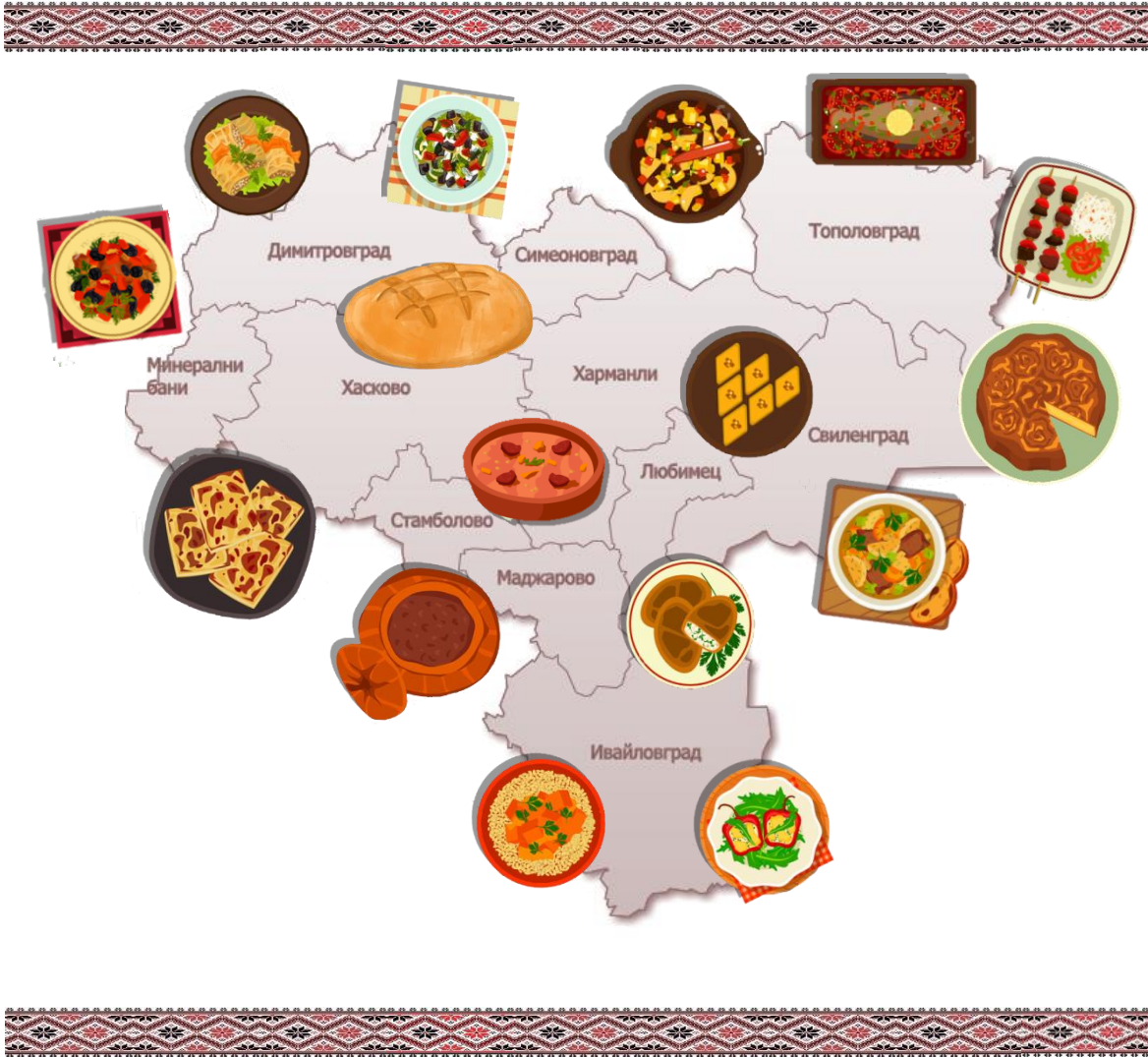


Haskovo ilinden geleneksel tarifler



Interreg-IPA 2014-2020 Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı tarafından finanse edilen, hibe sözleşmesi numarası ve tarihi ПД-02-29-61/20.03.2017 olan ve CB005.1.23.017 numaralı “Maritza – Meriç Sanal Mutfağı” projesi

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	5
I. ARAŞTIRMA PROGRAMI	6
1. Araştırma konusu	6
2. Araştırma amaç ve görevleri	6
3. Araştırma kapsamı	6
4. Araştırmanın teorik modeli	7
4.1. Ana fikir	7
4.2. Kavramlar	7
5. Araçlar. Veri kaydı yöntemi.	8
5.1. Evrak inceleme	8
5.2. Görüşlerin alınması	8
5.2.1. Anket	8
6. Örneklem yöntemi	9
7. Araştırmanın organizasyon planı	9
II. HASKOVO İLİNİN GELENEKSEL YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ VE GELENEKSEL MUTFAĞI	10
1. Bulgar milli mutfağının spesifik özellikleri	10
2. Haskovo ili – ilsel profili	12
2.1. Kültürel –tarihi miras	13
2.2. Geleneksel yöresel mutfak kültürü ve geleneksel mutfak.	14
2.3. Anketler aracılığı ile toplanan bilgilerin ve belgesel kaynaklardan elde edilen verilerin analizi ...	17
2.3.1. Araştırma sonuçlarının özeti	17
2.3.2. Online anketlerle elde edilen verilerin analizi	20
2.3.2.1. Haskovo ilindeki halk merkezleri temsilcilerinden online anket aracılığı ile elde edilen verilerin analizi.	20
2.3.2.2. Online anket aracılığı ile deneklerden elde edilen verilerin analizi	26
2.3.3. Anketör aracılığı ile uygulanan anket sonucunda elde edilen verilerin analizi.	28
2.3.4. Evrak inceleme	31
III. HASKOVO İLİNDEN GELENEKSEL TARİFLER	33
1. Dimitrovgrad Belediyesinden geleneksel tarifler	33
1.1. Çoban güveci, Gorski izvor köyü	33
1.2. Tavşan kapama – Raynovo ve Dobriç köyleri	34

1.3. Osmyanka	35
1.4. Bumbar	35
1.5. Dobriçten etli fasulye ezmesi, Dobriç köyü	35
1.6. Tavalık balık, Kasnakovo köyü	36
1.7. Tatlı, Gorski izvor köyü	37
1.8. Trakya maslenitsası	37
1.9. Trakya baklavası – Saraliya, Bryast köyü	38
1.10. Yabılkovoköyünden puska	38
2. Haskovo Belediyesinden geleneksel tarifler	40
2.1. Katino meze, Klokotnitsa köyü	40
2.2. Peynirli soğan çorbası	40
2.3. Taze sarımsak çorbası	41
2.4. Labada çorbası	41
2.5. Haskovo'dan lukanka ve pırasa yemeği	41
2.6. Keşkek, Voyvodovo köyü	41
2.7. Tarkalatsi	42
2.8. Tutmanik	43
2.9. Smigdal	43
3. Harmanlı Belediyesinden geleneksel tarifler	44
3.1. Bulgur çorbası	44
3.2. Yeşil fasulye	44
3.3. Nohutlu kuru fasulye	45
3.4. Domuz kebabı, Polyanovo köyü	45
3.5. Testi kebabı	45
3.6. Çömlekte djolan	46
3.7. Susamlı bisküvi	46
4. Lyubimetz Belediyesinden geleneksel tarifler	47
4.1. Bumbar (II çeşit)	47
4.2. Bulgur dolmalı tavuk	48
4.3. Prazenik (pırasalı domuz eti)	49
4.4. Zelnik, Lozen köyü	49
5. Macarovo belediyesinden geleneksel tarifler	51

5.1. Akıtmalı horoz (tavuk)	51
5.2. Tavşanlı balkabağı dolması	51
5.3. Ballı pasta	52
6. Stambolovo Belediyesinden geleneksel tarifler	53
6.1. Stambolovo lütenitsası	53
6.2. Şaraplı kebab	53
6.3. Bulgurlu börek, Silen köyü	54
7. İvaylovgrad Belediyesinden geleneksel tarifler	55
7.1. Mısırlı biber dolması	55
7.2. Tikvenik (kabaklı tatlı börek)	55
7.3. Susamki	56
8. Topolovgrad Belediyesinden geleneksel tarifler	57
8.1. Sakar akıtması	57
8.2. Kaşnik	57
8.3. Pırasalı börek	58
9. Svilengrad Belediyesinden geleneksel tarifler	59
9.1. Vırışnik altında pişirilmiş peynirli kat kat/burma börek	59
9.2. Muhallebi	60
10. Simeonovgrad Belediyesinden geleneksel tarifler	61
10.1. Tatlı börek	61
10.2. Raçel	62
11. Mineralni bani Belediyesinden geleneksel tarifler	63
11.1 “Gospodyova tsirkva” da koç etinden kurban, Susam köyü, Mineralni bani belediyesi	63
11.2. Su böreği	64
IV. ARAŞTIRMA SONUÇLARININ DEĞERLENDİRMESİ	66
TEMEL NETİCELER	66
V. KAYNAKÇA	68

GİRİŞ

“Haskovo İlinden Geleneksel Tarifler” adlı bu araştırma Interreg-IPA 2014-2020 Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı tarafından finanse edilen, hibe sözleşmesi numarası ve tarihi PD-02-29-61/20.03.2017 olan ve CB005.1.23.017 numaralı “Maritza – Meriç sanal mutfağı” projesi kapsamında gerçekleştirilmiş ve finanse edilmiştir.

“Maritza – Meriç sanal mutfağı” projesi Bulgaristan ve Türkiye arasında sürdürülebilir turizm alanında sınır ötesi işbirliği kapasitesinin pekişmesine katkı sağlamaktadır. Proje, Haskovo ve Meriç bölgelerindeki ağı içerisinde geleneksel mutfak alanında ortak ürün oluşturmak ve sınır ötesi tanıtım içerikli çeşitli faaliyetlerin organizasyonu için çalışma ve işbirliği imkanı sunmaktadır.

Projenin spesifik amacı: Haskovo ilinden ve Meriç bölgesinden geleneksel yemek tarifleri toplamak için planlama ve araştırma yapmak ve geleneksel mutfaklara sahip yerel bölgeler belirlemek; Haskovo ve Meriç bölgelerinin geleneksel mutfağını sunmak ve tanıtmak ve proje ortakları ile turizm alanındaki bölgesel katılımcılar arasında ağı kurmak amacı ile mobil cihazlar için akıllı uygulama oluşturmak; sınır ötesi bölgelerin geleneksel mutfaklarının Haskovo ve Meriç’in kültürel mirası olarak korunması ve tanıtımının geliştirilmesidir. Spesifik amaç 1’in gerçekleştirilmesi ile ilgili mevcut araştırma planlanmış ve uygulanmıştır, araştırmanın merkezinde Haskovo ilindeki geleneksel yemek tarifleri yer almaktadır.

Araştırmanın amacı Haskovo ilinin 11 belediyesinin tamamına ait geleneksel yemek kültürü ve geleneksel mutfağı ile ilgili bilgi ve konuyla bağlantılı diğer uygun verileri toplamaktır. Elde edilen bilgiler Haskovo ilinin geleneksel Bulgar mutfağı ile ilişkilendirilip tarih, örf adet ve gelenekleriyle birleştirilmelidir. Mutfak mirası yöresel kültür mirasının ayrılmaz parçasıdır, bu nedenle bölgenin tanıtımı ve gelişimi için yerel halkı ortak hedefler etrafında birleştiren bir araç olarak sayılmaktadır.

Araştırmanın hazırlık ve uygulama aşamalarında tüm alanlardan uzmanlar katılmıştır. Bölgesel Belediyeler Birliği Maritza’nın temsilcileri, bölgenin belediye yönetimleri, sivil toplum kuruluşları, toplum merkezleri ve özellikle de yerli halk katılmıştır. Kalifiye uzmanlardan oluşan bir ekip kurulmuştur. Araştırmanın planlama ve uygulama çalışmaları 5 aşamada gerçekleştirilmiştir:

Birinci Aşama: Araştırmanın tasarımı. Araştırma programının hazırlanması, araştırma konu, amaç ve görevlerinin belirlenmesi. Bu etap çerçevesinde uygun yöntem ve kriterlerin tayin edilmesi ve araştırmanın amaç ve görevlerine uygun metodolojinin çalışılması da yer almaktadır. Araştırmada kullanılacak araçların ve organizasyon planının detaylandırılması da birinci aşamaya dâhil edilmiştir.

- ❖ *İkinci Aşama:* Sosyolojik bilgilerin toplanması ve gerekli bilgilerin kaydedilmesi ve ayrıca uygun olan diğer bilgi kaynaklarından veri toplanması.
- ❖ *Üçüncü Aşama:* Bilgilerin uygun veri tabanı altında matematiksel ve istatistiksel olarak işlenmesi.
- ❖ *Dördüncü Aşama:* Araştırma sonuçlarının değerlendirilmesi, araştırma şartlarına uygun biçimde temel bulguların tespiti ve nihai ürünün hazırlanması.

Araştırma esnasında stratejik belgelerden veriler, konu çalışmaları, karşılaştırmalar, kütüphanelerden bilgiler, halk arasından elde edilen bilgiler vs. kullanılmıştır.

I. ARAŞTIRMA PROGRAMI

1. Araştırma konusu

Konunun seçimi ve doğru formüle edilmesi büyük ölçüde araştırmanın kalitesini de belirlemektedir. Araştırma konusunun tanımlanmasında ana etken konunun yeterince açık ve net olmasına bağlıdır, böylece kaliteli ve çok yönlü araştırma yapma imkânı sağlanmış olacaktır.

Araştırmanın konusu Haskovo İline bağlı 11 belediyenin geleneksel yöresel mutfak kültürü ve geleneksel yemekleri ile ilgili bilgi ve konuya ilişkin verilerin toplanması ve elde edilen bilgilerin kayıt altına alınarak Haskovo ilinde bulunan yerleşim yerlerinin mutfaklarına ait yemek tarifleriyle veri tabanı oluşturulmasıdır. Elde edilen bilgiler Haskovo ilinin geleneksel Bulgar mutfağı ile ilişkilendirilmiş, tarih, örf adet ve gelenekleriyle birleştirilmiştir.

2. Araştırma amaç ve görevleri

Araştırmanın temel amaçları aşağıdaki gibidir:

- ❖ Haskovo İline bağlı 11 belediyenin tamamına ait geleneksel yöresel mutfak kültürü ve geleneksel yemeklerinin araştırılması
- ❖ Haskovo ilinin geleneksel mutfağına yönelik toplumun ilgisinin arttırılması ve dikkatinin çekilmesi
- ❖ Haskovo ilindeki belediyelerde yemek turizminin geliştirilmesi için önkoşulların sağlanması

Araştırmanın temel görevleri şunlardır:

- ❖ Haskovo İline bağlı 11 belediyenin tamamına ait geleneksel yöresel mutfak kültürü ve geleneksel yemekleri ile ilgili bilgi ve konuya ilişkin verilerin toplanması
- ❖ Haskovo ilinin geleneksel Bulgar mutfağı ile ilgili bilgiler toplanmalı ve tarih, örf adet ve gelenekleriyle birleştirilmelidir.
- ❖ Haskovo iline ait yöresel mutfak kültürü ve bölgeye özel yemek tarifleri ile ilgili bilgi sunulması.
- ❖ Haskovo iline ait en az 20 adet yemek tarifinin toplanması.

3. Araştırma kapsamı

Araştırmanın bölgesel kapsamı Haskovo ili ve 11 belediyesidir: Haskovo, Dimitrovgrad, Harmanli, Simeonovgrad, Svilengrad, Macarovo, İvaylovgrad, Lyubimetz, Mineralni Bani, Stambolovo ve Topolovgrad.

Araştırma kapsamı, birincil verilerin, mevcut araştırma konusuyla ilgili çeşitli yayın, doküman, malzeme vs. kullanımını öngörmektedir. Araştırmanın zaman kapsamı Haziran – Eylül aylarını içeren dönemdir. Araştırmanın hazırlık aşaması, iletişim bilgilerinin toplanması, anketlerin gönderilmesi, İşveren ile iletişime geçilmesi, konuya ilişkin doküman ve farklı araçlardan toplanan bilgilerle veri tabanı oluşturulmasını kapsamaktadır.

4. Araştırmanın teorik modeli

Araştırmada kullanılacak kavramlar sistemi ile olay ve süreçler arasındaki yasal bağlantılar araştırmanın teorik modelini oluşturmaktadır.

4.1. Ana fikir

Herhangi bir kavramın kullanılabilmesi için öncelikle kullanılacak olan kavramın bağlantılı olduğu konuyla ilgili genel bir bakış açısı yaratılmalıdır. Araştırma konusunun Haskovo ilinde bilgi toplayıp geleneksel yemek tariflerinin incelenmesi olması durumunda dikkatler geleneksel mutfakın yaşatıldığı ve uygulandığı faaliyetlere çevrilecektir.

4.2. Kavramlar

- ❖ **Geleneksel mutfak** – bir halkın geleneksel yemeklerinin anlaşıldığı göreceli bir kavramdır. Bu bir halkın yaşamında yer alan yemek ve malzemelerden oluşan temel bileşenlerin adıdır.
- ❖ **Alternatif turizm**–Alternatif turizm şekli, genel turizm ürününe göre sunum, uygulama ve insan kaynaklarının kullanımı bakımından alternatif turizm olarak sayılan turistik paketleri ve farklı turizm hizmetlerini birleştirmektedir. Alternatif turizmin ekonomik ve sosyal faydaları şunlarla bağlantılıdır: Kültürel çeşitliliğin teşvik edilmesi; milli mirasın korunması ve yerel halkın yaşam biçimi ve geleneklerinin değerlendirilmesi; daha iyi bir kaynak alt yapısının kurulması; bölgesel alt yapının iyileştirilmesi; turizm ile ilgili sektörlerin gelişiminin teşvik edilmesi; yerel halka ek gelir kaynaklarının yaratılması; bölgenin sosyoekonomik statüsünün yükseltilmesi; turistik gezilerin çevre üzerindeki olumsuz etkilerinin minimize edilmesi vs.
- ❖ **Mutfak turizmi** – alternatif turizmin bir çeşididir. Mutfak turizmi terimi ilk defa 1998 yılında Ohayo Green State üniversitesinde popüler kültür ve folklor asistanı olan Lusi Long tarafından kullanılmıştır. Mutfak turizmi hammadde üzerinden ziyade müşteri memnuniyeti ve özellikle hazırlanmış olan yemekler üzerinde odaklanmaktadır. Mutfak deneyimi köy ortamında olabildiği gibi şehir ortamında da gerçekleştirilebilir. Örnek olarak restoranlar, şarap üretim yerleri, içki üretim yerleri ve birahaneler, kafe ve pastaneler vs. gösterilebilir.
- ❖ **Geleneksel mutfak turizmi** - bu tip turizm şekli “tematik” alternatif turizm kategorisinde olan alternatif turizmin bir türüdür. Bu tip turizmin en karakteristik özelliklerinden birisi ziyaret edilecek bölge ile ve halkı, kültürü, tarihi, ticareti ile turistin kendisinin de katkı sağlamasına imkân vererek otantik bağlar kurulmasıdır.
- ❖ **Şarap turizmi**. Şarap turizmi son yıllarda milli turizm ürünleri arasında önemli büyüme kaydeden ve en hızlı gelişen uzmanlaşmış turizm formlarından biridir. Bu turizm şekli şarap içme ve tadımı amaçlı gezileri kültür, tarih, güzel doğa ve iyi mutfak ile birleştiren spesifik bir ürün yapısıdır. Bulgaristan’ı şarap turizminin cazip bir destinasyonuna çevirmek için gerekli şartlar ve kaynaklar burada mevcuttur. Şarap üretimi geleneği ve şarap kültürü Bulgar topraklarında çok eskilere Bulgar devletinin

kurulmasından çok öncelere dayanmaktadır. Şarap Trakların kültürünün bir parçasıdır. Prof. İvan Macarov'un da dediği gibi "Eski Trakların Kutsal İçeceği" olan şarap tanrılara ulaşmak için yapılan ayinlerde içilmekteydi.

- ❖ **Tarihi kültürel miras.** Kültürel miras, kültürel zenginliklerin birleşimi olarak maddi ve manevi taşınabilir ve taşınmaz mirası kapsamaktadır ve bu zenginlikler tarihi bellek ve milli aidiyet taşıyıcısı olarak, bilimsel ve kültürel değere sahiptir.¹ Kültürel miras "kültür" kavramının bir bileşenidir. Genel olarak bakıldığında kültür, kültürel miras ve çağdaş kültürden oluşmaktadır.
- ❖ **Manevi kültürel miras.** UNESCO'nun manevi kültürel miras konvansiyonuna göre "manevi kültürel miras" özellikle şu alanlarda ortaya çıkmaktadır: sözlü gelenekler ve sözlü ifade biçimleri, buna ilaveten manevi kültürel miras taşıyıcısı olarak dil, görsel ve icra sanatları; sosyal örf ve adetler; dini tören ve kutlamalar; doğa ve kainat ile ilgili bilgi, örf ve adetler; geleneksel el sanatları ile ilgili bilgi ve beceriler.
- ❖ **Kültürel mirasın korunması.** "Korumak" demek manevi kültürel mirasın uzun yaşamasını garanti altına alacak önlemlerin alınması, manevi kültürel mirasın tanımlanması, kayıt altına alınması, araştırılması, korunması, geliştirilmesi, kullanılması, özellikle formel ve formel olmayan eğitim aracılığı ile tanıtımı ve sunumu ve ayrıca bu mirasın farklı yönlerinin yeniden ortaya çıkarılması demektir.

5. Araçlar. Veri kaydı yöntemi.

Mevcut yöntem araştırma için gerekli olan veri, olay ve durumların toplanması, analiz ve değerlendirme sürecinde yardımcı olması amacı ile geliştirilmiştir. Yöntem araştırmanın *Birinci aşaması* olan "Haskovo ilinden geleneksel tarifler" çerçevesinde hazırlanmıştır.

5.1. Evrak inceleme

Haskovo ilinin geleneksel mutfacı ve karakteristik özellikleri ile ilgili bilgiler birçok doküman ve kaynaktan kayıt altına alınmıştır – bunlar bölgenin kültür örf ve adetleri ile ilgili toplumsal, yerel ve bölgesel raporlar, Haskovo iline ait gelenekleri, örf adet ve yaşam biçimleri ile ilgili yerel yayınlar, bilimsel rapor ve çalışmalardır. Bütün bunlar çok değerli bilgi kaynaklarıdır. Bu bağlamda seçilen araştırma yöntemi Haskovo ilinin geleneksel mutfacı ile ilgili verilerin dokümanlardan ve farklı belgesel kaynaklardan elde edilmesini kapsamaktadır.

5.2. Görüşlerin alınması

5.2.1. Anket

Interreg - IPA Bulgaristan – Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği 2014 -2017 programı tarafından finanse edilen CB005.1.23.017 sayılı "Maritza – Meriç sanal mutfacı" projesi kapsamında gerçekleştirilecek olan ve Haskovo ilinin geleneksel yöresel mutfak kültürü ve

¹Madde 2. (1), Kültürel miras kanunu (Yürürlüğe giriş tarihi 10.04.2009)

geleneksel yemeklerinin araştırılacağı bu çalışmada anket yöntemi kullanılacaktır. **Ek № 1 ve Ek № 2**'de araştırma verilerinin elde edildiği anket kartlarının içeriği sunulmuştur. Anketler aracılığı ile bilgi toplama işleminde iki yöntem kullanılmıştır:

- ❖ Online anket – 1. Kamu kayıt sistemine kayıtlı (<https://chitalishta.com>) açık e-mail adresi olan Haskovo ilindeki tüm halk merkezlerine online anket formu (**Ek № 2**) gönderilmesi.; 2. RMA Maritza www.martiza.info internet sayfasında bulunan online anket formunun bireyler tarafından doldurulması;
- ❖ Anketör aracılığı ile anket uygulaması - (**Ek № 1**) Haskovo ilinde yaşayan kişilere anket uygulanması

6.Örnekleme yöntemi

Haskovo ilindeki araştırma evreninin büyük, 200 000 kişiden fazla olması nedeni ile bu çalışmada örnekleme yöntemi kullanılarak gerçekleştirilecek ve evrenin birimlerinden sınırlı sayıda kullanılacaktır. Sadece örnekleme birimlerinin incelendiği çalışmada kullanılan örnekleme yöntemi temsildir, elde edilen sonuçlar tüm evren için özetlenecektir.

Temel şartlar:

- ❖ Örneklemedeki birimler olan ve anket dolduran fiziki kişiler rastgele örnekleme yöntemiyle seçilmiştir.;
- ❖ Haskovo ilinde yaşayan vatandaşlar dışında bir hedef kitle belirlenmiştir – online anket ile sorgulanacak olan halk merkezleri temsilcileridir. Bu hedef kitlenin seçilme nedeni halk merkezlerinin bölgesel ve yerel kültürel ve ekonomik miras kütüphane fonuna sahip olmaları, geleneksel yemek festivalleri, örf adet canlandırmaları organize etmiş ve araştırma kapsamında incelenmesi gereken benzer başka deneyimlere sahip olmalarıdır;
- ❖ Bu çalışmada gerekli olan bilgilerin kaydedilmesindeki temel yöntemler görüşlerin öğrenilmesi – anket ve dokümanların incelenmesidir.

7.Araştırmanın organizasyon planı.

Araştırmanın organizasyonun planı çerçevesinde ilk etapta konunun esası açıklanarak amaç ve görevler belirlenmiştir. Plan, araştırmanın gerçekleşmesi için yapılacak faaliyetlerin uygulamalarını artarda tanımlamıştır, aynı şekilde anket aracılığı ile bilgi toplanmasını, ziyaret edilecek yerleri, bilgi toplamak için kurum ve kuruluşlar ile bağlantıları, bilgi ve belge toplamak için belirlenen süreyi de belirlemiştir ki bu süre 40 iş günüdür. Toplanan bilgi ve belgeler kütüphanelerde, halk merkezlerinde, arşivlerde, belediyelerde, web yayınlarda vs. bulunmaktadır. Ziyaretler esnasında anketörün elinde bu araştırmanın konusuna uygun sorular içeren anket kartı mevcuttur.

Yerleşim yerlerindeki halk merkezleri bölgelerin geleneklerini, örf adet ve manevi kültürel mirasını koruyan kurumlardır. Bu nedenle araştırmayı gerçekleştirecek ekip

bölgedeki geleneksel mutfak kültürü ve geleneksel yemek tarifleri ile ilgili bilgi toplama sürecinde hedef kitle olarak halk merkezleri temsilcilerinin katılımını sağlama kararı almıştır.

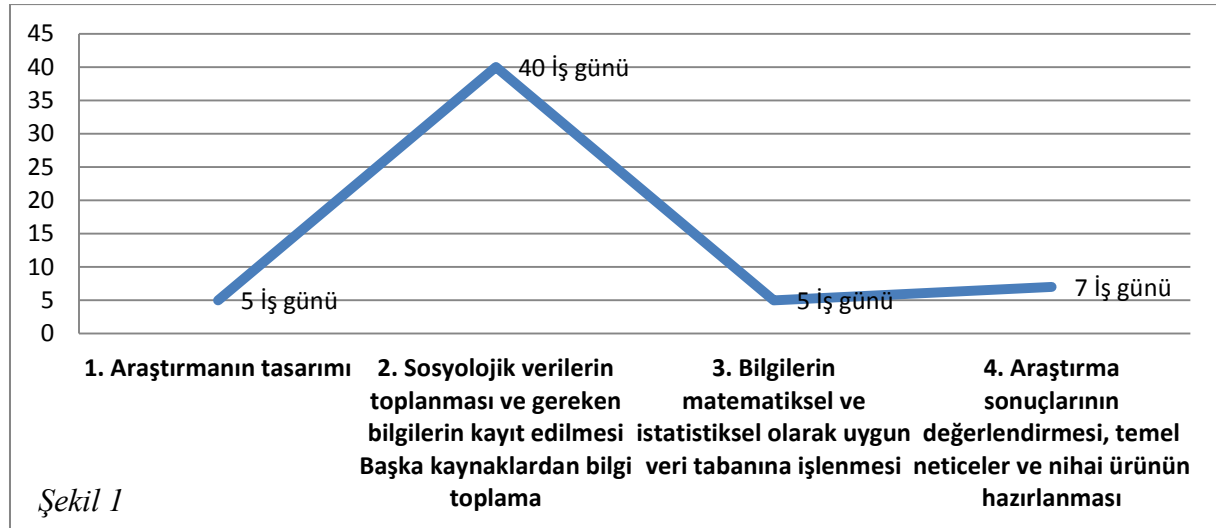
Ek №3'te ildeki 11 belediyenin halk merkezleri ile birlikte veri tabanı oluşturulmuştur ve şu bilgileri içermektedir: halk merkezlerinin ve bulundukları yerleşim yeri isimleri ve online anket esnasında kullanılmak üzere e-mail adresleri ile ilgili bilgi bulunmaktadır. Bölgedeki halk merkezlerinin iletişim bilgilerinin toplandığı bilgi bankasına istinaden halk merkezlerine araştırmanın amacının açıklandığı mektuplar ve online anket linki gönderilmiştir.

RMA“Maritza” web sitesinde araştırma ile ilgili - biri halk merkezleri temsilcileri, diğeri bölgede yaşayan özel kişiler için olmak üzere iki adet online anket formu yüklenmiştir. Buradaki amaç daha fazla deneye ulaşmaktır.

Araştırmanın organizasyon planı çerçevesinde görev ve sorumluluklar araştırma ekibine paylaştırılmıştır, ekip, grup yöneticisi, araştırma, analiz ve KE araştırma uzmanından oluşmaktadır.

Araştırma 57 iş gününde uygulanmıştır, şu şekilde:

Araştırmanın birinci aşaması 5 iş gününde tamamlanmıştır. İkinci aşama gerekli bilgilerin fiziki olarak toplanması gerektiği için uygulama süresi en uzun aşamadır. Üçüncü aşama için toplam süreden 5 iş günü kullanılmıştır, bu aşamada toplanan veriler analiz edilip uzmanlar tarafından işlenmiştir. Araştırmanın dördüncü aşama çerçevesinde araştırma sonuçlarının değerlendirilmesi, araştırmanın özetlenip son halinin şekillendirilmesi gerçekleştirilmiştir, bu işlemler 7 iş günü içerisinde yapılmıştır.



II. HASKOVO İLİNİN GELENEKSEL YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ VE GELENEKSEL MUTFAĞI

1. Bulgar milli mutfağının spesifik özellikleri

Haskovo ilinin yöresel mutfak kültürü ve geleneksel mutfacı ile ilgili yürütülen araştırma sonucu toplanan veri analizinin sunumuna geçmeden önce Bulgar milli mutfağının

bazı ana sunum ve karakteristik özellikleri ortaya konmalı ve onun nasıl oluştuğu, kendine yakın mutfaklardan onu ayıran spesifik özellikler nelerdir gibi sorularla ilgili bilgi verilmelidir.

Bulgaristan'ın coğrafik konumu ve iklim şartları Bulgar mutfağında kullanılan ürün çeşitliliğini belirleyen faktörlerdir. Taze meyve ve sebze bolluğu, çok çeşitli süt ürünleri, et, kuş, yaban hayvanları vs. bulunmaktadır. Milli mutfağımıza etki eden diğer bir faktör bizim topraklarımızdan geçen diğer halk ve kavimlerdir, kendileri de Balkan yarım adasına gelmeden önce temasta bulundukları başka halkların gelenek ve yemeklerinden etkilenmişlerdir.

Mutfak bölgeleri, genel olarak yemek ve kullanılan malzemelerle ilgili geleneklerle, yemek hazırlama ve servis etme biçimlerinin bölgesel ve kültürel – tarihsel özellikleri ile tanımlanmaktadır. Genel ölçekte (bölgesel prensibe göre) Bulgar mutfağı Avrupa mutfağının bir parçasıdır. Avrupa mutfağında bölgelerin farklı tanımlandığı izlenmektedir, bunlar genellikle bölgede bulunan ülkelerin kültürel benzerlikleri ile örtüşmektedir. Güney Avrupa bölgesi Akdeniz mutfağı olarak görülmektedir. Bu bölgeye birbirinden önemli ölçüde farklılık gösteren 3 alt bölge dâhil edilmiştir. Bunlar Pirene ve Fransız mutfakları ile Apenin ve Balkan mutfakları (Bulgar mutfağı da dahil).

Doğu Akdeniz ülkelerinin Akdeniz mutfakları sıklıkla ön oryantal mutfakları olarak anılmaktadırlar (Yunan, Kıbrıs, Arnavut, Türk mutfakları, bazen Bulgar mutfağı da veya sadece bazı özellikleri ön oryantal mutfağın parçası olarak kabul edilmektedirler).

Bulgar mutfağı Balkan Güney Slav mutfağının bir parçası olarak kabul edilmektedir, ancak tüm Slav mutfakları ile olduğu gibi Akdeniz mutfakları ile de ortak özellikler taşımaktadır, en yakın olanları Türk ve Yunan mutfaklarıdır, fakat İtalyan ve İspanyol mutfak alışkanlıkları ve tat tercihleri ile de benzerlikler oldukça fazladır.

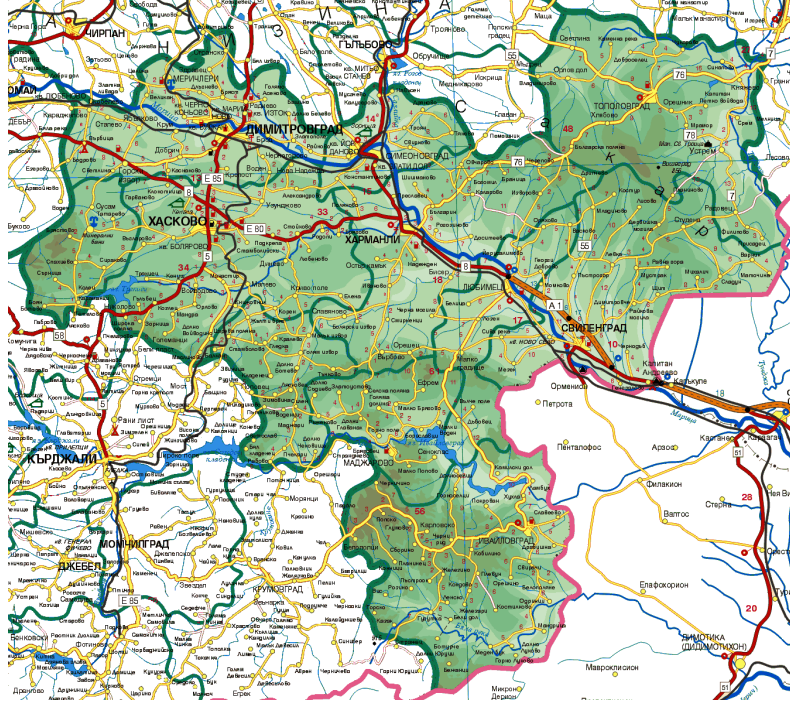
Kültürel – bölgesel göstergelere bakıldığında tipik Akdeniz mutfağı olarak Batı Akdeniz mutfağı kabul edilmektedir. Merkez Akdeniz mutfağı Apenin olarıktan ziyade daha fazla İtalyan mutfağı olarak tanınmaktadır, Balkan mutfağı (Güney Slav Bulgar ve Makedon mutfakları dahil), Romanya (Moldova ve Macaristan mutfakları dahil) ve ön oryantal mutfaklar (Türk, Yunan, Kıbrıs, Arnavut, ve Roman kökenli azınlıkların mutfakları) Doğu Akdeniz mutfağı olarak kabul edilmektedir.

Bulgar mutfağı, yukarıda sayılan ve Balkan, Slav ve Akdeniz mutfaklarına dahil olan milli mutfaklarla birçok ortak noktası bulunmasına rağmen, bütün dünya mutfaklarının yaptığı gibi ön oryantal ve oryantal mutfaklarına has katkı ve baharatlar (zerdeçal, yeni bahar, kara biber vs.) kullanmaktadır.

Bulgar milli mutfağı çok çeşitli ve renklidir. Yüzyılların gelenek ve uygulamaları yerleşmiştir, bazı yerleşim yerlerinde ise yemek tarifleri yüzlerce yıl değişmeden kalabilmesi için nesilden nesle aktarılmıştır. Bulgar mutfağının karakteristik özelliklerinden biri malzemelerin çoğunun aynı anda ısıtılma tabi tutulmasıdır. Yemek tarifleri çok sayıda sebze ve baharat içermektedir, bunlar arasında sarımsak, karabiber, kekik, kıvırcık nane, çubrika (geyik otu), defneyaprağı ve kırmızıbiber sayılabilir. Bitkiler Bulgar mutfağında çok ciddi yer tutmaktadır. Çok sayıda şifalı bitki baharat olarak kullanılmakta ve geleneksel

yemeklere katılmaktadır. Bazı yemekler Bulgar bayramlarının olduğu – Noel akşamı, Paskalya, Gergövdən, Nikulden gibi takvimdeki belirli tarihlerde hazırlanmaktadır.

2. Haskovo ili – bölgesel profili



Haskovo ili 5 541 km² bir alanı kapsamaktadır. Bu alanda Maritza nehri vadisi, Haskovo dağlık bölgesi, Yukarı Trakya ovasının bir bölümü, Sakar dağı ve Doğu Rodoplar bulunmaktadır. Merkezi Güney bölgesinin güneydoğusunda yer almaktadır ve bölgesel idari yapısında 11 belediye olarak düzenlenmiş 261 yerleşim yeri barındırmaktadır: Haskovo, Dimitrovgrad, Harmanlı, Simeonovgrad, Svilengrad, Macarovo, İvaylovgrad, Lyubimetz, Mineralni Bani,

Stambolovo ve Topolovgrad. ÜİE 31.12.2016 verilerine göre bölgede 233 415 kişi yaşamaktadır, ülke nüfusunun %3,3'ne tekabül etmektedir. İldeki on şehirde 168 526 kişi veya il nüfusunun % 72'si yaşamaktadır. Bölgenin topografyası çok çeşitlidir. Kuzeyi ve merkezini Yukarı Trakya ovasının kaplamıştır, karakteristik özellikleri geniş nehir seviyesindeki alçak topraklar ve tarım alanlarının yoğun kullanımına olumlu etki eden yüksek yeraltı sularıdır. Topografyanın ova özelliği taşıması ve verimli topraklar ziraatın tüm sektör ve alt sektörlerinin gelişimi, sulama kanalları ve ulaşım arterlerinin kurulması üzerinde olumlu etki göstermektedir. Güneyde bölgenin çok geniş bir alanı Doğu Rodopların alçak etekleri ve Sakar Dağı'nın yamaçları tarafından kaplanmıştır. Doğu Rodoplar eşsiz bir bölgedir, zengin bitki ve hayvan çeşitliliği ile ayrılmaktadır. Akdeniz ikliminin yoğun etkisi, dağın jeolojik geçmişi ve yerel yaşam özellikleri ve kültür çeşitli doğal alanların oluşmasına ve korunmasına, bütün bunlar da sıra dışı yoğunlukta bir biyolojik çeşitliliğe neden olmuştur.

İklimi yumuşaktır, geçiş ikliminden Akdeniz iklimine yöneliktir, bölgenin güneydoğusunun en uç bölümlerinde Akdeniz ikliminin etkisi daha yoğun hissedilmektedir. Bölgeden en büyük Bulgar nehirlerinden üçü – Maritza, Arda ve Tunca geçmektedir. Antik çağlardan beri onların etrafından Akdeniz bölgesini Trakya'nın iç kesimleri ve Rodop sıra dağları ile bağlayan yollar geçmektedir. XIX yüzyılın sonuna kadar su üzerinden mal taşımacılığı için kullanılan Maritza nehri de önemli bir ulaşım arteridir.

Doğa ve coğrafya özellikleri sadece ticaret hayatını değil, Haskovo ilinde yaşayan nüfusun yaşam biçimini de etkilemektedir.

2.1. Kültürel –tarihi miras

Ulusal Taşınmaz Kültür Mirası Enstitüsü verilerine göre bölge, en fazla tarihi ve mimari yapılara sahip bölgelerden birisidir, beyan edilen ve bildirilen taşınmaz kültürel zenginlikler 597 adettir, bunlarda 39'u milli öneme sahiptir. Bölge tarih öncesi özellikle de erken Trakya döneminden (MÖ 11 – 6 yy) kalma taşınmaz kültürel değerler bakımından oldukça zengindir. Stranca – Sakar ve Doğu Rodoplar bölgelerinde çok fazla taş anıt kayıt altına alınmıştır, ayrıca bölgede Traklara ait çok sayıda anıt mezar bulunmuştur.²

Bölgedeki belediyelere göre en büyük tarihi değere sahip anıtlar şunlardır:

Haskovo Belediyesinde – Traklara ait kubbeli mezar – Aleksandrovo köyü; Asen kalesi – Klokotnitsa köyü; Eski camii – Haskovo; Tekke – Teketo köyü; Haskovo'daki tarihi evler – Paskalev evi, Şişmanov evi, Gurkov evi, Karapetkov evi, Paskov evi, Girkov evi, çorbacı Dimitrak evi, Boyacıoğlu evi, Kirkov okulu vs.; Haskovo'daki kiliseler - “Aya Bogoroditsa”, “Aya Arhangelı Mihail ve Gavrail”, Uzuncovo köyündeki kiliseler – “Uspenie Bogorodično”, Dinevo köyünde – “Aya Georgi”, Nikolovo köyünde “Aya İliya”, Klokotnitsa köyünde – “Aya Atanasıy”, Voden köyünde – “Aya İliya” ve Garvanovo köyündeki kilise.

Dimitrovgrad belediyesinde – Afrodıt ve deniz kızları mabedi – Kasnakovo köyü; “Hasara” kırsalındaki “Meliona” kalesi – Stalevo köyü, Rakovski semtindeki “Aya Dimitır” ve Çernokonevo semtindeki “Aya Georgi” kiliseleri, Gorski İzvor köyü – “Aya Georgi”, “Aya Konstantin ve Elena” – Krepost köyü, Bodrovo köyü “Aya Georgi”, M. Asenovo köyü – “Aya Prorok İliya”, G. Asenovo köyü – “Rojdestvo Bogorodično”

Simeonovgrad belediyesinde – Kostantsiya orta çağ kalesi; Banövata Maaza hanı; Velezata Kışta hanı; “Aya Bogoroditsa” (Zlatni Dol semtinde) ve “Aya Nikola” – Simeonovgrad; Dryanovo köyü – “Aya Yoan Bogoslov” kiliseleri.

Lyubimetz belediyesi – Oryahovo, İzvorovo ve Vılçe Pole köylerindeki taş gömütler; traklara ait ayin merkezi – Malko Gradište köyü; Kurt Kale kalesi – Vılçe Pole köyü; Malko Gradište köyündeki – “Aya Atanasıy” ve Georgi Dobrev köyündeki kiliseler.

Mineralni Bani belediyesi – traklara ait ayin merkezi – Angel Voyvoda köyü; Gradişteto kalesi; antik ve orta çağ kalesi – Mineralni Bani köyü; Roma Kalesi “Sveti Duh”; şarap taşları (şarapanite) – Bryastovo köyü.

Stambolovo belediyesi – traklara ait kaya nişleri – Dolno Çerkovişte köyü; trak mezarlığı – Kralevo köyü; trak mezarlığı – Pçelari köyü; trak mezarlığı – Popovets köyü; orta çağ kalesi – Rabovo köyü; Stambolovo köyündeki kiliseler “Aya Petır ve Pavel”; Tsareva Polyana köyünde “Aya Prorok İliya”, Tinkovo köyünde “Aya Konstantin ve Elena” ve “Aya Dimitır” – Jıltı Bryag köyü, Gledka köyündeki kiliseler.

Topolovgrad belediyesi – traklara ait taş gömüt – Hlyabovo köyü; traklara ait kale – Ustrem köyü; Paleokastro ve Vişegrad kaleleri; “Aya Georgi” – Topolovgrad, “Aya Dimitır” – Orlov Dol köyü kiliseleri; “Aya Troitsa” manastırı – Ustrem köyü.

Svilengrad belediyesinde – traklara ait kubbeli mezar – Mezek köyü, orta çağ kalesi – Mezek köyü, kayalık kilisesi – Mihaliç köyü, kayalık kilisesi – Matoçina köyü, orta çağ kulesi – matoçina köyü, “Mustafa paşa” kemerli köprüsü, Hisarya ilinde antik ve orta çağ

²Haskovo ilinin 2014-2020 periodu için bölgesel gelişim stratejisi0

köyü, Studene köyünde trak taş gömütü, Sladun köyünde orta çağ yerleşim yeri ve mezarlığı; Petko voyvodanın öldüğü yer /Petko çeşmesi/, Levka köyünde – “Aya Dimitir”, Svilengrad’ta – “Aya Troitsa”, Dimitrovçe köyünde – “Aya Atanasii”, Matoçina ve Ştit köylerindeki kiliseler.

Harmanli belediyesinde – traklara ait dini anıt – taş anıt – Ovçarovo köyü; “Trifona” alanında – “Aya Trifon” kilisesi, trak taş gömütü – Ostır Kamık köyü; trak mezarı – Polyanovo köyü; Teketo – Bogomil köyü; Kambur köprü – Harmanli; kervansaray kalıntıları; “Aya Atanasii” kilisesi; Ovçarovo köyündeki “Aya Dimitir”, “Aya Arhangel Mihail” – Slavyanovo köyü, “Aya Konstantin ve Elena” – Oreşets köyü, “Aya Prorok İliya” – Polyanovo köyü, “Aya Georgi” – Rogozinovo köyü ve Çerepovo “Aya Nedelya”, Devışka Mogila köyü – “Aya Yoan Bogoslov”, Dripçevo köyü – “Aya Georgi”, Dositeevo, Ovçarovo ve Oreşets köylerindeki kiliseler.

İvaylovgrad belediyesinde – antik villa “Armira”, orta çağ kalesi “Lyutitza”, Ateren /Roma/ köprüsü, Sviraçi köyü yakınlarındaki höyük, Pelevun ve Jelezino köylerinin yakınındaki trak taş gömütleri, “Aya Konstantin ve Elena” manastırı, Yunan kilisesi “Aya İliya”, Anıtlar kompleksi “İlieva Niva”, “Kapitan Petko Voyvoda” anıtı – Pelevun köyü, eşsiz mimari özellikleri ile ipek kozası yetiştiricilerinin evleri – Mutavçiev, Paskalev evler, Dimitir Stambolov’un evi, Yani Popov’un, Lember Lemberov’un evleri vs., İvaylovgrad belediyesi sınırları içerisinde 100 yılı aşkın geçmişe sahip 26 adet kilise bulunmaktadır.

Macarovo belediyesi – kayalık dini kompleks “Gluhite Kamini” – Efrem köyü; Senoklas köyü yakınlarındaki Hisar tepesi kalesi; Romalılara ait yol – Dolni Glavanak köyü; kaya çıkıntısı – Gorno Pole köyü; Gorno Pole yakınındaki kaya mezar; Hambarkaya kırsalındaki kaya nişleri; traklara ait dini megalit kompleks, Dolni Glavanak köyü yakınlarında; Golemiya Burun alanındaki Şarapana; köylerdeki kiliseler Senoklas köyü – “Aya Arhangel Mihail”, Efrem köyü – “Aya Atanasii”, Borislavtsi köyü – “Aya Veliki mıçenik Dimitriy Solunski”, Dolni Glavanak köyü – “Aya Dimitir” kilisesi. Ölen Traklar Panteonu Macarovo şehrinin önemli yerlerindendir. Bu anıt kompleksi ölenlerin anısına dikilmiştir ve şunlardan oluşmaktadır: kemiklerin korunduğu anıt, “Aya Petka” kilisesi ve “Sınırsız Trakya anıtı.

2.2. Geleneksel yöresel mutfak kültürü ve geleneksel mutfak.

Günümüz Haskovo ilinde en eski yaşam belirtileri taş devrine (MÖ VII – V yy) dayanmaktadır. Sadece bu bile bölgenin zengin tarihini, çok sayıda oluşmuş kültürel katmanları ve bunların bölgedeki yaşam biçimi ve kültürel hayat üzerindeki etkilerini açıklamak için yeterlidir.

Halk kültürünün ve bölgesel görünümünün en önemli elementlerinden biri yemek yemektir. Bölgedeki yemek yeme sistemi, bu bölgenin spesifik etnografyasını gösterdiği gibi, aynı şekilde geleneksel Bulgar mutfağının genel tipik özelliklerini de yansıtmaktadır. Yemek pişirme, bölgeye ve ülkeye has bayram ve adetlerle de bağlantılıdır.

Haskovo ilinin yerleşim yeri, büyük ölçüde, yöresel geleneksel mutfağının karakteristik özelliklerini de belirlemektedir. Bulgaristan’da 2012 yılında yemek bölgelerini

oluşturmak amacıyla Evro – Tok Bulgaristan’ın³ öncülüğünde „Bulgaristan’daki mutfak bölgeleri – mutfak haritasının hazırlanması” konulu yuvarlak masa toplantısı organize edilmiştir. Mevcut araştırmamızın hazırlanma aşamasında böyle bir mutfak haritanın oluşturulduğuna dair bilgi edinilememiştir. Buradan yola çıkarak Bulgaristan’ı mutfak bölgelerine ayıracak olursak, onların ülkedeki etnografya bölgeleriyle bağlantılı olabilecekleri sunucuna büyük ölçüde varabiliriz. Bunlar Trakya mutfağı bölgesi, Stranca bölgesi, Rodop mutfağı bölgesi, Pirin mutfağı bölgesi, kuzeybatı mutfağı bölgesi, Kuzey Karadeniz ve Dobruca bölgeleridir. Bu ayırıma göre Haskovo’daki yöresel mutfak kültürünün özellikleri Trakya mutfağının oluşmasına katkı sağlamakta ve onunla örtüşmektedir. Aynı şekilde bu bölgeye has yemekler arasında Doğu Rodop ve Akdeniz mutfaklarına ait olanlar da vardır.

Haskovo ilinde yemek yeme açısından güzel gelenekler olduğu gibi şaraba karşı da özel bir ilgi mevcuttu. Bulgaristan’ın şarap üretici bölgelerinin başında yer alan bölgelerden birisi olarak burada şarap yörenin yaşam biçimi ve geleneklerinde önemli bir pozisyona sahiptir. Uygun iklim ve coğrafik şartlar, kökleri Trakların devrine dayanan bu geleneksel faaliyetin gelişimini sağlamaktadır. Bir bütün olarak bakıldığında şarap, Bulgar tarihinin ve özellikle de bölge tarihinin ayrılmaz parçasıdır. Bulgar toprakları, günümüze silinmeyecek izler bırakan çok eski uygarlıkların mirasçısıdır. Antik Traklar şarabı dini törenlerinin önemli elementi ve tanrılarla iletişime ulaşma aracı olarak kullanmışlardır. Bölgede ve ülke çapında bulunan kutsal alanlar buna ve antik ritüeller ile şarap tanrısı kültüne tanıklık etmektedir. Şarap üretimine dair izler Traklar zamanından kalan “şarapan” (Şarap taş) olarak adlandırılan - Mineralni Bani köyünde civarında bulunmaktadır. Şarapana adı Türkçedeki şarap kelimesinden gelmektedir ve anlamı şaraptır. Bu tesislerin kullanımı ile ilgili teorilerden birine göre bölgede yaşayan insanların buralarda şarap üretmek için üzüm işlediği yönündedir. Şarapanların Dionisiy tanrısı kültüne yönelik olduğu kabul edilmektedir. Kara Kaya, Garvanitsa, Pojarişteto, Avramov Kamık alanlarında şarapanlar bulunmaktadır. Bölgede çeşitli şekillerde ve büyüklükte benzer anıtlar bulunmaktadır.

Bulgaristan’ın bölgeselleşmesine bakıldığında genel olarak beş bağı-şarap bölgesine ayrılmaktadır, her birinin kendine has özellikleri vardır. Haskovo ili Güney bağı – şarap bölgesi sınırları içerisinde yer almaktadır. Bu bölge, Plovdiv, Haskovo, Pazarcık, Stara Zagora, İvaylovgrad, Lyubimetz, Harmanlı bölgelerini – Trakya ovası ve Sakar’ın bir kısmını kapsamaktadır. Bölgenin coğrafyası ve iklim şartları mükemmel tat kalitesine sahip – Merlo, Kaberne Sovinyon, Pamid, Bolgar, Rubin gibi kırmızı üzüm cinslerinin üretimini mümkün kılmaktadır. Buradaki toprak ve iklim şartları bazı beyaz üzüm cinslerinin üretimine de uygundur. Bu bölgedeki en önemli şarap üretim yerleri Asenovgrad, Haskovo, Stara Zagora ve Lyubimetz’te bulunmaktadır.

Haskovo ili şarap üretimindeki gelenekleri ile ünlüdür, bölgedeki şarap üretim gücü daha çok yüksek kalitede şarap üretimi üzerine uzmanlaşmıştır ve bu şaraplar uluslararası pazarda çok iyi değerlendirilmektedir. Bölgedeki birkaç şarap merkezi “şarap turizmi” tutkunlarını daha bölgeye çekmektedir.

³Evro – Tok Bulgaristan – Evro – Tok International’ın ayrılmaz parçasıdır – Avrupa Birliği gıda komisyonu resmi danışmanıdır, <http://euro-toques.bg/eurotoque/home.nsf/>

“Maritza–Meriç Sanal Mutfağı” projesi kapsamındaki “Haskovo İlinden Geleneksel Tarifler” araştırması için gerekli sosyolojik veri ve bilgilerin toplanma süreci, Haskovo ilinin geleneksel mutfağının büyük ölçüde bölgenin tarım özellikleri ve bölgenin farklı gelişim evrelerinin kültürel – tarihi birikimleri ile bağlantılı olduğunu göstermektedir. Mutfak ve yemek alışkanlıkları tarihte yerel halk için günlük hayatın bir parçası olmasının dışında yerel kültürün inşa edilme sürecinin temel elemanı sayılmıştır. Yemek hazırlamanın bayram ve törenlerle derin bağlantısı olmuştur. Gerçekleştirilen araştırmadan şu sonuca varılabilir, yemeklere ve yemek malzemelerine karşı bölgeye has bir ilgi söz konusudur. Haskovo ilinin mutfağında sadece bu bölgeye ve sadece Haskovo’nun özel geleneksel mutfağına ait yemekler bulunmaktadır.

Türk mutfağının yoğun etkisi dikkat çekmektedir, bu da bölgede kalıcı mutfak geleneklerinin oluşmasına neden olmuştur. Türk milli mutfağına özel bol yağlı ağır kızartmalar, kebaplar, güveçler ve oryantal tatlılar Haskovo ilinin yerel mutfak gelenekleri içerisinde yer edinmiştir. Bunun nedeni birçok yerleşim yerinin Osmanlı egemenliği zamanında kurulmuş ve Osmanlı İmparatorluğunun idari birimleri sayılmış olmasıdır. Örneğin Haskovo’nun orta çağ köyü olan Marsa has olarak ilan edilmiştir (tarihi kaynaklara göre Haskovo, gelirleri bakımından Çirmen sancağının yedi şehrinden dördüncü hasıdır), Harmanlı XVI yy başında ilk başta Türk köyü olarak ortaya çıkmış bir köydür, İvaylovgrad XVI yy sonunda Ortaköy olarak kurulmuş, Topolovgrad /Kavaklı/ hakkında şu anki yerleşim yeri için ilk bilgiler XVI yy dayanmaktadır vs.

Türk mutfağına ait elementler dışında kullanılan et çeşitliliğinin zenginliği (domuz, tavuk, koç, kuzu, dana etleri) dikkat çekmektedir, bu da bölge halkının bir kısmı için temel geçim kaynağının hayvancılık olduğunun altını çizmektedir. Bölgenin uygun coğrafik konuma sahip olması ilin ekonomik ve sosyal planda gelişiminin öncü elemanıdır. Bölgenin coğrafik özellikleri tarımın, ticaretin, hayvancılığın, el sanatlarının ve yerel ürünlerin Avrupa ve Asya pazarlarında sunumlarının gelişimini sağlamıştır. Örneklerden birisi Uzundzhovo panayırıdır, Bulgar topraklarının Kurtuluşa kadar olan en büyük ve en ünlü panayırıdır. XVI yy dan itibaren panayır gelenekselleşmiş ve devlet tarafından maddi olarak desteklenerek yerel halkın Avrupalı tüccarlarla teması sağlanmıştır. Panayır bazı tarım ürünlerinin, deri ve deri ürünleri, yerel el sanatları ve çok daha farklı ürünlerin toptan satış merkezidir. Panayırın en iyi tanımını Fransız bilim adamı Ami Bue 1841 yılında yapmıştır: “Uzundzhovo, Tuna nehrinden, Akdeniz ve Karadeniz’den aynı uzaklıkta olan 2000 kişilik küçük bir kasabadır. İmparatorluğun tüm bölgelerinin toplanma yeridir. Sokakları çok sayıda ahşap barakayla doludur. Açık hava tiyatroları, sihirbazlar, diş çıkaranlar, menajerler yerlerin bir kısmını tutarak bizimkilerin yaptıkları faaliyetlerin aynılarını yapmaktadırlar. Ancak panayır bir çok konuda Avrupa ülkelerindeki panayırlardan ayrılmaktadır. Bu 50 bin kişilik büyük topluluğun içinde hiçbir kamusal güç, hiçbir polis gözükmüyor ancak büyük bir düzen hâkimdir. Yunan ve Bulgarlar, Moldovalı ve Romenler, Türkler ve Persler, Ruslar ve Avusturyalılar, Yahudi ve Hristiyanlar burada toplanmış tam bir huzur içinde yaşamaktaydı ve onları heyecanlandıran tek şey daha iyi ticari anlaşmalar yapmak ve daha çok para kazanma arzusuuydu...”. Bölgeye 250 yıl boyunca çok sayıda tüccarların, yolcuların ve farklı devlet ve bölge temsilcilerinin

akın etmesi ilin yöresel manevi kültürel mirasının – bilhassa mutfak kültürünün oluşmasında büyük etki yaratmıştır.

Yukarıda da belirtildiği gibi yöresel geleneksel mutfakta etli yemeklerin ve hamur işlerinin yoğunlukta olduğu dikkat çekmektedir. Bu yerel üretimin hayvancılık üzerine olduğunun ve geleneksel Türk mutfacı ile benzerliklerinin altını çizmektedir. Yemeklerin bayram kutlamaları, örf ve adetlerle bağlantılı olma özelliği genel olarak Trakya bölgesine ait olduğu gibi Haskovo ili için de geçerlidir.

Haskovo ilinden topladığımız geleneksel yemek tariflerini birkaç kategoriye ayırabiliriz:

- ❖ mezeler
- ❖ çorbalar
- ❖ etsiz yemekler
- ❖ etli yemekler
- ❖ hamur işleri
- ❖ tatlılar
- ❖ kurutulmuş etler
- ❖

Bu 7 kategorideki yemekler tat, kullanılan malzeme, yetiştirilen ekinler, örf ve adetler bakımından ilin özelliklerini yansıtmaktadırlar. Farklı bayramlara (Noel'den Paskalya'ya ve azizlerin bayramları, duruma bağlı törenler düğün, bebek doğumu vs.) özel hazırlanan yemekler günün tadını ve duygusunu belirlemektedir. Yemek ve yemeğin hazırlanması büyük ölçüde bayramın merkezini oluşturmaktaydı ve bayramın “gündem maddelerini dikte etmekteydi.” Etli ve etsiz yemekler hazırlanmaktadır, ekmek ise farklı biçimlerde daima ziyafete dahil olmuştur. Şunu diyebiliriz, bölgedeki geleneksel etli yemekler et çeşitliliği bakımından – domuz, tavuk, koç, kuzu ve dana eti gibi zengin malzemelerden hazırlanmıştır. Sığır eti tüketimi oldukça azdır, Maritza nehri civarındaki bölgelerde ise balık da tüketilmektedir. Deneklerden alınan cevaplarda etli yemekler ile kış aylarına denk gelen bayramlar arasında örtüşme olduğu gözlenmektedir. Yerel halk yaz aylarına kıyasla kış aylarında daha fazla etli yemek tüketmiştir.

2.3. Anketler aracılığı ile toplanan bilgilerin ve belgesel kaynaklardan elde edilen verilerin analizi.

2.3.1. Araştırma sonuçlarının özeti

Bu araştırmada bilgi toplamak için iki yöntem kullanılmıştır – evrak incelemek ve anket uygulamak. Anket yönteminde şunlar uygulandı:

- ❖ 1. Online anket uygulaması: 1.1 Kamu kayıt sistemine kayıtlı (<https://chitalishta.com>) açık e-mail adresi olan Haskovo ilindeki tüm halk merkezlerine; 1.2. RMA “Maritza” www.maritza.info internet sayfasına yüklenen online anket formunun Haskovo ilindeki denekler tarafından doldurulması;
- ❖ Haskovo ilindeki belediyelerde anketör aracılığı ile anket uygulaması: - Haskovo ilinde yaşayan kişilere bilgi toplamak için görevlendirilmiş anketör aracılığı ile anket uygulanması

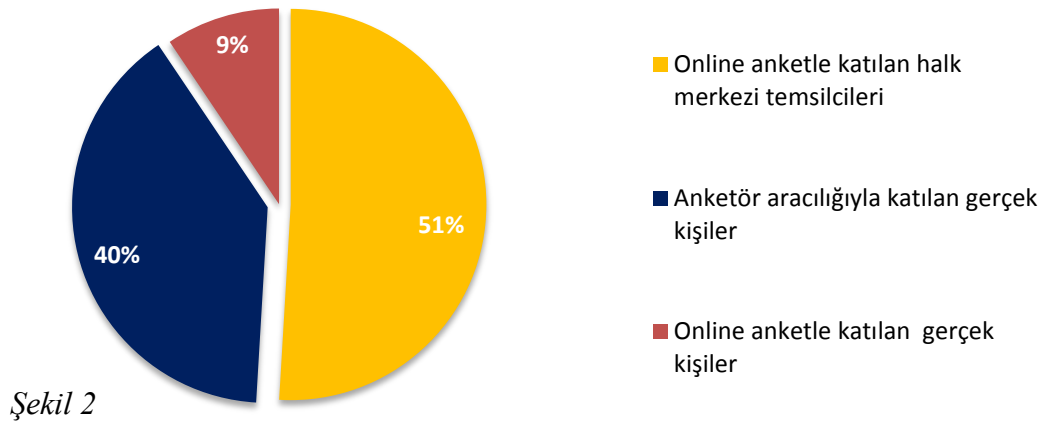
*Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.*

Araştırmaya Haskovo ilinden denekler katılmıştır, anketör aracılığı ile anket kartı ile ve online anket uygulanmıştır, deneklerin toplam sayıları 53 kişidir. Bunlardan:

- ❖ 27'si online ankete cevap veren ildeki halk merkezlerinin temsilcileridir
- ❖ 21'i anketörün sorularına cevap veren bölgedeki kişilerdir
- ❖ 5'i RMA“Maritza” web sitesindeki online ankete cevap veren kişilerdir.

Şekil 2’de üç denek grubunun yüzdelik oranları sunulmuştur: halk merkezi temsilcileri - %50,94, anketör aracılığı ile sorgulanan kişiler - %39,62 ve RMA“Maritza” web sitesindeki online ankete cevap veren kişiler - %9,43. Online anket ve anketör aracılığı ile yapılan “saha” yöntemleri dışında belgesel kaynaklardaki bilgiler – ilin kültürünü örf ve adetlerini yansıtan kamusal, yerel ve bölgesel raporlar, yerel yayınlar, bilimsel raporlar ve Haskovo ilinin gelenek, örf adet ve yaşam biçimi ile ilgili çalışmalarda taranmıştır. Bu tarama esnasında toplanan ancak anket kartlarında içerikleri, miktarları vs. hakkında ayrıntılı bilgi bulunmayan yemek ve yemek tariflerinin tasnifi yapılmıştır. Anket kartlarında gösterilmemiş olan 1 yemek hakkında bilgi çıkartılmıştır. Diğer yemek tarifleri, kullanılacak malzeme ve yemeğin pişirilme şekli konusunda ayrıntılı bilgi sunularak gerektiği gibi işlenmiştir.

Anket doldurma türüne göre deneklerin dağılımı



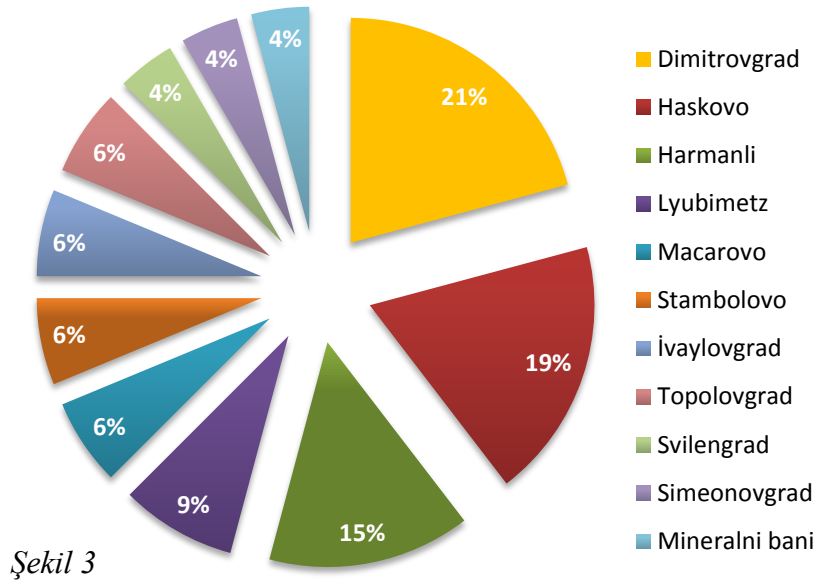
Belirtilen yemekler belediyelere göre özetlendiğinde (şekil 3), en fazla geleneksel yemek cevabının – on adet geleneksel yemek - Dimirtovgrad belediyesine ait olduğu dikkat çekmektedir. Haskovo belediyesinde araştırılan küme belediyeye ait dokuz adet geleneksel yemek sunmuştur. Her iki belediyede geleneksel yemek sayılarının fazla olmasının nedeni her ikisinin de nüfus kriteri bakımından ilin en büyük belediyeleri olmasından kaynaklanmaktadır. Buna ilave olarak iki belediyede toplam 70 adet faal durumda halk merkezi bulunmaktadır, bir kısmı anket araştırmasına da katılmıştır. Bir sonraki yerde Harmanli belediyesi bulunmaktadır, sorgulanan küme tarafından yedi adet geleneksel yemek gösterilmiştir. Lyubimetz belediyesinde – dört adet geleneksel yemek tespit edilmiş, yemeklerden biri olan “bumbar” aynı zamanda Dimitrovgrad’a da özgü yemek olarak

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

gösterilmiştir. Bilgi verenlerin üçer adet geleneksel yemek belirttiği dört adet belediye mevcuttur. Bunlar Macarovo, Stambolovo, İvaylovgrad ve Topolovgrad belediyeleridir. Svilengrad ve Simeonovgrad belediyeleri için ikişer geleneksel yemek, Mineralni Bani belediyesine özgü 1 geleneksel yemek denekler tarafından gösterilmiştir. Mineralni Bani belediyesine has bir geleneksel yemek daha doküman inceleme yöntemi ile tespit edilmiştir.

Bir sonraki şekilde belediyelere göre tasnif edilmiş yemeklerin grafik dağılımı sunulmuştur.

Haskovo bölgesinde belediyelere göre geleneksel yemeklerin dağılımı



Şekil 3

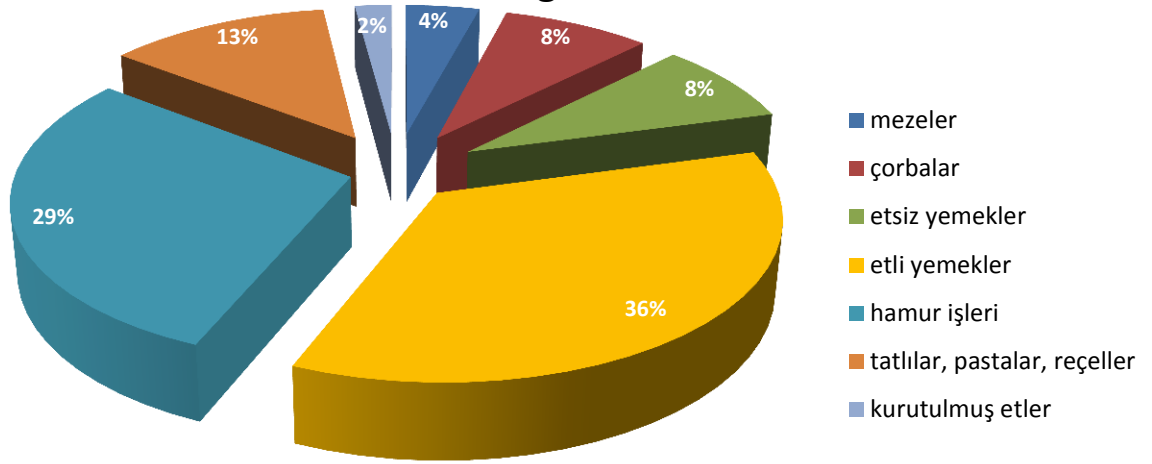
Şekil 4 ile ilgili toplanan bilgiler analiz edildiğinde en fazla sayıda yemeğin “etli yemekler” ve “hamur işleri” kategorilerinde bulunduğu dikkat çekmektedir. Bu, hayvancılığın ve bölgeye özgü tarımın bölgeye has sektörler olarak sunulduğu 2.2. bölümde geleneksel yöresel yemek kültürü analizi ile büyük ölçüde örtüşmektedir.

Bölgenin ana geçim kaynağı olan hayvan yetiştiriciliği ve tarım yerel halkın yemek gelenekleri ve tercihlerinin oluşmasını günümüze kadar etkilemiştir. Osmanlı egemenliği süresince yemekler, Kurtuluştan sonra yapılan yemeklere göre daha kolay hazırlanabilir, daha az malzemeli ve daha az zaman alan yemeklermiş. O zamanki insanlar için en önemli konu ekmeğin kalitesi ve yemeğin hazırlanma biçimiymiş. Bu nedenle 19.yy da genel olarak ekmeğin ve hamur işleri yerel halkın menüsünde en önemli yeri almıştır. Ekmek maya ile hazırlanmış, mayasız olduğu zaman pide olarak adlandırılmış. Pişirme işlemi Svilengrad, İvaylovgrad, Lyubimetz vs bölgelerine özgü podnitsada gerçekleştirilmiştir. Bazı ekmeğin, börek, pide vs. sac altında hazırlanmış. Ekmek farklı şekilleriyle halkın ana besin kaynağı olmuştur. Bunun için bir parça ekmeğin atılması, ekmeğin ters konması vs. büyük günah olarak sayılmıştır. Bunlar yerel halkın yaşamında kutsal saydığı yiyecekler sisteminde

ekmeğin üstlendiği ana rolü göstermektedir. Ekmek çiftçi ailelerde daha fazla tüketilmiştir, nedeni ise tarladaki günlük işleri sırasında daha çok fiziki güç harcamaları ve dolayısıyla gerekli miktarda ekmekle enerji almaları gerekmektedir.

Yukarıda da belirtildiği gibi “etli yemekler” ve “hamur işleri” en fazla yemek çeşidine sahip kategorilerdir, bölgede toplanan geleneksel yemeklerin %60’ını oluşturmaktadırlar. Tatlılar kategorisinde 6 adet yemek çeşidi, 4 adet “etsiz yemekler”, 4 adet “çorbalar”, 2 adet “mezeler” ve 1 adet “kurutulmuş etler” kategorilerinden yemekler mevcuttur.

Araştırmada yer alan yemeklerin kategorilere göre dağılımı



Şekil 4.

Geleneksel yemeklerle ilişkilendirilen bayramlar şunlardır; Noel (Noel ile ilgili tüm örf ve adetler dahil), Yeni yıl, dua merasimleri, düğünler, Müslüman bayramları, Trifon Zarezan, doğum günleri vs.

Halk merkezleri anket kartında geleneksel yöresel mutfakla ilgili düzenlenen faaliyetlere de yer verilmiştir. Çeşitli cevaplar verilmiş ancak aşçılık gösterileri, festivaller ve yemek yarışmaları çoğunluktadır.

2.3.2. Online anketlerle elde edilen verilerin analizi.

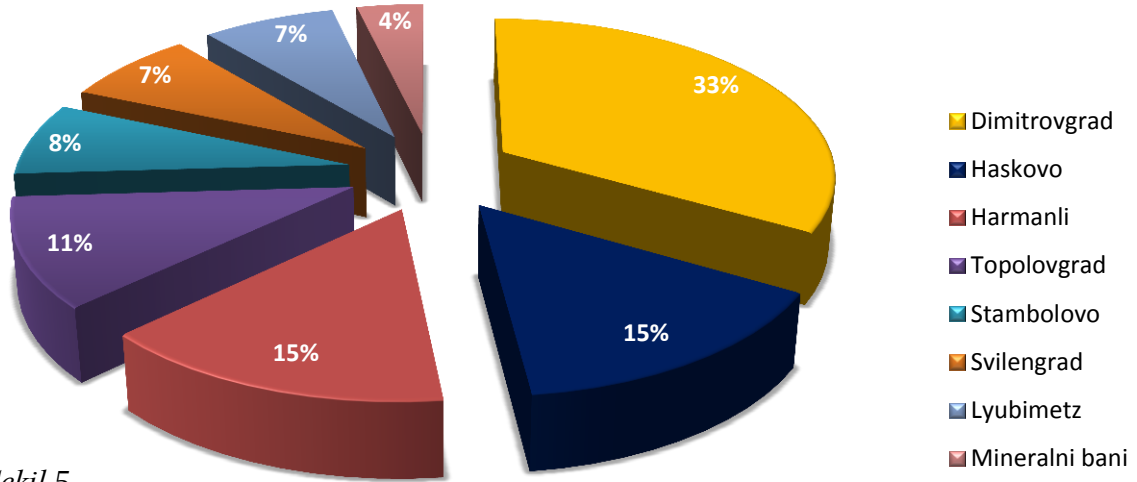
2.3.2.1. Haskovo ilindeki halk merkezleri temsilcilerinden online anket aracılığı ile elde edilen verilerin analizi.

Bulgaristan kamu kayıt sistemindeki bilgileri kullanarak Haskovo ilindeki 147 halk merkezinin e-mail adresleri ile bilgi bankası kurulmuş ve online ankete katılmaları için kendilerine davetiye gönderilmiştir. Davet edilen 147 halk merkezi temsilcisinden **27 çalışan veya ildeki halk merkezlerinden %18,40’ı katılmıştır**. Online anket isimsiz ve isteğe bağlı gerçekleştirildi, anket sayesinde “ Haskovo ilinden geleneksel tarifler” araştırması için gereken verilerin büyük bölümü toplanmıştır.

Halk merkezleri temsilcileri grubundan online anketin **soru No 1 “Halk merkeziniz hangi belediyede bulunmaktadır?”** cevap verenlerin 9’u (%33,33) halk merkezinin

Dimitrovgrad belediyesi sınırlarında olduğunu, 4'ü (%14,81) Haskovo belediyesi sınırlarında, 4'ü (%14,81) Harmanli belediyesinde, 3'ü (%11,11) Topolovgrad belediyesine bağlı olduklarını, 2'si (%7,41) Stambolovo belediyesi, 2'si (%7,41) Svilengrad belediyesi, 2'si (%7,41) Lyubimetz belediyesine ve 1 halk merkezi (%3,70) Mineralni Bani belediyesine bağlı olduğunu ifade etmiştir. Haskovo ilindeki halk merkezleri temsilcilerini belediyelerine göre tasnifi aşağıdaki şekilde gösterilmiştir.

Halk merkezi temsilcisi olan deneklerin belediyelere göre dağılımı



Şekil 5

Halk merkezleri anket kartındaki soru No 2 “**belediyenizin geleneksel mutfağının bir parçası olan en ünlü yemeğiniz/yemekleriniz hangisidir?**” denekler 25 adet yemeği ilin geleneksel mutfağının en ünlü yemekleri olarak işaretlemişlerdir:

- ❖ bumar (Dimitrovgrad ve Lyubimetz belediyeleri)
- ❖ osmyanka (domuzun karın bölgesinden et)
- ❖ kıvrırma/katlı peynirli saçta vırşnik kapağı altında pişmiş börek
- ❖ tavalık balık
- ❖ prazenik (pırasalı domuz eti)
- ❖ keşkek
- ❖ su böreği
- ❖ Katino mezesi
- ❖ Stambolovo lyutenitzası
- ❖ saraliya (büzme baklava)
- ❖ kaşnik
- ❖ tarkalatsi
- ❖ sucuklu pırasa yemeği
- ❖ tavşan kapama
- ❖ Yabılkovo köyünden puska
- ❖ Pırasa böreği

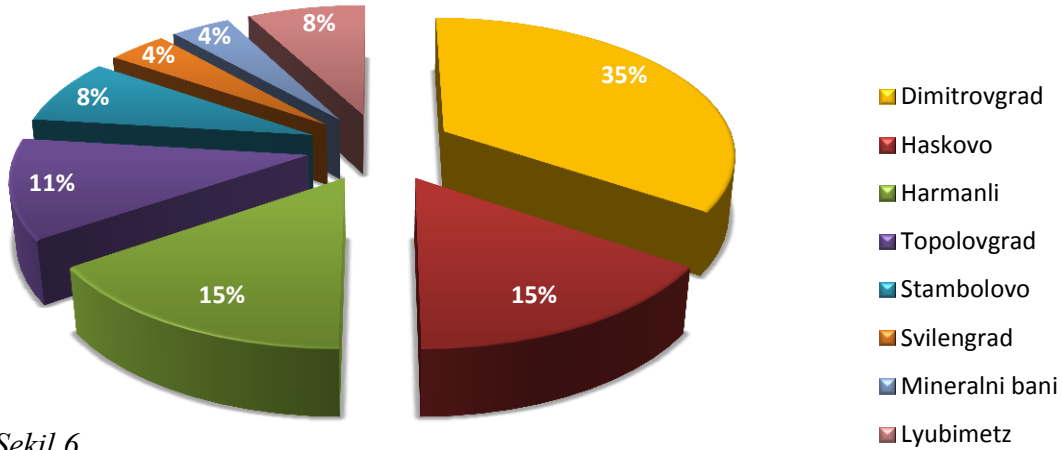
- ❖ Trakya maslenitzası
- ❖ Sakar akıtması
- ❖ Dobriç köyünden domuz etli fasulye ezmesi
- ❖ bulgur çorbası
- ❖ nohutlu fasulye
- ❖ çoban güveci
- ❖ testi kebabı
- ❖ bulgurlu börek
- ❖ Çömlekte domuz djolan (but eti)

Bu yemeklerin belediyelere göre dağılımı şu şekildedir:

- ❖ **Dimitrovgrad Belediyesi:** bumar; osmyanka; balık tava; saraliya; tavşan kapama; Yabılkovska puska; Trakya maslenitzası; Dobriç köyünden domuz etli fasulye ezmesi; çoban güveci;
- ❖ **Haskovo belediyesi:** keşkek; katino meze; tarkalatsi; sucuklu pırasa yemeği;
- ❖ **Harmanli belediyesi:** bulgur çorbası; nohutlu fasulye; testi kebabı; çömlekte domuz djolan
- ❖ **Topolovgrad belediyesi:** kaşnik; pırasa böreği; Sakar akıtması;
- ❖ **Stambolovo belediyesi:** Stambolovo lyutenitzası; bulgurlu börek
- ❖ **Svilengrad belediyesi:** kıvrırma/katlı peynirli saçta vırışnik kapağı altında pişmiş börek
- ❖ **Mineral Bani belediyesi:** su böreği
- ❖ **Lyubimetz belediyesi:** prazenik (prasalı domuz eti) ve bumar

İkinci soruya Haskovo belediyesinden bir denek “bilmiyorum” cevabını vermiş, Svilengrad belediyesinden bir başka denek “Haskovo ilinden geleneksel tarifler” konusunun içeriğinde bulunmayan “güzel şarabımız” cevabını vermiştir.

Halk merkezleri anketine göre yemeklerin belediyelere göre dağılımı



Şekil 6

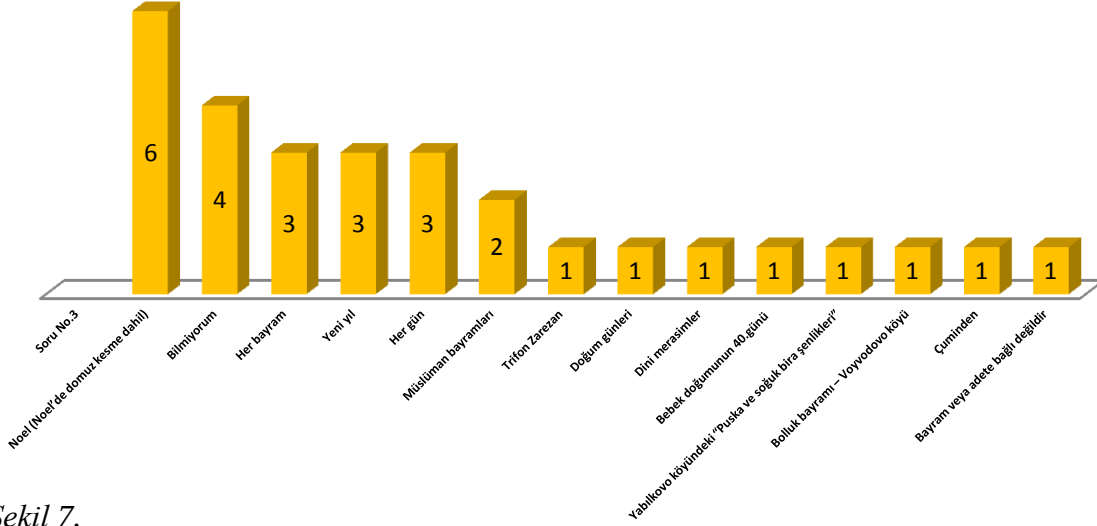
Yukarıdaki şekilde soru No 2 de geleneksel olarak belirtilen yemeklerin dağılımı gösterilmiştir. Halk merkezlerinin daha aktif olduğu ve daha fazla yemeğin bulunduğu belediye Dimitrovgrad'tır, burada 9 adet yemek geleneksel olarak tanımlanmıştır. Haskovo ve Harmanlı belediyelerine bağlı halk merkezleri dörder adet geleneksel yemek tarif etmişlerdir. Topolovgrad belediyesine bağlı halk merkezlerinin temsilcileri online ankete cevap vererek 3 adet geleneksel yemek tespit etmişlerdir. Stambolovo ve Lyubimetz belediyelerine özgü 2 adet yemek belirtilmiş, kalan iki belediyeye – Svilengrad ve Mineralni Bani'deki halk merkezleri temsilcileri belediyelerin her biri için 1'er adet yemek tarif etmişlerdir.

Soru No 3 “Lütfen gösterilen yemek/yemeklerle ilgili belediye sınırlarınızda kutlanan bayram örf ve adet belirtiniz” ile ilgili Şekil 7 de sorgulanan halk merkezi temsilcilerinin cevapları gösterilmiştir. Elde edilen cevapların gruplandırılması sonucu halk merkezleri çalışanlarının Noel bayramları cevaplarının çoğunlukta olduğu açıkça gözükmemektedir. İfade edilen geleneksel yemeklerin 6'sının özelliği Noel ve kış aylarındaki aile bayramları dönemi ile bağlantılı olmalarıdır, bayramların karakteristik özellikleri zengin sofralar, yiyecek, yemek ve örf ve adet çeşitliliğinin fazla olmasıdır. Deneklerin ifade ettiği toplam 10 adet bayram mevcuttur:

- ❖ Noel
- ❖ Yeni Yıl
- ❖ Müslüman bayramları (Ramazan ve Kurban bayramları vs.)
- ❖ Trifon Zarezan
- ❖ Doğum günü
- ❖ Dini merasim
- ❖ Bebek doğumunun 40. günü
- ❖ Yabılkovo köyünün “Puska ve soğuk bira şenlikleri”
- ❖ "Bolluk Panayırı" veya "Bereket günü" –Voyvodovo köyünün bayramı.
- ❖ Çuminden

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

İldeki halk merkezleri temsilcilerinin anketlerde bulunan yemeklerle bağlantılı buldukları bayramlar ve adetler

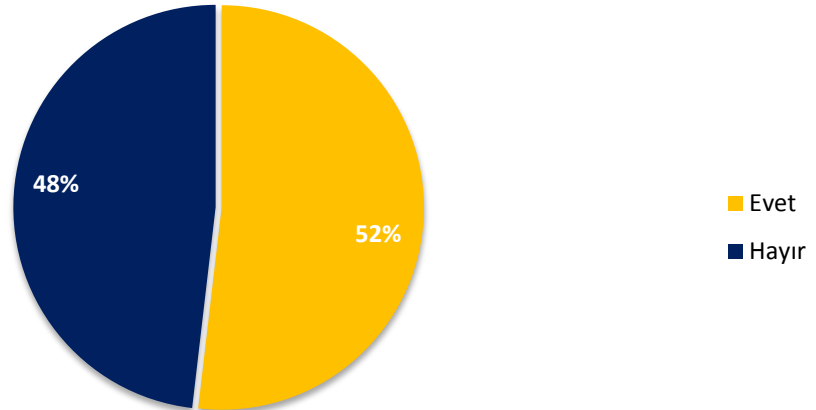


Şekil 7.

Soru No 4 “Lütfen işaret edilmiş olan belediyenize özgü yemek/yemeklerin hazırlanma biçimini tarif ediniz” deneklerin ifade ettiği yemeklerin hazırlanma biçimi hakkında bilgi sunmaktadır, aşağıdaki III. Maddede Haskovo ilinden geleneksel yemek tarifleri bölümünde belirtilmiştir.

Soru No 5 “Halk merkeziniz tarafından yöresel geleneksel mutfakla ilgili faaliyetler düzenlenmiş midir?” 14 halk merkezi çalışanı olumlu cevap vermiş, 13’ü ise benzer faaliyetler düzenlemedikleri cevabını vermiştir. Bir sonraki şekilde online ankette soru No 5’e verilen cevapların yüzdelik oranları gösterilmiştir.

Soru No 5 “Halk merkeziniz tarafından yöresel geleneksel mutfakla ilgili faaliyetler düzenlenmiş midir?” (örn. şenlik, festival düzenleme, adetleri canlandırma, geleneksel yemek tarifleriyle yemek kitabı yayınlama, araştırmalar düzenleme v.s.)



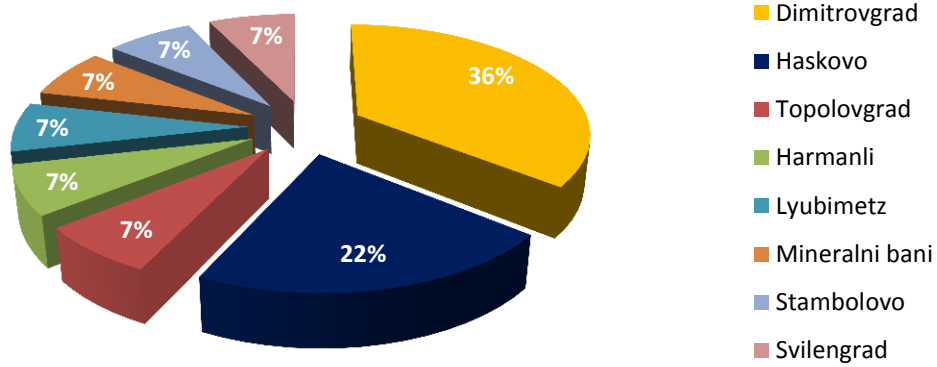
Şekil 8.

Soru No 6 “Halk merkeziniz yöresel geleneksel mutfakla ilgili nasıl faaliyetler düzenlemiştir?” bu sorudan elde edilen bilgiler analiz edildiğinde deneklerin %55,55’inin cevap verdiği anlaşılmaktadır. Bunun nedeni bu soruda cevap verme zorunluluğu bulunmaması ve soru No 5’e olumlu cevap verilmesi ile bağlantılı olmasıdır. Cevap veren 15 denekten biri halk merkezinin geleneksel Bulgar mutfağı ile ilgili faaliyetler düzenlemediğini, ancak Amerikan geleneksel mutfağı ile ilgili faaliyetler düzenlediklerini ifade etmiş, deneklerden birisi ise soruya cevap vermemiştir. Halk merkezlerinin katıldığı ve organize ettiği faaliyetler aşağıdaki gibidir:

- ❖ Bölgesel aşçılık panayırı, Dimitrovgrad Belediyesi
- ❖ Noel sofrası, Dimitrovgrad Belediyesi
- ❖ Yöresel yemekler Sergi – pazarı, “Yemek yolculuğu” kitabının basımı – Lyubimetz ve Edirne’den seçilmiş tarifler, Lyubimetz Belediyesi
- ❖ Voyvodovo köyü bayramı – yerel halk geleneksel yemekler hazırlayarak köy halkına sunmaktadır, Haskovo Belediyesi
- ❖ „Trifon Zarezan“ Svilengrad Belediyesi
- ❖ Ermeni geleneksel mutfağı ile ilgili faaliyetler, geleneksel Bulgar mutfağı ile ilgili faaliyetler organize edilmemiştir, Haskovo Belediyesi.
- ❖ 8 Martta yemek yarışması, Mineralni Bani Belediyesi
- ❖ Stambolovo da belediye projesi olarak gerçekleştirilen Kültürel Miras Festivali – Turinoveşın. Stambolovo Belediyesi
- ❖ Sirni zagovezni–halk merkezinde yemek yarışması, Dimitrovgrad Belediyesi
- ❖ Geleneksel yöresel yemek malzemeleri ve çar kartalı festivali, Topolovgrad Belediyesi
- ❖ Mutfak sergisi, Haskovo Belediyesi
- ❖ Yabılkovo köyünün “Puska ve soğuk bira şenlikleri”, Dimitrovgrad Belediyesi
- ❖ Yemek yarışması, Dimitrovgrad Belediyesi
- ❖ Örf ve adet grubu bayramlarda ve festivallerde yöresel yemek ve adetleri tanıtmaktadır, Harmanli Belediyesi.

Aşağıdaki şekilde soru No 6’nın cevap dağılımlarının grafiği sunulmuştur. Sorgulanan tüm deneklerden elde edilen verilere göre Dimitrovgrad belediyesine bağlı halk merkezlerinin (altıncı soruya cevap verenlerin %36 sı) diğerlerine göre bayram kutlamaları, faaliyetler ve geleneksel yöresel mutfakla ilgili başka organizasyonlar bakımından çok daha faal oldukları ortaya çıkmıştır. Dimitrovgrad belediyesinde yöresel mutfakla ilgili düzenlenen faaliyetler yemek yarışmaları, panayır ve bayramlardır. Haskovo belediyesindeki halk merkezleri (altıncı soruya cevap verenlerin %22’si) organize ettikleri faaliyetler olarak şunları sıralamışlardır: Voyvodovo köyü bayramı, mutfak sergisi ve Amerikan geleneksel mutfağı ile ilgili düzenledikleri faaliyetler. Birer organizasyona sahip belediyeler Topolovgrad, Svilengrad, Mineralni Bani, Lyubimetz ve Harmanli belediyeleridir.

Haskovo ilindeki halk merkezlerinin yöresel geleneksel mutfakla ilgili düzenledikleri faaliyetler



Şekil 9

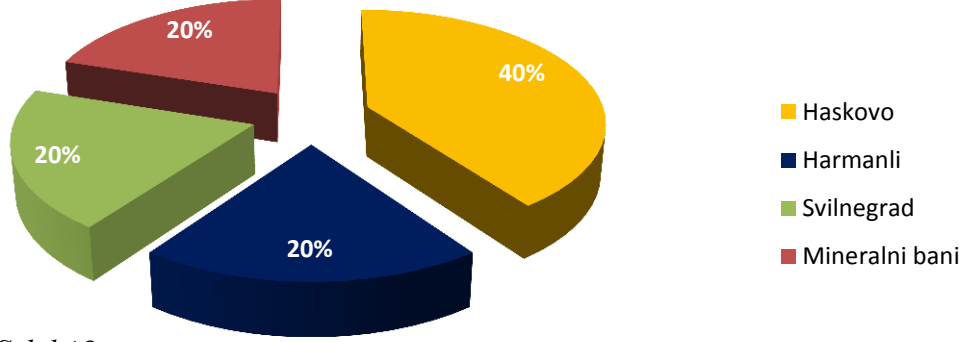
En önemli sonuçlardan birisi, halk merkezlerinin hala, Haskovo ilinin diğer bölgelerden geleneksel mutfak, adetler ve bayramlar bakımından ayıran ve geleneksel mutfak alışkanlıklarının, “geçmişin tadının” ve bölgenin diğer manevi kültürel miras değerlerinin korunduğu yerler olmasıdır. Benzer faaliyetler düzenleyerek halk merkezleri yöresel geleneksel mutfaklara karşı ilgiyi canlı tutmaktadırlar ve her defasında onları zenginleştirerek yeni tarifler ve bunlara bağlı yeni örf adet ve ritüeller eklenmektedir. Modern günlük hayatı ve etrafımızdaki teknolojileri göz önünde bulundurarak bölgenin zengin manevi mirasının en uygun şekilde tanıtılması gerekmektedir. Bunun en iyi yayın ve promosyon şekillerinden biri mevcut çalışma gibi araştırmalar yapmak ve kültürel mirası internet ortamında dijitalleştirmektir.

2.3.2.2. Online anket aracılığı ile deneklerden elde edilen verilerin analizi

Mevcut araştırma çerçevesinde RMA “Maritza” internet sayfasında Haskovo ilinde yaşayan kişiler için online anket yayınlanmıştır, anket içeriği anketör aracılığı ile uygulanacak anket içeriği ile aynıdır. Online anket 5 denek tarafından doldurulmuş, bunlardan ikisi Haskovo belediyesinde, biri Harmanli belediyesinde, 1’i Svilengrad ve 1’i Mineralni Bani belediyesinde yaşadıklarını ifade etmişlerdir.

Soru No 1 “Haskovo ilinin hangi belediyesinde yaşıyorsunuz?” denegin hangi belediyede ikamet ettiğinin tespit edildiği kontrol sorusudur. Aşağıdaki şekilde katılan deneklerin belediyelere göre dağılımı verilmiştir.

**RMA "Maritza" internet sitesindeki online ankete cevap
veren deneklerin belediyelere göre dağılımı**



Şekil 10.

Soru No 2 “Evinizde sıklıkla yemek pişiriyor musunuz?” amacı denegin yemek ve yemek hazırlamaya yönelik yaklaşımını tespit etmektir. Cevap veren deneklerden ikisi evlerinde devamlı yemek pişirdiklerini, ikisi haftada 2-3 kere yemek hazırladıklarını ve biri evinde nadiren yemek pişirdiğini belirtmiştir.

Soru No3 “Haskovo ilinin ve sizin de bildiğiniz en tanınmış yöresel geleneksel yemeği hangisidir?” denekler aşağıdaki gibi cevap vermiştir:

- ❖ Muhallebi
- ❖ Kebap
- ❖ Su böreği
- ❖ Yağlı peynirli tutmanik
- ❖ Peynirli kuru soğanlı çorba ve taze sarımsaklı çorba
- Belirtilen altı adet yemek aşağıdaki belediyelere özgüdür:
- ❖ Svilnegrad belediyesi
- ❖ Harmanli belediyesi
- ❖ Mineralni Bani belediyesi
- ❖ Haskovo belediyesi

Soru No 4 “Sizce bölgenizdeki en lezzetli yemek hangisidir?” denekler şunları ifade etmiştir:

- ❖ Muhallebi
- ❖ Börekler
- ❖ Çevirme
- ❖ Babekler, puska ve lukankalar (kurutulmuş et ve sucuklar)

Soru No 5 “İlinize özgü olarak tanımladığınız yemeğin bağlantılı olduğu örf adet ve bayramları belirtiniz.”Deneklerin sadece ikisi su böreği için “tüm bayramlara” ve kuru soğanlı peynirli çorba ve taze sarımsaklı çorba için “Noel akşamına” özgü cevabını vermiştir.

Soru No 6 “ Lütfen ilinize özgü olarak belirtilen yemeğin/yemeklerin hazırlama biçimini anlatınız” denekler tarafından belirtilen yemeklerin hazırlanış biçimleri hakkında bilgi sunmaktadır, aşağıda III. Maddedeki Haskovo ilinden geleneksel tarifler bölümünde yer almaktadır.

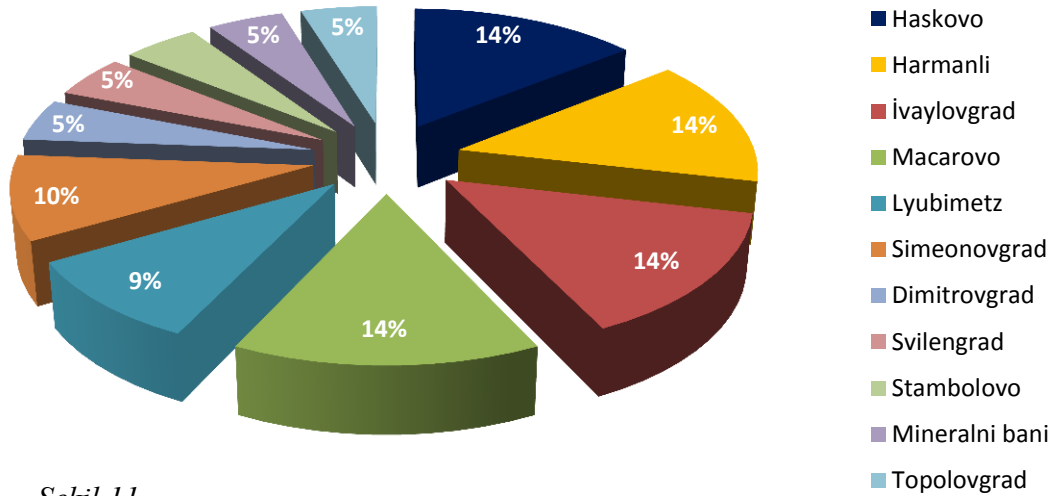
2.3.3. Anketör aracılığı ile uygulanan anket sonucunda elde edilen verilerin analizi.

Haskovo ilindeki araştırma evreninin büyük ve 200 000 kişiden fazla olması nedeni ile bu araştırmada örnekleme yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiş ve evrenin birimlerinden sınırlı sayıda kullanılmıştır. Kullanılan Sadece örneklem birimlerinin incelendiği araştırmada kullanılan örnekleme yöntemi temsildir, elde edilen sonuçlar tüm evren için özetlenmiştir. Anket araştırmasının amacına uygun olarak deneyimli anketör kaynaklarından yararlanılmış, araştırmanın ikinci aşamasında **Ek No.1** ilin belediyelerinden denekler sorgulanmıştır.

Anketör aracılığı ile uygulanan sorgulamada ilin tüm belediyelerinden 21 kişi katılmıştır.

Gerçek kişiler için hazırlanan anket kartının **birinci sorusu “Haskovo ilinin hangi belediyesinde yaşıyorsunuz?”**.

Deneklerin belediyelere göre dağılımı



Şekil 11

Haskovo ilinin dört belediyesinde (Haskovo, Harmanli, İvaylovgrad ve Macarovo) anketör üçer denek sorgulamış, Lyubimetz ve Simeonovgrad belediyelerinde anketör iki kişi sorgulamış ve kalan beş belediyeden birer denek sorgulanmıştır..

Soru No 2 “Evinizde sıklıkla yemek pişiriyor musunuz?” gerçek kişiler için olan anket kartına cevap veren 12 kişi evlerinde sürekli yemek pişirdiklerini ifade etmiştir (%57,14). Bu soru denegin yemeğe ve onun evde pişirilmesine yönelik yaklaşımını göstermektedir. Toplam 21 denekten kalanların dağılımları ise şu şekildedir: 8’i (%38,10) haftada 2-3 defa yemek hazırladıklarını, soğrulanlardan 1 kişi (%4,76) ise haftada sadece bir

kez yemek pişirdiğini ifade etmiştir. Veriler, araştırmaya katılan insanların çoğunun kendi evlerinde yemek hazırladıklarını göstermektedir.

Anket kartındaki **üçüncü soruya “Haskovo ilinin bildiğiniz en ünlü geleneksel yemeği hangisidir?”** sorgulanan denekler Haskovo ilinin geleneksel mutfağının en ünlü yemekleri olarak tanımladıkları yemekler şunlardır:

- ❖ Labada çorbası
- ❖ tutmanik
- ❖ smigdal
- ❖ yeşil fasulye
- ❖ susamlı bisküvi
- ❖ domuz kebabı
- ❖ susamki
- ❖ balkabaklı börek
- ❖ mısırlı dolma biber
- ❖ ballı pasta
- ❖ tavşan eti ile dolma kabak
- ❖ akıtma içinde horoz (tavuk)
- ❖ bulgurla doldurulmuş tavuk
- ❖ lahanalı börek
- ❖ tatlı börek
- ❖ Rıçel
- ❖ tatlı
- ❖ muhallebi
- ❖ şaraplı kebab
- ❖ su böreği
- ❖ kaşnik

Söz konusu tatlılar belediyelere göre şöyle tasnif edilmiştir:

- ❖ **Haskovo belediyesi:** labada çorbası; tutmanik; smigdal
- ❖ **Harmanli belediyesi:** yeşil fasulye, susamlı bisküvi; Polyanovo köyünden domuz kebabı
- ❖ **İvaylovgrad belediyesi:** susamki, balkabağı böreği; mısırlı dolma biber;
- ❖ **Macarovo belediyesi:** ballı pasta; tavşan eti ile dolma kabağı; akıtma içinde horoz (tavuk);
- ❖ **Lyubimetz belediyesi:** bulgurla doldurulmuş tavuk; lahanalı börek;
- ❖ **Simeonovgrad belediyesi:** tatlı börek; rıçel
- ❖ **Dimitrovgrad belediyesi:** tatlı
- ❖ **Svilengrad belediyesi:** muhallebi
- ❖ **Stambolovo belediyesi:** şaraplı kebab
- ❖ **Mineralni Bani belediyesi:** su böreği
- ❖ **Topolovgrad belediyesi:** kaşnik

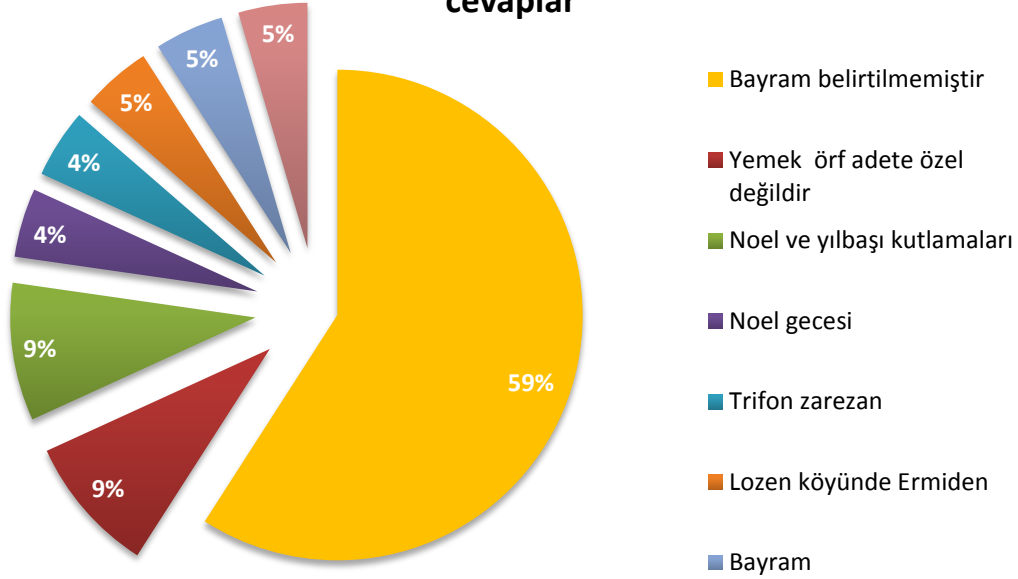
Dördüncü soruya, „**Sizce bölgenize özgü en lezzetli yemek hangisidir**“ deneklerin %28,57’si bölgedeki en lezzetli yemeğin hangisi olduğunu belirtemeyeceklerini ifade etmişlerdir. Deneklerin kalan kısmı bölgenin en lezzetli yemekleri aşağıdakileri sıralamıştır:

- ❖ akıtma
- ❖ tatlı gül böreği
- ❖ balkabağı böreği
- ❖ kebab ve poğaça
- ❖ ballı pasta
- ❖ çevirme
- ❖ akıtma içinde horoz (tavuk)
- ❖ muhallebi
- ❖ riçel
- ❖ bal
- ❖ tatlı börek, tatlı
- ❖ muhallebi
- ❖ baklava
- ❖ su böreği
- ❖ yanında kırmızı şarap olması halinde her yemek güzeldir

Deneklerin %23,81’i bölgenin en lezzetli yemeği olarak üçüncü sorudaki yemeği göstermiştir.

Soru No 5 “Lütfen belediyeze has olarak gösterilen yemekle bağlantılı örf adet veya bayram belirtiniz” deneklerin anket kartına verdikleri cevaplardan elde edilen bilgilere göre aşağıdaki şekil hazırlanmıştır.

Gerçek kişiler için ankette Soru No.5'e verilen cevaplar



Şekil 12

Sorgulananların çoğu %59,09'u belirttikleri yemeğe özel herhangi bir bayram söylememişlerdir. Deneklerden ikisi yemeklerinin belirli bir örf adet veya bayrama özel olmadığını ifade etmiştir. Sorgulananların ikisi bulgurla doldurulmuş tavuk ve tutmanik yemeklerinin Noel ve yılbaşına gecelerine özel olduklarını söylemişlerdir. İvaylovgrad'tan bir denek "mısırlı biber dolması" yemeğinin Noel gecesine özel olduğunu, Lyubimetz'ten bir denek ise bulgurla doldurulmuş tavuk yemeğinin Noel dışında Trifon Zarezan için de özel olduğunu belirtmiştir. Geleneksel yemek olarak zelniki gösteren Lyubimetz'ten bir başka denek ise bu yemeğin Lozen köyündeki "Erminden" adetine özgü olduğunu ifade etmiştir. Aynı şekilde anketlerden anlaşılıyor ki Mineralni Bani belediyesinin yemeği olan su böreği Müslümanların kutladığı Bayram için özeldir. Simeonovgrad belediyesinde ise tatlı börek düğünlere ve de özellikle sağdica özgü olarak gösterilmiştir.

Soru No 6 "Lütfen belediyenize özgü olarak gösterilen yemeğin/yemeklerin hazırlanış biçimini anlatınız." Ankete katılan denekler tarafından gösterilen yemeklerin hazırlanış biçimleri hakkında bilgi vermektedir, bu bilgiler aşağıda sunulmuştur.

2.3.4. Evrak inceleme

Bu araştırmada, Haskovo ili ve bölgeye ait geleneksel mutfak ve adetler hakkında bilgi elde etmek amacıyla araştırma yöntemi olarak dokümanlardan ve çeşitli belgesel kaynaklardan veri toplama yöntemleri kullanılmıştır. Bu çerçevede araştırma ekibi benzer tipteki yayınların taranmasını organize etmiştir ve anket araştırmasından elde edilen verilerin tasnif edilmesini sağlamıştır. Benzer bilgi kaynakları ildeki halk merkezlerinin yayınları ve tarif kitaplarıdır, bilimsel yayın ve çalışmalar, Haskovo ilindeki diğer tanıtım araştırmaları ve yayınları, ilin stratejik dokümanları, bölgenin kültürel – tarihi mirası hakkındaki yayınlar vs.

*Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.*

Dokümanların araştırılması sonucu Mineralni Bani belediyesine özgü geleneksel yemek tespit edilmiştir – koç etinden kurban. Bu yemek denekler tarafından anket kartlarında belirtilmemiştir. Doküman inceleme sürecinin temel aşamasında yemek tariflerinin tasnifi ve malzeme miktarlarının belirlenmesi gerçekleştirilmiştir. Örneğin Dimitrovgrad belediyesinin halk merkezleri temsilcileri tarafından belirtilen bumbar ve osmyanka yemeklerinin anket kartlarında tariflerinin ayrıntıları bulunmaması nedeniyle tam tariflerinin bulunması için araştırma ve inceleme yapılmıştır.

III. HASKOVO İLİNDEN GELENEKSEL TARIFLER

1. Dimitrovgrad Belediyesinden geleneksel tarifler



1.1. Çoban güveci, Gorski izvor köyü

Gerekli malzemeler:

5-6 kırmızı biber

3 domates

2-3 baş soğan

½ su bardağı sıvı yağ

150 gr peynir

3 adet yumurta

2 su bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı un

maydanoz

tuz

Hazırlanışı: Soğan ince ince, biberler ise şerit şeklinde doğranır. Sıvıyağ ve biraz su ile hafifçe kavrulur. Daha sonra domatesler de eklenir, suyu çekilene kadar pişirilir. Peynir ufalanır, harca eklenir ve güvece alınır. Yemek damak tadına göre tuzlanır, üzerine yumurta, süt ve undan hazırlanan karışım dökülür, üstüne de ince doğranmış maydanoz serpilerek orta fırında pişirilir.

1.2. Tavşan kapama– Raynovo ve Dobriç köyleri

Gerekli malzemeler:

2 – 3 kg tavşan eti
400 gr kuru soğan
400 gr soyulmuş arpacık soğan
300 gr doğranmış havuç
300 gr kültür mantarı
1 adet elma
1 adet armut
100 ml domates suyu
30 gr kuru üzüm
100 gr sarımsak (iki baş)
4-5 defne yaprağı
4 yaprak kuru selam otu
7-8 dal keklik
1 paket tane karabiber
3-4 tane yenibahar
750 ml su
750 ml beyaz şarap
5-6 dal maydanoz
300 sıvı yağ
125 gr tereyağı
20 gr şeker
60 gr tuz

Marinat için gerekli malzemeler:

1 havuç
2 baş kuru soğan
500 ml üzüm sirkesi
1 litre su
20 ml soya sosu
2 tatlı kaşığı kurutulmuş keklik
1 çorba kaşığı kuru selam otu
1 paket çekilmiş karabiber
2-3 tane yenibahar

Hazırlanış: Hazırlanan etin sığabileceği uygun bir tencereye marinat için gerekli malzemeler konulur- üzüm sirkesi ve su, soya sosu, doğranmış havuç, iri doğranmış 2 baş kuru soğan. 2 tatlı kaşığı kurutulmuş keklik, selam otu, karabiber ve yenibahar taneleri de eklenir. Marinat tencerede 30 dakika kadar kaynatılır, ondan sonra tavşan eti kaynak marinatin içine konulur. Et marinatin içinde en az 24 saat bekletilir, ondan sonra yıkamadan çıkarılır. Etin pişirilmesi için 6-8 litre hacimli düdüklü tencere gereklidir. Tencereye kapama malzemeleri dizilir, ilk önce arpacık soğan, doğranmış havuç, kuru soğan ve mantarlar konulur. Onların

üzerine et yerleştirilir, üstü kalan sebzeler, kuru üzüm, ufak ufak doğranmış elma ve armut ile örtülür. Selam otu, defneyaprağı, keklik, tane karabiber ve yenibahar eklenir. Tavşanın kafası ve geri kalan etler tencereye alınır, domates suyu, su, beyaz şarap ve maydanoz eklenir. Damak tadında tuz atılır, sıvıyağ ve tereyağı eklenir. Düdüklü tencere ocağa konulur, kaynadıktan sonra 30 dakika pişirilir.

1.3. Osmyanka

Gerekli malzemeler:

½ kg domuz eti osmyanka (karın bölgesinden et)

Domuz yağı

Un

2-3 diş sarımsak

Damak tadına göre tuz ve karabiber

Hazırlanışı: Domuz kesildikten sonra karın bölgesindeki osmyanka adı verilen etler ayrılır, ufak parçalara doğranır, domuz yağı ile kızartılır. Etler kızarana kadar, devamlı karıştırarak kızartılır, tuz eklenir, et hazır olduktan sonra çok az un katılır, hafifçe kavrulur, kavrulduktan sonra kaynar su dökülür, çok yağlı ise yağlar ayrılır, sarımsak eklenir ve etler yumuşayıp pişene kadar kaynatılır.

1.4. Bumbar

Gerekli malzemeler:

300 kg domuz eti osmyanka (karın bölgesinden et)

1 kg pirinç

5-6 çok ince doğranmış pırasa

Yaban nanesi, tuz, karabiber

3 kg domuz bağırsağı

Hazırlanışı: Osmyanka eti kıyma makinesi ile kıyılır. Kıymaya geri kalan malzemeler de eklenip iyice yoğrulur. Bu karışım güzelce yıkanmış olan bağırsakların içine doldurulur, sonuna kadar dolmamasına dikkat edilir. İki kenarından bağlanıp bir kaç yerden delinir. 45 dakika kaynatılır. Servis edilmeden önce ufak kesikler yapılır, kesiklere tereyağı konulur ve fırında pişirilir. Dimitrovgrad bölgesinden yerli halkın anlatımına göre, bu Noel ve yılbaşı sofrasına özgü bir yemektir.

1.5. Dobriçten etli fasulye ezmesi, Dobriç köyü

Gerekli malzemeler:

300 gr fasulye

2-3 y.k. un

1 baş kuru soğan

Sıvıyağ

Tereyağı

300-400 gr domuz eti

Kimyon

çubrika

Karabiber

Tuz

Hazırlanışı: Fasulye, çok ince doğranmış soğan ile, yumuşayana kadar kaynatılır. Kaynadığı suyu bir kenara ayırıp daha sonra kullanmak üzere muhafaza edin. Fasulye tahta kaşık yardımıyla tencerede ezilir. Aynı anda un da eklenir. Kaynadığı sudan da yavaş yavaş eklenerek akışkan kıvama getirilir. Bu esnada ayrı kapta tereyağı eritilir. Bulyon ve ezilen fasulyeden elde edilen karışıma eklenip karıştırılır. Çubrika ve tuz katılır. Et kuşbaşı doğranır, sıvıyağ tavada iyice kızdırılır ve etler güzelce kızartılır. Derin tabağa hazırlanan fasulye ezmesinden konulur. Ayrı tabakta tuz ve diğer baharatlar karıştırılır – kimyon, karabiber, çubrika. Et hazır olmaya yakın baharatlar ona eklenir. Kavrulan etler ayrı servis tabağına alınır. Hazır olan fasulye ve etlerle beraber servis edilir.

1.6. Tavalık balık, Kasnakovo köyü

Gerekli malzemeler:

500 gr dere balığı

1 pırasa

2-3 y.k. un

1 s.b. domates suyu

100 ml sıvıyağ

5 adet yumurta

1 t.k. karabiber

kıvırcık (yaban) nane – kurutulmuş veya taze

su

Hazırlanışı: İlk önce balık temizlenir, yıkanır ve tuzlanır. Daha sonra unlanır ve kızartılır, hazır olan balıklar tavaya dizilir. İnce doğranmış pırasa sıvıyağda kavrulur, kavrulduktan sonra balıkların üzerini örtecek şekilde, karabiber ve su ile beraber, balıkların yanına ilave edilir. 180 derece fırında pişirilir. Ariyetten kurulanmış bir tavada 2-3 yemek kaşığı un kızarana kadar kavrulur. Yemeğin sosundan yavaş yavaş kavrulmuş unun üzerine ilave edilir, koyulaştıktan sonra 5 adet yumurta eklenir. Tavadaki karışımın tamamı balıkların üzerine dökülür. 10 dakika fırında pişirilir ve çıkarıldıktan sonra üzerine kıvırcık nane serpilir.



Eski adete göre, Tsvetnitsa bayramında sabah erkenden Hristiyanlar kiliseye kutsal ayin için giderlermiş. Dini ayinden sonra evlerine ayin sırasında kutsanan söğüt dallarından götürürlermiş. Dallardan küçük çelenkler örerek birini Meryem Ana'nın ikonasına koyarlarmış, diğerlerini de, gelecek yılda güçlü ve verimli olmaları için öküzlerin ve ineklerin boynuzlarına asarlarmış, ya da evdeki tüm hayvanata yedirirlermiş. Mübarek söğüt dalını gelecek yılın Vribnitsa bayramına kadar saklarmış, çünkü olağanüstü güçlerinin olduğuna ve Tanrı tarafından kutsandığına inanırlarmış. Bayram sofrasına balık yemekleri hazırlanmış. Bazı yerlerde tavalık balık hazırlanmış. Bu yemeğin Noel sofrasına da özgü olduğu bilinir, fakat ritüel yemeği olarak daha çok Tsvetnitsa'ya özgüdür.

1.7. Tatlı, Gorski izvor köyü

Gerekli malzemeler:

- 1 kg un
- 300-400 gr tereyağı
- 400 gr şeker
- 400 ml su

Hazırlanışı: Un ve tereyağından hamur yoğrulur ve merdane ile 1,5 – 2 cm kalınlığında yaprak açılır. Baklava dilimi şeklinde romboid şekiller kesilir, yağlanmış ve unlanmış tavaya dizilir ve fırında pişirilir. Şeker ve su miktarı 1:1 olacak şekilde hazırlanacak şerbet pişen tatlıların üzerine dökülür.

1.8. Trakya maslenitsası

Gerekli malzemeler:

- 1 kg un
- 500 ml su
- 1 t.k. tuz
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 300 gr tereyağı
- 300 gr peynir
- 3 adet yumurta

Hazırlanışı: Yoğrulan hamurdan ufak topaklar hazırlanır, her biri sıvıyağ ile yağlanır ve yarım saat dinlenmeye bırakılır. Daha sonra her topak merdane yardımıyla küçük açma şeklinde açılır. Hazırlanan açmalar aralarına tereyağı sürülerek dörder yapıştırılır. Her dörtlü büyük yaprak olacak şekilde açılır, yaprak büyük parçalara kesilir. Sadece bir yaprak maslenitsanın üzerine örtmek için ayrılır. Yağlanmış tavanın içine kesilen parçalar 3-4 üst üste gelecek şekilde dizilir, aralarına eritilmiş tereyağı sürülür. Ufalanmış peynir ve yumurtalardan hazırlanacak harç üstüne serpilir. Sonunda bütün olarak ayrılan yaprak üzerlerine örtülür. Kalan eritilmiş tereyağı ve biraz su üzerine serpilir. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıkta fırında pişirilir.

1.9. Trakya baklavası – Saraliya, Bryast köyü

Gerekli malzemeler:

400 gr hazır baklavalık yufka

400-500 gr ceviz içi

150 gr tereyağı

Şerbet için:

750 gr şeker

750 gr su

Limon suyu

Hazırlanışı: İlk olarak tereyağı eritilmeli ve cevizler çekilmelidir. Yufkaları sarmak için de çok ince merdane hazırlanır. Her yufkaya biraz tereyağı sürülür ve dar kısmına birer avuç ceviz serpilir. Yufkanın cevizli tarafı bir defa elde dolanır ve ondan sonra merdaneye sarılır. Bu merdaneyi çıkardıktan sonra cevizlerin dağılmaması için yapılır. Merdanede olan yufka ortaya doğru büzdürülür, sonra da merdane dikkatlice çıkarılır. Hazırlanan yufkalar uygun tavaya dizilir. Geriye kalan tereyağı tüm yufkaların üzerine dökülür ve orta sıcaklıkta fırında, kızarana kadar pişirilir (örn. 160 derecede). Şerbet ocağa konulacak kaptaki suyu ve şekeri kaynatılarak hazırlanır. Kuyu kıvama geldikten sonra, şerbetin şekerleşmesini önlemek için 0 biraz taze sıkılmış limon suyu eklenir. Pişen yufkalar soğumaya bırakılır ve soğuduktan sonra üzerlerine sıcak şerbet dökülür, serin yerde muhafaza edilir.

1.10. Yabılkovo köyünden puska

Gerekli malzemeler:

1 puska (kurutulmuş mesane) ortalama 1,5 kg et alır, fakat puska büyüklüğüne göre değişir

5 puska için gerekli malzemeler

7 kg domuz eti

1 kg slanina (domuzun deri altındaki yağlı tabaka)

60 gr kimyon

30 gr karabiber

7 gr şeker

pırasa (10 kg et için bir buçuk pırasanın beyaz kısmı)

280 gr tuz

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

Hazırlanışı: Domuz eti iri parçalara doğranır, slanina, tuz ve diğer baharatlarla karıştırılır. Birkaç defa karıştırılır ve serin yerde 24 saat bekletilir. Ertesi gün harç birkaç defa daha karıştırılır. Kurutulmuş mesanelere (puskalar) birkaç saatliğine suya bastırılır. Böylece hazırlanan et karışımı, et kıyma makinesi yardımıyla, ucuna takılacak huni ile mesanelere doldurulur. Mesaneleri doldurmanın bir diğer usulü de ucundan bir ufak kısım kesilerek içine etlerin elle doldurulmasıdır. Ne şekilde doldurulduğu fark etmeden, önemli olan içinde hava kalmamasıdır. Üstleri ip ile bağlanır ve serin, havadar ve kuru bir yere kurutulmak üzere asılırlar, büyüklüklerine ve hava şartlarına göre kuruma süresi iki üç ay arasındadır. İyice kuruduktan sonra buzdolabında veya kurumanın devam etmeyeceği başka bir yerde saklanabilir. Puskalar hemen tüketilebilecekleri gibi, aylar sonra da yenilmeleri mümkün. İnce kesilmiş dilimler halinde tüketilir.



Domuz etinden yapılan yerli lezzetlerden puska Haskovo ve Plovdiv arasındaki bölgeye mahsustur. Özellikle Yablkovo köyü için geleneksel bir ürün olan puskanın burada uzun yıllara dayanan tarihi var. Bulgaristan'da yapılan bu tür et ürünlerinden temel farkı değişik malzemelerin kullanılması ve temel malzemelerin içinde pırasanın yer almasıdır. Puskanın Bulgaristan'da yapılan en lezzetli mezelerden biri olduğu sıkça söylenir.

Yablkovo köyünde "Puska ve soğuk bira şenlikleri" 2017 yılında ilk defa düzenlendi, şenliklerde köyden puska ustaları katıldı.

2. Haskovo Belediyesinden geleneksel tarifler



2.1. Katino meze, Klokotnitsa köyü

Gerekli malzemeler:

500 gr domuz eti

50 gr (bir baş) kuru soğan

150 gr mantar

60 gr tereyağı

Damak tadına göre tuz, karabiber ve limon suyu

Hazırlanışı: Kuşbaşı doğranan et yağda hafifçe kızartılır. İnce doğranmış soğan ve mantarlar yanına ilave edilir ve etle beraber yumuşayana kadar kavrulurlar. Biraz su ilave edilir, tuzlanır ve kısık ateşte yumuşayana kadar kaynatılır. Damak tadına göre karabiber ve limon suyu eklenir ve servis edilir.

2.2. Peynirli soğan çorbası

Gerekli malzemeler:

3 - 4 baş kuru soğan

30 ml sıvıyağ

150 gr beyaz ekmek

150 gr peynir

Damak tadına göre tuz ve karabiber

Hazırlanışı: Soğan dilimlere doğranır ve yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, üzerine 5 su bardağı sıcak su ilave edilir ve kaynatılır. Rendelenmiş peynir ilave edilir ve 5-6 dakika

kaynatılır. Hazır olan çorbaya karabiber serpilir ve yağlı tavada kızartılmış küp şeklinde ekmek parçalarıyla servis edilir.

2.3. Taze sarımsak çorbası

Gerekli malzemeler:

3 demet taze sarımsak

4 ç.k. sıvıyağ

1 ç.k. un

1 demet dereotu

Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: İnce doğranmış sarımsak yumuşayana kadar tuzlu suda kaynatılır. Hafifçe kızartılmış un ve yağ eklenir. Çorba on dakika kadar daha kaynatılır. Ocaktan indirilir ve ince doğranmış dereotu ilave edilir. Soğuk servis edilir.

2.4. Labada çorbası

Gerekli malzemeler:

750 gr labada

1 demet taze soğan

40 ml sıvıyağ

1 ç.k. un

2 adet yumurta

Damak tadına göre tuz ve karabiber

1 s.b. yoğurt

Hazırlanışı: Labada yaprakları kalın damarlardan temizlenir, ufak ufak doğranır ve ince doğranmış soğanla beraber yağda kavrulur. Un üzerine serpilir, tuzlanır ve 5 su bardağı su üzerine ilave edilir. Çorba piştikten sonra çırpılan yumurtalarla terbiye edilir ve karabiber serpilir. Çorba sıcak servis edilir, yanında da yoğurt ikram edilir.

2.5. Haskovo'dan lukanka ve pırasa yemeği

Gerekli malzemeler:

7-8 adet pırasa

4-5 adet domates

1 ç.k. kırmızı biber

300 gr lukanka (sucuk)

½ s.b. sıvıyağ

Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: Pırasa temizlenir ve yıkanır, ince doğranır ve sıvıyağda kavrulur, ondan sonra kırmızı biber ile karıştırılır ve küp şeklinde doğranmış domateslerle beraber pişirilir. Üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir ve yumuşayana kadar kaynatılır. Küçük parçalara doğranmış lukanka (sucuk) ilave edilir. Yemek damak tadına göre tuzlanır ve lukanka yumuşayana kadar kaynamaya bırakılır.

2.6. Keşkek, Voyvodovo köyü

Gerekli malzemeler:

400 gr tahıl /buğday veya mısır/

1 piliç

karabiber, kırmızıbiber ve tuz

125 gr tereyağı

Hazırlanışı: Buğday veya mısır dibek taş içinde veya havanda dövülür. Su berraklaşana kadar birkaç suda yıkanır. Ondan sonra önceden kaynatılmış olan piliç eti eklenir. Tuz eklenir. Devamlı karıştırarak 2 saat kadar hafif ateşte, kazanda kaynatılır.



Keşkek Türkiye, Suriye, İran ve başka ülkelerde yaygın bir yemektir. Türkiye Kasım 2011'de UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası listesine Tören Keşkeği Geleneğini tescil ettirmiştir. Haskovo Belediyesi, Voyvodovo köyünde bu yemek "Bolluk panayırı" veya "Verimlilik günü" adı verilen Voyvodovo'nun gününde hazırlanır.

Bayram esnasında değişik etnik kökenden yerli halk mensupları - Bulgarlar, Türkler, Romenler - geleneksel yemekler hazırlarlar ve köy halkına sunarlar.

2.7. Tarkalatsi

Gerekli malzemeler:

1-1,200 kg un

450 ml su

40 gr taze maya

1 t.k. tuz

200 gr domuz yağı

biraz sirke

Hazırlanışı: Böreklik yufka için hamur yoğrulur. Daha sonra yumruk büyüklüğünde toplara ayrılır. Her toptan yufka açılır, domuz yağı ile yağlanır, üçe katlanır ve tekrar açılır. Bu şekilde birkaç defa yağlanır ve açılır. Sonunda üçe katlanır, tarkalağın çok kalın olmamasına dikkat edilir, en fazla 3-4 mm. Sac üzerinde pişirilir, fakat teflon tavada da yapılabilir. Domuz yağı değişik bir tat verir, bu yüzden başka yağ türü de seçilebilir.

2.8. Tutmanik

Gerekli malzemeler:

3 adet yumurta

1 s.b. ufalanmış peynir

1 paket (125 gr) tereyağı

1 s.b. yoğurt

1 t.k. karbonat

biraz Karaman kimyonu

un

Hazırlanışı: Yumurtalar çırpılır ve yoğurt, karbonat, peynir, eritilmiş tereyağı ile karıştırılır, ondan sonra un da ilave edilir ve çok katı olmayan hamur hazırlanır. Hamur yağlanmış tepsiye dökülür, kimyon serpilir ve fırına verilir. Pişen tutmanik kare şeklinde parçalara bölünür ve genellikle yoğurt ile servis edilir.

2.9. Smigdal

(veya smigal⁴)

Gerekli malzemeler:

1/2 ekmek, dilimlenmiş veya ufalanmış

150 gr peynir

domuz yağı

kırmızıbiber

tuz

Hazırlanışı: Tavada yağ kızdırılır ve içinde lokmalara kesilen ekmek kızartılır. Ufalanmış peynir ilave edilir ve kızartmaya devam edilir. Sonunda kırmızıbiber ve biraz tuz katılır, birkaç dakika daha kavrulur – bir buçuk dakika ve smigdal hazır. Kızartma esnasında sıkça karıştırmak gerekir. Smigdal'ın Haskovo'da bir diğer hazırlanış türü de ek baharat ve katkı ilave etmeden, sadece domuz yağında kızartılmış ekmek kırıntıları.

⁴Yağda kızartılmış ekmek kırıntıları veya lokmaları (kızartılmış kroton gibi)

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

3. Harmanli Belediyesinden geleneksel tarifler



3.1. Bulgur çorbası

Gerekli malzemeler:

500 ml süt

200 gr bulgur

40 gr tereyağı

1 t.k. kırmızıbiber

1 t.k. kıvırcık nane

Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: Süt kaynatılır ve 3 su bardağı sıcak su ilave edilir. İçine bulgur katılır ve hafif ateşte kaynatılır, nane, kırmızıbiber ve damak tadına göre tuz da ilave edilir. Hazır çorbaya eritilmiş tereyağı dökülür ve servis edilir

3.2. Yeşil fasulye

Gerekli malzemeler:

1 kg yeşil fasulye

200 gr yoğurt

1 dilim peksimet /etimek/

2-3 adet yumurta

½ paket tereyağı (50-60 gr civarında)

1 t.k. kırmızı biber

Damak tadına göre tuz ve maydanoz

Hazırlanışı: Yeşil fasulye temizlenir, yıkanır ve küçük parçalara doğranır, tuzlu suda kaynatılır ve sonra suyu süzülür, dövülmüş peksimetle, kırmızıbiberle, yumurtalarla ve yoğurtla karıştırılır. Karışım tuzlanır ve tepsiye dökülür. Üzerine tereyağı doğranır ve ince doğranmış maydanoz serpilir. Yemek fırında pişirilir.

3.3. Nohutlu kuru fasulye

Gerekli malzemeler:

200 gr kuru fasulye (1 su bardağı)

200 gr nohut (1 su bardağı)

5-6 diş sarımsak

1 acı biber

100 ml sıvıyağ (1/2 su bardağı)

50 gr kuru soğan (1 baş)

5 gr kırmızıbiber (1 tatlı kaşığı)

Damak tadına göre çubrika (Geyikotu) tuz ve karabiber

Hazırlanışı: Fasulye ve nohut ıslatılır, suda kabarana kadar bekletilir, ondan sonra kalan malzemelerin tamamıyla beraber pişene kadar kaynatılır. Yemek ocaktan alınmadan önce tuzlanır.

3.4. Domuz kebabı, Polyanovo köyü

Gerekli malzemeler:

1 kg domuz eti

1 pırasa

100-150 ml kırmızı şarap

1 gömlek

1-2 t.k. tuz

1 tutam çubrika (Geyikotu)

1 tutam karabiber

Hazırlanışı: Domuz eti kuşbaşı doğranır ve etler uygun büyüklükteki tepsiye dizilir. Üstüne doğranmış pırasa ve baharatlar konulur. Şarap ve 150 ml su konulur. Tepsideki malzemeler iyice karıştırılır ve hazırlanan gömlek ile sarılır. Tepsi önceden ısıtılmış kızgın fırına verilir ve 30-35 dakika pişirilir.

3.5. Testi kebabı

Gerekli malzemeler:

750 gr kuzu eti

½ su bardağı tereyağı

3 demet taze soğan

3-4 adet kırmızı domates

1 t.k un

1 demet maydanoz

¼ demet çubrika (Geyikotu)

½ demet kıvırcık nane

4-5 tane karabiber

Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: Et kuşbaşı doğranır ve testiye konulur. Yanına ince doğranmış soğan, maydanoz, çubrika ve kıvırcık nane, ufak ufak doğranmış domatesler, yağ, karabiber, un ve damak tadına göre tuz konulur. Hepsini karıştırılır ve üzerine sıcak su dökülür. Testinin ağzı kapanır ve kolların içine gömülür. Bu şekilde yemek pişene kadar bekletilir.

3.6.Çömlekte djolan

Gerekli malzemeler:

2 kg domuz djolanı (but eti)

4-5 adet domates

3-4 baş kuru soğan

3-4 adet havuç

50 gr tereyağı

1 s.b. kırmızı şarap

2-3 defneyaprağı

10 - 15 tane karabiber

Hazırlanışı: Djolan parçalanır ve toprak çömleğin içine konulur, yanına doğranmış domates, havuç ve diğer malzemeler ilave edilir. Üzerini örtecek kadar su dökülür, kapağı güzelce kapatılır ve hamurla çevrelenerek hava alması önlenir. Çömlek orta ısıda fırına verilerek 5 saat pişirilir.

3.7. Susamlı bisküvi

Gerekli malzemeler:

400 gr un

200 gr domuz yağı

200 gr pudra şekeri

3 adet yumurta

1 t.k. amonyum bikarbonat

susam

Hazırlanışı: Şeker ve yağ iyice çırpılır. Devamlı çırparak birer birer iki yumurta, biraz suda eritilen amonyum bikarbonat ve un ilave edilir. Sert hamur yoğrulur ve 0,5 cm kalınlıkta merdane yarımıyla açılır. Değişik şekillerde bisküviler kesilir, üzerine çırpılmış yumurta sürülür ve susam serpilir. Orta ısıda fırında pişirilir.

4. Lyubimetz Belediyesinden geleneksel tarifler



4.1. Bumbar (Piçeşit)⁵

Gerekli malzemeler:

0,500 ml su

40-50 gr tuz

Domuzdan osmyanka (karın bölgesi eti)

Domuzun karın bölgesinden yağlar

Pırasa

kırmızıbiber

Hazırlanışı: Mutlaka büyük kapta hazırlanmalıdır(mümkünse büyük kazan), içine 0,500 ml su, bir avuç tuz ve domuzun karın bölgesinden ayrılan, doğranmış yağlar konulur.Yağı ayrılp et parçacıkları ayrılanaya kadar eritilir ve hazır olduktan sonra etler çıkarılır, kapta sadece elde edilen yağ bırakılır. Kuşbaşı doğranan etler ilave edilir, hazır olana kadar karıştırılır ve ince doğranmış pırasa katılır. İyice pişene kadar karıştırılır, gerektiğinde tuz ilave edilir. Sonunda ocaktan alınır ve fazla yağlar ayrılır. Kazan tekrar ocağa konulur ve kırmızıbiber eklenir, karıştırılır ve yemek servise hazırdır.

⁵Online anketimizde Bumbar hem Dimitrovgrad Belediyesinden, hem de Lyubimetz belediyesinden çitalışte (halk merkezi) mensupları tarafından geleneksel yemek olarak gösterilmiştir.

4.2. Bulgur dolmalı tavuk

Gerekli malzemeler:

1 ev tavuğu

150-200 gr bulgur (tavuğun büyüklüğüne göre değişir)

1 kg lahana turşusu

500 ml lahana turşusu suyu

50 ml sıvıyağ

Et suyu

1 y.k. çubrika (Geyikotu)

1 y.k. karabiber

Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: Tavuk temizlenir, iyice yıkanır ve içi hafifçe tuzlanır. Bu işleminden sonra bir kenara bırakılıp bekletilir, bu arada da iç harcı hazırlanır. Ayıklanıp yıkanmış olan bulgur kaynar suda haşlanır ve ince doğranmış turşu lahananın yanına ilave edilir. Lahana ve bulgur kızgın yağda 20 dakika kavrulur, sonunda dövülmüş karabiber, çubrika ve damak tadına göre tuz eklenir. İç harcı tavuğun içine doldurulur ve dikilir. Tavuk lahana yapraklarıyla sarılır ve büyük kaba alınır, anına doğranmış lahananın geri kalanı da eklenir. Tavuk bütün halde kaynatılır, daha sonra sacak üzerinde pişirilir.⁶



Yemek "Trifon Zarezan" şenliklerine özgüdür. Yemek evin hanımından hazırlanır, yanında somun ekmek ve şarap testisi ile aba torba içine konulur. Evin erkeği, omzunda torba ile başlığa gider. Şenlik esnasında herkes toplanır ve "Bağlıkların/şarabın hükümdarı" seçilir. Ancak bundan sonra ziyafete başlanır. "Hükümdarın" başına bağ çubuklarından örülmüş taç konulur, bir diğer örülmüş çelenk de omuzlarına konulur. Lozen köyü halkı "Trifon Zarezan" sonrasındaki iki günü "trifuntsi" olarak adlandırır ve kurtlardan korunmak için hürmet görürler. Bu günlerde kurdun ağzı açılmasın diye kadınlar makasla kesmezler, örgü örmezler, eğirmezler ve dikiş dikmezler. Tören ekmeği pişirirler, komşulara dağıtırlar, daha sonra ekmekten parçacıklar hayvanatın yemine katılarak yedirilir, hayvanların ve insanların bu şekilde kurtlardan korunduğuna inanılır.

⁶Sacak üç ayaklı, dökme demir ocaktır, üzerine pişirme kapları konulur.

4.3. Prazenik (pırasalı domuz eti)

Gerekli malzemeler:

500 gr yağlı et

1-2 pırasa

Karabiber

6 y.k. domuz yağı veya sıvıyağ

Damak tadına göre tuz

1-2 t.k. kırmızıbiber

500 – 750 ml lahana turşusu suyu

Hazırlanışı: Et kuşbaşı, pırasa ise ince doğranır. İlk önce et yağda kızartılır. Gevgir yardımıyla yağdan çıkarılır ve aynı yağda pırasa yumuşayana kadar kavrulur. Kırmızıbiber, karabiber, lahana turşusu suyu eklenir ve etle karıştırılır. Tepsiyeye dökülür ve önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında pişirilir. Yemek Noel sofrasına özgüdür, kullanılan ette Noel’de kesilen domuz etidir.

4.4. Zelnik, Lozen köyü

Gerekli malzemeler:

1 kg un

300 gr lahana turşusu

200 gr bulgur

400 ml lahana turşusu suyu

150 ml sıvıyağ

8 pırasa

2 y.k. üzüm sirkesi

1 t.k. kıvırcık nane

1 t.k. kırmızıbiber

Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: Un tuzla karıştırılır, sirke ve aldığı kadar su (yaklaşık 500 ml) katılır. Yumuşak hamur yoğrulur. Pamuklu bezle örtülür ve yarım saatliğine dinlenmeye bırakılır. Pırasa ve lahana ince doğranır ve yağda kavrulur. Bulgur ilave edilir, ardından lahana turşusu suyu ve 400 ml su katılır. Kırmızıbiber ve kıvırcık nane katılır. Bulgur kabarıp suyu çekilene kadar pişirilir. Dinlendirilen hamur iki daha büyük ve beş daha küçük olacak şekilde toplara bölünür. Bir kalın yaprak açılır ve yağlanmış tepsiyeye yerleştirilir. 7-10 dakika kadar pişirilir, ardından diğer beş yaprak ince açılır ve sırayla onar dakika pişirilir. İnce yapraklar ufalanır ve harca karıştırılır. 100 ml sıvıyağ da dökülür ve karıştırılır. Harç tepsideki kalın yaprağın üzerine dökülür. İkinci kalın yaprak üzerine örtülür. Zelnik hazır olana kadar pişirilir. Sonunda sıvıyağ ile yağlanır ve pamuklu bezle örtülerek on dakika bekletilir.

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finance edilmektedir.



Bu yemek Lozen köyünde "Ermiden" olarak adlandırılan adete özgüdür. Kutlama esnasında katılan kadınlar zelnik ve taze pişirilmiş ekmekle ziyafet yaparlarmış. Adet geleneksel "podnitsi" hazırlanmasıyla ilgilidir. Podnitsa tepsiye benzeyen, yuvarlak toprak kaptır, kenarları hafif dışarıya doğru kıvrımlıdır. Adet, kilisenin Aziz Yereimiya'yı anma gününde yapılır. Bu günde köyden kadınlar erkenden kalkıp toprak toplarlar ve evlerin birinin bahçesine toplanırlar. Kuyudan su taşırlar, ocağa koyarlar ve kaynadıktan sonra toprakla karıştırırlar. İçine saman katarlar ve karıştırırlar, üzerine kilim örterler, soğumaya ve yumuşamaya bırakırlar. Aynı hamur yoğrıldığı gibi, ikinci defa yoğrulur. Köyden kadınlar ayaklarıyla harcı ezerler ve türküler söylerler. Kili toplara ayırırlar, büyüklerinden podnik yaparlar, üzerine vırsnik denilen kapak şeklinde örtme aracıyla ekmek ve börekler yaparlar. Küçüklerinden akıtma sacı yaparlarmış. İmal edilen bütün kaplar saman altında kurumaya bırakılırmış. Ondan sonra hepsi dereye inip kilimleri ve çuvalları yıkayıp yıkanılırmış. Kil kaplarının törenle yılda bir defa hazırlanması, ekmeğin Bulgar sofrası için kutsal olmasıyla manalandırılmaktadır.

5. Macarovo Belediyesinden geleneksel tarifler



5.1. Akıtmalı horoz (tavuk)

Gerekli malzemeler:

- 1 Horoz
- 400 gr un
- 60 gr tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- 2/3 paket yaş maya

Hazırlanışı: Un, maya, damak tadına göre tuz ve su ile akıtmaların karışımı hazırlanır, hacmini artırana kadar dinlendirilir. Karışımdan akıtmalar hazırlanır ve saç üstünde pişirilir. Akıtmaları hemen pişirdikten sonra tereyağı sürülür ve tava içine dizilir. Tuzlanmış suda horoz haşlanır ve porsiyonlar şeklinde parçalanır. Horoz porsiyonları akıtmalar üzerinde dağıtılır ve sarılır.

5.2. Tavşanlı bakkabağı dolması

Gerekli malzemeler:

- 1 bakkabağı – büyük olmalı
- 1 kg tavşan eti
- 1 kg soğan
- kimyon

karabiber ve kırmızıbiber

çubrika

tuz

Hazırlanışı: Balkabağı oyulur ve çekirdeklerden temizlenir ve kapak kesilir. Soğan doğranır, kızartılır ve sonunda ufak parçalara kesilmiş et ilave edilir. Kimyon, çubrika, karabiber ve kırmızıbiber ve damak tadına göre tuz ilave edilir. Bununla balkabağı doldurulur ve son olarak kesilen kapak koyulur. Balkabağı yaklaşık 4 saat pişirilir.

5.3. Ballı pasta

Gereken malzemeler:

1s.b. ceviz içi

1 s.b. şeker

½ s.b. bal

1 ½s.b. su

2 s.b. un

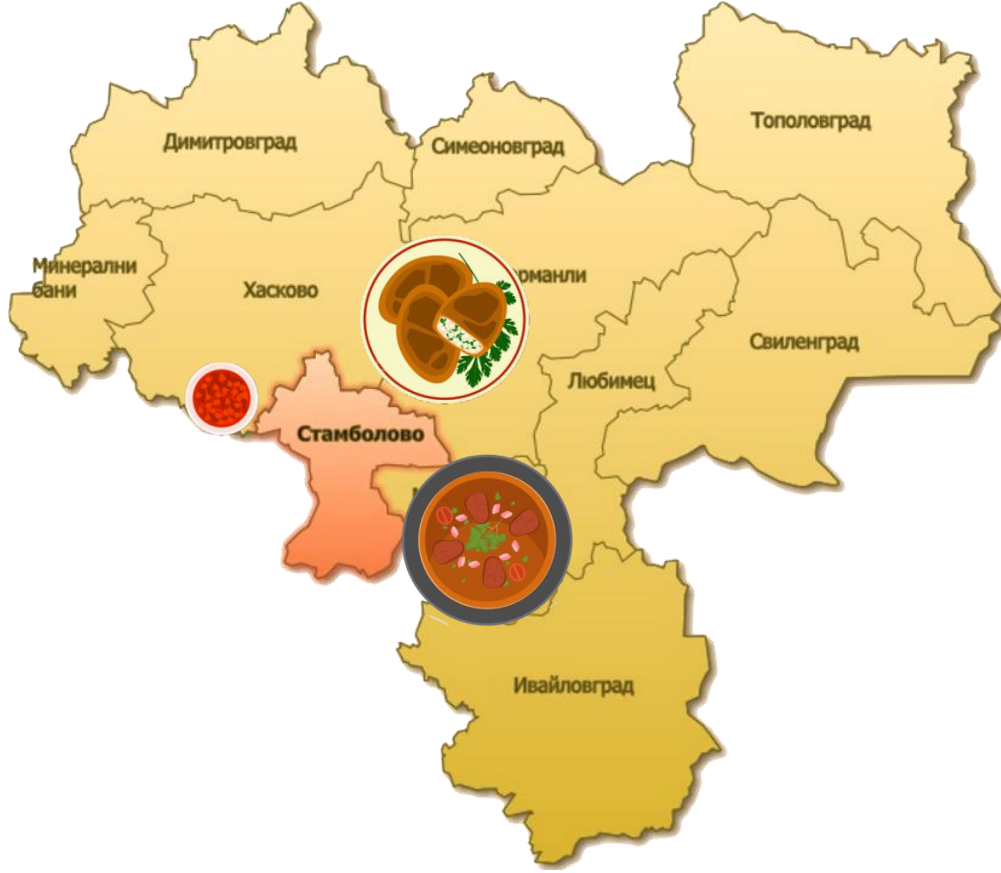
1t.k.karbonat (ekmek sodası)

1 t.k.tarçın

½ s.b. pudra şekeri

Hazırlanışı: Suya, kaynadıktan sonra bal ve şeker ilave edilir. Tencere ateşten indirilir ve sıvı soğuması için bırakılır. Ceviz içi, un, ekmek sodası ve tarçın ilave edilir. Karışım iyice karıştırılır, tereyağı ile yağlanmış pişirme formu içine dökülür ve pişirilir. Soğuduktan sonra pasta kesilir ve pudra şekeri ile serpilerek servis edilir.

6. Stambolovo Belediyesinden geleneksel tarifler



6.1. Stambolovo lütenitsası

Gerekli malzemeler:

10 kg kırmızı közlemelik biber

6 kg domates

4 kg patlıcan

1 lt ayçiçeği yağı (zeytin yağı, susam yağı v.s de olabilir, fakat orijinal tarif ayçiçeği yağıyla)

1 avuç rafine olmayan saf şeker

Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: En başta seçilen közlemelik kırmızı biberler çok sağlam ve sezonunda olmalıdır. Domatesler soyulur ve domates suyu hazırlanır, ocak üzerinde hafif ateşte kaynatılır. Domates suyu koyulaştığında, yanına közlenmiş ve öğütülmüş biberlerle patlıcanlar ilave edilir. Yağ konulur, kazanın değişik yerlerine tuz serpilir ve iyice karıştırılır. Karıştırarak ocakta pişirilmeye devam edilir, sonunda biraz şeker ilave edilir.

6.2. Şaraplı kebab

Gerekli malzemeler:

1 kg dana eti

½ s.b. sıvıyağ

4-5 baş kuru soğan
2 havuç
1 y.k. domates salçası
1 y.k. un
1 t.k. kırmızıbiber
1 s.b. şarap
1-2 adet defneyaprağı
5-6 tane karabiber
Tuz ve maydanoz

Hazırlanışı: Et kemiklerden sıyrılır ve kuşbaşı doğranır, daha sonra ince doğranmış soğan ve küp şeklinde doğranmış havuçlarla beraber yağda kavrulur. Etler ve sebzeler yumuşadığında domates püresi, un ve kırmızıbiber ilave edilir. Yemeğe, kemiklerin içinde kaynadığı bulyon (veya kaynak su) ve şarap katılır, tuzlanır, defneyaprağı ve karabiberle birlikte hafif ateşte kaynamaya bırakılır. Hazır olup ocaktan alındıktan sonra maydanoz serpilir.

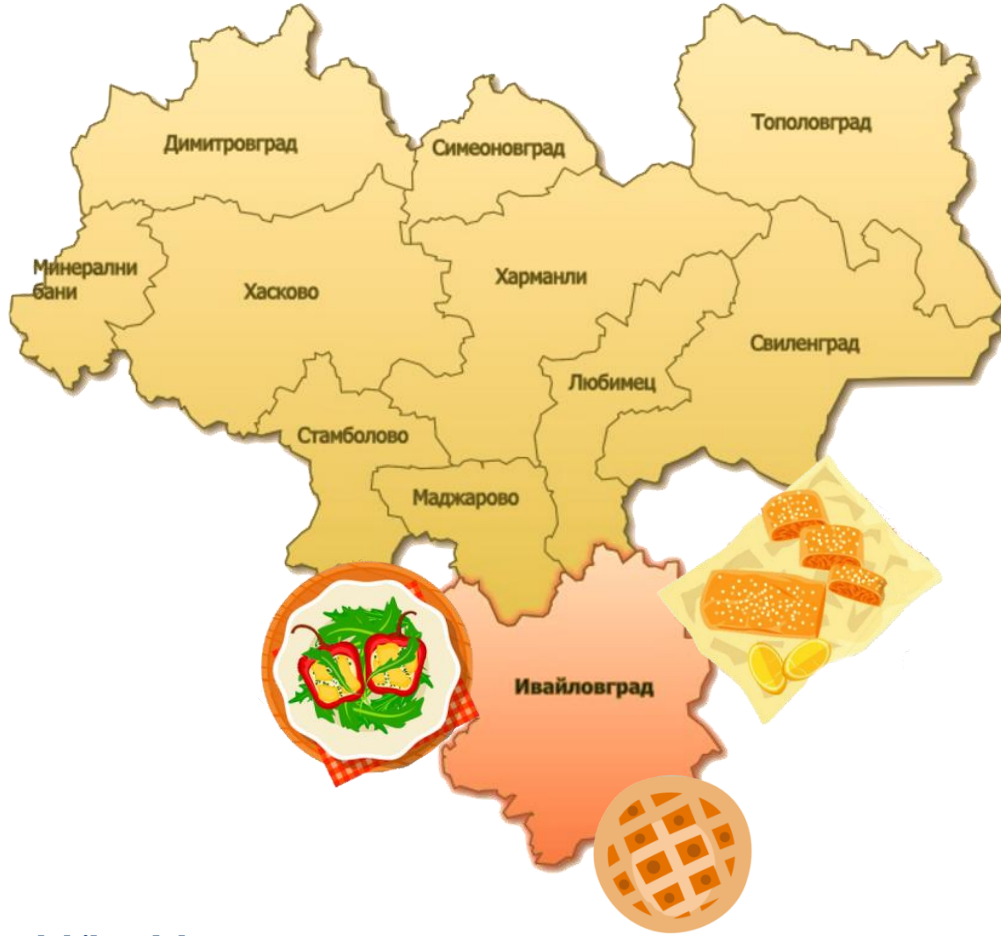
6.3. Bulgurlu börek, Silen köyü

Gerekli malzemeler:

1 kg un
400 gr bulgur
3 adet yumurta
200 gr peynir
100 gr sıvıyağ
tuz
su

Hazırlanışı: Hamur elendikten sonra biraz tuz ve su ile hamur yoğrulur, sonra böreklik yufkalar açılır. Yufkalar vırsnik veya ocak üzerinde pişirilir, yumuşamaları için bezle üzerleri örtülür. Bulgur yağın bir kısmıyla ve biraz tuzla kaynatılır. Soğuduktan sonra yanına yumurtalar ve ufalanmış peynir ilave edilir. Yağlanmış tepsiye yufkalar birer birer dizilir, her biri yağlanır ve üzerine harçtan dökülür. Börek sobanın üzerinde pişirilir. Bir tarafı kızarıp piştikten sonra diğer tarafı pişirilir. Hazır olan böreğin yumuşaması için üstü örtülür.

7. İvaylovgrad Belediyesinden geleneksel tarifler



7.1. Mısırlı biber dolması

Gerekli malzemeler:

2 s.b. kaynatmalık mısır

½ s.b. sıvıyağ

2-4 baş kuru soğan

10 adet kurutulmuş dolmalık kırmızı biber

karabiber

tuz

Hazırlanışı: Mısır önceden 7-8 saat soğuk suda ıslatılıp bekletilir. Kabuklarının ayrılması için elde ovulur, birkaç defa yıkanır, üzerine soğuk su dökülür ve kaynatılır. Biberler soğuk suyla ıslanır ve içleri temizlenir. İnce doğranmış soğan 2/3 sıvı yağda ve biraz suda öldürülür. Kaynatılmış mısır, karabiber ve damak tadına göre tuz ilave edilir. Hazırlanan harç biberlerin içine doldurulur. Sığ, geniş bir kaba biberler dizilir, tuzlanmış su ve geri kalan sıvıyağ dökülür, suyu çekilene kadar kaynatılır.

7.2. Tikvenik (kabaklı tatlı börek)

Gerekli malzemeler:

1 kg un

1 t.k. sıvıyağ

1 t.k. tuz

½ kabak

100 ml sıvıyağ

200 gr çekilmiş ceviz içi

1 s.b. şeker

Hazırlanışı: İlk önce tikvenik için gerekli iç malzemesi hazırlanır. Rendelenmiş kabak, sıvıyağ, şeker, tuz bir kaba alınır ve karıştırılır. Harç iyice karıştırıldıktan sonra ceviz ilave edilir ve tekrar iyice karıştırılır. Un, su ve tuzdan ince yufkalar hazırlanır. Hazır olan yufka yaprakları sıvıyağ ile yağlanır, her birinin üzerine hazırlanan harçtan yayılır. Yapraklar tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında yarım saat kadar pişirilir.

7.3. Susamki

Gerekli malzemeler:

1 s.b. şeker

2 s.b. susam

1 y.k. sıvıyağ

1 y.k. sirke

Hazırlanışı: Susam ocak üzerinde tavada pişirilir, şeker ise karamel haline getirilir. Karamelin üzerine sıvıyağ ve sirke ilave edilir, iyice karıştırılır. Hemen ardından susam da ilave edilir. Karışım iyice karıştırılır ve yüzeyi ıslak düz bir yere dökülür. Karışım eşit kalınlıkta olacak şekilde yayılır ve şekille bölünür.

8. Topolovgrad Belediyesinden geleneksel tarifler



8.1. Sakar akıtması

Gerekli malzemeler:

- 200-400 gr un
- 200-400 ml su
- 60 gr tereyağ
- 5-10 gr maya
- 1 yumurta sarısı
- 1 tutam tuz

Hazırlanışı: Maya biraz ılık suda eritilir, yanına un, suyun geri kalanı ve tuz ilave edilir. Akıtma hamurundan biraz daha koyu kıvamlı hamur hazırlanır ve hacmini iki-üç katı arttırana kadar kabarmaya bırakılır. Hamurdan saç üzerinde akıtmalar pişirilir, her akıtmadan önce saç sıvıyağ veya tereyağı ile, daha sonra da biraz su ile çırpılmış yumurta sarısı ile yağlanır, üzerine hamur kepçe ile dökülür. Bir tarafı pişip hamurda kabarcıklar oluşuktan sonra akıtmanın diğer tarafı çevrilir ve pişirilir. Hazır akıtmalar tereyağı ile yağlanır, yanında yoğurt ve balla sıcak servis edilir.

8.2. Kaşnik

Gerekli malzemeler:

- 10 adet yumurta
- 1,500 lt süt
- un
- sıvıyağ

Damak tadına göre tuz

Kıvırcık nane

Hazırlanışı: İlk önce yumurtalar köpük haline gelene kadar çırpılır. Yumurtalara ince doğranmış kıvırcık nane, bir tutam tuz, 1,5 lt süt ve un ilave edilir, koyu kıvamlı karışım elde edilene kadar iyice karıştırılır, daha sonra tavaya dökülür. Ocakta, kor üzerinde pişirilir, bir tarafı pişince yuvarlak kapak yardımıyla diğer tarafı çevrilir ve pişirilir. Hazırlanan büyük krepin üzerine bal sürülür ve parçalara bölünür.



Yemek "smigal" adını taşıyan adete özgüdür ve bebeklerin doğumundan 40 gün adetleriyle alakalıdır. Bu günde bebeğin annesi arkadaşlarını, akrabalarını, komşularını evine çağırır; bebeğe hediyelerini ve iyi dileklerini sunarlar. Gelen arkadaşlarının arasında velisi vefat eden olmamalıdır. Geleneğe göre sofrada merasim için özel olarak hazırlanmış kaşık ikram edilir. Hazırlanan büyük krepin üzerine bal sürülür, parçalara bölünür ve her kadına birer parça ikram edilir. Bu merasime sadece kadınlar katılır. Bu günden sonra bebeğin babası artık bebeğin ve annesinin odasında, onların yanında yatabilir. O zamana kadar baba başka odada yatar.

8.3. Pırasalı börek

Gerekli malzemeler:

500 gr yufka

350 gr pırasa

300 gr peynir

4-5 yumurta

1/3 t.k. tuz

sıvıyağı

1 yumurta

Hazırlanışı: Pırasa ince doğranır ve hafif ateşte sıvıyağla on dakika kadar kavrulur. Bu esnada 4-5 yumurta çırpılır ve yanına peynir, tuz ve kavrulan pırasa ilave edilerek karıştırılır. Böreğin her katı 2-3 ince yufkadan oluşur, üzerlerine harçtan eşit miktarda paylaştırılır ve yufkalar rulo şeklinde sarılır. Yufkaların hepsi, dibi sıvıyağ ile yağlanmış, uygun tepsiye dizilir. Fırına verilmeden önce bir yumurta çırpılır ve böreğin üzerine sürülür. Böreğin üstü pembeleşene kadar fırında pişirilir.

9. Svilengrad Belediyesinden geleneksel tarifler



9.1. Vrışnik altında pişirilmiş peynirli kat kat/burma börek

Gerekli malzemeler:

un

su

peynir

ıspanak/marul veya kabak

tuz

Hazırlanışı: Su, un ve tuzla hamur yoğrulur. 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır, daha sonra olabildiğince ince yufkalar açılır, hafif pişirilir ve pamuklu bezle örtülür. İki yufka ayrılır, pişirmeden kenara bırakılır- biri tavanın dibine konulur, diğeri de böreğin üstüne örtülür. Yufkaların her birinin üzerine peynir, isteğe göre ıspanak/marul veya kabak konulur, tereyağı sürülür, ne kadar fazla yufka konulursa, börek o kadar kalın olur. Üzerine pişirilmeden kenara bırakılan yufka konulur ve kenarları daha güzel görünmesi için ve pişerken yukarıya kalkmaması için kısırılır. Üzerine su serpilerek vrışnik altında pişirilir, fakat artık nadiren bu şekilde hazırlanıyor. Vrışniküstü yukarıya doğru kabarık olan metal kapaktır, podnitsanın⁷ üstünü kapatmak için kullanılır, üstüne ocaktan kor konularak börek pişirilir. Anket araştırmasına göre bu börek değişik bayramlarda hazırlanır, fakat Svilengrad bölgesine hasır.

⁷ „Podnitsa“, daha “Podnik”, “Ponitsa” olarak da bilinir, kilden veya metalden yapılmış yuvarlak kaptır, çapı yaklaşık 60 cm olup dibinin kalınlığı 4-5 cm dir, kenarları yukarıya doğru tepsi gibi kıvrımlıdır.

9.2. Muhallebi

Gerekli malzemeler:

1 lt süt

2 kahve fincanı şeker

2 kahve fincanı çekilmiş pirinç

1 paket vanilya

Şerbet için malzemeler:

1 s.b. şeker

½ s.b. su

50 ml gül suyu

Nar sosu

Gül reçeli

Hazırlanışı: Çekilmiş pirinç 300 ml suyla karıştırılır. Süt, suyun geri kalanı ve 2 kahve fincanı şeker kaynama aşamasına gelene kadar ısıtılır. Karışıma devamlı karıştırarak çekilmiş pirinç ilave edilir. Kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve gül suyu katılır. Karışım bardakları dökülür ve iyice soğutulur. Nar sosuna gül reçeli ve 2 y.k. şeker ilave edilir. Karışım kısık ateşte koyu kıvama gelene kadar pişirilir ve soğutulur. Soğumuş muhallebinin üzerine sos dökülür ve servise hazırdır.



Bölge halkından alınan bilgilere göre 20 yüzyılın başlarında muhallebi tarifi Georgi Karageorgiev tarafından getirilmiş, kendisi Edirne'de şekerçi esnafların yanında çıraklık yapmış. Karageorgiev tatlı ustalığını öğrenmiş ve 1925 yılında doğup büyüdüğü şehre dönerek ilk özel muhallebi ve kadayıf imalathanesini açmıştır. Yaşlı ustanın muhallebici dükkanı 9 Eylül 1944'e kadar varlığını sürdürmüştü, ondan sonra devletleştirilmiş. İşinde Bulgar çırak Türk ustanın ustalığını muhafaza etmekle kalmamış, hatta boynuz kulağı geçmiş, çünkü günümüzde bile Edirneliler Svilengrad'a özellikle muhallebi almak için sıkça gelirler

10. Simeonovgrad Belediyesinden geleneksel tarifler



10.1. Tatlı börek

Gerekli malzemeler:

1 kg un

½ s.b. sıvıyağ

10 ml sirke

5 gr tuz

Şerbet için malzemeler:

200 gr şeker

200 gr su

Hazırlanışı: İlk önce un elenir ve ortasına çukur açılır, içine tuz ve sirke konulur ve yavaş yavaş su dökülür. Yumuşak hamur yoğrulur, hamurdan ince yufkalar açılır. Üzerlerine sıvıyağ serpilir, rulo halinde katlanırlar ve önceden yağlanmış tepsiye dizilirler. Börek orta ısıda fırında pembeleşene kadar pişirilir. Soğuduktan sonra önceden hazırlanan şerbet böreğin üzerine dökülür. Şerbetini içmesi için bir gece bekletilir.



Bu börek Simeonovgrad'ta evlilik ile bağdaştırılır ve düğün dernek zamanındaki örf adetlerle alakalıdır. Börek düğüncülerin damat evine geldiklerinde ikram edilir. Orada sofrada herkesin belli yeri vardır. Damadın annesi sağdıcın önüne tatlı börekten bir dilim koyar, üzerine pişmiş tavuk veya kızartılmış taze balık. Sofraya her şey konulduktan sonra sağdıç, elinde tatlı börekten kolaç ile aya kalkar, gelin ve damada iyi dileklerini ve temennilerini sunar. Konuşmasından sonra başının üstüne kolaçı parçalar, bir parça önüne koyar, sonra bir kısmını sağ tarafa, diğer parçayı da sol tarafa uzatır. Böylece kutsal ekmekten herkes tadar, ondan sonra da yemeğe başlanır.

10.2. Raçel

Gerekli malzemeler:

1,500 kg kabak

1 kg şeker

500 ml su

5 gr limon tozu

1 paket vanilya

Hazırlanışı: Kabak yıkanır, soyulur, çekirdekleri ve yumuşak kısımları temizlenir, şekilli bıçakla parçalara doğranır ve kireçli suda 2 saatliğine bekletilir. Birkaç defa temiz su ile yıkanır, şeker ve sudan önceden hazırlanmış şerbetin içine dökülür. Bir saat kadar beklettikten sonra orta hararetili ateşe kaynatmaya konulur. Şurubu koyu kıvama geldikten sonra 1-2 yemek kaşığı suda eritilmiş limon tozu ilave edilir. Daha on dakika kadar kaynadıktan sonra hazır račel ocaktan alınır, vanilya katılır ve önceden ısıtılmış kavanozlara dökülür. Kavanozların kapakları kapatılır ve kapağı alta gelecek şekilde çevrilirler. Bu şekilde, içindeki račel soğuyana dek bekletilirler.

11. Mineralni bani Belediyesinden geleneksel tarifler



11.1 “Gospodyova tsirkva” da koç etinden kurban, Susam köyü, Mineralni bani belediyesi

Gerekli malzemeler:

- 250 gr koç eti
- 200 gr koç ciğeri
- 50 ml sıvıyağ
- 1 demet taze soğan
- 1 baş kuru soğan
- 2 adet domates
- 1 y.k un
- 2 y.k. pirinç
- 1 yumurta
- 4-5 adet acı biber
- maydanoz
- kıvırcık nane
- karabiber
- damak tadına göre tuz ve sirke

Hazırlanışı: Et kuşbaşı doğranır, 5-6 su bardağı su ilave edilir ve taze soğan, küp şeklinde doğranmış domates ile birlikte, yumuşayana kadar kaynatılır. Kaynadıktan sonra tuzlanır.

Kızgın yağda sırayla ince doğranmış kuru soğan, geri kalan domatesler ve un kavrulur. Etten biraz bulyon üzerini örtecek kadar dökülür ve sonra çorbaya ilave edilir. Ondan sonra pirinç, önceden haşlanmış ve küp şeklinde doğranmış ciğer ve acı biberler katılır. Çorba iyice kaynatılır, çırpılmış yumurta ile terbiye yapılır, karabiber, ince doğranmış maydanoz, kıvırcık nane serpilir, sirke ile ekşitilir ve servis edilir. Tarifteki ölçüler 5 kişiye yetecek şekilde verilmiştir.



„Gospodyova tsirkva” eski zamanlardan kalan ve Harmandöneminin sona ermesiyle ilgili bir adettir. Günümüzde de Haskovo ilinin bir çok yerinde kutlanır, özellikle de Maritza nehrinin güneyindeki köylerde muhafaza edilmiştir – Yablkovo, Kasnakovo, Krepost, Voden, Nova nadezhda, Susam v.s. “Tsirkva” veya “tsirkvička” olarak adlandırılan adet Tanrı’ya bereketli hasattan dolayı kurbanlar kesilmesinden ibarettir. Genellikle Petkovden veya Kristovden zamanında düzenlenir farklı yerlerde, bazı yerlerde de Dimitrovden, hatta Arhangelov den’e kadar da sarkabilir. Susam köyünde kurbanlık hayvan köy çorbacıları (önde gelenleri) tarafından satın alınır. Koçlar köyün bilinen yerlerinde kurban edilirlermiş – kilise bahçesinde, meydanda veya başka ilahi tören yerinde bütün köy halkı toplanırmış. (Kaynakça: Marinov 1981: 688). Daha sonra, günümüzde de, bu adet mahallelerde yapılır, kurbanlık hayvan da ya koyun, ya da koçtur. Kurban günü genelde Pazartesi, nadiren de Cumartesidir. Bazı köylerde “Gospodyova tsirkva” Kristovden öncesindeki Pazartesi günü düzenlenir. Bu kurbanın toprağı bereketli kıldığına inanırlar, daha sonra ekilecek tahıllar kutsanır ve ekim işlemlerine başlarlar. Kurbanı gelen insanlar sayılır ve kurbanlık hayvan için ödenen meblağ onların sayısına bölünür. Kadınlar kazanın önünde sıraya girerler, belirlenen meblağı öderler ve kendilerine düşen payı alırlar.

11.2. Su böreği

Gerekli malzemeler:

500 gr un /2 su bardağı

1 y.k. sirke

7-8 adet yumurta

tereyağı

peynir

lor peynir

su

tuz

Hazırlanışı: Yumurta, su, tuz, sirke ve undan hamur yoğrulur. Orta sertlikte hamur elde edilene kadar yoğrulur. 15 dakika beklemeye bırakılır. Hamurdan 10-12 aynı büyüklükte top ayrılır ve onlardan ince yufkalar açılır. Açılan yufka böreğin pişirileceği tepsinin büyüklüğünde olmalıdır. Yufkalar üst üste dizilir, yapışmamaları için aralarına temiz kağıt konulur. Bütün yufkalar hazır olduktan sonra ocağın üzerine geniş kaba tuzlu su konulur ve kaynatılır, ayrı kapta da tuzlu soğuk su hazırlanır. Kapların geniş ve sıg olması gerekir. İlk yufka yağlanmış tavaya başka işlem yapılmadan konulur. Üzerine yağ sürülür. İkinci yufka birkaç saniye için kaynar suya batırılır, çıkarılıp derhal soğuk suya batırılır, daha sonra gevğir yardımıyla çıkarılıp süzülür ve tepsideki yufkanın üzerine serilir. Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır, her birinin üzerine tepsie konulduktan sonra yağ sürülür. 3-4 yufka arayla bol bol ufalanmış peynir veya lor peynir serpilir (peynir yumurta ile karıştırılmaz). Son yufka en üste, sıcak ve soğuk suya batırılmadan konulur. Börek önceden ısıtılmış orta fırında pembeleşene kadar pişirilir.



"Su böreği" Bulgaristan'ın başka bölgelerine de, özellikle de Türk geleneksel mutfığına has olsa da, anket araştırmasında Mineralni bani'den cevap veren kişiler su böreğini belediyeleri için geleneksel olarak göstermişlerdir. Böreğin hazırlandığı bayramlar Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, yılbaşı, doğum günleri ve mevlitlerdir. Börek Mineralni bani belediyesinde her yıl 8 mart Kadınlar gününde düzenlenen ve köyden kadınların katıldığı yemek yarışması ile de ilgilidir.

IV. ARAŞTIRMA SONUÇLARININ DEĞERLENDİRMESİ.

TEMEL NETİCELER

2017 yılının Haziran-Eylül döneminde, Interreg-IPA 2014-2020Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı tarafından finanse edilen, hibe sözleşmesi numarası ve tarihi PД-02-29-61/20.03.2017 olan ve CB005.1.23.017 numaralı“Maritza – Meriç sanal mutfağı” projesi araştırması gerçekleştirildi.

Araştırma usulü birkaç bilgi toplama yöntemini içerdi: anket aracılığıyla bilgi toplama ve evrak inceleme. Bu araştırmada 53 katılımcının yer aldığı, örnekleme yöntemiyle elde edilen bilgiler kullanıldı.

Araştırma, bölgenin geleneksel yemek kültürüne ve Haskovo ilindeki belediyelerin her birindeki geleneksel mutfağa yönelikti. Haskovo ilindeki geleneksel Bulgar mutfağın yanı sıra bölge tarihi, örf ve adetleri hakkında da bilgi toplandı.

Araştırma çerçevesinde Haskovo ili sakinlerinden rastgele seçilmiş kişiler dışında ek hedef grup da kullanıldı – Haskovo ilindeki çitilişelerden (halk merkezi) temsilciler. Araştırma esnasında Haskovo ilindeki çitilişelerden (halk merkezi) temsilciler anket sorularını cevapladılar ve bilgi toplama sürecinde etkin rol aldılar. İki tür anket kartı hazırlandı: **Ek 1 ve Ek 2.Ek1** Haskovo ili sakinlerine yönelik ankettir, araştırma hedeflerine göre belirlenen 6 sorudan oluşmaktadır. **Ek 2’de** 6 soru yer almaktadır, bunlardan bazıları Haskovo ilindeki çitilişelerin (halk merkezlerinin) faaliyetleri ile ilgilidir.

Yapılan araştırmanın sonuçlarını etkili bir şekilde değerlendirebilmek için aşağıdaki temel neticeler ele alınmıştır.

- ❖ “Haskovo ilinden geleneksel tarifler” araştırmasına 53 kişi katılmıştır, onlardan **27 kişi** Haskovo ilindeki çitilişte (halk merkezi) temsilcilerdir, online anket cevaplamışlardır; **21 kişinin** cevapları anketçi aracılığıyla toplanmıştır; **5 kişi** RMA “Maritza” internet sitesindeki online ankete cevap vermişlerdir.
- ❖ Araştırma kapsamında **Haskovo ilinden 48 geleneksel tarif** toplanmıştır.
- ❖ Dimitrovgrad Belediyesinde en fazla geleneksel tarif bulunmaktadır – 10
- ❖ **Svilengrad, Simeonovgrad ve Mineralni bani belediyelerinde ikişer** geleneksel yemek vardır.
- ❖ En fazla yemek çeşidi “**etli yemekler**” bölümünde – 17 ve “**hamur işleri**” bölümünde – 14
- ❖ “**Kurutulmuş et ürünleri**” bölümünde sadece bir geleneksel ürün bulunmaktadır.
- ❖ Sadece “**bumbar**” birden fazla belediyede geleneksel yemek olarak gösterilmiştir – **Dimitrovgrad ve Lyubimetz.**
- ❖ **Örf ve adetlerle ilgili yemekler bölümünde Noel bayramıyla ilgili** yemekler yoğunluktadır.
- ❖ Araştırmaya katılan çitilişte (halk merkezi) temsilcileri Haskovo ilindeki geleneksel mutfakla ilgili **14 etkinlik** hazırlayıp düzenlediklerini belirtmişlerdir.

*Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.*

- ❖ **Dimitrovgrad Belediyesindeki çitilişmeler** geleneksel mutfakla ilgili etkinlikler, şenlikler v.s. düzenlemede diğer belediyelere nazaran **daha aktiftirler(%36)**
- ❖ Yerel yemek kültürüyle ilgili düzenlenen etkinlikler genellikle yemek yarışmaları, şenlikler ve bayramlar, adetleri canlandırma grupları v.s.
- ❖ Çitilişmeler (halk merkezleri), bölgenin kültür geleneklerini ve “eskilerin tadını” koruyan merkezler olmaya devam etmektedir, Haskovo ili de bununla diğer bölgelerden ayrılmaktadır.
- ❖ Yemek hazırlama konusunda da, ankete katılan kişilerin % 45,16’sı evlerinde devamlı yemek hazırladıklarını belirtmişlerdir.
- ❖ **Ülkenin diğer bölgelerine ve başka ülkelere özgü olan yemekler**, yöreye de özel olarak gösterilmiştir – örn. **su böreği, keşkek, muhallebi, kebaplar v.s.**
- ❖ **Türk mutfağının çok büyük tesiri** söz konusudur. Bu, bölgede kalıcı mutfak geleneklerinin oluşmasına etkili olmuştur.
- ❖ **Geleneksel Türk mutfağına özgü** bol yağlı kızartmalar, kebaplar, güveçler ve tatlılar Haskovo ilinin yemek geleneklerinde yer bulmuşlardır.
- ❖ Mutfaklarda **kullanılan et çeşitleri** çok zengindir (domuz, tavuk, koç, kuzu, dana) bu da hayvancılığın bölgenin temel geçim kaynağı olmasına işaret etmektedir.
- ❖ Bölgenin coğrafi özellikleri tarımın, ticaretin, hayvancılığın, sanatkarlığın gelişmesi için elverişli olmuştur, yerli üretim malların Avrupa ve Asya pazarlarında satılmasını sağlamıştır.

V. KAYNAKÇA

- ❖ Doç. Dr. Angel Goev – “Gıda – sakral ve profan” cilt üç, 2014
- ❖ Angelov, Bulgar ulusallığının oluşması. Bilim ve sanat, 1971
- ❖ Vulev, G., M. Dişleçki, Milli yemekler rehberi, Balkanturist yayını, 1971
- ❖ Tzontçeva, M., Tırak topraklarının sanat mirası. Bilim ve sanat 1971
- ❖ Haskovo ilinin kalkınma stratejisi 2014-2020
- ❖ “Haskovo: Gelenekler ve değerler kavşağı” 2006
- ❖ Kameliya Mirçeva, Umudun yolu
- ❖ Noel tarifleri – Halk merkezi “Peyo Yavorov-1982” yayını, Haskovo
- ❖ Haskovo ilinden okuma yurtları
- ❖ Halk merkezi “Zora-1982” Haskovo
- ❖ Halk merkezi “Peyo Yavorov-1982” Haskovo
- ❖ “Hristo Smirnenki” İl kütüphanesi
- ❖ Bulgaristan Alternatif Turizm Derneği