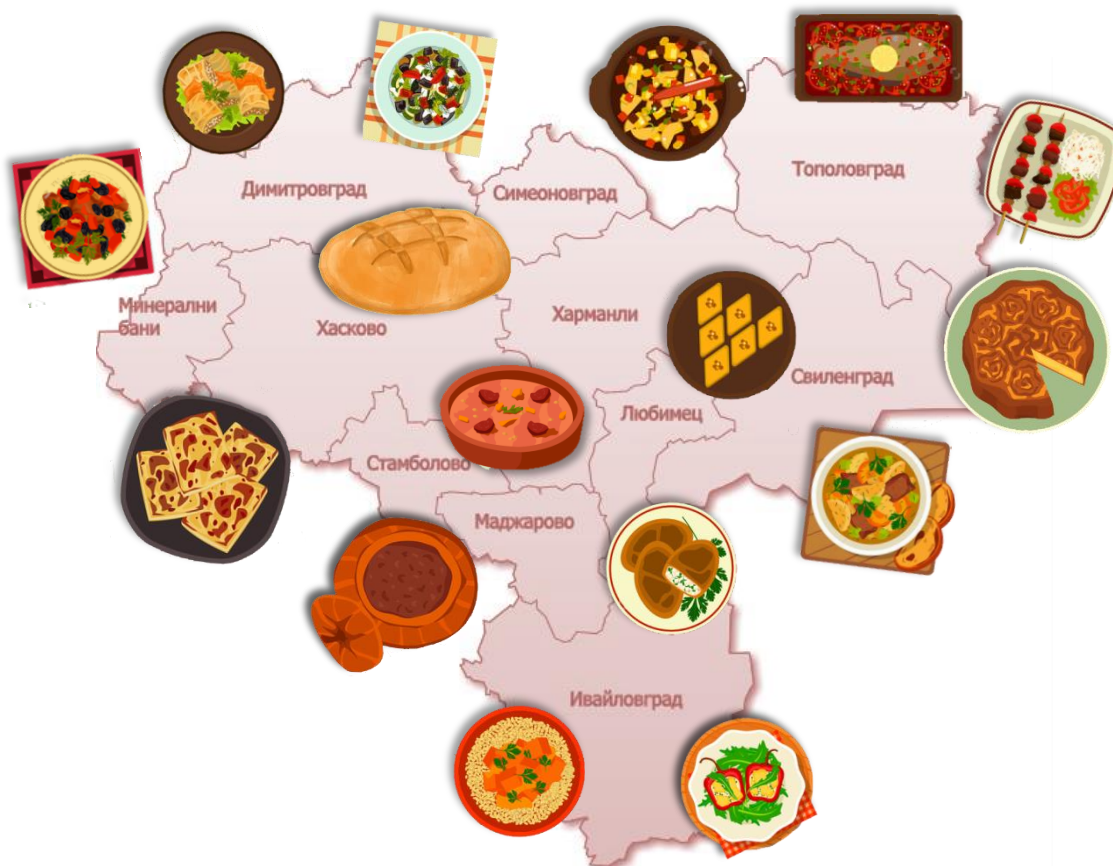


Турция 2014 - 2020.

A wide, repeating decorative border featuring a complex geometric and floral pattern. The design consists of a series of interlocking diamond shapes, each containing a stylized floral motif. The color palette is primarily red, black, and white, with the pattern set against a light background. The border is composed of multiple rows of these repeating units, creating a dense and intricate visual effect.



www.ipacbc-bgtr.eu

Този документ е направен с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-IIIП България-Турция 2014-2020, ССИ No 2014ТС1615СВ005. Съдържанието на документа е отговорност единствено на РСО „Марица“ и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.

СЪДЪРЖАНИЕ

ВЪВЕДЕНИЕ	5
I.ДИЗАЙН НА ПРОУЧВАНЕТО	6
1. Тема на проучването	6
2. Цели и задачи на проучването	6
3. Обхват на проучването	7
4. Теоретичен модел на проучването.....	7
4.1. Концепция.....	7
4.2. Понятия	7
5. Инструментариум. Методика за регистриране на данни.....	9
5.1. Проучване на документи	9
5.2. Изучаване на мнения.....	9
5.2.1. Анкета.....	9
6. Методика на извадката	9
7. Организационен план на проучването.	10
II. ТРАДИЦИОННАТА РЕГИОНАЛНА КУЛИНАРНА КУЛТУРА И ТРАДИЦИОННАТА КУХНЯ В ОБЛАСТ ХАСКОВО	12
1. Специфики на българската национална кухня	12
2. Област Хасково –регионален профил	13
2.1. Културно-историческо наследство	14
2.2. Традиционна регионална кулинарна култура и традиционна кухня.....	16
2.3. Анализ на информацията, получена чрез анкетните допитвания и събраните данни от документални източници.	19
2.3.1. Резюме на резултатите от проучването.....	19
2.3.2. Анализ на информацията, получена чрез онлайн анкети	22
2.3.2.1. Анализ на информацията, получена чрез онлайн анкети от представители на читалища от област Хасково.....	22
2.3.2.2. Анализ на информацията, получена чрез онлайн анкета за физически лица	28
2.3.3. Анализ на информацията, събирана посредством анкетиране чрез анкетъор	29
2.3.4. Проучване на документи	33
III. ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ ОТ ОБЛАСТ ХАСКОВО.....	34
1. Традиционни рецепти от Община Димитровград	34
1.1. Овчарски гювеч, с. Горски извор	34

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

1.2. Заешка капама - с. Райново и с. Добрич.....	35
1.3. Осмянка	36
1.4. Бумбар	36
1.5. Триен фасул с добрички дробенчета, с. Добрич	36
1.6. Риба-тавалък, с. Каснаково.....	37
1.7. Татлии, с. Горски извор	38
1.8. Тракийска масленица	38
1.9. Тракийска баклава – Саралия, с. Бряст	39
1.10. Ябълковска пуска	39
2. Традиционни рецепти от Община Хасково	41
2.1. Катино мезе, с. Клокотница.....	41
2.2. Чорба от кромид лук със сирене	41
2.3. Чорба от пресен чесън	42
2.4. Лападена чорба	42
2.5. Хасковска манджа с луканка и праз	42
2.6. Кешкек, с. Войводово	43
2.7. Таркалаци.....	43
2.8. Тутманик	44
2.9. Смигдал	44
3. Традиционни рецепти от Община Харманли	45
3.1. Булгурена чорба.....	45
3.2. Зелен фасул	45
3.3. Зрял фасул с нахут.....	46
3.4. Свински кебап, с. Поляново	46
3.5. Стомна-кебап	46
3.6. Джолан в гърне	47
3.7. Сусамени бисквити	47
4. Традиционни рецепти от Община Любимец	48
4.1. Бумбар (Вариант II).....	48
4.2. Кокошка, пълнена с булгур	49
4.3. Празеник (свинско месо с праз)	50
4.4. Зелник, с. Лозен	50

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

5. Традиционни рецепти от Община Маджарово.....	52
5.1. Петел (кокошка) в катми	52
5.2. Пълнена тиква със заек	52
5.3. Медена торта.....	53
6. Традиционни рецепти от Община Стамболово.....	54
6.1. Стамболовска лютеница	54
6.2. Винен кебап	54
6.3. Баница с булгур, с. Силен.....	55
7. Традиционни рецепти от Община Ивайловград.....	56
7.1. Пълнени чушки с царевица	56
7.2. Тиквеник.....	57
7.3. Сусамки	57
8. Традиционни рецепти от Община Тополовград.....	58
8.1. Сакарски катми.....	58
8.2. Кашник	58
8.3. Баница с праз	59
9. Традиционни рецепти от Община Свиленград	60
9.1. Вита/Наложена баница със сирене печена под връшник	60
9.2. Малеби.....	61
10. Традиционни рецепти от Община Симеоновград.....	62
10.1. Сладка баница.....	62
10.2. Рачел	63
11. Традиционни рецепти от Община Минерални бани.....	64
11.1 Курбан от овнешко месо на „Господьова църква“, с. Сусам, община Минерални бани.....	64
11.2. Къпана баница	65
IV. ОЦЕНКА НА РЕЗУЛТАТИТЕ ОТ ПРОУЧВАНЕТО. ОСНОВНИ КОНСТАТАЦИИ.....	67
V. ИЗТОЧНИЦИ НА ИНФОРМАЦИЯ	69

ВЪВЕДЕНИЕ

Настоящото проучване „Традиционни рецепти от област Хасково“ е изготвено в периода юни – септември 2017 г. по проект № СВ005.1.23.017 „Виртуална кухня Марица - Мерич“ на Регионално Сдружение на Общините „Марица“, Договор за безвъзмездна финансова помощ: РД-02-29-61/20.03.2017. Проучването е осъществено и финансирано по Програма Interreg - ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

Проектът „Виртуална кухня Марица - Мерич“ допринася за укрепване на капацитета за трансгранично сътрудничество между България и Турция в областта на устойчивия туризъм. Проектът предлага възможности за сътрудничество и работа в мрежа между регионите Хасково и Мерич за създаването на общи продукти в областта на традиционната кухня и за организацията на трансгранични инициативи с промоционален характер.

Специфични цели на проекта са: планиране и осъществяване на проучване в регионите Хасково и Мерич за събиране на традиционни рецепти от двата региона и идентифициране на местни области с традиционна кухня; разработване на ИКТ инструмент и смарт приложение за представяне и популяризиране на традиционната кухня на регионите Хасково и Мерич и за изграждане на мрежа между партньорите по проекта и регионалните участници в туризма; подобряване на популяризирането и съхраняването на традиционната кухня в трансграничния регион като част от културното наследство на Хасково и Мерич. Във връзка с реализирането на специфична цел 1 е планирано и проведено настоящото проучване, в центъра на което стоят традиционните рецепти от област Хасково.

Целта на проучването е да се събере информация и други релевантни данни относно традиционната регионална кулинарна култура и традиционната кухня за всички 11 общини в Област Хасково. Събраната информация следва да бъде свързана с традиционната българска кухня в Област Хасково и да се асоциира с историята, обичаите и традициите. Кулинарното наследство е неделима част от местното културно наследство, поради което се счита, че то е един от инструменти за промотиране на територията и обединяване на местната общност около общи цели за развитие.

В процеса на изготвянето и провеждането на проучването участваха експерти от всички сфери. Включени бяха представители на Регионално Сдружение на общините „Марица“, общински администрации от областта, неправителствения сектор, народни читалища и най-вече местната общност. Бе формиран екип, който се състои от високо квалифицирани експерти. Работата по планирането и провеждането на проучването премина през 5 основни етапа:

- ❖ *Първи етап: Дизайн на проучването.* Разработване на програма на проучването, включително определяне на темата, целите и задачите на проучването. В рамките на този етап е включено и определянето на подходяща методология и критерии, както и разработването на методологии за проучването, които са релевантни с целите и задачите. В първия етап са включени и разработването на инструментариум и организационен план на проучването.

- ❖ *Втори етап:* Събиране на социологически факти и регистриране на необходимата информация, както и събиране на данни от други релевантни източници на информация
- ❖ *Трети етап:* Математическа и статистическа обработка на информацията в подходяща база данни.
- ❖ *Четвърти етап:* Оценка на резултатите от проучването, основни констатации и изготвяне на крайния продукт, според заложените изисквания.

В рамките на проучването са използвани данни от стратегически документи, тематични разработки, справки, информация от библиотеки, информация от публичното пространство и др.

И.ДИЗАЙН НА ПРОУЧВАНЕТО

1. Тема на проучването

Изборът на тема и коректното ѝ формулиране до голяма степен определя и качеството на проучването. Основните постановки, върху които лежи дефинирането на темата на проучването са свързани с това тя да е достатъчно конкретна и ясна, за да даде възможност за всестранно и качествено изследване.

Темата на проучването е събирането на информация и други релевантни данни относно традиционната регионална кулинарна култура и традиционната кухня за всички 11 общини в Област Хасково и регистриране на събраната информация, оформяща база данни с характерни рецепти за кухнята в населени места на територията на област Хасково. Събраната информация е свързана с традиционната българска кухня в Област Хасково и се асоциира с историята, обичаите и традициите.

2. Цели и задачи на проучването

Основните цели на проучването са:

- ❖ проучване на традиционната регионална кулинарна култура и традиционната кухня за всички 11 общини в Област Хасково
- ❖ повишаване на заинтересоваността и привличане на вниманието на обществото към традиционната кухня в област Хасково
- ❖ създаване на предпоставки за развитието на кулинарен туризъм на територията на общините в област Хасково.

Основните задачи на проучването са:

- ❖ събиране на информация и други релевантни данни относно традиционната регионална кулинарна култура и традиционната кухня за всички 11 общини в Област Хасково
- ❖ събиране на информация, която да бъде свързана с традиционната българска кухня в Област Хасково и да се асоциира с историята, обичаите и традициите.
- ❖ представяне на информация за регионалната кулинарна култура и типични рецепти за Област Хасково
- ❖ събиране на минимум 20 рецепти, типични за Област Хасково

3. Обхват на проучването

Териториалният обхват на изследването е на територията на област Хасково - 11 общини: Хасково, Димитровград, Харманли, Симеоновград, Свиленград, Маджарово, Ивайловград, Любимец, Минерални бани, Стамболово и Тополовград.

Обхватът на изследването е свързан с използването на първични данни, данни от издания, документи, материали и др. документи, свързани с тематиката в настоящото проучване. Времевият обхват на изследването е в периода юни-септември. Подготовката на изследването включва събиране на необходима информация, включително контактна информация, изпращане на анкети, комуникация с Възложителя, събиране на база данни с документи и материали, свързана с темата.

4. Теоретичен модел на проучването

Системата от понятия, които ще се използват при проучването, както и закономерните връзки между явленията и процесите представляват теоретическия модел на изследването.

4.1. Концепция

За да бъде възможно използването на понятия преди всичко трябва да бъде създадена най-обща представа за предмета, с който се свързва използването на дадено понятие. При положение, че проучването ще събира информация и изследва традиционни рецепти от област Хасково, вниманието ще бъде насочено към онези дейности, в които традиционната кухня съществува и се проявява.

4.2. Понятия

- ❖ **традиционна кухня** – Представлява условно понятие, с което се подразбират традиционните ястия на един народ. Това е основният комплект от ястия и съставки, които присъстват в бита на един народ.
- ❖ **Алтернативен туризъм** - Алтернативните форми на туризъм обединяват туристически пакети или отделни туристически услуги, които се определят като алтернатива на масовия туристически продукт по начин на предлагане, протичане и ангажирания човешкия ресурс. Икономически и социални ползи от алтернативния туризъм са свързани с: Насърчаване културното разнообразие; запазване на националното наследство и оценка на бита и традициите на местното население; създаване на по-добра ресурсна база; подобрене на регионалната инфраструктура; подпомагане развитието на отраслите свързани с туризма; допълнителни приходи за местното население; покачване на социално-икономическия статус на региона; минимизиране отрицателните последствия от туристическите пътувания върху околната среда и др.;
- ❖ **Кулинарен туризъм** – той представлява разновидност на алтернативния туризъм. Терминът кулинарен туризъм е използван за пръв път през 1998г. от американката Луси Лонг, асистент по популярна култура и фолклор в Грийнстейт юнивърсити, Охайо. Кулинарният туризъм се фокусира първо върху ползите за клиента и се занимава основно с приготвена храна, а не със сурови

продукти. Кулинарното преживяване може да се осъществи както в селска, така и в градска среда. Сред примерите са ресторанти, винарни, пивоварни/бирарии, кафенета и сладкарници и др.

- ❖ **Туризм, свързан с традиционна кухня.** Този вид туризъм представлява вид алтернативен туризъм, попадащ в категория „тематичен“ алтернативен туризъм. Една от характерните особености на този вид туризъм е търсенето на автентичен контакт с посещаващия регион, с населението му, култура, история, стопанство, като се предоставя и възможност за изява на самия турист.
- ❖ **Винен туризъм.** Виненият туризъм е една от най-бързо развиващите се форми на специализиран туризъм, която бележи значителен ръст в националния туристически продукт през последните години. Той е специфична продуктова структура, който съчетава пътуване с мотив дегустация и пиене на вино с култура, история, красива природа и добра кухня. В България са на лице необходимите условия и ресурси за превръщането и в атрактивна дестинация за винен туризъм. Традициите във винопроизводството и културата на виното по българските земи са далече в миналото, много преди създаването на самата българска държава. Виното е било част от културата на траките. ”Сакралната напитка на древните траки”, както я нарича проф. Иван Маразов се е пиела в ритуални ситуации, които изисквали приобщаване към божеството.
- ❖ **културно-историческо наследство.** Културното наследство обхваща нематериалното и материалното недвижимо и движимо наследство като съвкупност от културни ценности, които са носители на историческа памет, национална идентичност и имат научна или културна стойност.¹ То е съставно на понятието „култура“. Най-общо представена културата включва културното наследство и съвременната култура.
- ❖ **нематериалното културно наследство.** Според Конвенцията за нематериалното културно наследство на ЮНЕСКО "нематериалното културно наследство" се проявява по-специално в следните области: устни традиции и форми на изразяване, в това число и езика в качеството му на носител на нематериалното културно наследство; художествено-изпълнителско изкуство; социални обичаи, обреди и празненства; знания и обичаи, отнасящи се до природата и вселената; знания и умения, свързани с традиционните занаяти.
- ❖ **опазване на културно наследство.** "Опазване" означава прилагането на мерки за осигуряване на жизнена трайност на нематериалното културно наследство, включително неговата идентификация, документиране, изследване, съхраняване, развитие, експлоатация, популяризиране и предаване, предимно чрез формалното и неформалното образование, а така също и възраждане на различните аспекти на това наследство.

¹ Чл. 2. (1), Закон за културното наследство (В сила от 10.04.2009 г.)

5. Инструментариум. Методика за регистриране на данни.

Настоящата методика е разработена с цел да подпомогне процеса на събиране, анализ и оценка на данни, обстоятелства и факти необходими за проучването. Методиката е разработена в рамките на *Първия етап* от проучването „Традиционни рецепти от област Хасково“.

5.1. Проучване на документи

Информацията за традиционната кухня в област Хасково и нейните характеристики е фиксирана в редица документи и източници – обществени, местни и регионални доклади, свързани с културата и обичаите в региона, местни издания, научни доклади и разработки, свързани с традициите, обичаите и бита на територията на област Хасково. Всички те са ценен източник на информация. В тази връзка е избран изследователски подход, включващ събиране на данни от документи и различни документални извори с информация за традиционната кухня и обичаи в област Хасково.

5.2. Изучаване на мнения

5.2.1. Анкета

В настоящото проучване по проект № СВ005.1.23.017 „Виртуална кухня Марица - Мерич“, финансиран по Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 – 2020 ще бъде използван и анкетен метод при проучването на традиционната регионална кулинарна култура и традиционната кухня в област Хасково. В *Приложение № 1* и *Приложение № 2* е представено съдържанието на анкетните карти, чрез които са набавени данните за проучването. Използвани са два метода за събиране на информация чрез анкета:

- ❖ Онлайн анкетиране – 1. Изпращане на онлайн анкети (*Приложение № 2*) до всички читалища от област Хасково, регистрирани в Публичния регистър на Народните читалища (<https://chitalishta.com>) с активни имейл адреси; 2. Онлайн анкета за респонденти физически лица, качена на интернет страницата на РСО „Марица“ www.martiza.info;
- ❖ Анкетиране чрез анкетатор - (*Приложение № 1*) Анкетиране на лица, живеещи на територията на област Хасково

6. Методика на извадката

Тъй като изследваната съвкупност в област Хасково е голяма над 200 000 души, то в настоящото изследване ще бъде използвано извадково изследване, което ще бъде проведено с ограничен брой от единиците на съвкупността. Използваното извадково изследване е представително, при което са наблюдавани само единиците от извадката, а получените резултати ще бъдат обобщени за цялата съвкупност.

Основни условия:

- ❖ физическите лица респонденти са единиците в извадката, избрани чрез случаен подбор;
- ❖ Освен жители от област Хасково е определена целева група - представители на народни читалища, която ще бъде допитана чрез онлайн анкета. Тя е избрана,

защото читалищата разполагат с библиотечен фонд за регионалното и местно културно-историческо наследство, организирали са традиционни кулинарни фестивали, възстановки на обичаи и друг релевантен опит, който трябва да бъде изследван в рамките на проучването;

- ❖ Основните методи за регистрация на необходимата информация в настоящото проучване са: изучаване на мнения – анкета и проучване на документи.

7. Организационен план на проучването.

В рамките на организационния план на проучването първоначално е изяснена същността на темата и определените цели и задачи. Планът идентифицира последователното изпълнение на дейности, необходими за реализацията на проучването, както и събирането на данни чрез анкетиране, вкл. местата за посещение, връзката с институции и организации по събиране на сведения, както и време за събиране на сведенията и информацията, което е в рамките на 40 работни дни. Сведенията и информацията, които са събрани се намират в: библиотеки, НЧ, архиви, общински администрации, уеб издания и др. При провеждане на посещенията анкетаторът разполага с анкетна карта, включваща подготвени въпроси съобразно темата на настоящото проучване.

Читалищата в населените места представляват институциите, съхраняващи традициите, обичаите и нематериалното културно наследство на регионите. В тази връзка екипът, провеждащ проучването, взе решение в процеса по събиране на информация за традиционната регионална кулинария и традиционните рецепти от областта да включи като целева група представители на НЧ. В **Приложение № 3** е изработена база данни с читалищата, на територията на всички 11 общини в областта, включваща информация за наименованието на читалищата, населено място, в което се намират и имейл адреси, за целите на онлайн анкетата. На базата на събраната банка с контактна информация са изпратени съобщения до читалищата в областта, включващи информация за целите на проучването и линк към онлайн анкетата.

В рамките на проучването на сайта на РСО „Марица“ са качени двете онлайн анкети – за представители на читалища и за физически лица, живеещи на територията на областта. Целта е да бъде достигнато до по-голям брой респонденти.

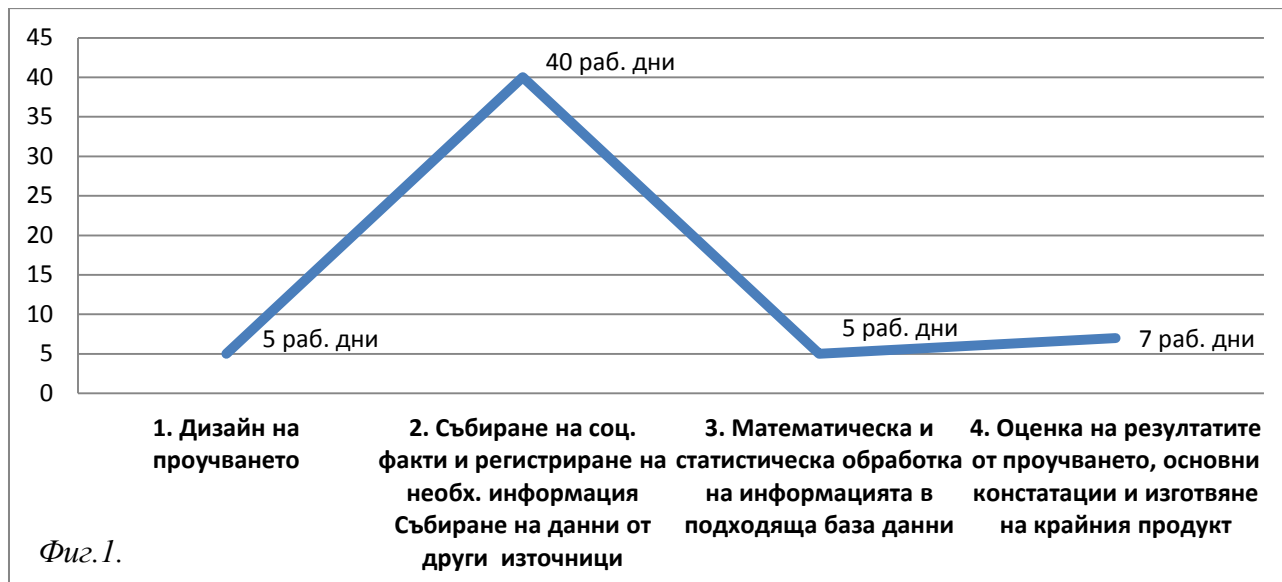
В рамките на организационния план на проучването са разпределени задачите и ангажиментите на екипа на проучването, състоящ се от ръководител на екипа, ключов експерт проучвания и анализи и КЕ проучване.

Проучването е изпълнено в рамките на 57 работни дни, както следва:

Първият етап от проучването е извършен в рамките на 5 работни дни. Вторият етап е с най-дълъг срок за изпълнение, тъй като в рамките на него се изпълнява фактическото събиране на необходимата информация. За третия етап са използвани 5 работни дни от общата времева рамка, като са анализирани събраните данни и са обработвани от експертите. В рамките на четвъртия етап от изпълнението на проучването е извършена оценка на резултатите от проучването, обобщения и

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

оформяне на крайната визия на проучването, което се е осъществило в рамките на 7 работни дни.



II. ТРАДИЦИОННАТА РЕГИОНАЛНА КУЛИНАРНА КУЛТУРА И ТРАДИЦИОННАТА КУХНЯ В ОБЛАСТ ХАСКОВО

1. Специфики на българската национална кухня

Преди да бъде представен анализа и събраната информация от проучването на регионалната кулинарна култура и традиционната кухня в област Хасково трябва да бъдат представени някои основни постановки и характеристики на българската национална кухня и информация, свързани с нейното формиране, специфични белези, които я отличават от останалите близки до нея кухни.

Местоположението на България, както и климатичните условия, определят голямото разнообразие на продукти, използвани в българската кухня. Изобилие от пресни плодове и зеленчуци, различни видове млечни продукти, месо, птици, дивеч и риба. Влияние върху националната ни кухня са оказали преминалите през нашите земи народи и племена, които са заимствали традиции и храни от други народи, с които са били в контакт преди да се появят на Балканския полуостров.

Кулинарните зони, обикновено се характеризират с регионално и културно-историческо обозначаване на съответните традиции, свързани с храненето и използваните продукти, похвати на приготвяне и сервиране. Според т. нар. (регионалния принцип): в общ мащаб – българската кухня е част от европейската кухня. В европейската кухня се разглеждат различно дефинирани региони, които най-често се припокриват и с културните прилики на страните в тези региони. Южноевропейската зона се разглежда като средиземноморска кухня. В нея се включват условно 3 подзони, които се различават съществено една от друга. Това са пиринейска и френска кухня, апенинска и балканска кухня (в т. ч. и българска).

Средиземноморската кухня на Източносредиземноморските страни най-често биват наричани предориенталска кухня (гръцка, кипърска, албанска, турска, а понякога и българската кухня, или специфики от нея са приемани за част от предориенталската кухня).

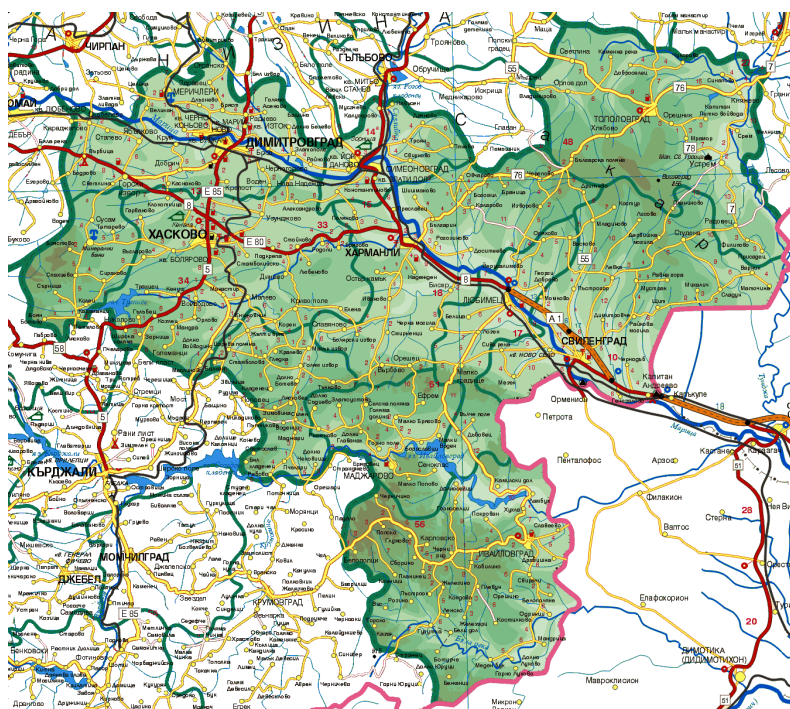
Българската кухня се приема за част от балканската южнославянска кухня, но има общи черти както с всички славянски, така и със средиземноморските кухни, като най-близките са тези с турската и гръцката, но твърде голямо е сходството и с италианските и испанските кулинарни практики и вкусови предпочитания.

Според културно-регионални признаци, като типична средиземноморска кухня се приема западносредиземноморската кухня. Централната е позната не толкова като апенинска, а като италианска, а източната се разглежда като балканска (южнославянска /в т.ч. българска и македонска/, Румънска /вкл.молдовска/ и унгарска) и предориенталска кухня (турска, гръцка, кипърска, албанска и кухните на етносите от ромски произход).

Българската кухня има множество допирни точки с изброените национални кухни, включени в балканските, славянските и средиземноморските кухни, но както всички световни кухни ползва заемки и подправки, типични за предориенталската и ориенталските кухни (куркума, бахар, черен пипер и др.)

Българската национална кухня е пестра и разнообразна. Установени са вековни традиции и практики, а в някои населени места рецептите са предавани от поколение на поколение, за да останат непроменени стотици години наред. Характерно за българската кухня е едновременно топлинно обработване на повечето продукти. Рецептите включват много зеленчуци и подправки, сред които чесън, черен пипер, мащерка, джоджен, чубрица, дафинов лист и червен пипер. Билките имат сериозно присъствие в българската кухня. Разнообразни лечебни растения се използват като подправки и се добавят към традиционните гозби. Някои ястия се приготвят на конкретни дати от календара на българските празници – Бъдни вечер, Великден, Гергьовден и Никулден

2. Област Хасково –регионален профил



Област Хасково обхваща площ от 5 541 кв. км. В тази територия се включват долината на р. Марица, Хасковската хълмиста област, части от Горнотракийската равнина, Сакар планина и Източните Родопи. Разположена в югоизточната част на Южен централен район по отношение на административно-териториалното си устройство тя включва 261 населени места, организирани в 11 общини:

Хасково, Димитровград, Харманли, Симеоновград, Свиленград, Маджарово, Ивайловград, Любимец, Минерални бани, Стамболово и Тополовград. На територията на областта към 31.12.2016 г. по данни на НСИ живеят 233 415 души, което представлява 3,3 % от населението на страната. В десетте града на областта живеят 168 526 души или 72,2 % от населението ѝ. Релефът на областта е твърде разнообразен. Северната и централната част е заета от Горнотракийската низина, характерни са обширните приречни ниски земи и високи подпочвени води, които благоприятстват интензивното използване на селскостопанските площи. Равнинният характер на релефа и плодородните почви влияят положително за развитието на всички отрасли и подотрасли на селското стопанство, изграждането на напоителни системи и транспортни артерии. На юг обширна територия от областта е заета от ниските разклонения на Източните Родопи и склоновете на Сакар планина. Източните Родопи са една уникална територия, отличаваща се с богат растителен и животински свят.

Силното средиземноморско влияние, геоложкото минало на планината и особеностите на местния бит и култура са спомогнали за формирането и съхраняването на разнообразни хабитати, а това е довело до изключително високо биологично разнообразие.

Климатът е мек, от преходен към континентално средиземноморски, със силно изразено средиземноморско влияние в най-югоизточните части на региона. През територията на областта протичат три от най-големите български реки – Марица, Арда и Тунджа. Край тях от най-дълбока древност преминават пътища, свързващи Средиземноморието с вътрешността на Тракия и Родопския масив. Важна транспортна артерия е и р. Марица, използвана за превоз на стоки по вода до края на XIX в.

Природните и географските дадености определят не само стопанския живот, но и бита на населението в област Хасково.

2.1. Културно-историческо наследство

Областта е една от областите с най-богатите на исторически и архитектурни обекти по данни на НИНКН, като декларираните и обявените недвижими културни ценности наброяват 597, от които 39 са с национално значение. Областта е изключително богата на недвижими културни ценности от праисторията и особено от раннотракийската епоха (11-6 в. пр. Хр.). Много мегалити са регистрирани в района на Страджа-Сакар и Източните Родопи, както и много монументални тракийски гробници са разкрити в областта.²

По общини паметници с най-голяма историческа стойност за областта са:

В община Хасково – тракийска куполна гробница - с. Александрово; Асенова крепост – с. Клокотница; Ески джамия – гр. Хасково; Текето – с. Текето; възрожденските къщи в Хасково – Паскалева, Шишманова, Гуркова, Карапеткова, Пасковата, Гърковата, къщата на чорбаджи Димитрак, на Бояджиолу, Кирковото училище и др.; църквите в Хасково – “Св. Богородица”, “Св. Архангели Михаил и Гавраил”; църквите в селата Узунджово “Успение Богородично”, Динево - “Св. Георги”, с. Николово “Св. Илия”, “Св. Атанасий” – с. Клокотница, с. Воден – “Св. Илия”, с. Гарваново.

В община Димитровград – светилище на нимфите и Афродита – с. Каснаково; крепостта „Мелиона“ в местността “Хасара” – с. Сталево, църквите “Св. Димитър” в кв. Раковски и Св. Георги” в кв. Черноконево, с. Горски извор – “Св. Георги”, “Св. Константин и Елена” – с. Крепост, с. Бодрово “Св. Георги”, с. Добрич – “Св. Иван Рилски”, гр. Мерицлери – “Св. Никола”, с. Брод – “Св. Георги”, с. М. Асеново – “Св. Пророк Илия”, с. Г. Асеново – “Рождество Богородично”

В община Симеоновград – средновековната крепост Констанция; х.Банювата мааза; х.Велевата къща; църквите “Св. Богородица” (кв. Злати дол) и “Св. Никола” – Симеоновград, с. Дряново – “Св. Йоан Богослов”

² Областна стратегия за развитие на област Хасково за периода 2014-2020

В община Любимец – долмените в с. Оряхово, с. Изворово и с. Вълче поле; тракийски култов център – с. Малко Градище; крепостта Курт кале – с. Вълче поле; църквите в селата Малко Градище - “Св. Атанасий” и с. Георги Добрево

В община Минерални бани – тракийски култов център – с. Ангел войвода; крепостта Градището; антична и средновековна крепост – с. Минерални бани; Римска Крепост «Свети дух», винарски камъни (шарапаните) – с. Брястово

В община Стамболово – тракийски скални ниши – с. Долно Черковище; тракийска гробница – с. Кралево; тракийска гробница – с. Пчелари; тракийска гробница – с. Поповец; средновековна крепост – с. Рабово; църквите в с. Стамболово “Св. Петър и Павел”, с. Царева поляна “Св. Пророк Илия”, с. Тънково “Св. Константин и Елена” и “Св. Димитър” – с. Жълти бряг, с. Гледка

В община Тополовград – тракийски долмен – с. Хлябово; тракийска крепост – с. Устрем; крепостите Палеокастро и Вишеград; църквите “Св. Георги” – Тополовград, “Св. Димитър” – с. Орлов дол; манастирът “Св. Троица” – с. Устрем

В община Свиленград – тракийска куполна гробница - с.Мезек, средновековна крепост - с.Мезек, скална църква - с.Михалич, скална църква – с. Маточина, средновековна кула - с.Маточина, сводест мост “Мустафа паша”, антично и средновековно селище в местност Хисаря, тракийски долмен в село Студена; средновековно селище и некропол в село Сладун; лобното място на войводата Петко/Петкова чешма/, църквите в с. Левка – “Св. Димитър”, в Свиленград – “Св. Троица”, с. Димитровче – “Св. Атанасий”, с. Маточина и с. Щит

В община Харманли – тракийски култов паметник – менхир – с. Овчарово; местността “Трифона” – църква “Св. Трифон”; тракийски долмен – с. Остър камък; тракийска гробница – с. Поляново; Текето – с. Богомил; Гърбавият мост – гр. Харманли; останки от керван-сарая; църквата “Св. Атанасий”; църквите в селата Овчарово “Св. Димитър”, “Св. Архангел Михаил” – с. Славяново, “Св. Константин и Елена” – с. Орешец, “Св. Пророк Илия” – с. Поляново, “Св. Георги” – с. Рогозиново и Черепово “Св. Неделя”, с. Дервишка могила – “Св Йоан Богослов”, с. Дрипчево – “Св. Георги”, с. Доситеево, с. Овчарово, с. Орешец.

В община Ивайловград – Антична вила “Армира”, Средновековна крепост “Лютица”, Атеренски /Римски/ мост, Голямата могила край с. Свирачи, Тракийски долмени в района на с. Пелевун и с. Железино, Манастирът “Св.Св. Константин и Елена”, гръцката църква “Св. Илия”, Мемориален комплекс “Илиева нива”, Мемориала “Капитан Петко войвода” – с. Пелевун, бубарски къщи с уникална архитектура – Мутафчиевата, Паскалевата, къщата на Димитър Стамболов, Яни Попов, Лембер Лемберов и др. На територията на община Ивайловград се намират 26 църкви, които са с над 100 годишна история.

В община Маджарово – скален култов комплекс “Глухите камъни” – с. Ефрем; крепост на в. Хисаря при с. Сеноклас; римски път – с. Долни Главанак; скален релеф-с. Горно поле; скална гробница при с. Горно поле; скални ниши в м. Хамбаркая; тракийски култов мегалитен паметник комлех, при с. Долни Главанак; Шарапана в м. Големия бурун; църквите в селата Сеноклас - “Св. Архангел Михаил”; с. Ефрем - “Св.

Атанасий”; с. Бориславци - “Св. Велики мъченик Димитрий Солунски”; с. Долни Главанак - църквата “Св. Димитър”. Забележителност на град Маджарово е Пантеонът на загиналите тракийци. Мемориалният комплекс, издигнат в чест на загиналите, се състои от: Паметник-костница, Параклис “Св.Петка” и паметник “Тракия без граници”.

2.2. Традиционна регионална кулинарна култура и традиционна кухня.

Най-старите следи от живот, открити до сега на територията на съвременната Хасковска област, датират от новокаменната епоха (VII – V хил. пр. Хр.). Това само по себе си говори за богатата история, многобройните образувани културни пластове и въздействието им върху бита и културния живот в региона.

Един от основните елементи на народната култура е храненето, част от регионалния облик. Системата на хранене в областта показва, както етнографската специфика на този край, така и общите типологични белези на общобългарската традиционна кухня. Приготвянето на ястия е свързано и с празниците и обредите, характерни за региона и страната.

Местоположението на Област Хасково до голяма степен определя характеристиките на регионалната традиционна кухня. По отношение на кулинарната регионализация в България през 2012 г. е организирана кръгла маса на тема „Кулинарните региони в България – създаване на кулинарна карта“ по идея на на Евро-Ток България³. Към момента на разработване на настоящото проучване не е открита информация за създадена подобна кулунарната карта. В тази връзка ако условно разделим България на кулинарни региони, то можем да достигнем до извода, че до голяма степен те могат да бъдат свързани с етнографските области в страната. Това са регион на тракийската кухня, странджански регион, регион на родопска кухня, регион на пиринска кухня, регион на северозападна кухня и северно черноморие и Добруджа. На база това разграничение спецификите на регионалната кулинарна култура в Хасково се припокриват и участват при формирането на тракийската кухня. Също така за региона са характерни ястия от Източнородопска и Беломорска кулинария.

В област Хасково освен добри традиции по отношение на храната е налице и специално отношение към виното. Като една от областите, попадащи в челото на винопроизводителите в България сериозни позиции в местния бит и традиции заема виното. Благоприятните климатични и географски условия способстват за развитието на тази традиционна дейност, чиито корени са от епохата на траките. Като цяло виното е неизменна част от историята на България и в частност на региона. Българските земи са наследници на древни цивилизации, които са оставили незаличим отпечатък върху нашето съвремие. Древните траки са използвали виното като важен елемент от религиозните ритуали и като средство за достигане на връзка с боговете. Свидетелства за това има в светилища, открити из територията на областта и цялата страна, които носят информация за древните ритуали и култа към бога на виното. Следи от

³ Евро-Ток България – организация неразделна част от Евро-Ток Интернационал –официален консултант на Европейската комисия в областта на храните, <http://euro-toques.bg/eurotoque/home.nsf/>

винопроизводство има още от времето на траките, в т.н „шарапани“ ("Шарап таш") – винарски камъни край с. Минерални бани. Името шарапана идва от турската дума шарап и означава вино. Една от теориите за използването на тези съоръжения е, че в тях обитателите на тези места са преработвали грозде за вино. Счита се, че шарапаните са свързани с култа към бог Дионисий. Шарапани има в местностите Кара кая, Гарваница, Пожарището, Аврамов камък. Има и други подобни паметници в района, с различни форми и размери.

По отношение на регионализацията България условно се дели на пет лозаро-винарски региона, всеки от тях със своите специфики и особености. Област Хасково попада в Южния лозаро-винарски регион. Той условно обхваща областите около Пловдив, Хасково, Пазарджик, Стара Загора, Ивайловград, Любимец, Харманли – района на Тракийската низина и част от Сакар. Географските и климатичните условия в региона благоприятстват отглеждането на червени сортове с отлични вкусови качества – Мерло, Каберне Совиньон, Памид, Болгар, Рубин. Тук почвите и климатичните условия са подходящи за отглеждането и на някои бели сортове. По-важните винарски изби в този район са в Асеновград, Хасково, Свиленград, Стара Загора и Любимец.

Област Хасково е известна с традициите си във винопроизводството, а винарските мощности на територията ѝ са специализирани в производството на висококачествени вина, които намират добра реализация на международния пазар. Няколкото винарски центъра на територията на областта привличат привържениците и на т. нар. “винен туризъм”.

Процесът на събиране на социологически факти и необходима информация за проучването „Традиционни рецепти от област Хасково“ по проект „Виртуална кухня Марица - Мериц“, разкрива, че традиционната кухня в област Хасково до голяма степен е свързана със земеделския характер на региона и културно-историческите натрупвания в различните етапи на развитие на областта. Кухнята и храненето за местните хора в миналото освен част от ежедневието са представлявали и основен елемент в процеса на изграждане на местната култура. Приготвянето на ястия е имало дълбока връзка с празниците и обредите. От проведеното проучване може да бъде направен изводът, че е налице изключително отношение към храната и различните хранителни продукти, характерни за този регион. В кухнята на Хасковска област има ястия, които са характерни само за региона и присъстват само в типичната традиционна кухня в Хасковско.

Прави впечатление силното влияние на турската кухня, което се е отразило на формирането на трайни кулинарни традиции в региона. Тежката запръжка с много мазнина, кебапите, гювечите и ориенталските десерти, характерни за турската национална кухня са намерили място в регионални кулинарни традиции на Хасковска област. Това се дължи на факта, че по време на Османското владичество голяма част от населените места са възникнали и са били част от различни териториално-административни единици в Османската империя. Например средновековното хасковско селище Марса е обявено за хас (според исторически извори Хасково е четвъртият по доходност хас от седемте града на Чирменския санджак), Харманли е

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

селище, възникнало около началото на XVI век първоначално като турско селище, Ивайловград възниква в края на XVI в. под името Ортакьой, първи сведения за Тополовград /Кавакли/, разположен на сегашното си място има още през XVI век и т.н.

Освен наличието на елементи на турската кухня прави впечатление и богатото разнообразие на различни видове месо (свинско, пилешко, овнешко, агнешко, телешко), което подчертава типичното скотовъдство за региона като основен поминък на част на населението. Благоприятното географско разположение на областта представлява водещ елемент при развитието на региона в икономически и социален план. Географските характеристики на региона са способствали за развитието на земеделие, търговия, животновъдство, занаятчийство и предлагане на местната продукция на пазарите в Европа и Азия. Един от примерите е Узунджовският панаир, който е бил най-големият и най-прочутият панаир в българските земи до Освобождението. От XVI век панаирът е традиционен и субсидиран от властта и осигурява контакт на местното население с европейски търговци. Панаирът е център за търговия на едро с някои земеделски произведения, кожи и кожарски изделия, местни занаятчийски стоки и много други. Най-подробно описание на панаира дава френският учен д-р Ами Буе през 1841 г.: „Узунджово е паланка от 2000 души, която се намира на еднакво разстояние от Дунава, Бяло и Черно море. Тя е сборно място на всички области на империята. Улиците ѝ са препълнени с множество дървени бараки. Театри под открито небе, фокусници, зъбовадачи, менажери заемат част от местата и извършват същите упражнения, каквито и нашите. Обаче самият панаир в много отношения се различава от панаирите в европейските страни. Никаква обществена сила, никаква полиция не се вижда в това голямо сборище от 50 хил. човека, а владее голям ред. Гърци и българи, молдовани и власи, турци и перси, руси и австрийци, евреи и християни са събрани тук и живееха в пълно съгласие, въодушевени само от желанието да направят по-добри сделки и да спечелят пари...“. Огромният поток от търговци, пътници и представители на различни държави и региони в продължение на над 250 години е оказал значително влияние при формиране на регионалното нематериално културно наследство и в частност – кулинарната култура.

Както бе отбелязано по-горе прави впечатление, че в регионалната традиционна кулинария има концентрация на много ястия с месо и тестени ястия. Това подчертава животновъдския характер на местното производство и приликите с традиционната турска кухня. Свързаността на ястията с празнични обреди и обичаи е характерна както за тракийския край като цяло, така и за Хасковска област.

Условно можем да разделим събраните традиционни рецепти от област Хасково на няколко категории:

- ❖ разядки
- ❖ чорби
- ❖ ястия без месо
- ❖ ястия с месо
- ❖ тестени ястия
- ❖ десерти, сладкиши и сладка

❖ сухи колбаси

Тези 7 категории ястия представят спецификата на региона по отношение на вкусове, използвани продукти, отглеждани култури, обичаи и обреди. Характерните ястия за различните празници (от Коледа до Великден и празници на различни светци, ситуационни обреди като сватба, раждане на бебе и др.) са определяли вкуса и емоцията на деня. До голяма степен храната и приготвянето ѝ са били в основата на празника и са „диктували дневния ред“ на празника. Готвели са се гозби с постни и месни продукти, а хлябът под всякаква форма винаги е присъствал на трапезата. Можем да кажем, че традиционните гозби от месни продукти в района се приготвят в богато разнообразие от различни видове месо - свинско, птиче, овнешко, агнешко и телешко месо. Говеждото месо се консумира съвсем слабо, а за областите около р. Марица се консумира и риба. В получените отговори от респондентите се наблюдава зависимост между месните ястия и празници, попадащи в зимния период. Местните хора се консумирали повече ястия с месо през зимата, отколко през лятото.

2.3. Анализ на информацията, получена чрез анкетните допитвания и събраните данни от документални източници.

2.3.1. Резюме на резултатите от проучването

В настоящото проучване са използвани два метода за събиране на информация – проучване на документи и анкетиране. При анкетирането бяха приложени:

- ❖ 1. Онлайн анкетиране: 1.1. Онлайн анкета до всички читалища с активен имейл адрес от област Хасково, регистрирани в Публичния регистър на Народните читалища (<https://chitalishta.com>); 1.2. онлайн анкета за респонденти от област Хасково, качена на интернет страницата на РСО „Марица“ www.martiza.info;
- ❖ 2. Анкетиране чрез анкетатор в общини в област Хасково: Анкета за лица, живеещи на територията на област Хасково, използвана от анкетатор за събиране на информация.

В проучването се включиха респонденти от област Хасково, допитани чрез анкетатор с анкетна карта и онлайн анкета, като общият им брой възлиза на 53 души. От тях:

- ❖ 27 са представители на читалища от областта, отговорили на онлайн анкетата
- ❖ 21 са лица от областта, отговорили на въпросите на анкетатора
- ❖ 5 души, отговорили на онлайн анкетата на сайта на РСО „Марица“.

Във фиг.2. е представено процентно съотношение на трите групи респонденти, а именно: представители на читалища - 50,94 %, лица, допитани чрез анкетатор – 39,62% и лица, допитани чрез онлайн анкета на сайта на РСО „Марица“ – 9,43 %. Освен чрез методите на онлайн анкета и анкетиране „на терен“ от анкетатор е направен преглед на информацията в документални източници – обществени, местни и регионални доклади, свързани с културата и обичаите в региона, местни издания, научни доклади и разработки, свързани с традициите, обичаите и бита на територията на област Хасково. В рамките на този преглед е извършено и специфициране на събраните ястия и рецепти, за които няма детайлна информация в анкетните карти за съставки, количества и др.

Изведена е информация за 1 ястие, което не е посочено в анкетните карти. Останалите рецепти са обработени, съобразно необходимостта от представяне на конкретна информация за продукти и начин на приготвяне на ястието.

Разпределение на респондентите според вида на анкетирането

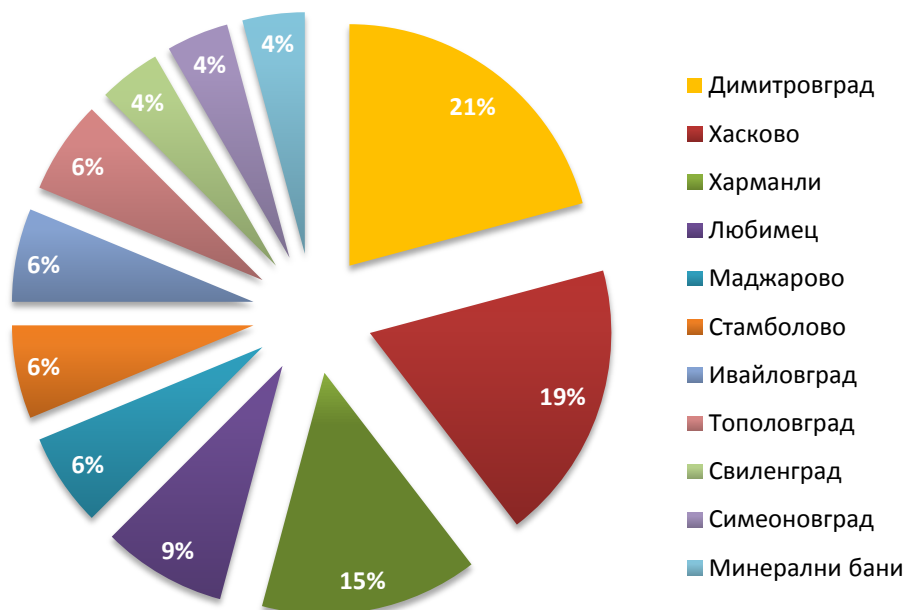


Фиг.2.

Обобщеното разпределение на посочените ястия по общини (фиг.3.) прави впечатление, че най-голям брой отговори за традиционни ястия са налице в община Димитровград – десет традиционни ястия. Изследваната съвкупност от община Хасково е представила девет традиционни ястия за общината. Големият брой на традиционни ястия в двете общини се дължи на факта, че те са най-големите общини в областта по критерий население. В допълнение на това в двете общини общо има 70 работещи читалища, част от които се включиха в анкетното допитване. На следващо място е община Харманли със седем традиционни ястия, посочени от допитаната съвкупност. За община Любимец - четири традиционни ястия, от които едно ястие (бумбар) е посочено като характерно и за община Димитровград. Четири са общините, за които информаторите са посочили по 3 традиционни ястия. Това са общините Маджарово, Стамболово, Ивайловград и Тополовград. За общините Свиленград и Симеоновград по 2 традиционни ястия, а като характерно за Община Минерални бани респондентите са посочили 1 традиционно ястие. За община Минерални бани е открито още едно ястие чрез метода на проучване на документи.

В следващата фигура е представено графично разпределение на събраните традиционни ястия по общини.

Разпределение на традиционните ястия по общините от област Хасково



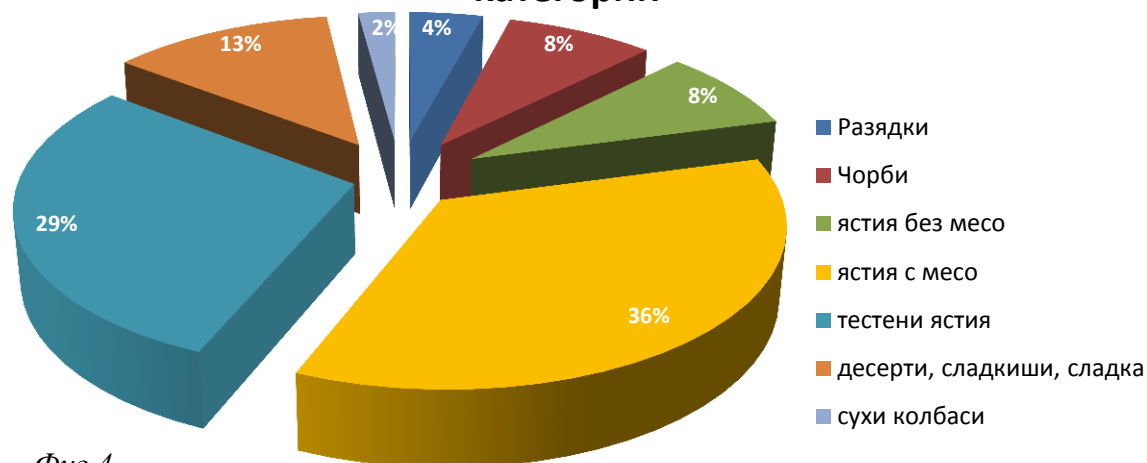
Фиг.3.

Анализирайки събраната информация във връзка с фиг.4., прави впечатление, че най-голям брой ястия има в категориите „ястия с месо“ и „тестените ястия“. Това в голяма степен отговаря на представения анализ на традиционната регионална кулинарна култура в т. 2.2, където като един от типичните отрасли за региона е посочено скотовъдство и характерното за района земеделие.

Отглеждането на животни и земеделието като основна част от поминъка в региона са се отразили при формирането на кулинарните традиции и предпочитанията на местното население и до днес. В периода на Османското владичество ястията са били по-лесни за приготвяне, с по-малко продукти и по-малко времеемки в сравнение с ястията в периода след Освобождението. Основното значение за тогавашното население е било свързано с качеството на хляба и в начина на приготвянето на ястието. В тази връзка през 19 век хлябът и тестените ястия като цяло са били основна част от менюто на местното население. Хлябът се е приготвял с квас, а когато е без квас, се е наричал пита. Печенето се осъществявало в подница, характерно за региона на Свиленград, Ивайловград, Тополовград, Любимец и др. Някои видове хлябове, баници, пити и др. се приготвяли под връшник. Хлябът под различните му форми е бил основната храна за населението. Затова и се е считало за голям грях да се хвърля парче хляб, да се поставя хлябът на опаки и пр. Това говори и за основната роля, която е заемал хлябът в системата от обредни храни и бита на месните. Той се е консумирал повече при земеделските семейства, а това се е дължало на факта, че те изразходвали физическа енергия по време на ежедневната си работа на полето и съответно им е трябвало да набавят енергия със съответното количество хляб.

Както бе посочено по-горе „ястията с месо“ и „тестени ястия“ са категориите с най-много ястия, формиращи над 60 % от събраните традиционни гозби за региона. Налице са 6 ястия, попадащи в категория „десерти, сладкиши, сладка“, 4 „ястия без месо“, 4 „чорби“, 2 „разядки“ и 1 „сух колбас“.

Разпределение на ястията в проучването по категории



Фиг.4.

Празниците, посочени като свързани с традиционните ястия, са Коледа (вкл. коледни обреди и обичаи), Нова година, молебени, сватба, мюсюлмански празници, Трифон Зарезан, рождени дни и др.

В анкетната карта за читалища са посочени и организирани инициативи, свързани с традиционна местна кухня. Налице са различни отговори, от които преобладават готварски събори, фестивали и кулинарни конкурси.

2.3.2. Анализ на информацията, получена чрез онлайн анкети

2.3.2.1. Анализ на информацията, получена чрез онлайн анкети от представители на читалища от област Хасково

Използвайки информацията от Публичния регистър на читалищата в България за регистрираните читалища от област Хасково е събрана банка с информация за 147 читалища с имейл адреси, до които бе изпратена покана за включване в онлайн анкетата. От 147 поканени представители на читалища в проучването се включиха **27 читалищни дейци или 18,40% от читалищата в областта**. Онлайн анкетата бе анонимна и доброволна, като чрез нея са събрани голяма част от необходимата информация за проучването „Традиционни рецепти от област Хасково“

От групата представителите на читалища, отговорили в онлайн анкетата на **въпрос № 1 „В коя община се намира Вашето читалище?“** 9 (33,33%) са посочили, че читалището им се намира територията на община Димитровград, 4 (14,81%) са на територията на община Хасково, 4 (14,81%) в община Харманли, 3 (11,11%) са позиционирани в община Тополовград, 2 (7,41 %) в община Стамболово, 2 (7,41 %) в

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

община Свиленград, 2 (7,41 %) в община Любимец и 1 читалище в община Минерални бани (3,70 %). Териториалното разпределение на представителите на читалища от област Хасково по общини е представено в следващата фигура.



Фиг.5.

На въпрос № 2 „Кое е най-известното/известните ястие/я, част от традиционната кухня във Вашата община?“ от анкетната карта за читалища респонденти са посочили 25 ястия, които са определили като най-известни от традиционната кухня на областта:

- ❖ бумбар (за община Димитровград и община Любимец)
- ❖ осмянка
- ❖ вита/наложена баница със сирене печена под връшник
- ❖ риба-тавалък
- ❖ празник (свинско месо с праз)
- ❖ кешкек
- ❖ къпана баница
- ❖ катино мезе
- ❖ стамболовска лютеница
- ❖ саралия
- ❖ кашник
- ❖ таркалаци
- ❖ манджа с луканка и праз
- ❖ заешка капама
- ❖ ябълковска пуска
- ❖ баница с праз
- ❖ тракийска масленица
- ❖ сакарски катми
- ❖ триен фасул с добрички дробенчета от село Добрич
- ❖ булгурена чорба

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

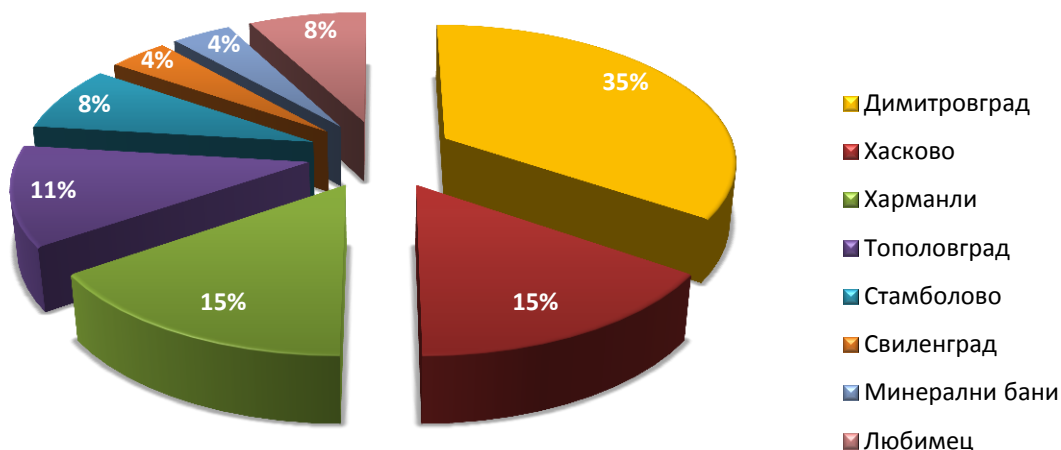
- ❖ зрял фасул с нахут
- ❖ овчарски гювеч
- ❖ стомна кебап
- ❖ баница с булгур
- ❖ свински джолан в гърне

Посочените ястия са разпределени по общини както следва:

- ❖ **Община Димитровград:** бумбар; осмянка; риба-тавалък; саралия; заешка капама; ябълковска пуска; тракийска масленица; триен фасул с добрички дробенчета от село Добрич; овчарския гювеч;
- ❖ **Община Хасково:** кешкек; катино мезе; таркалаци; манджа с луканка и праз;
- ❖ **Община Харманли:** булгурена чорба; зрял фасул с нахут; стомна кебап; свински джолан в гърне
- ❖ **Община Тополовград:** кашник; баница с праз; сакарски катми;
- ❖ **Община Стамболово:** стамболовска лютеница; баница с булгур
- ❖ **Община Свиленград:** вита/наложена баница със сирене печена под връшник
- ❖ **Община Минерални бани:** къпана баница
- ❖ **Община Любимец:** празеник (свинско месо с праз) и бумбар

Във втория въпрос един от респондентите от община Хасково е отговорил с отговор „не знам“, а друг от община Свиленград с „хубавото вино“, което не попада в рамките на концепцията „Традиционни рецепти от област Хасково“.

Разпределение на ястията по общини в онлайн анкетата за читалища



Фиг.6.

Във фигурата по-горе графично е представено разпределението на ястията, посочени като традиционни във въпрос № 2. С много ястия и съответно повече активност от страна на читалищните институции може да бъде определена община Димитровград, където 9 ястия са отбелязани като традиционни. По 4 ястия са

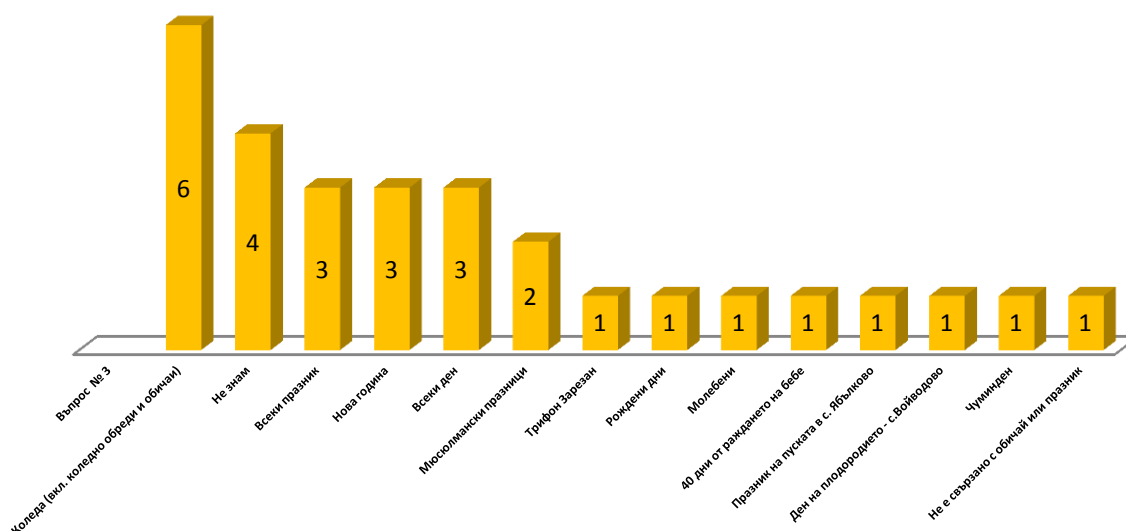
Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

представили читалища от община Хасково и община Харманли. Представители на читалищата от община Тополовград, отговорили на онлайн анкетата, са представили 3 традиционни ястия. За община Стамболово и община Любимец са посочени 2 характерни гозби, а за останалите две общини – Свиленград и Минерални бани читалищните дейци са посочили по едно 1 ястия за всяка от тях.

Във връзка с въпрос № 3 „Моля, посочете обичай или празник, свързан с посоченото ястие/я във Вашата община“ във фиг.7. са представени отговорите на анкетиранияте представители на читалища. От направеното групиране на получените отговори ясно се вижда, че коледните празници преобладават в отговорите на читалищните дейци. Обредността на 6 от посочените традиционни ястия е свързана с Коледа и зимния цикъл от семейни празници, характеризиращи се с богата трапеза, разнообразие на храни и гозби и наситеност на различни обичаи. Общо 10 са празниците, които респондентите са посочили, а това са:

- ❖ Коледа
- ❖ Нова Година
- ❖ Мюсюлмански празници (Рамазан и Курбан байрам и др.)
- ❖ Трифон Зарезан
- ❖ Рожден ден
- ❖ Молебни
- ❖ 40 дни от раждането на бебе
- ❖ Празник на пуската и студената бира в с. Ябълково
- ❖ "Боллук-панаир"или "Ден на плодородието" - празник на с.Войводово
- ❖ Чуминден

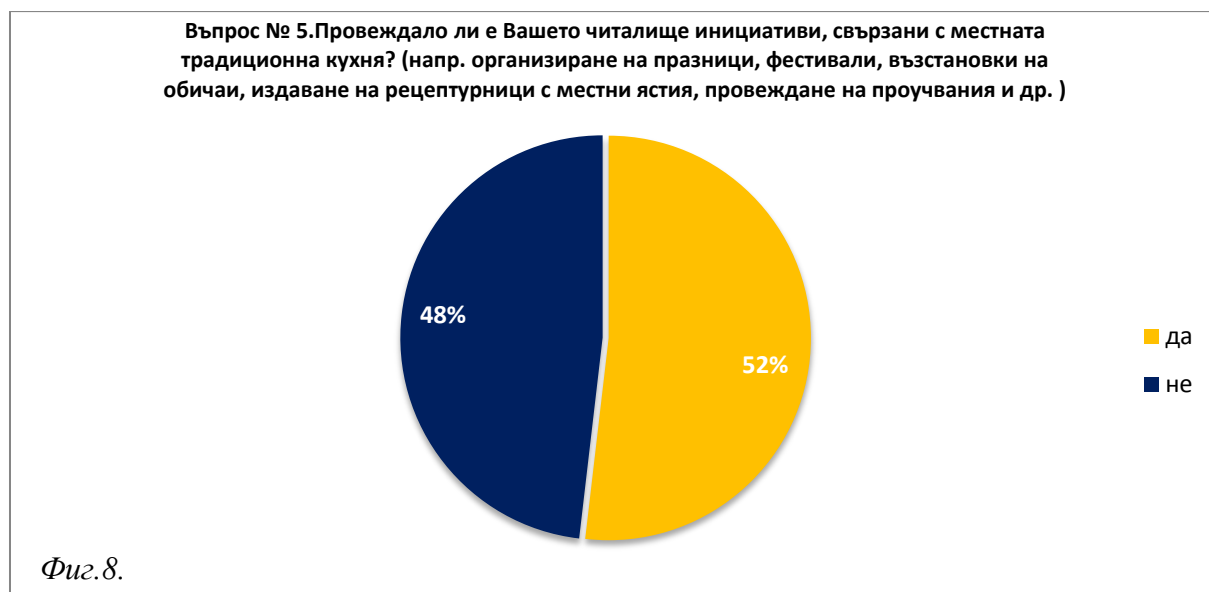
Обичаи и празници, свързани с посочените ястия в анкетите на представителите на читалища от областта



Фиг.7.

Въпрос № 4 „Моля, опишете начина на приготвяне на посоченото ястие/ястия, характерно за Вашата община“ представя информация за начина на приготвяне на посочените ястия от информаторите, която е представена по-долу в т. III. Традиционни рецепти от област Хасково.

На **въпрос № 5 „Провеждало ли е Вашето читалище инициативи, свързани с местната традиционна кухня?“** 14 читалищни дейци са отговорили положително, а 13 са отговорили, че не са провеждали подобни инициативи. В следващата фигура е представено процентното съотношение на отговорите на въпрос № 5 в онлайн анкетата.



Анализът на събраната информация за **въпрос № 6 „Какви инициативи, свързани с местната традиционна кухня, е провеждало Вашето читалище?“** показва, че 55,55% са отговорили на този въпрос. Това се дължи на факта, че въпросът е с незадължителен характер и е свързан с положителен отговор на въпрос № 5. Един от отговорилите 15-е респонденти е посочил, че читалището не е организирано инициативи с традиционна българска кухня, но е организирано инициативи, свързани с арменската традиционна кухня, а един от информаторите не е посочил отговор на въпроса. Налице са следните инициативи, в които читалищата са участвали и организирали:

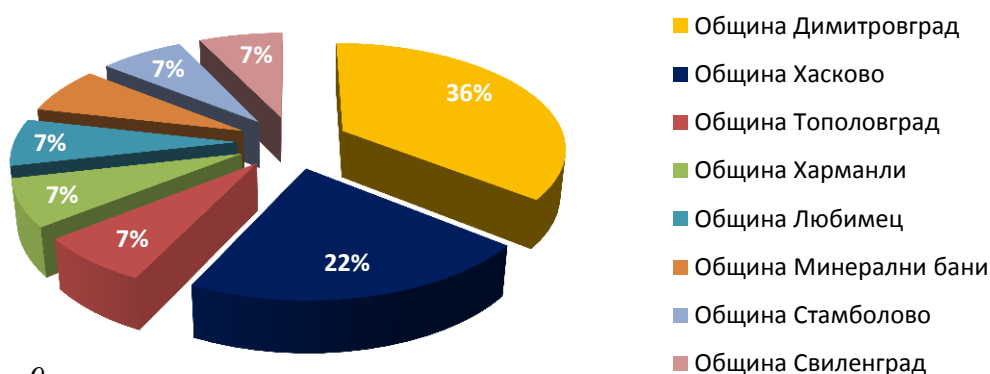
- ❖ Регионален готварски събор, община Димитровград
- ❖ Коледна трапеза, община Димитровград
- ❖ Изложба - базар с местни ястия, издадена кулинарна книга "Кулинарно пътешествие" - избрани рецепти от Любимец и Одрин, община Любимец
- ❖ Празник на с. Войводово – местните хора приготвят традиционни ястия и се представят пред жителите на селото, община Хасково
- ❖ „Трифон зарезан“ в община Свиленград

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

- ❖ Инициативи, свързани с арменската традиционна кухня, не са организирани инициативи с традиционна българска кухня, община Хасково
- ❖ Кулинарно състезание на 8-и март в община Минерални бани
- ❖ Фестивал на културното наследство в Стамболово по проект на общината – Туриновешън, община Стамболово
- ❖ Сирни Заговезни - кулинарен конкурс в читалище, община Димитровград
- ❖ Фестивал на традиционните местни продукти и царския орел, община Тополовград
- ❖ Кулинарната изложба, община Хасково
- ❖ Празник на пуската и студената бира, с. Ябълково, община Димитровград
- ❖ Кулинарен конкурс, община Димитровград
- ❖ Група за народни обичаи представя местни обичаи и храни по празници и фестивали, община Харманли

В следващата фигура графично е представено разпределението на отговорите на въпрос № 6. Данните показват, че от всички допитани респонденти читалищата в община Димитровград (36 % от отговорилите на шестия въпрос) са по-активни от останалите по отношение на провеждането на празници, инициативи и др. събития, свързани с традиционната местна кухня. Събитията, свързани с местната кулinary в Община Димитровград са кулинарни конкурси, събори и празници. Читалищата от община Хасково (22 % от отговорилите на шестия въпрос) са посочили като организирани: празник в с. Войводово, кулинарна изложба и инициативи, свързани с арменската традиционна кухня. С по едно организирано събитие са общините Тополовград, Свиленград, Минерални бани, Любимец, Стамболово и община Харманли.

Проведени инициативи, свързани с местната традиционна кухня от читалища в област Хасково



Фиг.9.

Един от важните изводи е, че читалищата продължават да бъдат средищата, където все още се пазят кулинарните традиции на региона, „вкуса от миналото“ и

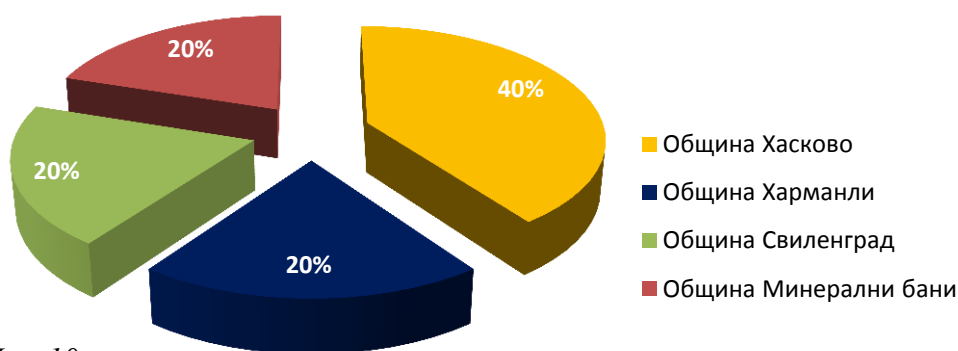
всички онези забележителности от нематериалното културно наследство на региона, които отличават област Хасково от останалите райони по отношение на традиционна кухня, обреди и празници. Чрез провеждането на подобен тип инициативи читалищата поддържат и интереса към регионалната традиционна кулинария и всеки следващ път тя се обогатява и допълва с рецепти, свързани обичаи и ритуали. Богатото нематериално наследство в областта трябва да бъде представено по най-подходящ начин, имайки предвид модерното ежедневие и технологиите около нас. Един от начините за разпространение и промотиране е чрез провеждане на проучвания като настоящото и дигитализацията на културното наследство в интернет пространството.

2.3.2.2. Анализ на информацията, получена чрез онлайн анкета за физически лица

В рамките на провежданото допитване на сайта на РСО „Марица“ е публикувана онлайн анкета, предназначена за лица, живеещи на територията на област Хасково, която е със същото съдържание, както анкетата, предназначена за допитването чрез анкетатор. Онлайн анкетата са попълнили **5 респонденти**, като двама от тях са посочили, че живеят на територията на община Хасково, един от община Харманли, 1 от община Свиленград и 1 от община Минерални бани.

Въпрос № 1 „В коя община в област Хасково живеете?“ представлява контролният въпрос, с който се определя местоживеенето на респондента. В следващата фигура е представено графичното разпределение на включилите се респонденти по общини.

Разпределение на респондентите, отговорили на онлайн анкета на сайта на РСО "Марица" по общини



Фиг.10.

Въпрос № 2. „Често ли приготвяте храна във Вашия дом“ цели да представи отношението на респондентите към храната и нейното приготвяне. От отговорилите респонденти двама са отговорили, че постоянно приготвят храна в дома си, двама са отговорили, че готвят до 2-3 пъти седмично и 1 е отговорил, че готви рядко в дома си.

На **въпрос № 3 „Кое е най-известното ястие, което е част от традиционната кухня на област Хасково, което познавате?“** респондентите са отговорили както следва:

- ❖ малеби

- ❖ кебап
 - ❖ къпана баница
 - ❖ тутманик с масло и сирене
 - ❖ чорба от кромид лук със сирене и чорба с пресен чесън
- Шесте представени ястия са характерни за следните общини:
- ❖ Община Свиленград
 - ❖ Община Харманли
 - ❖ Община Минерални бани
 - ❖ Община Хасково

На въпрос № 4 „Според вас кое е най-вкусното ястия във Вашия регион“ респондентите са посочили:

- ❖ малеби
- ❖ баниците
- ❖ чеверме
- ❖ бабеци, пуски, луканки
- ❖ вита баница

На въпрос № 5 „Моля, посочете обичай или празник, свързан с посоченото ястие/я във Вашата община“ единствено двама от респондентите са посочили отговорите „за всеки празник“, отнасящо се за къпаната баница и „Бъдни вечер“ за чорба от кромид лук със сирене и чорба с пресен чесън

Въпрос № 6 „Моля, опишете начина на приготвяне на посоченото ястие/ястия, характерно за Вашата община“ представя информация за начина на приготвяне на посочените ястия от информаторите, представена по-долу в т. III. Традиционни рецепти от област Хасково.

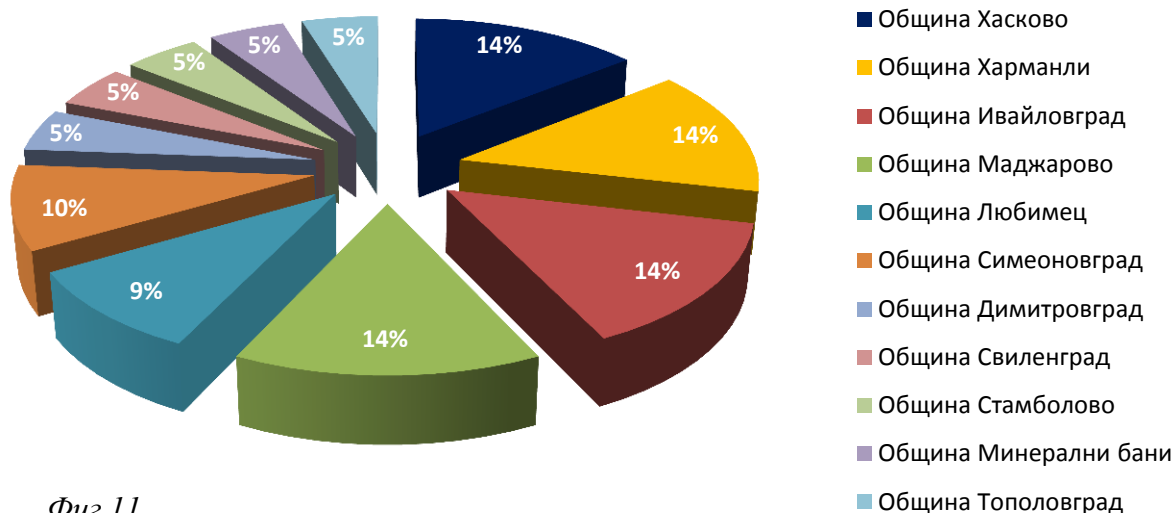
2.3.3. Анализ на информацията, събирана посредством анкетиране чрез анкетър

Тъй като изследваната съвкупност в област Хасково е над 200 000 души, то в изследването се използва извадково изследване, което се проведе с ограничен брой от единиците на съвкупността. Използваното извадково изследване е представително, при което са наблюдавани само единиците от извадката, а получените резултати са обобщени за цялата съвкупност. За целите на анкетното допитване са използвани ресурсите на опитен анкетър, който в рамките на втория етап от проучването чрез **Приложение № 1** е допитал респонденти от общини от областта.

В анкетното допитване чрез анкетър взеха участие **21 лица** от всички общини в областта.

В следващата фигура е представено графичното разпределение на включилите се респонденти по общини в рамките на **първия въпрос** на анкетната карта за физически лица „**В коя община в област Хасково живеете?**“.

Разпределение на респондентите по общини



Фиг.11.

В четири от общините в област Хасково (Хасково, Харманли, Ивайловград и Маджарово) анкетаторът е допитал по трима информатори, в общините Любимец и Симеоновград анкетаторът е допитал две лица и в останалите пет общини е анкетиран по 1 респондент.

По отношение на **въпрос № 2. „Често ли приготвяте храна във Вашия дом“** в анкетната карта за физически лица 12 от допитаните са отговорили, че приготвят постоянно храна в дома (57,14%). Този въпрос показва отношението на респондента към храната и приготвянето ѝ вкъщи. От всички 21 информатори останалите са разпределени както следва: 8 (38,10%) са отговорили, че приготвят 2-3 пъти в седмицата храна, а 1 (4,76%) от допитаните е отговорил, че приготвя храна само веднъж в седмицата. Данните показват, че повечето хора, включени в проучването, приготвят храна в своя собствен дом.

На **третия въпрос „Кое е най-известното ястие, което е част от традиционната кухня на област Хасково, което познавате?“** от анкетната карта допитаните информатори са посочили следните ястия, които са определили като най-известни от традиционната кухня на област Хасково:

- ❖ лападена чорба
- ❖ тутманик
- ❖ смигдал
- ❖ зелен фасул
- ❖ сусамени бисквити
- ❖ свински кебап
- ❖ сусамки
- ❖ тиквеник
- ❖ пълнени чушки с царевича
- ❖ медена торта

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

- ❖ пълнена тиква със заешко месо
- ❖ Петел (кокошка) в катми
- ❖ Кокошка, пълнена с булгур
- ❖ зелник
- ❖ сладка баница
- ❖ рачел
- ❖ татлии
- ❖ малеби
- ❖ винен кебап
- ❖ къпана баница
- ❖ кашник

Посочените ястия са разпределени по общини както следва:

- ❖ **Община Хасково:** лападена чорба; тутманик; смигдал
- ❖ **Община Харманли:** зелен фасул, сусамени бисквити; свински кебап от село Поляново
- ❖ **Община Ивайловград:** сусамки, тиквеник; пълнени чушки с царевица;
- ❖ **Община Маджарово:** медена торта; пълнена тиква със заешко месо; петел(кокошка) в катми;
- ❖ **Община Любимец:** кокошка, пълнена с булгур; зелник
- ❖ **Община Симеоновград:** сладка баница; рачел
- ❖ **Община Димитровград:** татлии
- ❖ **Община Свиленград:** малеби
- ❖ **Община Стамболово:** винен кебап
- ❖ **Община Минерални бани:** къпана баница
- ❖ **Община Тополовград:** кашник

На четвъртия въпрос „Според Вас кое е най-вкусното ястия във Вашия регион“ 28,57% от респондентите са посочили, че не могат да определят кое е най-вкусното ястия в региона. Останалите информатори са посочили следните ястия като най-вкусни за региона:

- ❖ катми
- ❖ сладка баница на рози
- ❖ тиквеник
- ❖ кебап и погачи
- ❖ медена торта
- ❖ чеверме
- ❖ петел(кокошка) в катми
- ❖ малеби
- ❖ рачел
- ❖ мед
- ❖ сладка баница, татлии
- ❖ баклава

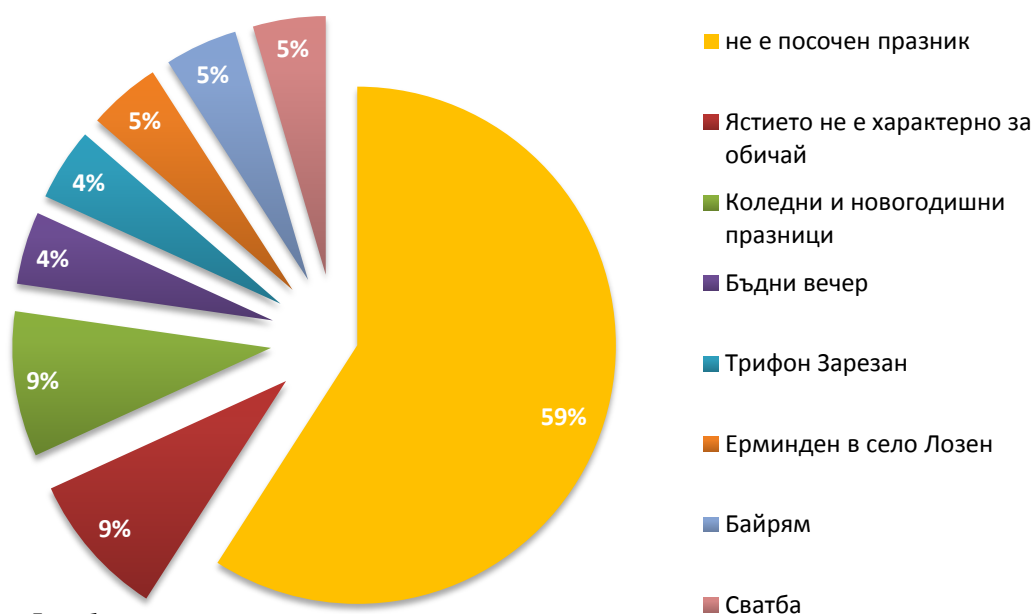
❖ къпана баница

❖ всяка храна е вкусна, ако с нея има и червено вино

23,81 % от информаторите са посочили като най-вкусно ястие в региона същото ястие от третия въпрос.

Във връзка с **въпрос № 5 „Моля, посочете обичай или празник, свързан с посоченото ястие/я във Вашата община“** от анкетната карта е представена следващата фигура, включваща информация за отговорите на информаторите.

Отговори на въпрос № 5 от анкетата за физически лица



Фиг.12.

В по-голямата си част 59,09 % от допитаните не са посочили определен празник, характерен за представеното от тях ястие. Двама от респондентите са отговорили, че ястието не е характерно за определен обичай или празник. Двама от допитаните са посочили, че ястията кокошка, пълнена с булгур и тутманик са характерни за Коледни и новогодишните празници. Един от информаторите от Ивайловград е посочил, че ястието „пълнени чушки с царевица“ е характерно за Бъдни вечер, а респондентът от Любимец е отговорил, че кокошка, пълнена с булгур освен за Коледа е характерна и за Трифон Зарезан. Вторият информатор от Любимец, посочил зелник като традиционно ястие е отговорил, че е характерно за обичая „Ерминден“ в село Лозен. Също така от анкетите става ясно, че къпаната баница в община Минерални бани е характерна за мюсюлманския празник Байрам. В община Симеоновград са посочили, че сладката баница е характерна за сватбата и конкретно като баница за кума.

Въпрос № 6 „Моля, опишете начина на приготвяне на посоченото ястие/ястия, характерно за Вашата община“ представя информация за начина на приготвяне на посочените ястия от информаторите на анкетата, които са представени по-долу.

2.3.4. Проучване на документи

В настоящото проучване е използван изследователски подход, включващ събиране на данни от документи и различни документални извори с информация за област Хасково и традиционната кухня и обичаи в региона. В тази връзка екипа на проучването организира търсене на подобен тип издания, чрез които информацията, получена от анкетните проучвания бе специфицирана. Такива източници на информация са издания и рецептурници на НЧ от област, научни издания и трудове, издания и други представителни проучвания в област Хасково, стратегически документи на областта, издания за културно-историческото наследство в областта и др.

В рамките на проучването на документи е открито традиционно ястие за община Минерални бани – курбан от овнешко месо. Ястието не е посочено от респондентите в анкетните карти. Основна част в процеса на проучване на документи е извършено специфициране на рецепти, количества на продуктите. Например за ястията бумбар и осмянка, посочени от представители на читалище за община Димитровград е извършено проучване и издирване на конкретни рецепти, тъй като в анкетните карти не са посочени параметрите на рецептата. При други ястия бяха необходими допълнителни уточнявания.

III. ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ ОТ ОБЛАСТ ХАСКОВО

1. Традиционни рецепти от Община Димитровград



1.1. Овчарски гювеч, с. Горски извор

Необходими продукти:

5-6 чушки пиперки

3 домати

2-3 глави лук

½ чаша олио

150 г сирене

3 бр. яйца

2 чаши кисело мляко,

2 с. л. брашно

магданоз

сол

Начин на приготвяне: Лукът се нарязва на ситно и чушките се нарязват на ивици. Задушават се в олиото и малко вода. След това се прибавят домати и се задушават, докато се изпари водата. Заедно с натрошеното сирене се разбърква и сместа се изсипва в гювеч. Ястието се посолява, полива се с разбитите с млякото и брашното яйца и се поръсва със ситно нарязан магданоз. Запича се в умерена фурна.

1.2. Заешка капама - с. Райново и с. Добрич

Необходими продукти:

2 – 3 кг заешко месо
400 г кромид лук
400 г обелен арпаджик
300 г нарязани моркови
300 г гъби печурки
1 бр. ябълка
1 бр. круша
100 мл доматен сок
30 г стафиди
100 г чесън (2 глави)
4-5 листа дафинов лист
4 листа сух девесил
7-8 стръка риган
1 пакетче черен пипер на зърна
3-4 зърна бахар
750 мл вода
750 мл бяло вино
5-6 стръка магданоз
300 мл олио
125 г краве масло
20 г захар
60 г сол

Необходими продукти за марината:

1 морков
2 глави кромид лук
500 мл винен оцет
1 л вода
20 мл соев сос
2 ч. л. сушен риган
1 с.л. стрит девесил
1 пакетче млян черен пипер
2-3 зърна бахар

Начин на приготвяне: В подходяща тенджера, в която да се побере подготвеното месо, се добавят необходимите продукти за марината – винен оцет и вода, соев сос, нарязан морков и 2-е глави кромид лук, който е нарязан на едро. Прибавят се 2 ч.л. риган, девесила, черния пипер и бахара на зърна. Марината се вари в тенджерата около 30 мин., след което заешкото месо се слага във врялата марина. Месото се оставя в марината поне 24 ч., след което се изважда без да се измива. За същиското готвене на капамата е необходима тенджера под налягане с обем 6-8 литра. В тенджерата се

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

нареждат продуктите за капамата, като се слагат арпаджика, нарязаните моркови, , кромид лук и печурките. Месото се нарежда след това и се покрива с още зеленчуци и стафидите, ситно нарязани ябълка и круша. Прибавя се девесила, дафиновия лист, риган, черния пипер на зърна и бахара. Слага се главата на заека и останалото месо в тенджерата. В тенджерата се налива доматения сок, водата, бялото вино и магданоза. Поръсва се със сол, налива се олиото и се прибавя краве масло. Тенджерата под налягане се слага на котлона и след като заври се готви 30 мин.

1.3. Осмянка

Необходими продукти:

½ кг свинска осмянка (месо от коремната част)

свинска мас

брашно

2-3 скилидки чесън

сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне: При клането на прасето се отбира осмянката, нарязва се на малки парчета, мазнината, използвана за запържване е свинска мас. Пържи се до почервяване при интензивно разбъркване, слага се сол, когато месото е готово се прибавя малко брашно, което се запържва малко, след запържването се залива с вряла вода, ако мазнината е много се отделя, слага се скилидки чесън и се оставя да ври до омекване на месото.

1.4. Бумбар

Необходими продукти:

300 г свинска осмянка (месо от коремната част)

1 кг ориз

5-6 глави ситно нарязан праз

джоджен, черен пипер, сол

3 кг свински черва

Начин на приготвяне: Осмянката се смела с домашна машинка за месо. Към сместа се прибавят и останалите продукти и се омесва добре. С тази смес се пълнят червата, които трябва да бъдат добре измити, като се внимава да не се пълнят до край. Завързват се от двата края и се надупчват на няколко места. Варят се 45 минути. Преди консумация се цепват леко. В цепката слага малко масло и се запичат. Според местните хора в района на Димитровград това ястия е характерно за новогодишната и коледната трапеза.

1.5. Триен фасул с добрички дробенчета, с. Добрич

Необходими продукти:

300 г фасул

2-3 с.л. брашно

1 глава кромид лук

Този документ е направен с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020, CCI No 2014TC1615CB005. Съдържанието на документа е отговорност единствено на РСО „Марица“ и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.

олио

масло

300-400 г свинско месо

кимион

чубрица

черен пипер

сол

Начин на приготвяне: Фасулът се сварява до готовност заедно с лука, който предварително е нарязан на ситно. Запазете водата, в която се е варил. С дървена лъжица се стрива фасула в тенджерата. Едновременно се добавя и брашното. Прибавя се на малки порции от водата, в която е врял, докато се получи рядка каша. През това време в отделен съд се разтапя маслото. Смесва се с кашата от стрития фасул и бульона. Добавят се чубрицата и солта. Месото се реже на ситни кубчета, докато мазнината се загръва в тиган на котлона. Месото трябва да бъде изпържено в тигана с олиото. В дълбока чиния се слага готовия фасул. В отделна купичка се смесват солта и останалите подправки – кимион, черен пипер, чубрица, които се слагат при месото минута преди то да е готово. Изпърженото месо се слага в отделна плитка порционна чиния. Готовият фасул се сервира с готовите дробени.

1.6. Рибатавалък, с. Каснаково

Необходими продукти:

500 г речна риба

1 стрък праз

2-3 с.л. брашно

1 ч.ч. доматиен сок

100 мл олио

5 бр. яйца

1 ч.л. черен пипер

гъозум – сушен или пресен

вода

Начин на приготвяне: Първоначално рибата се почиства, измива и посолява. Речната риба се овалва в брашно и се изпържва, след което се слага в тава. Междувременно се задушават в олио ситно нарязан праз, който прибавяме към тавата с рибата, заедно с черен пипер и вода, колкото да покрие рибата. Пече се на 180 градуса. В сух тиган запържваме 2-3 с.л. брашно до златисто. Постепенно се взема от сока и се слага в тигана при запеченото брашно до сгъстяване. Добавяме 5 бр. яйца. Цялата смес от тигана се изсипва в тавата с рибата. Запича се 10 мин. поръсва се с гъозум.



По стар обичай още рано сутринта на Цветница християните отивали в храма за тържествена служба и водосвет. След църковния обред те носели в домовете си осветени върбови клонки. От тях свивали малки венчета, които оставяли на иконата на Света Богородица, закичвали рогата на кравите и воловете или захранвали всички домашни животни, за да са плодovити и силни през годината. Пазели осветената върба до следващата Връбница, защото вярвали, че е благословена от Господ и има необикновена сила. На семейната трапеза се слагали ястия от риба. В някои селища се приготвял "тавалък" - риба. Ястието също така е характерно за коледната трапеза, но като обредно ястие се свързва повече с Цветница.

1.7. Татлии, с. Горски извор

Необходими продукти:

1 кг брашно

300-400 г масло

400 г захар

400 мл вода

Начин на приготвяне: От брашното и маслото се приготвя тесто, което се разточва на кора с дебелина 1,5-2 см. От нея се изрязват ромбоиди, които се поставят в намазана с олио и поръсена с брашно тава и се пекат. Изпечените татлии се заливат със сироп, приготвен от захарта и вода в съотношение 1:1.

1.8. Тракийска масленица

Необходими продукти:

1 кг брашно

500 мл вода

1 ч.л. сол

1 к.ч. олио

300 г масло

300 г сирене

3 бр. яйца

Начин на приготвяне: От омесеното тесто се прави малки топки, които се намазват с олио и се оставят да починат за половин час. Всяка топка след това се разточва на малка питка. Питките трябва да бъдат слепени по 4, като помежду им се маже с разтопеното масло. Всяка четворка се разточва на голяма кора, която се нарязва на големи парчета. Запазва се само една цяла кора за покриване на масленицата. В намазнена тава се подреждат нарязаните парчета кори по 3-4 едно върху друго, като се маже помежду им с разтопено масло. Поръсва се с плънка от разбитите яйца и натрошеното сирене. Накрая всичкото покрива с цялата кора. С останалото разтопено масло и малко вода се поръсва отгоре. Изпечете масленицата в загряна умерена фурна

1.9. Тракийска баклава – Саралия, с. Бряст

Необходими продукти:

400 г фини кори за баклава

400-500 г орехи

150 г масло

За сироп:

750 г захар

750 мл вода

лимонов сок

Начин на приготвяне: Първоначално маслото трябва да се разтапя и орехите трябва да бъдат смлени. Подготвя се и една тънка точилка, с която да се навиват корите. Всяка кора се маже с малко масло и на късата страна се слагат по една шепа смлени орехи. На ръка се навива веднъж края на кората и тогава се слага точилката. Това се прави, за да не се разместят орехите, когато се издърпва точилката навън. След това кората, която е още на точилката се свива към центъра, за да се получи своеобразна хармоника, след което внимателно се изважда точилката. Корите се поставят в подходяща тава. С останалото масло се заливат всички кори в тавата и се пече на умерена температура (напр. 160 градуса), докато корите не придобият златист цвят. Сиропът се приготвя като на котлон се оставят да ври съд със захарта и водата. След като сиропът се сгъсти се прибавя и малко прясно изцеден лимонен сок. Той се прибавя, за да не се захароса сиропът. Изчаква се корите да изстинат и тогава се заливат с горещия сироп, след като се съхранява на хладно.

1.10. Ябълковска пуска

Необходими продукти:

1 пуска (изсушен пикочен мехур) средно поема около 1,5 кг, но е различно спрямо размера на пуската)

Необходими продукти за 5 пуски:

7 кг свинско месо

1 кг сланина

60 г кимион

30 г черен пипер

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

7 г захар

праз (1 глава праз и половина на 10 кг месо)

280 грама сол

Начин на приготвяне: Свинското месо се нарязва на едри късове и се смесва със сланината, солта и другите подправки. Разбърква се няколко пъти и се оставя да престои 24 часа на хладно място. На следващия ден сместа се разбърква още няколко пъти. Изсушените пикочни мехури (пуските) се накисват във вода за няколко часа. Така подготвената месна смес се напълва в мехурите с помощта на машинка за мелене на месо с фуния за пълнене. Възможно е и друг метод на пълнене на пуската – отрязва се в горната част на мехура малко парче и месото се натъпква с ръка. Независимо от метода на пълнене е важно да не остане въздух. Връзват се отгоре с връв и се провесват на хладно, проветриво и сухо място, където се сушат от два до 3 месеца в зависимост от условията и големината им. След окончателното им изсушаване могат да бъдат съхранявани в хладилник или на място, където процесът по съхнене не може да продължи. Пуските могат да се консумират както веднага така и след месеци. Консумират се нарязани на тънки резени.



Като местен деликатес от свинско месо пуската е известна най-вече в региона между Хасково и Първомай. Може да бъде определено като най-характерно ястие за с. Ябълково, където то има многогодишна история. Основната разлика с други подобни деликатеси от свинско месо от България е в технологията на приготвянето, използването на различни материали и наличието на праз като част от основните продукти. Често пуската е определяна като едно от най-вкусните мезета, правени в България. През 2017 г. в с. Ябълково се проведе първият по рода си "Празник на пуската и студената бира", в който се включиха майстори на пуски от селото.

2. Традиционни рецепти от Община Хасково



2.1. Катино мезе, с. Клокотница

Необходими продукти:

500 г свинско месо

50 г (1 глава) кромид лук

150 г гъби

½ пакетче краве масло

сол, черен пипер и лимонов сок на вкус

Начин на приготвяне: Месото, нарязано на кубчета, се запържва леко в мазнината. Прибавят се лукът и гъбите, нарязани на ситно, и се задушават заедно с месото. Заливат се с малко вода, посоляват се и се варят на слаб огън до омекване. Подправят се на вкус с черен пипер и лимонов сок и се поднасят.

2.2. Чорба от кромид лук със сирене

Необходими продукти:

3 - 4 глави кромид лук

30 мл олио

150 г бял хляб

150 г сирене

черен пипер и сол на вкус.

Начин на приготвяне: Лукът се нарязва на филийки и се задушава в мазнината до златисто оцветяване, след което се залива с 5 чаени чаши гореща вода и се оставя да

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

кипне. Прибавя се настърганото сирене и се вари 5-6 минути. Готовата чорба се поръсва с черен пипер и се поднася с препечени в намаслена тава кубчета от хляба.

2.3. Чорба от пресен чесън

Необходими продукти:

3 връзки пресен чесън

4 с. л. олио

1 с. л. брашно

1 връзка копър

сол на вкус.

Начин на приготвяне: Чесънът, нарязан на дребно, се вари до омекване с подсолена вода. Прибавят се леко препеченото брашно и мазнината. Чорбата се вари още десетина минути. Отстранява се от огъня и се поръсва със ситно нарязания копър. Поднася се студена.

2.4. Лападена чорба

Необходими продукти:

750 г лапад

1 връзка пресен кромид лук

40 мл. олио

1 с. л. брашно

2 бр. яйца

сол и черен пипер на вкус

1 ч.ч. кисело мляко

Начин на приготвяне: Лападът се почиства от жилките, нарязва се на дребно и се задушава заедно със ситно нарязания лук в мазнината. Поръсва се с брашното, посолява се и се залива с 5 чаени чаши вода. Чорбата, след като се свари, се застроява с разбитите яйца и се поръсва с черен пипер. Чорбата се сервира гореща, като отделно се поднася и киселото мляко.

2.5. Хасковска манджа с луканка и праз

Необходими продукти:

7-8 стръка праз лук

4-5 бр. домати

1 с. л. червен пипер

300 г луканка (суджук)

½ ч.ч. мазнина

сол на вкус

Начин на приготвяне: Празът се почиства и измива, нарязва се на ситно и се запържва в мазнината, след което се разбърква с червеният пипер и се задушава заедно с нарязаните на дребно домати. Залива се с топла вода (да го покрие), и се вари до омекване. Прибавя се нарязаната на малки парченца луканка. Ястието се посолява на вкус и се оставя да ври до омекването на луканката.

2.6. Кешкек, с. Войводово

Необходими продукти:

400 г жито /пшеница или царевича/

1 пиле

черен, червен пипер и сол

125 г масло

Начин на приготвяне: Пшеница или царевича се стриват в голям издълбан камък или хаванче. Мие се в няколко води, докато водата стане бистра. След това се добавя пилешко месо, което е сварено предварително. Прибавя се солта. Вари се в казан на тих огън около 2 часа, като се бърка постоянно.



Кешкекът е ястие, разпространено в Турция, Сирия, Иран и др. страни. Турция регистрира традицията за приготвяне на церемониален кешкек в Представителния списък на нематериалното културно наследство на човечеството на ЮНЕСКО през ноември 2011 г.

В с. Войводово, община Хасково ястието е характерно за т. нар. "Боллук-панаир" или "Ден на плодородието", празник на с.Войводово. По време на празника представители на местното население от различни етноси – български, турски и ромски, подготвят традиционни ястия, като те се представят пред жителите на селото

2.7. Таркалаци

Необходими продукти:

1-1,200 кг брашно

450 мл вода

40 г прясна мая

1 ч. л. сол

200 г свинска мас

малко оцет

Начин на приготвяне: Омесва се тесто като за кори за баница. След това се разделя на топки колкото юмрук. Всяка топка се разточва на кора, намазва се с разтопена мас,

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

сгъва се на три и пак се разточва. Така се точи и се маже няколко пъти. Накрая се сгъва на три, като таркалакът не трябва да е много дебел, 3-4 мм. Пече се на сач, но и на тефлон става. Свинската мас дава специфичен вкус, така че е възможно да се избере и друг вид мазнина.

2.8. Тутманик

Необходими продукти:

3 бр. яйца

1 ч. ч. натрошено сирене

1 пакетче краве масло (125 г)

1 ч. ч. кисело мляко

1 ч. л. сода бикарбонат

малко ким

брашно

Начин на приготвяне: Яйцата се разбиват и се разбъркват с киселото мляко, содата, сиренето и разтопеното масло, като същевременно се прибавя и брашно, докато се получи немного гъсто тесто. Тестото се изсипва в намазана с масло тава, поръсва се с ким и се пече. Опеченият тутманик се нарязва на квадрати и предимно се поднася с кисело мляко.

2.9. Смигдал

(още смигаль⁴)

Необходими продукти:

1/2 хляб, нарязан или натрошен на хапки

150 г сирене

свинска мас

червен пипер

сол

Начин на приготвяне: В тиган се поставя нарязания на хапки хляб и се запържва в предварително загрятата мас. Прибавя се натрошено сирене, като се продължава пърженето. Накрая се прибавя и червения пипер и малко сол, след това се запържва още около минута - минута и половина и смигдалът е готов. Желателно е през време на цялото приготвяне да се разбърква често. Другият вариант на смигдал в Хасково приготвят без допълнителни подправки и съставки – само хлебни трохи, запържени в мас.

⁴ Представлява запържени в мазнина хлебни трохи или залци (като пържени крутони)

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

3. Традиционни рецепти от Община Харманли



3.1. Булгурена чорба

Необходими продукти:

500 мл прясно мляко

200 г булгур

40 г краве масло

1 ч. л. червен пипер

1 ч.л. джоджен

сол на вкус

Начин на приготвяне: Прясното мляко се сварява и се разрежда с 3 чаени чаши топла вода. Прибавя се булгурът и се вари на слаб огън, като се прибавя джоджена, червения пипер и сол на вкус. Готовата чорба се залива с маслото и се поднася.

3.2. Зелен фасул

Необходими продукти:

1 кг зелен фасул

200 г кисело мляко

1 филия сухар

2-3 бр. яйца

½ пакатче краве масло (около 50-60 г)

1 ч. л. червен пипер

сол и магданоз на вкус

Начин на приготвяне: Почистеният, измит и нарязан на дребно фасул се сварява в подсолена вода, след което се отцежда и се смесва със счукания сухар, червения пипер, яйцата и киселото мляко. Сместа се посолява и се изсипва в тавичка. Отгоре се поставят парченца от маслото и се поръсва със ситно нарязан магданоз. Ястието се пече във фурна

3.3. Зрял фасул с нахут

Необходими продукти:

200 г зрял фасул (1 чаена чаша)

200 г нахут (1 чаена чаша)

5-6 скилидки чесън

1 лютив пиперка

100 мл олио (1/2 чаена чаша)

50 г кромид лук (1 глава)

5 г червен пипер (1 чаена лъжичка)

чубрица, сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне: Фасулът и нахутът се киснат във вода, докато набъбнат, след което се варят заедно с останалите продукти до готовност. Ястието се посолява преди свалянето му от огъня.

3.4. Свински кебап, с. Поляново

Необходими продукти:

1 кг свинско месо

1 стрък праз лук

10-150 мл червено вино

1 було

1-2 ч.л. сол

1 щипка чубрица

1 щипка черен пипер

Начин на приготвяне: Свинското месо се нарязва на парчета, които се подреждат в подходяща като размер тава. Отгоре се нарежда нарязаният праз и се прибавят подправките. Налива се вино и 150 мл вода. Съставките в тавата се разбъркват добре и се покрива с подготвеното було. Тавата се слага в добре загрята фурна за 30-35 мин.

3.5. Стомна-кебап

Необходими продукти:

750 г агнешко месо

1/2 ч. ч. краве масло

3 връзки пресен кромид лук

3-4 бр. червени домати

1 ч. л. брашно

1 връзка магданоз

1/4 връзка чубрица

1/2 връзка джоджен

4-5 зърна черен пипер сол на вкус

Начин на приготвяне: Месото се нарязва на малки късчета и се поставя в стомна. Към него се прибавят нарязаните на ситно лук, магданоз, чубрица и джоджен, домати, нарязани на дребно, мазнината, черният пипер, брашното и сол на вкус. Всичко това се разбърква и се залива с топла вода. След това стомната се запушва и се заравя в жар. Така ястието се задушва до готовност.

3.6. Джолан в гърне

Необходими продукти:

2 кг свински джолан

4-5 бр. домата

3-4 глави лук

3-4 бр. моркова

50 г краве масло

1 чаена чаша вино

2-3 дафинови листа

10 - 15 зърна черен пипер

Начин на приготвяне: Джоланът се насича на парчета и се слага в глинено гърне заедно с домати, лука и морковите, нарязани на дребно, и с останалите продукти. Залива се с вода, похлупва се плътно с капак, който се замазва с тесто, и се пече в умерена фурна около 5 часа.

3.7. Сусамени бисквити

Необходими продукти:

400 г брашно

200 г свинска мас

200 г пудра захар

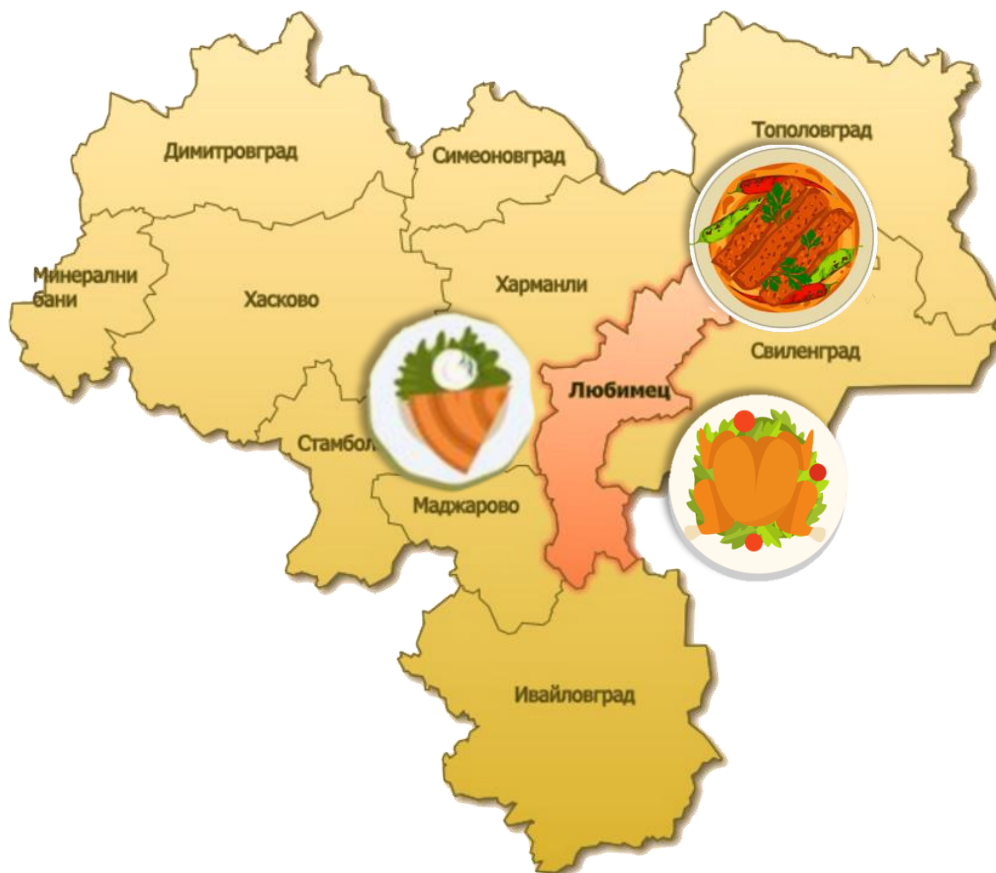
3 бр. яйца

1 ч. л. амонячна сода

сусам за поръсване

Начин на приготвяне: Захарта и маста се разбиват много добре. Прибавят се при непрекъснато разбиване двете яйца – едно по едно, разтворената в малко хладка вода сода и брашното. Омесва се твърдо тесто, което се разточва на лист, дебел 0,5 см. От него се изрязват бисквити с различна форма, които се намазват с разбитото яйце и се поръсват със сусам. Пекат се на умерена температура.

4. Традиционни рецепти от Община Любимец



4.1. Бумбар (Вариант II)⁵

Необходими продукти:

0,500 мл вода

40-50 г сол

свинска осмянка (месо от коремната част)

мазнина от коремната част на прасето

праз лук

червен пипер

Начин на приготвяне: Задължително се приготвя в голям съд (по възможност тип казан), където се слагат 0.500 мл. вода, една шепа сол и добавяме изрязаното от корема на прасето най-мазно(нарязано на дребно) месо. Бърка се до получаване на тъй наречените пръжки и когато са готови изваждаме пръжките и в съда остава само получената мазнина. Добавя се месото - нарязано на кубчета, бърка се до готовност на месото и след това се добавя нарязаният на дребно праз лук. Бърка се до пълна готовност и при нужда се добавя още сол. Накрая се сваля от огъня и се отстранява излишната мазнина. Отново съдът с ястието се връща на огъня и се слага червен пипер, разбъркваме и ястието е готово за сервиране.

⁵ В онлайн анкетата бумбарът е посочен от представители на читалища като традиционно ястия за община Димитровград и за община Любимец

4.2. Кокошка, пълнена с булгур

Необходими продукти:

1 домашна кокошка

150-200 г булгур (зависи от големината на кокошката)

1 кг кисело зеле

500 мл зелен сок

50 мл олио

бульон

1 с. л. чубрица

1 с. л. черен пипер

сол на вкус

Начин на приготвяне: Кокошката се изчиства, измива добре и леко се осолжава отвътре. След което се оставя да престои, а междувременно се приготвя плънката. Отделно почистеният и измит булгур се попарва във вряща вода и се добавя към част от скълцаното кисело зеле. Зелето и булгура се слагат да се задушат в сгорещено олио за около 20 минути. В края на задушаването се прибавя счукания черен пипер, чубрицата и сол на вкус. Плънката се пълни в кокошката и се зашива отвора. Кокошката се обвива със зелени листа и се слага в голям съд, като се прибавя и останалото скълцано зеле. Кокошката се вари цяла, а след това се препича на саджак ⁶.



Ястието е характерно за празника „Трифон Зарезан“. Ястието се приготвя от стопанката и се слага във вълнена торба с пита и бъклица с вино. С торбата на рамо мъжът отиват на лозето. По време на празника всички се събират и избират "царя на лозята/виното". Едва тогава започва общо угощение. "Царят" е окичен с венец от лозови пръчки, който носи на главата си, и друг венец, който слага през раменете си.

Хората от с. Лозен наричат двата дни след Трифон Зарезан "трифунци" и се почитат за предпазване от вълци. Тогава жените не режат с ножници, за да не се разтваря устата на вълка, не плетат, не предат и не шият. Приготвят обреден хляб и след като раздадат от него на съседите, слагат залъци от хляба в кърмата на животните - за предпазване и на добитъка, и на хората от вълци.

⁶ Саджакът (пиростия) представлява нарича уред, представляващ трикрака метална поставка (или скара), която се поставя в огнището, а върху нея съдовете за готвене

4.3. Празник (свинско месо с праз)

Необходими продукти:

500 г шарено свинско месо

1-2 стръка праз

червен пипер

6 с.л. свинска мас или олио

черен пипер на вкус

1-2 ч. л. червен пипер

500 – 750 мл зелена чорба.

Начин на приготвяне: Месото се нарязва на хапки, а празът на ситно. Най-напред се месото изпържва в маслата. Изважда се с решетъчна лъжица и в същата мазнина започваме да пържим пръза до омекване. Слага се червеният пипер, черният пипер, зелена чорба и се смесва с месото. Изсипва се в тава и се препича в предварително загрята фурна на 200 градуса. Ястието е характерно за Коледа, като използваното месо в ястието е от заколено прасе.

4.4. Зелник, с. Лозен

Необходими продукти:

1 кг брашно

300 г кисело зеле

200 г булгур

400 мл зелен сок

150 мл олио

8 стръка праз

2 с. л. винен оцет

1 ч. л. сух джоджен

1 ч. л. червен пипер

сол на вкус

Начин на приготвяне: Брашното се разбърква със сол, наливат се оцетът и вода, колкото поеме (около 500 мл). Замесва се меко тесто. Покрива се с памучна кърпа и се оставя да почине за половин час. Празът и зелето се нарязват на ситно и се запържват в олиото. Прибавя се булгурът и се наливат зеленият сок и 400 мл вода. Прибавя се червен пипер и джоджен. Готви се, докато булгурът поеме течността. След като е „починало“ тестото се разделя на две по големи и пет по-малки топки. Разточва се една по-дебела кора и се слага в намазана с мазнина тава. Запича се за 7–10 минути, след което се разточват и петте тънки кори и последователно се запичат в тава за 10 минути. Тънките кори се натрошават и се смесват с плънката. Налива се и 100 мл олио и се разбърква. Плънката се разпределя върху дебелината кора в тавата. Покрива се с втората дебела кора. Зелникът се пече до готовност. Намазва се с олио и се покрива с кърпа за десетина минути.

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.



Ястието е характерно за обичая "Ерминден" в с. Лозен. По време на обичая участващите жени са се гощавали със зелник и пресен хляб. Обичаят е свързан с обредното приготвяне на подници. „Подницата е кръгъл глинен плосък съд, завит нагоре по ръба в края, подобно на тава. Самият обред става в деня, когато християнската църква почита Св. Иеремия. В същия ден жените от селото стават рано събират пръст и се срещат в двора на нечия къща. Носят вода от кладенец, слагат я на огън и като заври я смесват с пръстта. Слагат слама и я покриват с черга да изстине и омекне. Също като тесто, я размесват втори път. Жените от селото я тълчат с крака и пеят песни. Разделят глината на топки, от големите правят подници, на които се пеят хлябове и баницы под връшник. Малките стават на сачове за катми. Всички изработени съдове се оставят да съхнат под слама. След това всички се отправят към реката да изперат чергите и чувалите и да се измият. Обредното приготвяне на глинени съдове само един ден в годината се обяснява с това, че хлябът е свещен за българската трапеза.

5. Традиционни рецепти от Община Маджарово



5.1. Петел (кокошка) в катми

Необходими продукти:

1 петел

400 г брашно

60 г масло

1 бр яйчен жълтък

2/3 пак. мая

Начин на приготвяне: От брашното, маята, сол на вкус и вода се приготвя сместа за катмите, като трябва да почине, докато увеличи обема си. От сместа се правят катмите, като се изпичат на сач. Веднага след изпичането на катмите се намазват с масло и се нареждат в тава. Петелът се сварява в подсолена вода и се накъсва на порции. Порциите от петела се разпределят върху катмите и се увиват.

5.2. Пълнена тиква със заек

Необходими продукти:

1 тиква – по-голяма

1 кг заешко месо

1 кг лук

кимшон

черен и червен пипер

чубрица

сол

Начин на приготвяне: Тиквата се издълбава и почиства от семките и се изрязва капаче. Нарязва се лукът, който се запържва, като в края се добавя и месото, нарязано на малки парчета. Прибавят се кимиона, чубрицата, черен и червен пипер и сол на вкус. С това се пълни тиквата, като накрая се поставя и изрязания капак. Тиквата се пече около 4 часа.

5.3. Медена торта

Необходими продукти:

1 ч. ч. орехови ядки

1 ч. ч. захар

½ ч. ч. мед

1 и ½ ч. ч. вода

2 ч. ч. брашно

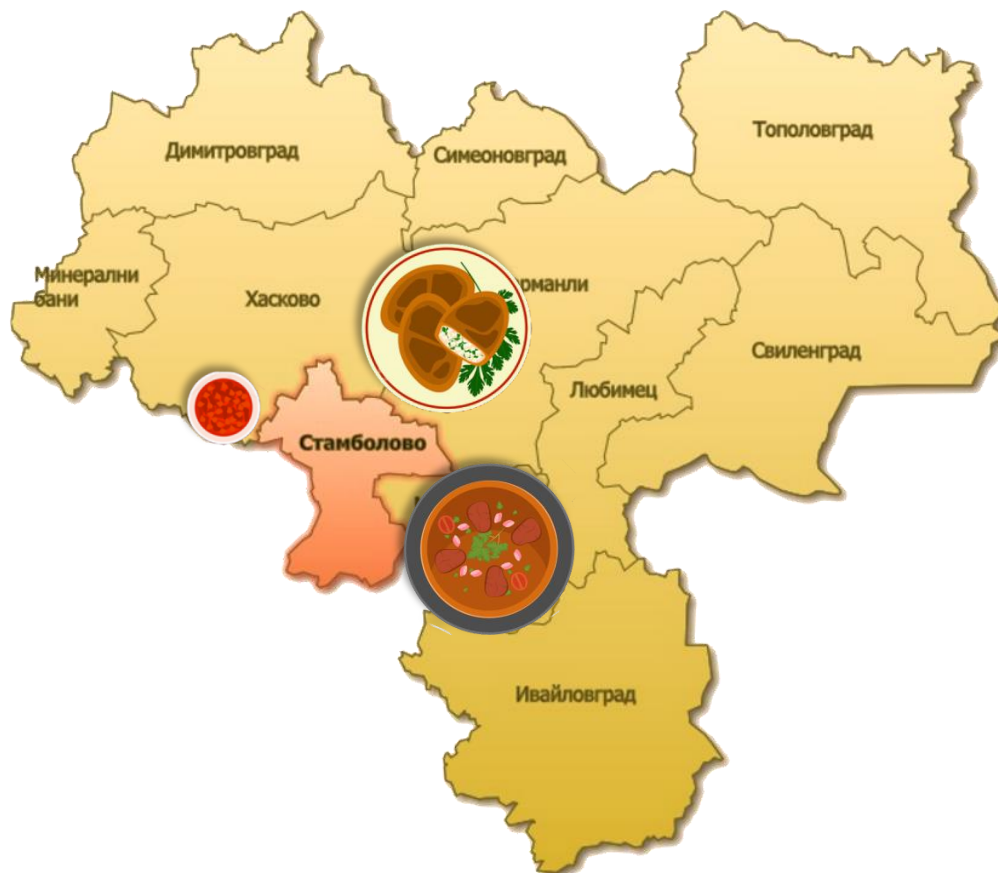
1 ч. л. сода бикарбонат

1 ч. л. канела

½ ч. ч. пудра захар

Начин на приготвяне: Към водата, след като заври, се прибавят пчелния мед и захарта. Съдът се сваля от огъня и течността се оставя да поизстине. Прибавят се орехови ядки, брашното, содата и канелата. Сместа се разбърква добре, изсипва се в във форма, намазана с масло, и се пече. Тортата се нарязва, след като изстине, и се поднася поръсена с пудрата захар.

6. Традиционни рецепти от Община Стамболово



6.1. Стамболовска лютеница

Необходими продукти:

10 кг червена капия

6 кг домати

4 кг патладжани

1 литър слънчогледово олио (може и зехтин, сусамово олио и т.н., но оригиналната рецепта е със слънчогледово)

1 шепа натурална нерафинирана захар

Сол на вкус

Начин на приготвяне: На първо място избраните червени капии трябва да са хубави и да са в сезон. Доматите се белят и се правят на сок, който се вари в казан на огнище на слаб огън. Когато сокът се посгъсти се слагат чушките и патладжаните, които предварително са изпечени на чушкопек или на ламарина върху огнище. Слага се олиото и сол на различни места в казана, като се бърка. Продължава да се бърка и се вари на огъня, като накрая се слага и малко захар.

6.2. Винен кебап

Необходими продукти:

1 кг телешко месо

½ ч. ч. мазнина

4-5 глави кромид лук

2 моркова

1 с. л. доматиено пюре

1 с. л. брашно

1 ч. л. червен пипер

1 ч. ч. вино

1-2 бр. дафинов лист

5-6 зърна черен пипер

сол и магданоз

Начин на приготвяне: Месото се почиства от костите и се нарязва на малки парчета, след което се задушават в мазнината заедно със ситно нарязания лук и нарязаните на кубчета моркови. Когато омекнат месото и зеленчукът, се прибавят доматиеното пюре, брашното и червеният пипер. Ястието се залива с бульона от костите (или гореща вода) и виното, посолява се и се оставя да ври на тих огън заедно с дафиновия лист и черния пипер. След свалянето му от огъня се поръсва със ситно нарязания магданоз.

6.3. Баница с булгур, с. Силен

Необходими продукти:

1 кг брашно

400 г булгур

3 бр. яйца

200 г сирене

100 г олио

сол

вода

Начин на приготвяне: След като брашното се пресее с малко сол и вода се омесва тесто, което се разточва на кори. Корите се запичат на връшник или върху плоча на печка и се покриват с кърпа, за да омекнат. Булгурът се сварява с част от мазнината и малко сол. След като изстине, към него се прибавят яйцата и сиренето, което трябва да е натрошено. В тава, намазана с мазнина, се слагат корите една по една, като на всяка се слага мазнина и плънка. Баницата се пече върху плоча на печката. Като се зачерви от едната страна, се обръща да се изпече и от другата страна. Готовата баница се похлупва, за да омекне.

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

7. Традиционни рецепти от Община Ивайловград



7.1. Пълнени чушки с царевича

Необходими продукти:

2 ч. ч. царевича за варене

½ ч.ч. олио

2-4 глави кромид лук

10 бр. сушени червени пиперки

черен пипер

сол

Начин на приготвяне: Предварително царевичата трябва да бъде накисната 7-8 часа в студена вода. Претрива се с ръце, за да се отделят люспите, измива се с няколко пъти, залива се със студена вода и се сварява. Чушките се накисват в студена вода и вътрешността им се почиства. В 2/3 от мазнината и малко вода се задушава ситно нарязания лук. Прибавят се сварената царевича, черния пипер и сол на вкус. Със сместа се пълнят пиперките. Нареджат се в плитък широк съд, заливат се с подсолена вода и останалата мазнина и се варят докато останат на мазнина.

7.2. Тиквеник

Необходими продукти:

1 кг брашно

1 ч. л. олио

1 ч. л. сол

½ тиква

100 г олио

200 г орехови ядки – счукани

1 ч. ч. захар

Начин на приготвяне: Първоначално се приготвя сместа за плънката на тиквеника. В съд се прибавят настъргана тиква, олиото, захарта, солта и се бърка. След като сместа се разбърка добре се прибавят и ореховите ядки и отново се разбърква. От брашното, вода и солта се приготвят тънки кори. Готовите кори се намазват с олиото, след това върху всяка от тях се нанася от приготвената смес. Корите се подреждат в тава. Пече се в загрята фурна около половин час.

7.3. Сусамки

Необходими продукти:

1 ч. ч. захар

2 ч. ч. сусам

1 с. л. олио

1 с. л. оцет

Начин на приготвяне: Сусамът се запича и захарта се карамелизира в съд на котлон. В съда се прибавят олиото и оцета и се разбърква. Веднага след това се прибавя и сусамът. Сместа се разбърква добре и след това се изсипва на намокрена повърхност. Сместа се разстила равномерно и се нарязва на форми.

8. Традиционни рецепти от Община Тополовград



8.1. Сакарски катми

Необходими продукти:

200-400 г брашно

200-400 мл вода

60 г краве масло

5-10 г мая

1 жълтък

щипка сол

Начин на приготвяне: Маята се развива с малко хладка вода и към нея се прибавят брашното, останалата вода и солта. Приготвя се малко по-гъсто от палачинково тесто и се оставя да втасва, докато обемът се удвои или утрои. От него върху сач (плоча) се изпичат катми, като всеки път сачът предварително се намазва с масло или олио (мас) и разбит с малко вода жълтък и отгоре с черпак се изсипва от тестото. Като се запекат от едната страна (появяват се дупчици по повърхността), катмите се обръщат и се изпичат. Намазват се с масло и се сервират топли с кисело мляко и мед

8.2. Кашник

Необходими продукти:

10 бр. яйца

1,500 л мляко

брашно

олио

сол на вкус

Гъозум

Начин на приготвяне: Първоначално яйцата се разбиват на пяна. Към тях се прибавя насипно нарязан гъозом, щипка сол, 1 л. и половина прясно мляко и брашно до получаването на гъста каша, която се изсипва в голяма тава. Пече се на жар и се обръща на кръг, за да се изпече и от другата страна. Изпечената голяма палачинка се маже с мед и се нарязва на парчета.



Ястието е характерно за т. нар. обичай „смигал“, който е свързан с 40 дни след раждането на бебе. Тогава майката на бебето събира свои дружки, приятелки и близки в дома, където те даряват своите дарове, подаръци и благословии за здравето на бебето. Приятелките й, които са дошли, не трябва да имат починали родители. По време на обичая на трапезата се поднася кашник, който е приготвен специално за случая. Изпечената голяма палачинка се маже с мед и се нарязва на парчета, които се поднасят на всяка жена. На този обичай не присъстват мъже. След него бащата вече може да остане да спи в стаята при жена си и при детето си. Дотогава той е спал в друга стая.

8.3. Баница с праз

Необходими продукти:

500 г кори

350 г праз лук

300 г сирене

4-5 яйца

1/3 ч. л. сол

олио

1 яйце

Начин на приготвяне: Празът се нарязва на ситно и се задушавя с олиото на тих огън за около десет минути. В това време се разбиват 4-5 яйца и се разбъркват, като се прибавя сиренето, солта и задушеният праз. Всеки слой на баницата се състои от 2-3 тънки кори, като плънката се разпределя равномерно, а корите се навиват на руло. Всички кори се подреждат в подходяща тава, чието дъно е намазано с олио. Преди да се сложи за печене се намазва с едно разбито яйце. Баницата се пече, докато не придобие златист цвят.

9. Традиционни рецепти от Община Свиленград



9.1. Вита/Наложена баница със сирене печена под връшник

Необходими продукти:

брашно

вода

сирене

спанак/маруля или тиква

сол

Начин на приготвяне: Тестото се замесва с вода, брашно и сол. Остава се да почине 10-15 минути и се точат кори колкото може по-тънки, след което се запичат леко и се покриват с памучна кърпа. Оставят се две кори без да се запичат - едната се слага на дъното на тавата, а другата се оставя за горния край на баницата. Корите се налагат една по една като на всяка се слага сирене, спанак/маруля или тиква, според предпочитанията на всеки, след което кората се намазва с масло и така колкото повече кори се добавят, толкова баницата става по-висока. Най-отгоре се слага непрепечената кора и по краищата се прещипва (т. нар. зашиване) за красота и да не се надига при печене. Напръсква се с вода и се пече под връшник, но вече рядко се прави така. След като баницата се изпече се напръсква пак с вода. Връшникът представлява изпъкнал железен похлупак, с който захлупват подницата⁷ и отгоре се слага жар, за да се изпече

⁷ „Подницата“, познат още като „Подник“, „Поница“ е кръгъл глинен или метален плосък съд, с диаметър около 60 см и дебелина на дъното 4 – 5 см, завит нагоре по ръба в края, подобно на тепсия (тава)

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

баницата. Според анкетното проучване баницата се прави за различни празници, но е характерна за свилеградския район.

9.2. Малеби

Необходими продукти:

1 л прясно мляко

2 к. ч. захар

2 к. ч. млян ориз

1 п. ванилия

Продукти за сироп:

1 ч. ч. захар

½ ч. ч. вода

50 мл розова вода

сок от нар

сладко от рози

Начин на приготвяне: Мленият ориз се разбърква с 300 мл вода. Млякото, останалата вода и 2 к. ч. захар се загряват до кипване. Към сместа се прибавя мленият ориз, като се разбърква непрекъснато. Щом кипне се сваля от огъня и се долива розовата вода. Сместа се разпределя в чаши и се охлажда много добре. Към сокът от нар се добавя сладкото от рози и останалите 2 с. л. захар. Сместа се готви на умерен огън, докато се сгъсти, след което се охлажда. Охладеният крем се залива със охладения сос и малебито е готово за поднасяне.



По сведения от региона в началото на миналия век рецептата е донесена от арабския свят от Георги Карагеоргиев, който чиракувал по шекерените работилнички в Одрин. Карагеорги успял да научи сладкарството и през 1925 година се върнал в родния си град, като отворил първата частна работилница за производство на малеби и кадаиф. Малебитчийницата на стария майстор просъществувала до 9 септември 1944 година, когато била одържавена. С своята работа българинът не само съхранил майсторлъка на турския си учител, но и даже го надминал в занаята, защото и до днес хората от Одрин идват в Свиленград специално да си купят малеби.

10. Традиционни рецепти от Община Симеоновград



10.1. Сладка баница

Необходими продукти:

1 кг брашно

½ ч. ч. олио

10 мл оцет

5 г сол

Продукти за сироп:

200 г захар

200 мл вода

Начин на приготвяне: Първоначално брашното се пресява и в средата му се прави кладенче, в което се слага солта и оцетът и се налива по малко хладка вода. Замесва се меко тесто, от което се разточват тънки листа. Поръсват се с олио, навиват се и се слагат в предварително намазана с малко олио тава. Баницата се пече в умерена фурна до зачервяване. След охлаждането ѝ се залива със сироп, приготвен от захарта и водата. Остава се да престои една нощ, за да попие сиропът.



Това ястие се определя като характерно за женитбата в Симеоновград и е свързано с обредността по време на сватбата. Ястието се поднася, когато сватбарите са в дома на младоженеца. Там на трапезата всеки има определено място. Пред кума майката на младоженеца слага къс от сладката баница и най-отгоре печена кокошка или пържена прясна риба. След като бъде всичко приготвено на трапезата, кумът става и държи своето благопожелание към младоженците, държейки в ръцете си един колак от сладката баница. След благословията разчупва колака над главата си, откъсва част от него и го слага пред себе си, подава едната половина наляво, другата надясно, зада може всеки да вземе по къшей от благословения хляб и след това всички започват да се хранят.

10.2. Рачел

Необходими продукти:

1,500 кг тиква

1 кг захар

500 мл вода

5 гр. лимонена киселина

1 бр. ванилия на прах

Начин на приготвяне: Тиквата се измива, обелва се, почиства се от семето и меката част, нарязва се на формички с назъбено ножче и се оставя във варов разтвор за около 2 часа. Измива се неколkokратно с чиста вода и се поставя в предварително приготвения сироп от захарта и водата. След престой от около 1 час, се слага да ври на средно силен огън. Когато сиропът се сгъсти, се прибавя киселината, разтворена в 1-2 супени лъжици вода. След като поври още десетина минути, готовият рачел се отстранява от огъня, ароматизира се с ванилията и се изсипва в затоплени буркани. Бурканите се затварят с капачки и се обръщат с капака надолу. Така те престояват, докато изстине рачелът. Така те престояват, докато изстине рачелът.

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

11. Традиционни рецепти от Община Минерални бани



11.1 Курбан от овнешко месо на „Господьова църква“, с. Сусам, община Минерални бани

Необходими продукти:

250 г овнешко месо

200 г овнешки дроб

50 мл олио

1 връзка пресен кромид лук

1 глава стар кромид лук

2 бр. червени домати

1 с. л. брашно

2 с. л. ориз

1 яйце

4-5 бр. лютиви пиперки

магданоз

джоджен

черен пипер

оцет и сол на вкус

Начин на приготвяне: Месото се нарязва на малки късчета, залива се с 5-6 чаени чаши вода и се вари докато омекне заедно със зеления лук и част от доматиите, нарязани на

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

дребно. Посолява се, след като кипне. В сгорещена мазнина се прибавят последователно и се задушават нарязаният на дребно стар лук, останалите домати и брашното. Заливат се с малко бульон от месото и се изсипват в чорбата. След това се прибавят оризът, предварително попареният и нарязан на кубчета дроб и лютивите пиперки. Чорбата се доварява, застроява се с разбитото яйце, което трябва да се пресече, поръсва се с черен пипер и ситно нарязаните магданоз и джоджен, подкиселява се с оцет и се поднася. Продуктите в рецептата са дадени в грамаж за 5 души.



„Господьова църква“ е обичай, свързан в миналото с края на селскостопанския сезон. Той битова и до днес в голяма част от селищата в област Хасково, като преобладаващо е съхранен на юг от река Марица – в селата Ябълково, Каснаково, Крепост, Воден, Нова Надежда, Сусам и др.

Църква“ или „църквичка“ хората наричат пренасянето в жертва (курбан) на животни, като благодарност към Бога за прибраната реколта. Времето на провеждането е обикновено около Петковден или Кръстовден в различните селища, но някъде и до Димитровден, дори и до Архангеловден. В село Сусам жертвата за курбана се купува от селските чорбаджии. Овните се заколвали наред село – в църковния двор, на хорището или край оброчище. Събирало се цялото село. (Маринов, 1981: 688). По-късно, а и днес, този обичай се прави по махали, а жертвата е овца или овен. Денят за курбана обикновено е понеделник и порядко събота. В някои села „Господьова църква“ се прави в понеделника преди Кръстовден. Смята се, че с тази жертва се кръщава земята, а след нея освещават семето и започват сеитбата.

Хората на курбана се преброяват и стойността на жертвеното животно се разделя по право на всички. Жените се нареждат пред казана и плащат определената сума и получават своята част.

11.2. Къпана баница

Необходими продукти:

500 г брашно /2 чаени чаши/

1 с. л. оцет

7-8 бр. яйца

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

масло

сирене

извара

вода

сол

Начин на приготвяне: Яйцата с водата, солта и оцета и брашното, като се замесва тесто. Трябва да се меси, докато не се получи средно твърдо тесто. Остава се да почине за около 15 мин. След това се оформят 10-12 еднакви топки от него и се разточват на тънки кори. Разточената кора трябва да бъде с големината на тавата, в която ще печем баницата. Корите се нареждат една върху друга, като между тях се слага чиста хартия, за да не залепнат. След като са готови всички кори, се слага на котлона тенджерата с подсолена вода да заври и се приготвя още една тенджерата с подсолена вода, но студена. Желателно е тенджерите да са плитки и широки. Първата кора се слага в намазана с мазнина тава, без да се обработва. Кората също се намазва с мазнина. Втората кора се потапя във врялата вода за няколко секунди, вади се и веднага се потапя в студената подсолена вода, вади се, изцежда се и се разстила върху първата кора. По същия начин се обработват и останалите кори, като всяка от тях се маже с мазнина, след като се сложи в тавата. На 3 места (през 3 – 4 кори) се поръсва обилно със сирене и извара (без да е объркано с яйца). Последната кора се слага, без да е обработена като останалите във вряща и студена вода. Баницата се пече в предварително загрята умерена фурна, докато се зачерви.



Въпреки че „кърпаната баница“ е ястие, характерно и за други райони в България и най-характерно за турската традиционна кухня, в анкетното допитване респонденти от Минерални бани са отговорили, че кърпаната баница е характерна за тяхната община. Празниците, по време на които тя се приготвя са Рамазан байрам и Курбан байрам, новогодишни празници, рождени дни и различни молебени. Баницата е свързана и с ежегодното провеждане на кулинарно състезание в община Минерални бани на 8 март, когато се включват жени от селото.

IV. ОЦЕНКА НА РЕЗУЛТАТИТЕ ОТ ПРОУЧВАНЕТО. ОСНОВНИ КОНСТАТАЦИИ

В периода юни-септември 2017 г. бе проведено проучване по Проект № СВ005.1.23.017 „Виртуална кухня Марица - Мерич“, Дог. за БФП: РД-02-29-61/20.03.2017, финансиран по Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 – 2020 на тема „Традиционни рецепти от област Хасково“.

Методиката на проучването включваше няколко метода за събиране на информация: изучаване на мнения чрез анкетиране и проучване на документи. В настоящото изследване бе използвано извадково изследване, което обхваща 53 души, които се включиха в проучването.

Проучването бе насочено към събиране на информация по отношение на традиционната регионална кулинарна култура и традиционната кухня за всички общини в района на Хасково. Освен за традиционната българска кухня в района на Хасково бе събрана информация и за историята, обичаите и традициите в региона.

В рамките на проучването освен жителите на област Хасково – единици от изследваната съвкупност, избрани чрез случаен подбор, е определена и допълнителна целева група - представители на народни читалища от област Хасково. В рамките на проучването се включиха представители на читалища от областта, които отговориха на въпросите в анкетата и изиграха ключова роля в процеса по набиране на информация. Изпълнителят подготви два вида анкетни карти: **Приложение № 1 и Приложение № 2. Приложение № 1**, предназначена за лица, живеещи на територията на област Хасково съдържа 6 въпроса, които са определени за целите на проучването. В **Приложение № 2** са налице 6 въпроса, част от които са свързани и с дейността на читалищата на територията на област Хасково.

С оглед на ефективното отчитане на резултатите от проведеното проучване са представени основните констатации:

- ❖ В проучването „Традиционни рецепти от област Хасково“ се включиха **53 респонденти**, от които: **27 представители на читалища** от област Хасково, допитани чрез онлайн анкета; **21 лица, допитани чрез анкетатор**; **5 лица, отговорили на онлайн анкета** на сайта на РСО „Марица“;
- ❖ В рамките на проучването бяха събрани **48 традиционни рецепти от област Хасково**;
- ❖ В община **Димитровград** има **най-много традиционни рецепти** – 10;
- ❖ Общините **Свилеград, Симеоновград и Минерални бани** са с по **2 традиционни ястия**;
- ❖ Най-голям брой ястия има в категориите „**ястия с месо**“ – 17 и „**тестени ястия**“ – 14;
- ❖ Само едно традиционно ястия има в категорията „**сухи колбаси**“;

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма Interreg –ИПП за трансгранично сътрудничество България - Турция 2014 - 2020.

- ❖ **Само едно от ястията** - „бумбар“ е определено като характерно за **повече от едно община** – Димитровград и Любимец;
- ❖ **Коледните празници преобладават** по отношение на свързаността на посочените ястия с празници и обичаи;
- ❖ Отговорилите представители на читалища са посочили **14 инициативи**, които са осъществили и организирали, свързани с традиционната кухня в област Хасково;
- ❖ Читалищата в община Димитровград (**36 %**) са **по-активни** от останалите по отношение на **провеждането на празници, инициативи и др. събития, свързани с традиционната местна кухня**;
- ❖ Основно събитията, свързани с местната кулинаруя, са кулинарни конкурси, събори и празници, групи за обичаи и др.;
- ❖ Читалищата продължават да бъдат средищата, пазещи културните традиции на региона и „вкуса от миналото“, чрез които област Хасково се отличава от останалите райони;
- ❖ По отношение на приготвянето на храна от допитаните информатори - **45,16 %** от анкетираните физически лица са посочили, че приготвят **постоянно храна в дома**;
- ❖ Налице са ястия, които са **характерни за други райони и страни**, но са посочени като традиционни за областта – напр. **кърпана баница, кешек, малеби, кебап и др.**;
- ❖ Налице е **силно влияние на турската кухня**. То се е отразило на формирането на трайни кулинарни традиции в региона;
- ❖ Тежката запряжка с много мазнина, кебапите, гювечите и ориенталските десерти, характерни за **турската национална кухня** са намерили място в **регионални кулинарни традиции на Хасковска област**;
- ❖ Налице е **богато разнообразие на различни видове месо** (свинско, пилешко, овнешко, агнешко, телешко), което подчертава скотовъдство като основен поминък в региона;
- ❖ **Географските характеристики** на региона са способствали за развитието на **земеделие, търговия, животновъдство, занаятчийство и предлагане на местната продукция на пазарите в Европа и Азия**.

V. ИЗТОЧНИЦИ НА ИНФОРМАЦИЯ

- ❖ Доц. д-р Ангел Гоев - „Храната сакрална и профанна - том трети, 2014
- ❖ Ангелов, Образуване на българската народност. Наука и изкуство, 1971
- ❖ Вулев, Г., М. Дишлечки, Наръчник на национални ястия, Издание на Балкантурист, 1971
- ❖ Цончева, М., Художественото наследство на тракийските земи. Наука и изкуство, 1971
- ❖ Областна стратегия за развитие на област Хасково 2014-2020
- ❖ „Хасково: Кръстопът на традиции и ценности“, 2006
- ❖ Камелия Мирчева, Пътят на надеждата
- ❖ Коледни рецепти – издание на НЧ "Пейо Яворов-1982", гр Хасково
- ❖ Читалища от област Хасково
- ❖ НЧ „Зора-1982“, гр. Хасково
- ❖ НЧ „Пейо Яворов - 1982“, гр. Хасково
- ❖ Регионална библиотека „Христо Смирненски”
- ❖ Българската асоциация за алтернативен туризъм