

По пътя на храните В селските райони

Ммммм, мирише на нещо Вкусно, свежо и прясно!
Мирише на Балкан!

- Дали все още селските райони хранят градовете?
- ▲ Как функционират хранителните системи в селските райони?
- Кой каква храна произвежда, как и за кого?
- ↪ Имат ли достъп до местни храни жителите на селските райони? А посетителите?
- Каква е ролята на земеделските производители в хранителните системи?

Проект **RUSTIK** търси отговори на тези въпроси от декември 2023 година насам. Целта е да разберем дали храните представляват ресурс за развитие на селските райони, но и да създадем устойчив инструмент за достъп до местните храни.

Екипът на **RUSTIK** от Софийски университет „Св. Климент Охридски“, заедно с Местната инициативна група Троян-Априлци-Угърчин (**МИГ ТАУ**) провежда поредица от изследвания, чрез които идентифицира и опознава актьорите в хранителната система на трите общини – Троян, Априлци и Угърчин, за да:

- Насърчи търсенето и достъпа до местни храни;
- ▲ Да направи по-видими местните производители на храни;
- Да идентифицира ключови проблеми, които се нуждаят от специална подкрепа;
- ↪ Да насърчи създаването на местни хранителни политики.

От април 2024 г. насам екипът ни проведе над 60 срещи с производители и преработватели на храни, с ресторанти, с представители на местните общности, имащи отношение към храните. Над 400 жители и посетители на региона вече са попълнили въпросници, в които споделят опита и нагласите си към местните храни. Два ресторанта провеждат експеримент, за да информират гостите за местните доставчици, с които работят, и за да регистрират

продажбите на местни храни спрямо общите продажби. Накратко, **RUSTIK** получи и продължава да получава подкрепата на различни общности, в стремежа си да насърчи местните храни като ресурс за териториално развитие.

Вече ви информирахме [тук](#) и [тук](#) за някои от откритията ни в Априлци и Троян. В тази статия ще ви разкажем за няколко от най-важните находки от Угърчин.

Не е тайна нито за местни, нито за посетители, че Угърчин, поставен в компанията на Троян и Априлци, не успява да привлече нужното внимание, най-вече, защото не се е превърнал в туристическа дестинация. Не е така обаче, когато стане дума за храни. В Угърчин открихме:

- Един от най-големите производители и търговци на сушени диворастящи гъби, плодове и билки в България и най-големият търговец и износител на диворастящи трюфели. Когато похапвате манатарки в масло в ресторантите в Троян и в Априлци, те почти сигурно идват от Угърчин, от производствения цех на семействата на Тихомир и Цветозар Мичевски - https://hide.bg/about_us;
- ▲ От трите общини, в които провеждаме изследването, Угърчин е с най-добър демографски баланс от гледна точка на население в младежка възраст. Производителите на храни, с които се свър-



захме са млади хора, които или са останали, или са се върнали, за да надградят създаденото от родителите им, или пък са развили друг бизнес, средствата от който използват, за да инвестират в производството на храни и напитки. Младите се връщат в Угърчин, когато са наследили нещо. В бистро „Под ореха“ можете да видите как се случва това, но и да опитате храни с местен произход, приготвени по традиционни рецепти. Семейство Пастухови, които ще ви посрещнат в „Под ореха“ отглеждат и биологични череши, които можете да наберете и сами в началото на лятото.

- Лесидрен е безспорно икономически най-развитото село в общината и това се дължи на две предприятия за храни – една мандра с едноименното име „Лесидрен“ и едно месопреработвателно предприятие със собствен затворен производствен цикъл – кооперация „Доверие“. Двете заедно осигуряват работа на над 80 човека от селото, а търсят и още.

<https://koopdoverie.com/>

<https://mandralesidren.com/>

- ▣ Селското стопанство наистина е икономически най-значимият сектор в Угърчин, а зърно-производството има най-голям дял, както от гледна точка на създаден оборот, така и на работни места. Производството на други храни, различни от зърнени култури обаче стои в устойчивостта на семейната икономика в общината. Сливите, черешите, диворастящите, овцете, пчелите....това е непозната храна на Угърчин, част от която стига и до Троян и до Априлци, както и до други места.

- Семейните ферми извършват много важна, но непозната социална функция – създават заетост и начин на живот за хора със специални потребности. В селата край Угърчин все още можете да видите малка домашна ферма, която се самоиздържа благодарение на овцевъдството, да опитате от вкусното овче сирене, но и да усетите специфичния мирис, на който често се мръщим, но без който производството на истинска храна е невъзможно;



- ▣ Язовир Сопот, който се явява своеобразна граница между общините на Троян и Угърчин отваря възможност и за рибни деликатеси, за любители на риболова и на туризма.

