

БЮЛЕТИН ПО ПРОЕКТ LOC-FOOD (брой 2)

Common borders. Common solutions.

Черноморската кухня е обикновена, вкусна и не толкова скъпа. В нея присъстват и ястия, които не са непременно свързани с морето, но техният вкус е повлиян от него и характерните му природни условия. Около бреговете на Черно море има множество пасища и земеделски територии, на които се отглеждат много от продуктите за типичните регионални ястия. Така, агнешкото от този регион има специален вкус заради билките, които животните ядат. Сочността на зеленчуците е богата предвид на естествените условия, в които се отглеждат - с изобилие на слънчева светлина, вода и топлина. От там **вкусът** на агнешките кюфтенца и миш-маша, приготвени по Черноморието е **уникален, запомнящ се, характерен.**

Черноморската кухня може да се класифицира в **отделна категория**, заради богатата съвкупност от ястия, съставки, рецепти, оборудване, техники и методи на приготвяне, които са традиционно характерни за тези региони.

Предвид на своя основан на традициите характер, богат вкус и социално значение, ястията от черноморската кухня могат да бъдат зачетени за нематериално културно богатство, което трябва да бъде съхранено и представено пред по-широка аудитория. Подходящ инструмент за това е включването в специално водени регистри; получаването на местен, регионален или европейски лейбъл; а така също организиране и промотиране на



единен бранд на типична, регионална, традиционна кухня.

Европейският регистър на храните с традиционно специфичен характер (e-Ambrosia) е каталогът с най-високо международно признание. В неговият списък, уви, към момента в категория „Храни“ фигурират едва 3 продукта от България, но никой от тях от черноморския регион. E-Ambrosia е инструмент за осигуряване на конкурентоспособност на даден продукт на националния, регионалния и международния пазар, но процедурата за включване в него остава административно тежка за много от индивидуалните производители на традиционни храни.

Положителна тенденция от последните години е все по-честата поява на различни по вид инициативи, търсещи начин за оценка и представяне на черноморската

кухня. Една такава инициатива е проект „*Местно развитие и трансгранично сътрудничество за промотиране на традиционни селскостопански продукти и храни*“ (LOC FOOD). Чрез интегрирания си комплекс от дейности той се стреми да увеличи видимостта на хранителни продукти, произведени на местно ниво с изключителен вкус и качество, да подпомогне съхранението и производството им и да предложи добавена стойност за развитие на местната общност.

Понастоящем екип от международни експерти издирват традиционни ястия и селскостопански храни от черноморския регион, които описват в база данни. На нейна основа ще създадена международна ГИС карта, която ще начертае на заинтересованият турист потенциални маршрути за среща с черноморското гостоприемство и



Project funded by
EUROPEAN UNION

Тази публикация е създадена с финансовата подкрепа на Европейския съюз. Съдържанието на публикацията е отговорност само на Висше училище по мениджмънт и по никакъв начин не отразява официалната позиция на Европейския съюз.



опознаване на традиционни вкусове и аромати от този регион.

Докато LOC FOOD картата бъде готова да ви предложи уникално кулинарно пътешествие, ви предизвикваме да експериментирате сами с приготвянето на традиционна рецепта от черноморския регион.

Черноморски менемен

(източник BlackSeaCuisine, <https://blackseacuisine.world>)



- 6 яйца
- 1 перо от 1 зелен лук
- 3 нарязани домати
- 3 нарязани зелени чушки
- 3 супени лъжици растителна мазнина
- 3 скилидки чесън на тънки слайсове

- 1/2 чаена лъжичка сол
- 1/4 чаена лъжичка смлян черен пипер
- 1/4 чаена лъжичка лют червен лют пипер на люспи
- 3-4 супени лъжици наситнен магданоз, при сервиране

Приготвяне: Тайната на черноморската кухня е в качеството на продуктите. Първо си подгответе и нарежете зеленчуците. Загрейте растителната мазнина в тигана, добавете нарязаните пера лук, зелени чушки и скилидки чесън. Задушете тази смес за няколко минути на средна температура, докато лукът омекне. Добавете нарязани домати, посолете и оставете да къкри около 3 минути при непрекъснато бъркане, докато доматиите омекнат. Добавете яйца към сместа, поръсете със смлян черен пипер и люспи от лют червен пипер върху жълтъците и задушете 8-10 минути на слаб огън под капак. Когато ястието е готово се сервира веднага, като се поръсва със ситно

нарязан магданоз. Ако искате от простата и вкусна гозба да сътворите кулинарен шедевър прибавете малко зехтин с бял трюфел.

Ястието се съчетава добре с чаша вино, черноморски айран или чай. Най-често се яде, като вместо вилица или лъжица се използва филийка пресен бял хляб и се гребе направо от тигана, без дори да се слага в чиния.

Проектът се изпълнява от консорциум от утвърдени институции от 4 страни, сред които Висше училище по мениджмънт за България. Проектът стартира през в началото на м. юни 2020 г. и ще се реализира в рамките на 24 месеца. Проект LOC FOOD: *Местно развитие и трансгранично сътрудничество за промотиране на традиционни селскостопански продукти и храни*“ се финансира по съвместна оперативна програма по европейски инструмент за сътрудничество „Черноморски басейн“ 2014 - 2020 г.

Съвместна оперативна програма „Черноморски басейн“ 2014-2020 г.

Висше училище по мениджмънт

Юли 2021

Съвместна оперативна програма „Черноморски басейн“ 2014-2020 е съфинансирана от Европейския съюз, чрез европейски инструмент за сътрудничество и от участващите страни: Армения, България, Грузия, Гърция, Република Молдова, Румъния, Турция и Украйна.

Тази публикация е създадена с финансовата подкрепа на Европейския съюз.

Нейното съдържание е отговорност само на Висше училище по мениджмънт и по никакъв начин не отразява официалната позиция на Европейския съюз.



Project funded by
EUROPEAN UNION

