

Гостилница
На дворЪТ

Местните храни в
Гостилница "На ДворЪТ"

гр. Троян



СОФИЙСКИЯ УНИВЕРСИТЕТ
"СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ"



Funded by
the European Union

Добре доходи в гостилницата "На ДворЪТ" в Троян!

През недалечната 2019 година, малко преди да се случи немислимото – светът да затвори врати - ние започнахме да осъществяваме мечтата си. И от тогава не сме спирали!

Направихме местенце, в което човек се чувства като у дома си, на двора под лозницата. Местенце не просто за добра храна, а къща на свободната душа. Най-много се гордеем с прясната, сезонна и местна храна, която ви поднасяме и с уменията ни да създаваме оригинални рецепти. Какво по-домашно и естествено от това да приготвим сърма с лист от собствената ни лоза, който доскоро е бдял над вашата глава?

За нас се превърна в кауза да ви виждаме щастливи и удовлетворени, защото сте заедно и сте ни дошли на гости, за да споделите истинската ни храна. Каузата на добрата местна храна и на свободната душа!

Успяваме, защото сме вдъхновени от това, което правим, но и благодарение на местните ни доставчици. Домашната кървавица по Коледа, телешката глава в масло, тортата с коприва и малини, бъзовата лимонада и ароматният билков чай, телешките кюфтенца с мента, супата от петел и други гъделичкащи вкуса гозби, са приготвени за вас от нас, но и от всички производители от района на Троян, които ни ги доставят.

Запознайте се с част от тези производители - нашите местни доставчици.

Да ви е сладко!

Торта от малини с коприва

Да започнем с десерта – например с тортата от малини с коприва, защото при нас всичко е различно! Досуц като чайниците ни, които вече не доставят вряла вода, а пръскат светлина.

Тази торта е създадена по наша оригинална рецепта. Вдъхновена е от вкуса, вида и аромата на малините, които Ирена и Божидар Петкови отглеждат в близкото село Дълбок дол, върху земята на „Слънчевите тераси“, но и от полезните свойства на копривата, която пък е традиционна храна в троянския край. Пресни или замразени, малините и копривата са две основни съставки, с които приготвяме не само десерти, а и други храни.

Фермата на Ирена и Божидар ни доставя освен пресни и замразени малини, билки, подправки и други плодове и зеленчуци. Опитен агроном, още 2003-та година Божидар започва да се занимава със селско стопанство, а понастоящем поддържа разнообразие от насаждения от биомалини, ягоди, арония, сливи, но и домати, пипер, патладжани и други зеленчуци.

Фермата е сертифицирана за биологично производство и практикува различни форми на къси вериги за доставки, за да стига сама до крайните клиенти. Примери за това са „24 часовият магазин“ - вендинг машина за пресни сезонни плодове, която е стационарирана на пазара „Лъгът“ в Троян и доставката на кошници с плодове и зеленчуци, които фермата прави за крайни клиенти. Независимо дали е от сертифицираното биологично стопанство със смесени култури или е сред останалите предлагани от семейната ферма конвенционални продукти, всичко се отглежда по природосъобразен начин и е с отлично качество.

Пълна информация за всички продукти и услуги на Ирена и Божидар, може да намерите на следния сайт:
<https://www.balkan-bio-frukt.eu/>

Да ви намига биоплодче от фермата на Ирена и Божидар, приготвено по оригинална рецепта и сервирано в нашата порцеланова чинийка, не е за изпускане! Особено, когато вече познавате историята на храната.

Да ви е сладко!



Месцето от „Троянска скара“, но не само

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, не по-късно от двадесет и четири часа от добиването.

„Троянска скара“ е един от доставчиците на месо на гостилница „На ДворЪТ“. Работим с различни доставчици, защото всеки от тях може да ни предостави различни продукти и така успяваме да задоволим нашето вдъхновение да приготвяме месни ястия по оригинални рецепти и вашите желания да опитвате и експериментирате с местните храни.

Можете да закупите различни месни деликатеси, произведени от „Троянска скара“ от фирмения магазин на ул. „Генерал Карцов“ 345 в гр. Троян (по пътя за село Бели Осъм), а повече информация за продуктите им може да намерите на фирмената Фейсбук страница

<https://www.facebook.com/p/Троянска-скара-004-61556293431387/>



Месни продукти за домаганиците гозба и от "Родопска Троян", "Зюмбилска", и кооперация "Доверие" – Лесидрен

Много от рецептите, които измисляме и от ястията, които ви сервираме, изискват ние да си приготвим заготовките. Например, телешките кюфтенца с мента приготвяме сами. Не ползваме готови кайми и заготовки, защото тайната на вкусната и здравословна храна е освен в произхода на месото, в подправките и технологичните му качества. Доставяме си телешко месо от различни производители, но основен доставчик ни е „Родопска Троян“ ООД. На „Родопска Троян“ разчитаме и за специалните срезове месо, които са ни необходими като стекове, джолани и други специалитети. Финото калибриране на месните заготовки е тяхно дело. „Родопска Троян“ ни спасява и в трудни моменти, когато гостите ни са били толкова гладни, че наличностите свършват. През 2024 г. „Родопска Троян“ чества десет години от основаването си и предлага освен качествено прясно месо и различни традиционни месни деликатеси като суджук със сини сливи и Троянската луканка, която наскоро беше регистрирана като храна с традиционно специфичен характер (ХТСХ). За нас в „На Дворът“ те са незаменим дългогодишен местен партньор, а за вас са местен доставчик на качествена храна.

Кървавицата по Коледа също си я приготвяме ние в „На Дворът“, но за целта са ни необходими съответните пресни месни продукти. Доставяме си ги от единственото предприятие за преработка на месни продукти (свинско и телешко), което разполага и със своя собствена кланица на територията на община Троян – „Зюмбилски“ ООД. През годините семейното предприятие си е изградило репутация за надеждност и висок стандарт. Благодарение на тях успяваме все още да приготвяме традиционни домашни храни.

Телешката глава с шкембе е любим деликатес на много от гостите ни и ако рецептата е наша, то продуктите за нея си доставяме от кооперация „Доверие“ от село Лесидрен. Кооперацията предлага свинско и телешко месо, преработвано в собствени кланица и месопреработвателно предприятие и отгледано в собствена ферма. Става дума за едно затворено производствено „колело“, изградено по логиката „от фермата





до трапезата“, което се върти без прекъсване от 1995 г. насам. Процесите по хранене и отглеждане на животните, и по добиване на месо от тях, отговарят на най-високите стандарти за качество и безопасност.

Ако сте любител на месните местни храни и се намирате в околността на Троян, Априлци или Угърчин, няма да останете гладни или разочаровани. Територията разполага както с животновъдни ферми, така и с месопреработвателни предприятия. Ние пък в „На ДворЪТ“ сме късметлии, защото имаме избор от добри и надеждни партньори и винаги подбираме най-доброто месо. След като си го доставим идва най-забавната част: развихряме въображението си, за да ви предложим нещо, което да ви нахрани вкусно, но и да остави спомен и усещане за задоволство. Искаме да си тръгвате щастливи, а не просто сити, за да ви посрещаме отново и отново тук, у нас, в „На ДворЪТ“.

Всички месопреработвателни предприятия, от които си доставяме месо разполагат със собствени магазини на територията на град Троян. Можете да ги посетите на следните адреси или пък да разгледате интернет страниците им.

Зюмбилски ООД
Гр. Троян
ул.Академик А.Балевски №5
<https://zemedeliето.bg/зюмбилски-оод>



Родопа Троян ООД
Гр. Троян
ул.Васил Левски 67
<https://rodopatroyan.bg>



Кооперация „Доверие“
Гр. Троян
ул. Васил Левски 134
<https://koopdoverie.com>



Сок от бял и диворастящи гъби от „Порцелановата вещица“

В „На ДворЪТ“ страстта към магията на храната върви ръка за ръка с друга споделена любов – тази към порцелана. Докато обменяме стари порцеланови предмети с други колекционери, откриваме и производители на местни храни. Изглежда любовта към автентичното и истинското, е тази, която събира партньорите и приятелите.

Така се случва с доставчика на сироп от бял бъз и диворастящи гъби:

„Запознахме се, докато обменяхме порцеланови предмети. Впоследствие стана ясно, че аз съм земеделски производител, произвеждам зеленчуци, но правя и сироп от бял бъз и бера диворастящи гъби, суша плодове и разни други. Така установихме контакт.“

На един от склоновете в с. Белиш е „кацнала“ къщата, в която „Порцелановата вещица“ приготвя сиропа от бял бъз, малко по-нагоре пък е нивата, където отглежда зеленчуците си, а още по-далеч са склоновете, по които бере гъбите и полетата, от които събира черен бъз.

Храните, които отглежда и произвежда „Порцелановата вещица“ са в ограничено количество. Ако желаете да ги опитате можете да се свържете с нея на следния телефон: 0888687732. Търсете Марияна. При наличност тя може да ви изпрати храните, с които разполага по куриер.

Хубавите неща не могат да бъдат масово достъпни, те трябва да се опитат там, където са произведени, за да им се насладим пълноценно. Истинската храна има корени, дори когато си има крака. Така е и със сиропа от бял бъз. Опитайте го в „На ДворЪТ“ под формата на лимонада, докато го има.

Да ви е сладко!



Ароматните билки и чайове на "Билек"

Чували ли сте поговорката „Обущарят ходи бос“? В „На ДворЪТ“ установихме, че тя се отнася и до отношението ни към билките. Балканът е пълен с ароматни билки, а културата ни на хранене е „захвърлила“ билковия чай, в най-добрия случай, в менюто със закуските. Досещаме се за билките, когато ни е трудно и търсим лек, но не ги почитаме достатъчно в рутината на всекидневието.

За да събудим вкуса към билковия чай, който ви сервираме в нашия колекционерски порцелан, а и за да ви напомним за богатството на Балкана, в гостилница „На ДворЪТ“ ви предлагаме богата колекция от билкови чайове, произведени от „Билек“.

В махала „Райковска“ над Троян се намира преработвателното предприятие за производство на пакетирани билки, насипен и филтърен чай. Вероятно всеки е виждал жълто-зелените опаковки в аптеките и се е лекувал с билките на „Билек“, но малцина са опитвали чайовете, ей така, просто за да се ободрят, за да си доставят свежест и наслада. Дали пък не е време за една „Целувка“? Какво е това ли? Опитайте!

Знанието за билките е вселена, която все по-малко хора познават. В „Билек“ съхраняват и предават това знание. Изкупуват сушените билки от местните познавачи на тайните на Балкана, сортират, съхраняват, обработват и пакетират с внимание, така че да запазят лечебните им свойства и ги доставят до вас.

Можете да ги откриете на следния адрес:
<http://bilec.net/>



Билек

Мащерка
Wild thyme

билков чай
herbal tea



www.bilec.net

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), гостилница „На Дворът“ 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

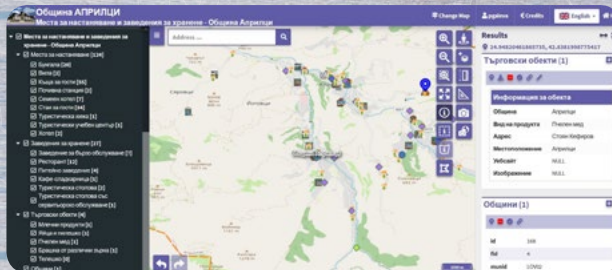
Искате ли да разберете повече за това къде и какви местни храни се произвеждат на територията на Троян, Априлци и Угърчин?

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 гостилница „На Дворът“.

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/>



Вазмето 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!

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Гостилица Дягворът



СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ
„СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“



Funded by
the European Union