



Местните храни в
МЕХАНА
„Кайзера“
с. Орешак



СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ
„СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“



Funded by
the European Union

Добре дошли в механа „Кайзера“, в село Орешак!

Отворили сме вратите си и приемаме гости от далечната 1991 година. Мнозина от вас отдавна ни познават и не пропускат възможност да се отбият. Някои вероятно си спомнят и сладкарницата, която съществуваше на мястото на ресторанта.

Това, че сме заедно тук, днес, и че ни откривате под името „Кайзера“, дължим на една специална торта – торта „Кайзер“ и на сръчните ръце на кулините в семейството ни. Ресторантьорството не е лесна работа, но ние сме го приели за наша мисия. Искаме да Ви нагостим вкусно, да Ви предложим местни рецепти, с традиционен вкус, съхранени в нашите готварски книги от четири поколения насам. В менюто откривате тези изкушения с традиционните им имена Куркуда, Барабойник, Пешмер цървул и много други.

Опитът ни е научил, че рецептите и уменията да ги приготвяме са много важни, но храните, с които готвим са от първостепенно значение. Проучваме добре продуктите, стараем се да използваме възможно най-много местни и сезонни храни. Искаме чрез храната да Ви накараме да опитате от богатството, здравето и чистотата на Балкана.

Чрез менюто, което Ви предлагаме ще усетите духа и аромата на ресторанта ни. Чрез тази книжка искаме да Ви запознаем с част от нашите партньори – производителите на храни. Те ни доставят връхчетата от коприва, гъбите и охлювите, с които приготвяме много от традиционните ястия в нашия ресторант, свинското за скара, биволското сирене за беления розов домати и хрупкавите картопки. Благодарение на партньорството ни с тези производители успяваме да Ви предложим храна, произведена от всички нас за Вас.

Да ви е сладко!

Копривата - от баба Недка

Копривата присъства в менюто ни целогодишно не само заради ценните и лечебни хранителни свойства, които притежава. Причината да я превърнем в „запазена марка“ на ресторанта е, че с нея се приготвят основни традиционни ястия в Троянския край. Такива са чуканият боб с коприва, барабойникът с коприва и зеленчуци, Пешмер цървулт по стара рецепта от с. Орешак, чорбата от Зелениковския манастир. Тези ястия с коприва можете да опитате тук.

Балканът е пълен с коприва, тя живее в диво състояние, но няма кой да я достави в ресторанти и магазини. Не всеки знае как да я бере, а много хора се страхуват от копривата, заради „лютия“ ѝ характер или пък подхождат с предубеждение към нея, защото не знаят как да я „опитомят“, за да я превърнат в деликатес. Баба Недка от с. Орешак доставя около 100 килограма на година в нашия ресторант. Впрочем, самата тя е работила като готвач и от детството си познава силата на копривата. Баба Недка си има свои „копривени полета“, знае къде да я намери, как да я бере и ни я доставя през пролетта и лятото, за да я ползваме прясна, и за да замразим за зимата. Има и своя рецепта за коприва, която приготвя у дома. Пробвайте копривата при нас, а след това съответе по рецептата на баба Недка!

Каша от коприва по рецепта на баба Недка

Необходими продукти:

- 100 грама счукани в дървено хаванче орехи
- 200 грама връхчета от коприва
- 5-6 средно големи глави стар лук
- 2-3 връзки пресен лук (с повече лук става по-сладка!)
- 1 морков
- 50-80 грама брашно (1-2 супени лъжици)

Технология на приготвяне:

Орехите се поставят в леко подсолена вода, за да кипнат. В друг съд (касерола) се задушават нарязаните на ситно лук и морков. Към тях се прибавят връхчетата от копривата, която предварително е измита и бланширана (потопена за 2-3 минути в кипляща подсолена вода). Към задушаната смес се прибавя бульон от ореховата вода. Кашата се съгъства с лъжица-две брашно. По-вкусно става, ако брашното е предварително препечено. Бърка се на бавен огън с дървена лъжица, до получаване на кашеста смес (някои предпочитат кашата по-рядка, а други – по-гъста).

Да ви е сладко!





Охлюви от ферма Escargots Oreshak в село Орешак, община Троян

Балканът изобилства от охлюви, а следователно те са част и от позабравеното ни здравословно кулинарното наследство. Ние в „Кайзера“ опазваме това наследство и го поддържаме, като предлагаме охлюви под най-различни форми: панирани, в масло или като основна съставка на Чорбата от Зелениковския манастир. Освен, че са богати на белтъчини, витамини и минерали, добре приготвени, охлювите се превръщат в истински деликатес. Не случайно, първата асоциация, която правим като чуем „охлюв“ е Франция и прочутите „охлюви по Бургундски“.

За да намерим охлюви съвсем не трябва да ходим до Франция, а до село Орешак. През 2012 г. Калин Димитров създава ферма за охлюви, в непосредствена близост до механа „Кайзера“. Голяма част от охлювите, щом навършат зрялост, потеглят в обработен вид за Франция. Там се сервират именно като „френски охлюви по Бургундски“ и никой не разбира, че те са родени, отгледани и обработени в Балкана. Същото се случва и с охлювите, които се приготвят като пастет с масло и ароматни подправки. Замразени, бланширани или под формата на пастет, охлювите „допълзвяват“ и в механа „Кайзера“. В механата няма да намерите „охлюви по Бургундски“, защото тук се сервират основно традиционни български рецепти, които имате възможност да опитате. А вече знаете и откъде произхождат охлювите. Видът охлюв, който отглежда Калин се нарича *Helix Aspersa Maxima*. Известен е още като Африкански охлюв или Голям сив охлюв.

Повече за начина на отглеждане на охлювите можете да научите от сайта на фермата: <https://oreshak-escargots.com> или сканирайте QR кода.

Ако искате да опитате охлювите на Калин, можете да ги закупите и тук в механата. Можете да се свържете с фермата и в случай, че искате да организирате посещение и да се запознаете отблизо с тези полезни животинки.



„Троянска скара“ - месото с доказан и проследим произход

Не е тайна, че в България се консумира много месо. Считаме това за белег на просперитет, вероятно защото менюто на предците ни е било доста по-постно. През последните години все повече се притесняваме за произхода на месото - дали е вносно или местно. Вълнуваме се от това, с какво са били хранени животните и как са били отглеждани. Интересуваме се от това дали месото е прясно или замразено. Нашите вълнения, като потребители, не остават скрити за хората, които добиват и подготвят месото за пазара.

Месарница „Троянска Скара“, основана от Кирил Радев съвместно с местни производители-животновъди предлага на ценителите на пресни и обработени меса продукция с доказан произход от района на централна северна България. Благодарение на опита, който има екипът на „Троянска скара“, както и на технологиите за съхранение и обработка, с които разполага месарницата, месото достига до крайните клиенти директно или чрез търговските партньори в региона до двадесет и четири часа от добиването.

В механа „Кайзера“ ценим качеството и произхода на храните и избираме партньори, които правят същото. Може да се уверите в това, като опитате нашите месни ястия от различни видове месо, приготвени по уникални наши рецепти. Можете и да закупите и различни месни деликатеси, произведени от „Троянска скара“ от хладилната витрина с местни храни, която механата поддържа.

Повече информация за продуктите на „Троянска Скара“ можете да намерите на фирмената фейсбук страница или директно във фирмения магазин на ул. „Генерал Кацаров“ 345 в гр. Троян (Кнежи Лъг, по пътя за село Бели Осъм).





Картофите от село Дебнево, община Троян

Картофите, приготвени по всевъзможен начин – пържени, печени, задушени, на пюре, са сред любимите ястия на малки и големи. Напоследък станаме по-чувствителни и към тях и започнахме да се питаме дали са пресни или бланширани, дали са холандски сорт или са „мити“ френски картофи.

В „Кайзера“ държим на качеството и на това да предлагаме на клиентите си прясна и сезонна храна, приготвена по традиционни рецепти. Затова открихме местен доставчик на картофи от с. Дебнево - семейството на Теменужка и нейният племенник Мартин. Дватамата решават, че могат да използват своя земя, както и да наемат такава, за да отглеждат картофи. Проучват пазара и решават да си доставят семе от „долината на картофите“ в Самоковско. Земята в Дебнево и климатичната обстановка се оказват много подходящи. Първата година започват „на шега“, втората разширяват засетите площи, третата година също вадят добра реколта. Производството на картофи изисква кампанийни действия по оран, засаждане, еднократно пръскане и след това по събиране. Събирането на картофи е единственият процес, който не успяват да механизират докрай и канят хора от селото да им помогнат. След три годишен опит в производството на картофи от сорт „Сорая“, които описват като „жълти, сладки, подходящи едновременно за пържене, печене и варене“, те вече мислят да експериментират и с други култури, с които да диверсифицират продукцията си. Така в бъдеще можем да очакваме да опитаме в механа „Кайзера“ не само от вкусните картофи на Теменужка и Мартин, а и сладка царевица.

Освен под формата на различни ухаещи ястия в механа „Кайзера“, можете да намерите вкусните картофи и в магазинчето в центъра на село Дебнево, но побързайте – през февруари-март започват да свършват, защото бързо се харчат, а новата реколта идва в средата на юни.

Диворастващи манатарки от Тихомир Мичевски в Угърчин

Много от ястията в Балкана се приготвят с диворастващи гъби. Манатарката е магьосницата, която прави така, че навсякъде ухае толкова вкусно. С нея в механа „Кайзера“ приготвяме „Селско мезе в бакърена чиния“, „Манатарки в масло“ и други любими ястия.

Механа „Кайзера“ си доставя манатарки (*Boletus Edulis*) от фирма „Машрумс БГ“ ЕООД, основана от Тихомир Мичевски в гр. Угърчин през 2012 година, или от фирма „Хайд“ ЕООД, основана от сина на Тихомир – Цветозар Мичевски. Чрез тях вече две поколения от семейството развиват свои бизнес инициативи по изкупуване и преработка на гъби, диворастващи, плодове и трюфели. „Изкупуването и преработката на гъби се контролира на няколко нива – от брането и предаването им, през съхранението, почистването и пакетирането им“, разказва синът на Тихомир – Цветозар. Целият процес се извършва на ръка и така се осигурява заетост на хора от района на Угърчин и качество на продукцията, която се извлича от природата. Семейството на предприемачите планира скоро да разнообрази продуктите от гъби, трюфели и плодове, които предлага, за да ги откриваме не само в сушено и замразено състояние или сготвени под формата на ястия в ресторантите, а и като консервирани предястия, хранителни добавки, подправки и сокове. Целта е дивите дарове на природата, които семейство Мичевски „опитомява“ да достигат директно до крайния потребител и да му доставят здраве и удоволствие. Готовата продукция се реализира изключително на външни пазари в Италия, Германия и Испания.

Можете да опитате манатарките тук в механа „Кайзера“ или да ги поръчате онлайн като сканирате някой от QR кодовете

<https://hide.bg/>



<https://www.mushroom-bulgaria.com>





Биволско и овче сирене от мандра „Лесидрен“ в село Лесидрен

Опитахте ли Белените домати с биволско сирене или Триеницата? Ще ги намерите в раздел „Салати“ в менюто. Приготвяме ги с овче и биволско сирене от мандра „Лесидрен“.

В района на Троян, Априлци и Угърчин можем да се похвалим с наличието на няколко мандри и на поне пет местни марки сирена и други млечни продукти, които са налични в търговската мрежа в Троян. След внимателна дегустация на всички тях, ние избрахме за нашата кухня овчето и биволското сирене на мандра „Лесидрен“. Мандрата е основана през 1996 г., но през годините преминава през различни периоди на развитие. Въпреки промените, дейността на мандрата е съхранена, а от няколко години, благодарение на екипа на фирма „Ракита-Р“ ЕООД тя е стабилизирана и обновена. Продуктите на мандрата могат да бъдат намерени в 30 магазина в цялата страна, включително в София. Мандрата работи с прясно краве, биволско, овче и козе мляко, произведено от различни ферми в България. Не е възможно цялото количество мляко да бъде от една ферма или пък от един географски регион. Мандрата се гордее с това, че произвежда продуктите си само от прясно мляко, добито във ферми в България, и че отговаря на високи хигиенни и хранителни стандарти. Сиренето, което похапвате е наистина произведено в Балкана – технологът, отговорен за вкусовете му качества е от Априлци, произведено е в с. Лесидрен, а го опитвате в механа „Кайзера“ в с. Орешак. Местните продукти изискват местни знания и технологии, не само местна продукция.

С всички продукти на мандра „Лесидрен“ можете да се запознаете тук <https://mandralesidren.com>, а някои от тях са налични и в хладилната витрина на механата, в която предлагаме продукти от района на Троян, Априлци и Угърчин.



Проект RUSTIK

открива местните храни в района на Троян, Априлци и Угърчин

ДРАГИ ЧИТАТЕЛЮ, в ръцете си държиш книжка, изготвена съвместно от учени от Софийски университет „Св. Климент Охридски“ (**СУ**), Местна инициативна група Троян – Априлци - Угърчин (**МИГ - ТАУ**), механа „Кайзера“ и производители на местни храни. Всички те си сътрудничат в рамките на проект **RUSTIK**, за да направят достъпа до местни храни по-лесен за теб.

RUSTIK е четиригодишен интердисциплинарен изследователски проект, който има за цел да събере данни и да създаде знание за това, с какви храни разполагат селските райони в района на Троян, Априлци и Угърчин. **RUSTIK** се интересува от хранителните ресурси в тези три селски района и иска да ги превърне в инструмент за устойчиво развитие. Проектът се прилага в 12 държави от Европейския съюз, във Великобритания и в Сърбия. **RUSTIK** съдейства на местните общности да изготвят основани на данни стратегии, инициативи и политики за устойчиво развитие в селските райони.

Ако желаете да получите повече информация за дейността на проекта можете да се свържете с Местната инициативна група Троян, Априлци, Угърчин на следната електронна поща: migta2014@gmail.com

©



СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ
„СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“



<https://rustik-he.eu/tau-bulgaria/>

Географска идентификационна система (ГИС)

за откриване на местните храни в Троян, Априлци и Угърчин

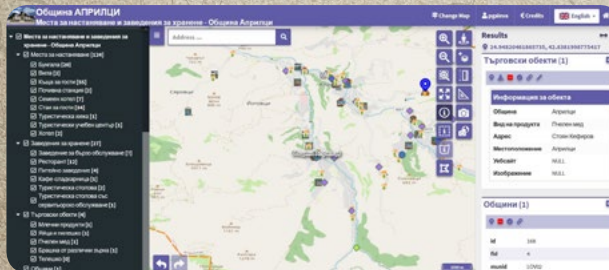
Искате ли да разберете повече за това къде и какви местни храни се произвеждат на територията на Троян, Априлци и Угърчин?

Проект **RUSTIK** изготвя и поддържа географско-идентификационна система (**GIS**), на която са обозначени различни актьори – участници в агро-хранителната верига. Системата позволява всеки сам да търси различни храни в района на Троян, Априлци и Угърчин.

Системата не е он-лайн магазин, тя не е създадена с търговски цели. Тя представлява непрекъснато развиваща се платформа, която показва къде се намират различни производители на храни в района на трите общини, дава информация какво произвеждат и евентуално, как да се свържете с тях.

Използвайте системата, за да си направите свой маршрут на местната храна от Балкана. Насладете се на местната храна в механа „Кайзера“ и продължавайте да я търсите чрез географското приложение за идентифициране на местни производители на храни, изготвено от проект **RUSTIK**.

Можете да разгледате системата и да я използвате за свои цели, ако сканирате този QR код или ако влезете в този сайт <http://gis.migta.eu:8080/bg/>



Вашето мнение

Напишете ни коя е любимата Ви местна храна? Кой я произвежда? Как си я доставяте? Споделете или нарисуйте всичко, което Ви хрумва за местните храни. Благодарим Ви!

A series of horizontal dashed lines on a textured, light brown background with faint vegetable sketches, intended for writing an answer to the question.





СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ
„СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“



Funded by
the European Union