγάτα με πράσα, αυγά και τυρί.	Δήμος του Τοπόλοβγκραντ	Φεστιβάλ του Ψωμιού και του Κρασιού
Σακάρσκι Κατμί	Παραδοσιακό έδεσμα (τιγανίτες) που παρασκευάζεται από αλεύρι, βούτυρο, ζύμη και αυγό.	Δήμος του Τοπόλοβγκραντ	
Κάσνικ	Παραδοσιακό στρογγυλό ψωμί που παρασκευάζεται από αυγά, γάλα, αλεύρι και αλάτι. Χαρακτηριστικό των λεγόμενων "σμίγκνταλ/ πογκάτσα (μπουγάτσα)" όταν 40 μέρες μετά τη γέννηση ενός μωρού οι φίλες της μητέρας συναντιούνται για να δώσουν τα δώρα και τις ευλογίες τους στην υγεία του παιδιού.	Δήμος του Τοπόλοβγκραντ	
Φασόλια με ρεβίθια	Ένα πιάτο από φασόλια, ρεβίθια, κρεμμύδια, καυτερές πιπεριές και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Χάρμανλι	«Στο αλώνι»
Χοιρινό πόδι κότσι σε πηλίνο δοχείο	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από, χοιρινό πόδι κότσι, ντομάτα, κρεμμύδι, καρότα και κρασί.	Δήμος του Χάρμανλι	"TransGourmetour" Φεστιβάλ του Σουσαμιού
Στάμνα Κεμπάπ	Ένα πιάτο από αρνί, βούτυρο αγελάδας, κρεμμύδι, ντομάτες και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Χάρμανλι	
Τσορμπά (σούπα) με πλιγούρι	Ένας είδος σούπας που παρασκευάζεται από φρέσκο γάλα, βούτυρο, πλιγούρι και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Χάρμανλι	
Τσορμά (σούπα) από λάπαθο	Ένας τύπος σούπας από λάπαθο φρέσκο κρεμμύδι, αλεύρι, αυγά και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Χάσκοβο	«Βαρβάρα και Σάββας» - μαγειρική έκθεση
Κάτινο Μεζέ (ο Μεζές της Κάτιας)	Παραδοσιακό έδεσμα που παρασκευάζεται από χοιρινό, κρεμμύδι, μανιτάρια, βούτυρο, χυμό λεμονιού και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Χάσκοβο	"Πιάτα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο" - μαγειρική έκθεση ανταγωνιστικού χαρακτήρα «Ταμπιέτ» - γαστρονομικό και μουσικό φεστιβάλ
Τούτμανικ	Παραδοσιακό έδεσμα από αλεύρι, αυγά, τυρί, βούτυρο, γιαούρτι και κιμά.	Δήμος του Χάσκοβο	
Σμίγκνταλ	Ένα πιάτο από τηγανισμένο ψωμί, ψλοκομμένο ή κομμένο σε λαρδί. Σε άλλους δήμους το ίδιο πιάτο παρασκευάζεται με τυρί και κόκκινη πιπεριά.	Δήμος του Χάσκοβο	
Τσορμπά (σούπα) από φρέσκο σκόρδο	Ένα πιάτο που σερβίρεται κρύο και φτιάχνεται από φρέσκο σκόρδο, αλεύρι και άνηθο.	Δήμος του Χάσκοβο	

Το παρόν έγγραφο εκπονήθηκε στο πλαίσιο του έργου «Πρώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς της βουλγαρο-ελληνικής διασυνοριακής περιοχής μέσω ξεπυλων και ψηφιακών εργαλείων» (eTOURIST), που χρηματοδοτείται στο πλαίσιο του Προγράμματος Συνεργασίας INTERREG VA «Ελλάδα-Βουλγαρία 2014-2020», σύμφωνα με την Σύμβαση ΒFI αριθ. B2.6c.07 / 09.10.2017. Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο πρόγραμμα συνεργασίας Interreg V-A «Ελλάδα-Βουλγαρία 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 B2.6c.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.”

Μάντζα (έδεσμα) με λουκάνικο και πράσο	Ένα πιάτο που παρασκευάζεται κυρίως από λουκάνικα και πράσα, τοπικά λαχανικά και μπαχαρικά.	Δήμος του Χάσκοβο
Κεσκέκ	Ένα πιάτο που παρασκευάζεται από σιτάρι /σιτάρι ή καλαμπόκι/, κοτόπουλο, βούτυρο και τοπικά μπαχαρικά.	Δήμος του Χάσκοβο

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΥ;	ΦΕΣΤΙΒΑΛ
Καλλιέργειες λαχανικών	Η περιοχή του Χάσκοβο διακρίνεται από την υψηλή ποιότητα των λαχανικών της, όπως ντομάτες, πιπεριές, πατάτες, μελιτζάνες, κρεμμύδια, αγγούρια, μαρούλια και άλλα.	Σε όλους τους δήμους της περιοχής του Χάσκοβο	Διεθνές φεστιβάλ «Η μαγειρική κληρονομιά της Θράκης» και άλλα αναγνωρισμένα γαστρονομικά φεστιβάλ, όπως περιγράφονται στη Μελέτη Παραδοσιακών Εδεσμάτων και Οινών στην περιοχή του Χάσκοβο.
Κρέας και προϊόντα κρέατος	Η τοπική κουζίνα χρησιμοποιεί κυρίως χοιρινό, αρνίσιο, κρέας θηραμάτων, κατσικίσιο και κρέας όρνιθας.	Σε όλους τους δήμους της περιοχής του Χάσκοβο	Διεθνές φεστιβάλ «Η μαγειρική κληρονομιά της Θράκης» και άλλα αναγνωρισμένα γαστρονομικά φεστιβάλ, όπως περιγράφονται στη Μελέτη Παραδοσιακών Εδεσμάτων και Οινών στην περιοχή του Χάσκοβο.
Καλλιέργειες φρούτων	Μεταξύ των καρπών της περιοχής του Χάσκοβο, τα πιο δημοφιλή είναι τα καρπούζια και τα πεπόνια, ακολουθούμενα από τους ξηρούς καρπούς /αμύγδαλα, φουντούκια και καρύδια/, τα σπωροφόρα δέντρα /ρόδι, ροδάκινα, βερίκοκα, κεράσια/ και τους θάμνους /σμέουρα, φράουλες, αρρόνια/ και άλλα.	Σε όλους τους δήμους της περιοχής του Χάσκοβο	Διεθνές φεστιβάλ «Η μαγειρική κληρονομιά της Θράκης» και άλλα αναγνωρισμένα γαστρονομικά φεστιβάλ, όπως περιγράφονται στη Μελέτη Παραδοσιακών Εδεσμάτων και Οινών στην περιοχή του Χάσκοβο.
Δημητριακά	Μεταξύ των δημητριακών διακρίνονται ως παραδοσιακά το σιτάρι, η όλυρα, το σουσάμι, το τριτικάλε και το κριθάρι.	Σε όλους τους δήμους της περιοχής του Χάσκοβο	Διεθνές φεστιβάλ «Η μαγειρική κληρονομιά της Θράκης» και άλλα αναγνωρισμένα γαστρονομικά φεστιβάλ, όπως περιγράφονται στη Μελέτη Παραδοσιακών Εδεσμάτων και Οινών στην περιοχή του Χάσκοβο.
Βιομηχανικές καλλιέργειες	Μεταξύ των βιομηχανικών καλλιεργειών διακρίνονται ως παραδοσιακές ο ηλιάνθος, το βαμβάκι, το κραμβέλαιο, ο καπνός και άλλα.	Σε όλους τους δήμους της περιοχής του Χάσκοβο	Διεθνές φεστιβάλ «Η μαγειρική κληρονομιά της Θράκης» και άλλα αναγνωρισμένα γαστρονομικά φεστιβάλ, όπως περιγράφονται στη Μελέτη Παραδοσιακών Εδεσμάτων και Οινών στην περιοχή του Χάσκοβο.
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	Σε όλους τους δήμους της περιοχής του Χάσκοβο	Διεθνές φεστιβάλ «Η μαγειρική κληρονομιά της Θράκης»
Μπαχαρικά και βότανα	Μεταξύ των μπαχαρικών και βοτάνων υψηλότερης προστιθέμενης αξίας για την περιοχή του Χάσκοβο έχουν η λευκή ρίγανη, ο δυόσμος, το θρούμπι, το θυμάρι, ο βασιλικός, το μπαχαρικό, το μαύρο πιπέρι και το φύλλο δάφνης. Πολλά από αυτά χρησιμοποιούνται επίσης στην επίσημη ιατρική για διάφορες ασθένειες ως παυσίπονο και ενισχυτικό παράγοντα.	Σε όλους τους δήμους της περιοχής του Χάσκοβο	Διεθνές φεστιβάλ «Η μαγειρική κληρονομιά της Θράκης»

Το παρόν έγγραφο εκπονήθηκε στο πλαίσιο του έργου «Πρώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς της βουλγαρο-ελληνικής διασυνοριακής περιοχής μέσω έξυπνων και ψηφιακών εργαλείων» (eTOURIST), που χρηματοδοτείται στο πλαίσιο του Προγράμματος Συνεργασίας INTERREG VA «Ελλάδα-Βουλγαρία 2014-2020», σύμφωνα με την Σύμβαση ΒFI αριθ. B2.6c.07 / 09.10.2017. Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο πρόγραμμα συνεργασίας Interreg V-A «Ελλάδα-Βουλγαρία 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 B2.6c.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.”

ΟΙΝΟΙ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΥ;	ΦΕΣΤΙΒΑΛ
Σαρντονέ	Το σαρντονέ χαρακτηρίζεται από καταπληκτικά φρουτώδη αρώματα, που συχνά θυμίζουν αρωματικά κίτρινα φρούτα (ανανά, παπάγια, αχλάδια και πεπόνια) όταν το κρασί είναι φτιαγμένο από καλά ωριμασμένα σταφύλια. Συχνά το σαρντονέ έχει αρκετά γεμάτο σώμα και σχετικά υψηλό ποσοστό αλκοόλ, επιτρέποντάς του να παλαιώσει σε νέα δρύινα βαρέλια.	Δήμοι Ντιμίτροβγκραντ, Χάρμανλι και Χάσκοβο	Μαγειρικός Διαγωνισμός «Χριστουγεννιάτικο Τραπέζι» «Πιάτα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο» - μαγειρική έκθεση ανταγωνιστικού χαρακτήρα «Στο Αλώνι»
Ρκατσιτέλι	Από τα σταφύλια αυτής της ποικιλίας παρασκευάζονται υψηλής ποιότητας λευκά επιτραπέζια και επιδόρπια κρασιά, σαμπάνια και κονιάκ. Τα κρασιά του χαρακτηρίζονται από ανοιχτό άχυρο χρώμα, ελαφριά, φρέσκια, αρμονική γεύση και έντονο μπουκέτο μετά τη γήρανση.	Δήμοι Ντιμίτροβγκραντ και Σταμπολόβο	Μαγειρικός Διαγωνισμός «Χριστουγεννιάτικο Τραπέζι»
Σοβινιόν μπλαν	Το Σοβινιόν μπλαν είναι μια πολύτιμη αμπέλου. Από τα σταφύλια του παρασκευάζονται μονο- και πολυποικιλιακοί λευκοί ξηροί, ημίξηροι και γλυκοί οίνοι υψηλής ποιότητας που έχουν ένα διαυγές κιτρινοπράσινο χρώμα, φρέσκια και αρμονική γεύση και αρώματα σανού, τροπικών φρούτων και φραγκοστάφυλων. Τα κρασιά πίνονται κυρίως νεανικά, αλλά έχουν τη δυνατότητα να παλαιώσουν.	Δήμοι Σβίλενγκραντ και Χάσκοβο	«Πιάτα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο» - μαγειρική έκθεση ανταγωνιστικού χαρακτήρα Φεστιβάλ Οίνου
Μουσκάτ Οττονέλ	Πρόωρη ποικιλία για επιδόρπια κρασιά. Αναπτύσσεται καλά σε βαθιά, ελαφρά χυμάτα πλούσια σε χούμο και άνθρακα και σε λοφώδες έδαφος. Σχετικά ανθεκτικό σε ξηρασία, κρύο και γκριζα σήψη.	Δήμοι Ντιμίτροβγκραντ και Σταμπολόβο	Μαγειρικός Διαγωνισμός «Χριστουγεννιάτικο Τραπέζι»
Βιονιέ	Χρησιμοποιείται μόνο του, για την παρασκευή ξηρού λευκού κρασιού με άρωμα λουλουδιών και αξέχαστη γεύση, η οποία, ωστόσο, δεν έχει καμία δυνατότητα παλιάωσης και συνιστάται να πίνεται νεανικό, πριν παλαιώσει.	Δήμοι Ιβάιλοβγκραντ και Μινεράλι μπάνι	Τα Μυστήρια του χωριού Χούχλα
Ταμιάνκα	Η Ταμιάνκα είναι ένας τοπικός κλάδος μας από τις αρχαιότερες και αριστοκρατικές ποικιλίες Μουσκάτ που καλλιεργούνται στα βουλγαρικά εδάφη προ αμνημονεύτων χρόνων. Αν και το όνομα προέρχεται από την παλιά βουλγαρική λέξη για θυμίαμα, τα αρώματα των ξηρών κρασιών της Ταμιάνκα είναι μάλλον λουλουδιών, εσπεριδοειδών και βοτάνων. Η ποικιλία αναπτύσσεται καλά σε θερμές μικροπεριοχές, σε λοφώδη, καλά αεριζόμενα εδάφη με καλή ηλιοφάνεια και ήπιους χειμώνες.	Δήμοι Σταμπολόβο και Χάρμανλι	«Στο Αλώνι»
Τραμινέρ	Από τα σταφύλια παρασκευάζονται πλούσια σε αρώματα, υψηλής ποιότητας λευκά ξηρά, ημίξηρα και γλυκά κρασιά και σαμπάνια. Οι ποικιλιακοί οίνοι έχουν χρυσοκίτρινο χρώμα, υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και εκγύλισμα, και έντονο γλυκό άρωμα με κυρίαρχες νότες λουλουδιών και εξωτικών φρούτων που αναπτύσσονται κατά την ωρίμανση.	Δήμοι Χάσκοβο και Ιβάιλοβγκραντ	«Πιάτα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο» - μαγειρική έκθεση ανταγωνιστικού χαρακτήρα Τα Μυστήρια του χωριού Χούχλα
Σεμιγιόν	Ποικιλία καθυστερημένης ωρίμανσης. Τα αμπέλια χαρακτηρίζονται από την ισχυρή τους ανάπτυξη σε πλούσια εδάφη και μέτρια ανάπτυξη σε πιο φτωχά εδάφη. Ελαφρώς ανθεκτική σε χαμηλές θερμοκρασίες, ασθένειες, μούχλα, ερυσίβη και γκριζα σήψη. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ξηρών λευκών οινών με αρώματα δρύος.	Δήμοι Χάσκοβο και Ιβάιλοβγκραντ	«Πιάτα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο» - μαγειρική έκθεση ανταγωνιστικού χαρακτήρα Τα Μυστήρια του χωριού Χούχλα

Το παρόν έγγραφο εκπονήθηκε στο πλαίσιο του έργου «Πρώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς της βουλγαρο-ελληνικής διασυνοριακής περιοχής μέσω έξυπνων και ψηφιακών εργαλείων» (eTOURIST), που χρηματοδοτείται στο πλαίσιο του Προγράμματος Συνεργασίας INTERREG VA «Ελλάδα-Βουλγαρία 2014-2020», σύμφωνα με την Σύμβαση ΒFI αριθ. B2.6c.07 / 09.10.2017. Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο πρόγραμμα συνεργασίας Interreg V-A «Ελλάδα-Βουλγαρία 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 B2.6c.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.”

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΥ;	ΦΕΣΤΙΒΑΛ
	δημητριακών, μελιού, πεπονιών και φρούτων.		
Μερλό	Το κρασί χαρακτηρίζεται από έντονο κόκκινο χρώμα, γεμάτο σώμα, αρμονικό και πλούσιο μπουκέτο γεύσεων. Τα παλαιά κρασιά χαρακτηρίζονται από ένα ισχυρό σύνθετο άρωμα που αποκαλύπτει νότες βελανιδιάς, ζαχαρωμένων φρούτων, καπνού και τρούφω.	Σε όλους τους δήμους της περιοχής του Χάσκοβο	Τα αναγνωρισμένα γαστρονομικά φεστιβάλ, όπως περιγράφονται στη Μελέτη Παραδοσιακών Εδεσμάτων και Οινών στην περιοχή του Χάσκοβο
Καμπερνέ σοβινιό	Τα σταφύλια είναι κατάλληλα για την παραγωγή ποιοτικών κόκκινων οίνων. Χρησιμοποιείται για την παρασκευή ποιοτικών κόκκινων μονο- και πολυποικιλιακών οίνων, σαμπανιών και χυμών. Οι ποικιλιακοί οίνοι είναι πλούσια σε σκούρο κόκκινο χρώμα, καλή πυκνότητα και έντονο άρωμα μικρών κόκκινων φρούτων - φραγκοστάφυλου, βατόμουρου και μουριάς.	Σε όλους τους δήμους της περιοχής του Χάσκοβο	Τα αναγνωρισμένα γαστρονομικά φεστιβάλ, όπως περιγράφονται στη Μελέτη Παραδοσιακών Εδεσμάτων και Οινών στην περιοχή του Χάσκοβο
Ευμολπία	Από την ποικιλία παρασκευάζονται κόκκινα κρασιά υψηλής ποιότητας. Αυτά ωριμάζουν γρήγορα και είναι κατάλληλα για κατανάλωση το έτος μετά τη συγκομιδή των σταφυλιών. Έχουν ένα πυκνό ρουμπίνι-κόκκινο χρώμα, ένα ελαφρύ φρουτώδες άρωμα και μια αρμονική γεύση, σαν το καλό κρασί Μαυρούδι.	Δήμος του Σβίλεγκραντ	Φεστιβάλ Οίνου
Σιρά	Από την ποικιλία παρασκευάζονται κόκκινοι μονοποικιλιακοί οίνοι υψηλής ποιότητας, καθώς και πολυποικιλιακοί οίνοι και ροζέ κρασιά. Τα νερά κρασιά έχουν χαρακτηριστικούς τόνους βιολέτας, εξωτικών λουλουδιών, καπνού, δεντρολίβανου, θυμαριού, σμέουρου, βατόμουρου και μαύρης σταφίδας. Τα κρασιά χαρακτηρίζονται από πολύ πυκνό χρώμα γρανάτη με λαμπερές αποχρώσεις και υψηλή πυκνότητα. Έχουν υψηλές ποιότητες ωρίμανσης. Με την ωρίμανση, το κρασί αποκτά νέες αρωματικές νότες σοκολάτας, καπνού και δέρματος.	Δήμοι Ντιμίτροβγκραντ, Σβίλεγκραντ, Μινεράλι μπανι και Χάρμανλι	Μαγειρικός Διαγωνισμός «Χριστουγεννιάτικο Τραπέζι» Λαογραφικό Φεστιβάλ των Συλλόγων Λαϊκών Χορών «Με χορούς στη Συγκομιδή» «Στο Αλώνι» Φεστιβάλ Οίνου
Κοτ	Από την ποικιλία παρασκευάζονται κόκκινα κρασιά υψηλής ποιότητας, τα οποία χαρακτηρίζονται από πυκνό πορφυρό χρώμα, πλούσια γεύση και αρώματα και απαλή, ευχάριστη δομή τανίνης.	Δήμος του Χάσκοβο	«Πιάτα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο» - μαγειρική έκθεση ανταγωνιστικού χαρακτήρα
Πινό Νουάρ	Ανάλογα με τη θέση της καλλιέργειας, τα σταφύλια χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κόκκινων οίνων υψηλής ποιότητας και σαμπανιών. Τα κρασιά αυτής της ευγενικής ποικιλίας χαρακτηρίζονται από χρώμα μεσαίας έως μεγάλης έντασης και με μυρωδιές κόκκινων, μερικές φορές μαύρων φρούτων, μανιτάρια και δασικό φυλλάματος.	Δήμος του Ιβάλοβγκραντ	Τα Μυστήρια του χωριού Χούχλα
Καμπερνέ Φραν	Χρησιμοποιείται για την παρασκευή επιτραπέζιων οίνων, οίνων υψηλού αλκοολικού τίτλου και επιδορπίων οίνων και χυμών. Οι ποικιλιακοί οίνοι είναι ανοιχτοκίτρινο χρώματος, με αρώματα σμέουρου, βατόμουρου, φραγκοστάφυλου, μυρτιάλλου, και όταν οι οίνοι ωριμάζουν για μεγαλύτερο διάστημα γίνονται πιο αισθητά τα αρώματα βοτάνων και μόσχου. Χρησιμοποιείται επίσης για την παραγωγή πολυποικιλιακών οίνων.	Δήμοι Λιουμπίμετς, Σταμπολόβο και Χάρμανλι	«Στο Αλώνι» Καρποφορίας και Ημέρα του Αμπελακαλλιεργητή και του Οινοποιού
Πετί Βέρντο	Τα κρασιά του Πετί Βέρντο είναι υψηλής πυκνότητας, με σκούρο, βαθύ χρώμα, υψηλές τανίνες και αλκοόλ, καθώς και συγκεκριμένους πικάντικους τόνους. Χρησιμοποιείται παραδοσιακά για να προσδώσει καλύτερα χρώματα, άρωμα και τανίνες στους πολυποικιλιακούς οίνους του Μπορντό.	Δήμος του Ντιμίτροβγκραντ	Μαγειρικός Διαγωνισμός «Χριστουγεννιάτικο Τραπέζι»

ΕΝΟΤΗΤΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΥ;	ΦΕΣΤΙΒΑΛ
Κόκκινο Μισκέτ	Το κρασί αυτής της ποικιλίας έχει ενδιαφέρον χρώμα με ροζ αποχρώσεις. Υπάρχουν στοιχεία ότι η ποικιλία είναι υβρίδιο που δημιουργήθηκε από τους Ρίζλινγκ και Ντιμιάτ. Το άρωμα είναι με φυτικές αποχρώσεις, κυδωνιού και μελιού. Οι καλλιεργούμενες περιοχές με κόκκινο μισκέτ στην περιοχή του Χάσκοβο είναι 359 εκτάρια.	Δήμος του Χάσκοβο	«Πιάτα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο» - μαγειρική έκθεση ανταγωνιστικού χαρακτήρα
Ντιμιάτ	Το κρασί αυτής της ποικιλίας έχει φρουτώδες άρωμα με τόνους ώριμου ροδάκινου. Η γεύση του είναι ελαφριά, με ευχάριστη φρεσκάδα. Οι καλλιεργούμενες περιοχές με Ντιμιάτ είναι 256 εκτάρια.	Δήμοι Ντιμίτροβγκραντ, Ιβάλοβγκραντ, Χάσκοβο και Σταμπολόβο	Μαγειρικός Διαγωνισμός «Χριστουγεννιάτικο Τραπέζι» «Πιάτα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο» - μαγειρική έκθεση ανταγωνιστικού χαρακτήρα
Ρουμπίν	Το κρασί χαρακτηρίζεται από έντονο κόκκινο χρώμα, πληρότητα, αρμονική γεύση και πλούσιο μπουκέτο. Τα ώριμα κρασιά χαρακτηρίζονται από ένα έντονο σύνθετο άρωμα που αποκαλύπτει τις αποχρώσεις βελανιδιάς, ζαχαρομένων φρούτων, καπνού και τρούφων. Οι καλλιεργούμενες περιοχές με με ρουμπίν είναι 41 εκτάρια.	Σε όλους τους δήμους της περιοχής του Χάσκοβο	Τα αναγνωρισμένα γαστρονομικά φεστιβάλ, όπως περιγράφονται στη Μελέτη Παραδοσιακών Εδεσμάτων και Οινών στην περιοχή του Χάσκοβο
Μαυρούδι	Το κρασί χαρακτηρίζεται από χρώμα ρουμπινιού και απαλή γεύση. Οι καλλιεργούμενες περιοχές με μαυρούδι είναι 135 εκτάρια.	Δήμοι Μινεράνι μπάνι, Λιουμπίμετς, Χάρμανλι, Χάσκοβο	«Πιάτα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο» - μαγειρική έκθεση ανταγωνιστικού χαρακτήρα «Στο Αλώνι» Λαογραφικό Φεστιβάλ των Συλλόγων Λαϊκών Χορών «Με χορούς στη Συγκομιδή» Παραδοσιακό Πανηγύρι της Καρποφορίας και Ημέρα του Αμπελακαλλιεργητή και του Οινοποιού
Παμίντ	Από το παμίντ παρασκευάζονται απλοί, ανοιχτοί κόκκινοι επιτραπέζιοι οίνοι, οι οποίοι είναι έτοιμοι για κατανάλωση αμέσως μετά τη ζύμωση. Το παμίντ είναι επίσης μια κατάλληλη ποικιλία για την παραγωγή πολυποικιλιακών οινών. Οι καλλιεργούμενες περιοχές με παμίντ είναι 267 εκτάρια.	Δήμοι Χάρμανλι, Χάσκοβο και Ντιμίτροβγκραντ	Μαγειρικός Διαγωνισμός «Χριστουγεννιάτικο Τραπέζι» «Πιάτα και ποτά από την περιοχή του Χάσκοβο» - μαγειρική έκθεση ανταγωνιστικού χαρακτήρα