



Европейски земеделски фонд за развитие на селските райони – Европа инвестира в селските райони

ПРОГРАМА ЗА РАЗВИТИЕ НА СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ 2007 – 2013 г.

# Проучване и анализ на типичните и традиционни хранителни продукти и производства в община Раковски



РАКОВСКИ, 2014г.

# СЪДЪРЖАНИЕ

<b>ВЪВЕДЕНИЕ</b> .....	4
ОСНОВАНИЕ ЗА РАЗРАБОТВАНЕ НА ПРОУЧВАНЕТО, ПРОЦЕС И ПРИНЦИП НА РАБОТА .....	6
<b>ПРЕГЛЕД НА ИКОНОМИЧЕСКОТО СЪСТОЯНИЕ НА ОБЩИНА РАКОВСКИ ПО ОТРАСЛИ</b> .....	9
ПРОМИШЛЕНОСТ.....	9
ТЪРГОВИЯ И УСЛУГИ.....	11
ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ.....	13
СЕЛСКО СТОПАНСТВО .....	14
ГОРСКО СТОПАНСТВО .....	19
ТУРИЗЪМ .....	20
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ .....	21
РЕЗЮМЕ НА НА СИЛНИТЕ И СЛАБИТЕ СТРАНИ, СВЪРЗАНИ С МЕСТНАТА ИКОНОМИКА И ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНИ.....	25
<b>ТИПИЧНИ И ТРАДИЦИОННИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ В ОБЩИНА РАКОВСКИ</b> .....	29
ОБЩ ПРЕГЛЕД НА ТИПИЧНИТЕ И ТРАДИЦИОННИ ПРОДУКТИ И ХРАНИ .....	29
ХРАНАТА И СЕЗОННИТЕ ДЕЙНОСТИ.....	33
<i>ГРОЗДОБЕР И ВИНО</i> .....	36
<i>КОЛЕНЕ НА ПРАСЕ</i> .....	37
<i>ВЕЛИКДЕН</i> .....	40
<i>ПЕТРОВДЕН</i> .....	43
АНАЛИЗ НА КАЧЕСТВЕНИТЕ ОСОБЕНОСТИ НА МЕСТНИТЕ ПРОДУКТИ И ЯСТИЯ И ТЕХНИТЕ СИЛНИ И СЛАБИ СТРАНИ.....	45

<b>ТРАДИЦИОННИ ПРОИЗВОДСТВА НА ХРАНИ В ОБЩИНА РАКОВСКИ.....</b>	<b>52</b>
ПРЕГЛЕД НА СЪЩЕСТВУВАЩИТЕ ПРОИЗВОДСТВА НА ХРАНИ И РАБОТИЛНИЦИ ЗА СЕЛСКОСТОПАНСКИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ.....	52
<b>СТРАТЕГИЧЕСКА ВИЗИЯ ЗА РАЗВИТИЕТО НА ТРАДИЦИОННОТО ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И ВРЪЗКАТА МУ С МЕСТНАТА КУЛИНАРИЯ.</b>	<b>64</b>
<b>БИБЛИОГРАФИЯ .....</b>	<b>68</b>
Приложение 1 - Анкетна карта .....	68
Приложение 2 – Списък на съществуващите производства на храни и работилници за селскостопански хранителни продукти на територията на община Раковски .....	72

## Въведение

Типичната селска кухня е плод на вековен исторически процес в общества, които са били главни действащи лица във важни моменти от развитието на човешката цивилизация. В европейската култура масата е станала символ на гостоприемството и на посрещането в семейството, а храната се е превърнала в изразен език на чувствата. По тези причини селската кухня трябва да бъде защитавана и опазвана от опити за подправяне и фалшифициране, за да може да бъдат запазени нейната история, култура, качество и естественост. Това и богатият опит на Местна инициативна група Мармила (МИГ Мармила) от Италия, реализирала пилотния проект „I Sapori di Ieri” („Вкусовете от вчера”), довела до кандидатстването и съответно одобрението на проект „Вкусовете от вчера – Валоризация на кулинарно наследство”, договор № РД 50-75/07.05.2014 г. за безвъзмездна финансова помощ, финансиран по Програма за развитие на селските райони 2007-2013г. (ПРСР 2007-2013г.), мярка 421 "Вътрешнотериториално и транснационално сътрудничество". Проектът се реализира в партньорство между МИГ Раковски, България (бенефициент) и МИГ Елсбере Винервалд (Elsbeere Wienerwald LAG), Австрия. Проектът е в пряка връзка с главната цел на стратегията за местно развитие на МИГ Раковски, а именно „валоризация и съхраняване на природните и културно-исторически ресурси на територията, стимулиране на ефективно и екологично земеделие и конкурентноспособна икономика и постигане на висок жизнен стандарт за населението” и по-конкретно с приоритет 1 „Валоризация и съхраняване на природните и културни ресурси на територията” и свързаната с него специфична цел „Промоциране и уползотворяване на природните и културни ресурси на територията”.

Главна цел на проекта е чрез различни действия да преоткрие познанията, традициите и уменията, свързани с храната и нейното производство, като ценен елемент на историческото и културно наследство и развитие на територията. Проучването е стратегическо за реализацията на проекта, който е насочен към

една нова философия на местното развитие, даваща предимство на връзката кухня-култура и която ще служи за укрепване и развитие на икономическия отрасъл чрез създаването на мрежи и действия за териториално промоциране, както и като основа за организирането на мероприятия за сплотяване на населението и засилване на чувството му на принадлежност към територията на община Раковски.

Проучването цели извършването на инвентаризация на местните типични и традиционни хранителни продукти и производства и към представяне на малките работилници за селскостопански храни. Проучването на хранителните продукти показва качествените особености (сензорни, органолептични и др.) на отделните производства, силните и слаби страни и недостатъци на местното производство. Освен това то анализира качествените отличителни характеристики на продуктите и аспектите на връзката човек-климат-почва-култура, която влияе върху тях. В последния раздел се представя стратегическа визия за развитието на традиционното производство на храни и връзката му с местната кулинария, с оглед на възможностите за създаване на мрежа от ресторантьори и производители на хранителни продукти и в контекст на вече създадените отношения и връзки между МИГ Раковски и МИГ Елсбере Винервалд и постигнатите резултати от изпълнявания от тях проект.

## **Основание за разработване на проучването, процес и принцип на работа**

Настоящото проучване и анализ на типичните и традиционни хранителни продукти и производства в община Раковски се основава на сключения договор между Фондация за развитие на културния и бизнес потенциал на гражданското общество (ФРКБПГО) и възложителя МИГ Раковски във връзка с изпълнение на договор от 11.07.2014г. За извършване на проучването са използвани методическите указания на МИГ Раковски и принципите за разработване на подобен тип проучвания.

Основната цел, на която отговаря проучването, това е:

- ❖ Укрепване на икономическия отрасъл чрез създаването на мрежи и действия за териториално промоциране.

Специфичните цели, на които отговаря проучването са:

- ❖ Изпълнение на съвместни дейности във връзка с възстановяване на знанията за храненето като жест, чрез който се е изразявало културното съдържание на селското общество, към което се принадлежи;
- ❖ Подпомагане на утвърждаването на уникална местна и регионална идентичност, която да е в подкрепа за паралелното утвърждаване на европейска идентичност в голям дял от местното население, пряко (като участници в дейностите) или непряко (като консуматори, потребители), основаващ се на дългогодишен европейски опит;
- ❖ Съвързване на оператори, които предлагат изключително добри услуги, позволявайки интеграция на свързаните помежду си производствени предприятия и откриване на нови пазари за търговия с типичните производства;
- ❖ Промоциране на ресторантьорство и кулинарен туризъм, което е израз

на социалността, религията и културата на територията;

❖ Промоциране на територията на МИГ Раковски.

В процеса на извършване на проучването е ползван опит както на самата фондация, така и на други национални, регионални и европейски структури от България и страните от Европейския съюз. При изготвянето на анализа на типичните и традиционни хранителни продукти и производства в община Раковски са взети предвид приоритетите и насоките за развитие на страната, региона и областта, ползвани са предишни и настоящи общински, регионални и национални документи, справки и статистически данни.

Проучването се осъществи в периода юли-август 2014 год., като в процеса на изготвянето му участваха голям брой експерти от всички сфери. Включени бяха представители както на общинската администрация, така и на МИГ Раковски, на държавни структури, на частния бизнес, на сдружения и съюзи от неправителствения сектор. Формиран беше екип, който се състои от високо квалифицирани експерти, които работеха по няколко приоритетни теми на проучването, а именно: география, демография и икономика, хранителни продукти и производства, местна кухня и ресторантьорство, анализи.

Работата по изготвянето на проучването и анализа на типичните и традиционни хранителни продукти и производства в територията обхваната от МИГ Раковски премина през два основни етапа:

Първи етап – определяне на обхват и съдържание на проучването, съставяне на план за работа и методология, които да служат като отправна точка и стратегия за изпълнение на проучването, събиране и обработване на първоначална информация;

Втори етап – изготвяне на подробни изложения по отделните теми, включени в проучването, включително анализи на силните и слабите страни, анализ на резултатите, проверка на фактология и допълване на информацията по отделните теми, крайно оформление.

Ползваха се също статистически данни, тематични разработки, налични

справки и информация от общинската администрация и МИГ Раковски и от публичното пространство, посещения на място. За извършване посещенията на място беше разработена анкетна карта (приложена в края на проучването), която послужи за събиране на информация директно от собствениците на малки работилници и производства и за нейното по-нататъшно анализиране.

Допълнителна информация бе набрана от външни институции в зависимост от темата. С много голямо значение за качествения анализ на ситуацията, извеждане на тенденции и очертаване на характерни черти се оказаха експертните констатации и мнения по различни въпроси от аналитичните раздели на проучването, мненията и становищата на анкетиранияте/интервюираните представители на местната общност, извършеното проучване и анализ на културните аспекти на местната кухня. Пълен списък на източниците на информация може да се намери в приложената библиография.

***Експертите, извършили проучването, и екипът на Сдружение «МИГ Раковски» благодарят за безценната подкрепа от страна на местната общност в община Раковски и на местни производители на хранителни продукти и ресторатори, които помогнаха със знания и опит за изпълнение на проучването.***



## **Преглед на икономическото състояние на община Раковски по отрасли**

Прегледът, който представяме на вашето внимание по-долу, има за цел да ви ориентира накратко в средата, в която функционира местният хранително-вкусов сектор. По-детайлен анализ за икономическото състояние на територията обхваната от МИГ Раковски можете да намерите в другото, изработено във връзка със същия проект проучване, но смятаме, че за целите на яснотата на настоящия материал е добре и тук да има кратък преглед, който да дава една по-обща картина на важните, определящи местни сектори.

### **Промишленост**

Своят принос за развитие на общинската икономика дават фирмите, които са специализирали дейността си в областта на химическата индустрия, шивашката, хранително-вкусовата промишленост.

През последните години „ИНСА“ ООД е сред водещите български фирми в областта на химията. Големи инвестиции са направени в град Раковски – производствена база и рафинерия в село Белозем. В производствената листа на „ИНСА ОЙЛ“ ООД са включени богата гама лаково-бояджийски материали, широк спектър смазочни масла за двигатели с вътрешно горене, трансмисионни и индустриални масла. Като предстояща мащабна инвестиция, която ще стане реалност в близките 4-5 години е изграждането на две големи модерни предприятия в хранително-вкусовата промишленост. За целта фирмата е предприела изкупуването на земеделска земя. На нея ще се отглежда екологично чиста продукция, която ще бъде основната суровинна база за дейността на предприятията.

Добре развита е шивашката промишленост. Това е отрасълът, който ангажира

голяма част от трудоспособното население на общината („Легия” АД, „Интекс-99” АД, „Верек Стил” ООД). Фирма „Легия” – 100% белгийски капитал, 350 бр. заети, произвежда детска и дамска конфекция за износ. „ИНТЕКС-99” АД е 100% гръцки капитал за производство на дънкови облекла за износ, средносписъчният състав на заетите към февруари 2009 г. е 480 заети.

Развита е дървообработващата и мебелна промишленост („Ориноко” ЕООД, ЕТ „Луиджо Луков”). Фирмите в този бранш предлагат богато разнообразие на дограма и всички видове мебели за дома и офиса. В общината е регистрирано смесено предприятие – българо-белгийска фирма „БМК-България” АД, което произвежда амбалажни чували в село Белозем.

Бизнесът е ориентиран към затваряне на производствения цикъл – отглеждане на суровината, нейната преработка, превръщането ѝ в продукт и разпространението ѝ в търговската мрежа („Рубикон” ЕООД, „Шери” ООД).

Сред водещите фирми на територията на общината извън производството на храни са:

- ❖ „ИНСА” ЕООД – производство на моторни масла, бои, лакове и разредители;
- ❖ „ЛЕГИЯ” АД – производство и търговия на дамско облекло;
- ❖ „ИНТЕКС-99 СТАФ” АД – шивашки цех;
- ❖ ЕТ „ЕФЕКТ – Йосиф Костов” – производство на каучукови изделия;
- ❖ „ЕКОСТРОЙ” ООД – строителни и ремонтни дейности, поддържане, ремонт, модернизация и реконструкция на пътни мрежи, водопроводи и друга комунална дейност;
- ❖ „МАСИВ-4” – бетоновъзел;
- ❖ „ТРАКИЯ РМ” ЕООД – вътрешен товарен и пътнически превоз;
- ❖ СД „ХИК-91” – производство на полиетиленови опаковки и фолии;
- ❖ „ГРИПС” ООД – производство на PVC облицовки;

и други.

## Търговия и услуги

Търговското обслужване на територията на МИГ Раковски се извършва от голям брой малки частни фирми. Частният сектор и специално едноличните търговци осигуряват почти изцяло услугите в общината, но нараства и броят на тези от тях, които се занимават с производство, като някои от тях са:

- ❖ 5 склада за търговия на едро с промишлени стоки, електрически уреди, торове и препарати;
- ❖ 9 склада за търговия с горивни и строителни материали;
- ❖ 23 ателиета за фризьорски услуги и козметика;
- ❖ 8 газстанции;
- ❖ 9 бензиностанции.

Фирмите, които осъществяват търговия на едро (складове), са “Шери” ЕООД; “Ник 6” ООД; “Монинг” ООД; “БМЮ” ЕООД; “Любомир Пеев”; “ИМБО” ООД; “Ориноко” ЕООД, като например:

“ИМБО” ООД – торове и препарати, селско стопански стоки, строителни материали, ел. уреди, домакинско обзавеждане и други промишлени стоки;

“Ориноко” ЕООД – търговия с мебели, бяла и черна техника, домашни потреби;

В град Раковски, село Стряма и село Белозем има складове за търговия с горивни и строителни материали;

Търговските субекти, осъществяващи търговия на дребно са магазините за хранителни и промишлени стоки и магазините тип гаражна търговия.

На територията на град Раковски, кв. “Секирово”, е разположен неделен стоков пазар. В него са обособени две зони – едната предлагаща стоки за бита, дома, селското стопанство и селскостопанска продукция, а в другата зона е обособен животински пазар – най-големият в Южна България. Предлагат се всички видове птици и животни. На територията на пазара и около него има окрити заведения, предлагащи храна и напитки.

Предлаганите услуги на територията на община Раковски са:

- ❖ Правни услуги;
- ❖ Счетоводни услуги;
- ❖ Кабелна телевизия;
- ❖ Фризьорски услуги;
- ❖ Авторемонтни и автотенекеджийски услуги;
- ❖ Автомивка;
- ❖ Ремонт на битова техника;
- ❖ Ветеринарни услуги;
- ❖ Услуги със земеделска техника;
- ❖ Финансови услуги – банкови и застрахователни;
- ❖ Компютърни и интернет услуги;
- ❖ Занаятчийски услуги.

Широко разпространени са счетоводните, правните, автосервизните, металообработващите, фризьорските, козметичните услуги и фотоуслуги. По-малко е предлагането на общарски услуги, телевизионни услуги, ремонт на битова и селскостопанска техника. Ограничено е предлагането на специализирани услуги – маркетингови проучвания, информационни, консултантски и други услуги за бизнеса. В услуга на населението и фирмите на територията на общината функционират клоновете на шест търговски банки – ТБ “ДСК” ЕАД, “POSTBANK”, “UniCredit Bulbank”, Централна Кооперативна Банка, Сосиете Женерал Експресбанк, Обединена Българска Банка /ОББ/. Открити са няколко адвокатски кантори – „Мария Лесова”, „Илиана Гендова”, „Иван Райков”, „Анета Балабанска”, “Анета Храненикова” и др.

Във всяко населено място на територията на МИГ Раковски има книжарници, бръснаро-фризьорски салони. Фотоателиета има в град Раковски и в големите села. В общинския център града и в по-големите селища от района има ветеринарни

аптеки и агроаптеки.

По отношение търговията и услугите на територията обхваната от МИГ Раковски се забелязват следните тенденции: гаражната търговия намалява, строят се по-големи и по-луксозни магазини, тип самообслужване. Това се забелязва в общинския център и в двете по-големи селища на общината – Стряма и Белозем. По отношение улична търговия на открито – застъпена е в град Раковски, в селата Белозем и Стряма, където има изградени малки пазарчета. Продават се основно плодове и зеленчуци, дребни промишлени стоки и трикотаж.

### **Обществено хранене**

Заведенията за обществено хранене са основно ресторанти, механи, кафе-сладкарници и кафе-аперитиви. По-голямата част от тези обекти са разположени на територията на град Раковски. В центровете на населените места са се оформили търговски зони с магазини, заведения, ателиета за услуги и открити пазарчета.

По отношение общественото хранене на територията на МИГ Раковски се забелязват следните тенденции: не само запазване и разширяване, но и откриване на нови търговски обекти, както и обновяване и разширяване на материалната база, разширяване асортимента на предлаганите стоки и услуги, по-качествено ниво на обслужване.

Активните предприятия в общината са 754 бр. В периода 2010-2012 г. броят им нараства с близо 11%. Това нарастване се отразява върху значително увеличаване на произведената продукция, приходите от дейността на предприятията и нетните приходи от продажби (НПП). Нетните приходи от продажби са се увеличили с 62% за същия период. През 2012г. броят на предприятията в община Раковски формират дял от 2,2% от предприятията в област Пловдив, а произведената продукция е 7,4% от тази на областта. Структурата на организациите по икономически дейности през 2012г. показва, че най-много на брой предприятия работят в сектори Търговия; ремонт на автомобили и мотоциклети (349 бр.) и

Селско, горско и рибно стопанство (122 бр.) – общо 62% от всички предприятия.

### Селско стопанство

Селското стопанство е традиционен отрасъл за територията на община Раковски. В него е заета преобладаваща част от активното население. То се специализира в производството на зърнено-житни култури, зеленчуци, свиневъдство и говедовъдство. Общината разполага с много добри ресурси за развитие на земеделието – плодородни почви, благоприятни климатични условия за отглеждане на разнообразни видове култури.

Земеделската земя като начин на ползване се оформя в три основни групи – за нуждите на селското стопанство, ливади и пасища, за нуждите на горското стопанство. Това разпределение на селскостопанския фонд по начин на трайно ползване има следното изражение:

Вид територия /ха/	2011г.	2012г.	2013
<b>Обща площ</b>	26 397,7	26 310	26 310
<b>За нуждите на селското стопанство</b>	23 276,7	23 201,7	23 300
в т.ч. земеделска земя	21 003,6	20 989,6	20 967,5
в т.ч. обработваема земя	18 572,2	18 560,2	18 597
<b>Ливади и пасища</b>	2 431,4	2 429,4	2 363,6
<b>За нуждите на горското стопанство</b>	502,4	506,7	506,7

Като цяло за територията на община Раковски площта, предназначена за нуждите на селското стопанство, заема общо 233611,259 дка – 88.5 % от общата площ на землището, и е с най-голям процент по отношение останалите видове предназначение на територията. Земеделските земи в община Раковски се използват главно за отглеждане на зърнени и технически култури, съответно 48%

и 18% от площта им. За периода 2011-2013 г. се наблюдава значително увеличение на площта земеделска земя, използвана за отглеждане на зърнени култури, и по-леко увеличение на площта за технически култури. Зеленчукови култури през 2013г. не са отглеждани. По данни от Общинска служба по земеделие гр.Раковски, за 2013г. земите с начин на трайно ползване – ниви, оризища, овощни градини, пасище, мера, имат следната площ и дял:

<b>Начин на трайно ползване</b>	<b>Площ в дка</b>	<b>Площ %</b>
Нива	168920,8	64
Оризище	8149,4	3
Овощна градина	6237,2	2,4
Пасище, мера	22926,6	8,7

Основна форма на собственост в аграрния сектор е частната.

Най-големи арендатори на територията на общината са: “ГРАНД АГРО” ЕООД, “АГРОЙОКОН-92”, “УЧЕБЕН КОМПЛЕКС 2000” ЕООД, ЕТ “ЛУИДЖО РАБОТОВ”, ЖК “ГЕНДОВ-БОНЧО ГЕНДОВ”, ЕТ „БОЙКО ШОПОВ”, “АГРИПЛАНЕТ” ООД със среден размер на стопанисваната площ 3 800 дка. На стопанисваните площи горепосочените фирми отглеждат житни култури, зеленчуци и трайни насаждения.

“ГРАНД АГРО” ЕООД е един от основните производители на житни култури и зеленчуци, един от основните доставчици на големите преработвателни предприятия в област Пловдив. След успешно защитен проект за механизизирано отглеждане на домати спечели първия кредит за закупуване на високопроизводителна техника – 2 бр. доматокombайни по програма САПАРД през 2003 г.

“АГРОЙОКОН-92” ООД и „Агро бизнес груп 2003” ООД” на територията на Община Раковски и в региона са най-големите производители на краве мляко и основни доставчици на сурово мляко за френската фирма “ДАНОН”. Фирмите разполагат със собствени стада от високопродуктивни крави. “АГРОЙОКОН-92” ООД разполага и със специализиран цех за производство на млечни продукти, прави затворен цикъл на производство.

ЕТ “ЛУИДЖО РАБОТОВ” отглежда житни култури, зеленчуци и трайни

насаждения, партнира с холандски производители и изнася част от продукцията си.

ЕТ „БОЙКО ШОПОВ” произвежда житни култури и зеленчуци.

Регистрираните земеделски производители в Областна служба Земеделие за 2009 г. са 646 бр.

За реализация на своята продукция селскостопанските производители използват пазара в град Раковски, който е най-големият пазар за селскостопански животни в страната. На територията на пазара освен обособена част за животни има и обособени части за промишлени стоки, селскостопански стоки, стоки за бита. Пазарът се стопанисва от “Стоков пазар” ЕООД. Освен местния пазар селскостопанските производители използват също зеленчуковите борси в селата Първенец и Плодовитово, областния град Пловдив и столицата.

Продукцията от растениевъдството на дребните земеделски стопани се използва предимно за задоволяване на собствените нужди, а една малка част за продажба.

Във вътрешноотрасловата специализация на общината основно място има растениевъдството с допълващи функции на животновъдството. Отглеждат се зърнени и технически култури.

По отношение видовете растителни култури, които се отглеждат на територията на община Раковски, говори следната таблица:

<b>Вид земеделска култура</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
<b>Пшеница</b>			
Засети площи, дка	32 024	34 420	34 200
Производство, тон	11 209	9 638	11 200
Среден добив, кг/дка	350	280	340
<b>Ечемик</b>			



Засети площи, дка	2 960	3 700	5 700
Производство, тон	1 010	850	2 000
Среден добив,	341	271	351
кг/дка			
<b>Ръж</b>			
Засети площи, дка	50	-	-
Производство, тон	10	-	-
Среден добив,	200	-	-
кг/дка			
<b>Тритикале</b>			
Засети площи, дка	2 000	1 800	500
Производство, тон	580	540	175
Среден добив,	290	300	350
кг/дка			
<b>Зимна маслодайна рапица</b>			
Засети площи, дка	17 952	17 900	14 000
Производство, тон	4 488	2 608	2 770
Среден добив,	250	200	200
кг/дка			
<b>Маслодаен слънчоглед</b>			
Засети площи, дка	9 100	10 600	23 000
Производство, тон	1 359	1 700	3 576
Среден добив,	180	160	160
кг/дка			
<b>Царевица на зърно</b>			
Засети площи, дка	3 000	7 880	4 700
Производство, тон	1 500	2 450	2 805
Среден добив,	500	351	800
кг/дка			

В периода 2011-2013 се наблюдават следните изменения в площите и производството на зърнени и технически култури:

- площта засята с пшеница леко нараства, а производството остава с приблизително същите стойности;
- значително нарастват площта и производството на ечемик;
- ръж през последните две години не се произвежда;
- значително намалява площта и производството на тритикале;
- 20% намалява площта, засята със зимна маслодайна рапица, докато производството намалява с около 40%;
- над два пъти нарастват площите, засети с маслодаен слънчоглед, също и производството;
- с над 50% нарастват площите, засети с царевица, също и производството на царевица.

Животновъдството е вторият важен подотрасъл на селското стопанство в обхванатата територия и то е добре застъпено във всички селища. По-голямата част от продукцията в животновъдството е предназначена за продажба директно на преработвателните предприятия – кланици за живи животни в град Раковски, с. Радиново и други. По-често липсват предварително сключени договори за реализацията на продукцията, което създава рискове за стопаните.

Основните видове животни, които се отглеждат на територията на община Раковски са свине, крави, овце, кози и птици. От данните за разглеждания период се наблюдава тенденция към увеличаване броя на всички животни. За 2010г. броят им е съответно: свине – 56 791, говеда – 7 156, в т.ч. крави – 4 330, овце – 16 841, кози – 8 780, птици – 58 800, в т.ч. кокошки носачки – 40 100, зайци – 5 150 и пчелни семейства – 700, а за 2009 г. броят на: говедата – 3 700, в т. ч. крави – 2 800 (с тенденция да намалява), биволи – 200, свине – 177 500 (с тенденция да увеличава), овце – 17 800 (с тенденция да увеличава), кози – 9 100 (с тенденция да увеличава), птици – 80 500 (с тенденция да увеличава), в т. ч. кокошки носачки – 52 000,

бройлери 18 000, зайци – 5 000 и пчелни семейства – 800.

Животновъдството в общината се развива главно в семейното стопанство и служи за задоволяване на личните нужди. Броят на овцете и козите е голям, говедата намаляват, а пашата за тях е ограничена. Отглеждат се в дребни семейни ферми. Малко са едрите животновъди отглеждащи предимно крави за мляко. От район с развито овцевъдство и говедовъдство през последните години се забелязва тенденция за трайно намаляване на животните. Не се провеждат мероприятия за поддържане и подобряване породния състав на животните и се използват случайни разплодници. Поради обработването на земята и нейната разпокъсаност пасищата намаляват, което създава неблагоприятни условия за развитие на животновъдството.

В последните години се забелязва повишен интерес към пчеларството, за което има добри условия за развитие.

Ветеринарното обслужване е на добро ниво. Всички населени места се обслужват от ветеринарни специалисти. В Раковски функционира Районна ветеринарна лечебница.

### **Горско стопанство**

Стопанисването на горския фонд на територията на МИГ Раковски се осъществява от Държавна Дивечовъдна Станция „Чекерица“. Разположена е край село Стряма. Тя е една от най-известните дивечовъдни станции в страната. Стопанисва близо 16 000 хектара земя. Поради характерните си особености районът е естествен развъдник на колхидски фазан, на фазани, яребици, гривяк, пъдпъдък, гургулици и др. От дивеча най-често се срещат сърни и зайци. Средните трофейни качества на сръндаците са около 350 грама, като към 2003 г. са добити 197 трофея. Рекордът на станцията е от 149, 65 точки по СІС. Трофеите от сръндаци са печелили два златни, пет сребърни и десет бронзови медала. „Чекерица“, разполага с два ловни дома и предлага на клиентите си условия за екотуризъм и фотолов.

Гората в землището на с. Шишманци и с. Болярино е обявена за защитена територия с цел да се запази местонахождението на редките за страната ни птици като малката бяла чапла, гревестата чапла, нощната чапла и блестящия ибис.

## **Туризм**

Община Раковски разполага с възможности за развитие на туризма, макар и по-ограничени в сравнение с традиционните туристически райони в България. След направени проучвания от експерти в областта на туризма, са констатирани благоприятни дадености за развитие на този отрасъл – екологичен, селски, ловен, културен, кулинарен и развлекателен туризъм. На територията на общината липсва развита леглова база за туристи, което затруднява развитието на местния и селския туризъм. Интересна е комбинацията между малкия град и природни ресурси (ловна база в местността „Селски дол“, влажна зона „Кисимови дупки“) и антропогенните ресурси (четири католически храма и прояви с международно и местно значение – Международен детски футболен турнир „Обединени от футбола“, „Международен младежки християнски фестивал“, „Международен фестивал на кукерските и маскарadni игри „КУКОВЕ“, „Винария“, Фестивал на селската кухня и др.). На територията на община Раковски в землището на село Стряма е разположена Държавна дивечовъдна станция „Чекерица“ с два ловни дома, където има възможности за развитие на ловен туризъм и фотолов. Покрай същото селото минава река Стряма, която предлага добри условия за спортен риболов. В землищата на кв. „Секирово“, кв. „Ген. Николаево“ на град Раковски и в останалите населени места на общината има язовири, рибарници и водоеми, които също могат да се използват за развитие на сладководно рибовъдство, предлагат възможности за развитие на спортен риболов и воден туризъм.

Множеството празници, културни обекти, интересната история и наличието на множество могили от времето на траките предоставят интересни възможности за религиозен, културен и културно-исторически туризъм. Засега за настаняване на посетителите по случай културните прояви се използват училищата и

католическият манастир – „Свети Максимилиан Колбе” в град Раковски, къщите за гости, построени в близост до църквите, домовете на гражданите.

За развитието на туризма в общината е препоръчително да се изпълни следното:

- ❖ Привличане на инвестиции за капиталово строителство на туристически обекти и инфраструктурното им подsigуряване;
- ❖ Насърчаване на частното предприемачество в туризма;
- ❖ Създаване на условия за маршрутен туризъм, екотуризм, селски туризам, ловен, културен и развлекателен туризъм и съпътстваща техническа инфраструктура за тях;
- ❖ Изпълнение на мерки за повишаване на квалификацията на заетите в туристическите услуги;
- ❖ Изпълнение на мерки за повишаване информираността и популяризиране на местните културно-исторически обекти и празници;
- ❖ Провеждане на пазарни проучвания за туристическите продукти и дейности по „брандиране” на характерни продукти или услуги;
- ❖ Развитие на туристическите услуги чрез партньорство между местна власт, неправителствени организации, частен бизнес и регионални институции.

## **Хранително-вкусова промишленост**

Хранителната промишленост обединява разнообразни по своята производствено-технологична същност подотрасли - месна, млечна, консервна, мелничарска, захарна, тютюнева, пивоварна, винена и др. В тях се произвеждат предимно хранителни продукти. Хранителната промишленост, както и голяма част от другите лекопромишлени отрасли, трябва да се разглежда като един от най-

важните производствено-икономически стадии на агробизнеса. В него земеделските продукти претърпяват промишлена обработка, придобиват необходимите потребителски качества и им се придава търговски вид. Освен това хранителната промишленост способства за отстраняване на несъответствието между сезонното производство в земеделието и ежедневните нужди на населението от хранителни продукти. Специфичното предназначение на крайната продукция и сложната структура на отрасъла дават основание той да се разглежда отделно от другите лекопромишлени отрасли.

По отношение територията на МИГ Раковски добре застъпено е хлебопроизводството. Частните производители се налагат трайно на пазара, както в рамките на територията, така и извън нея. Те предлагат подобрен и разнообразен асортимент разфасовки на хляб и хлебни изделия („МИГ-2” ООД). Българо-немските фирми „ХЕМАКО” ООД и „БУЛКЕТ и КО” ООД произвеждат сливов мус в град Раковски.

Сред водещите фирми на територията на общината по отношение преработка и производство на храни са:

- ❖ “СНЕП” ООД – производство на млечни продукти;
- ❖ “АГРОЙОКОН-92” ООД – производство, преработка и търговия със селскостопанска продукция, производство на краве мляко и търговия с живи животни;
- ❖ „ГРАНД АГРО” – производство на земеделска продукция
- ❖ “КОНПАКС” ООД – производство и търговия със зеленчукови консерви;
- ❖ “РУБИКОН” ЕООД – производство на хляб, хлебни изделия, кетчуп, майонеза, сосове, верига от магазини за хранителни стоки и ресторанти;
- ❖ “КАДАНС - 2” ООД – месопреработка;
- ❖ “БУЛКЕТ и КО” ООД – производство на сливов мус;
- ❖ “ГАРД ИНВЕСТ” ЕООД – производство и продажба на оранжерийни зеленчуци;

- ❖ “МИГ – 2” ООД – производство на хляб и хлебни изделия;
- ❖ „Хъни” ООД – производство и търговия с пчелен мед;
- ❖ Мелница “ХРИКО” ООД – производство на брашно;
- ❖ “МИТ – 33” ООД – цех за лющене на ориз;
- ❖ Маслобойна “ЕЛИТ” – производство на олио;
- ❖ “ЦИМА 99” ООД – производство на конфитюри и мармалади;
- ❖ "Булмед 2002" ЕООД – производство и търговия с мед и пчелни продукти;
- ❖ „Апимел” ЕООД – изкупуване, преработка, разфасовка и търговия с конвенционален и органичен пчелен мед и пчелни продукти;
- ❖ "Катрин-Ко" ЕООД – фабрика за производство на кетчуп, доматино пюре, лютеница и различни видове доматино сосове, майонеза, горчица и дресинг сосове, разфасовка на видове мед и медени продукти, обработка на горски гъби и култивирана печурка, обработка на плодове и зеленчуци. "Катрин-Ко" ЕООД отглежда 1500 дка лозови масиви;
- ❖ „Евроконсерв” ЕООД – произвежда лютеница, кетчуп, доматино пюре и други зеленчукови консерви, както и майонеза;
- ❖ Сладкарска къща „Надежда” – произвежда повече от 180 различни сладкарски изделия;
- ❖ „ДГ Раковски” АД – с. Стряма – производство на градински продукти – зеленчуци, плодове, цветя; изграждане на оранжерийни съоръжения;
- ❖ Градска потребителна кооперация Наркооп – Раковски – производство на хлебни и сладкарски изделия, търговия с хранителни стоки;
- ❖ „Фермерско мляко” ООД – производство и преработка на краве мляко;
- ❖ „Агриндо” ЕООД – търговия, преработка и пакетиране на ориз, сушене и складиране на зърнени култури, основно ориз.

По отношение търговията и услугите в сферата на храните (сладкарски

изделия, хлебопроизводство, млечни продукти и други) разпределението е както следва:

- ❖ 144 търговски обекти (магазини за хранителни стоки);
- ❖ 23 търговски обекти (промишлени стоки);
- ❖ 6 кафе-сладкарници;
- ❖ 56 питейни заведения (кафе-аперитиви);
- ❖ 5 ресторанта с топла кухня;
- ❖ 3 механи;
- ❖ 1 дискотека;
- ❖ 5 склада за търговия на едро с напитки и хранителни стоки.

Някои от фирмите, които осъществяват търговия на едро с хранителни продукти са:

“Шери” ЕООД – притежава пакетажен цех и търгува на едро с пакетирани хранителни стоки (ориз, захар, олио, леща, фасул, оцет и др.);

”Ник 6”, “Монинг”, ЕТ “БМЮ – Йосиф Рабаджийски”– безалкохолни напитки, алкохол и тютюневи изделия.

Предпоставка за наличието на инвеститори в сферата на производството и преработка на хранителни продукти на територията обхваната от МИГ Раковски е съществуването на кадрови потенциал, притежаващи опит в хранително-вкусовата промишленост, разнообразната отраслова и подотраслова структура на изградените мощности, добрата инфраструктура за обслужване на икономическия комплекс, добри възможности за преработка на суровини, произвеждани на територията на общината – месопреработване, маслодобив, млекопреработване, хлебопроизводство и други. Това, в комбинация с наличните възможности за професионална квалификация и преквалификация за населението на територията на МИГ Раковски в съществуващите професионални гимназии с фокус селско стопанство и производство на кулинарни изделия и напитки, създава много добри



условия за развитие на местната хранително-вкусова промишленост. Съществуващите предприятия за преработка и търговия с хранителни продукти и сравнително доброто икономическо състояние на тези предприятия, въпреки като цяло тежкото икономическо състояние на страната, показва едно добро ниво на усвояване и използване на наличните ресурси и потенциал в тази сфера.

### **Резюме на на силните и слабите страни, свързани с местната икономика и производството на храни**

Изводите, които могат да се направят от написаното до тук, са, че икономиката на обхваната от МИГ Раковски територия включва всички отрасли на материалното производство, но основно място в нея заемат промишлеността, селското стопанство и търговията, които формират над 95 % от брутния продукт на територията и реализират преобладаващата заетост на населението. Структурата на организациите по икономически дейности през 2012г. показва, че най-много на брой предприятия работят в сектори Търговия; ремонт на автомобили и мотоциклети (349 бр.) и Селско, горско и рибно стопанство (122 бр.) – общо 62% от всички предприятия. Предприемчивостта и находчивостта на местното население допринасят за развитието на различните сфери на икономиката – промишленост, селско стопанство, търговия и услуги, и други. Преобладаващият дял предприятия според брой заети лица в тях в Община Раковски са микропредприятията, които за 10 години (в периода 2002-2012г.) са се увеличили от 410 до 681 на брой, т.е. с близо 40%. Наблюдава се ръст в развитието на селското стопанство. Съществува много добър потенциал за развитие на местната икономика – налична индустриална зона и стокови пазари, голям брой малки и средни предприятия, добре развита търговия, благоприятно климатично-географско и транспортно положение. Не са малко и слабите страни, които се изразяват предимно във все още съществуващия глад за квалифицирани работни кадри, слабо развити връзки и комуникации между местната власт, бизнеса и НПО, изостването в достигането на качество при производството и преработка на

хранителни продукти.

Тук е моментът да се отбележи и една друга вече оформила се като трайна слабост в сферата на хранително-вкусовата промишленост – това е, че липсва държавна политика, която да фокусира обществения ресурс върху този икономически сектор. Производството на хранителни продукти е едно направление в икономиката, което трябва да бъде приоритет за развитието на нашата страна. Ненапразно често се коментира, че ако нашата държава трябва да се опре на някакви икономически лостове, за да излезе от положението, в което се намира, трябва да развива селското стопанство, респективно хранителната промишленост, респективно туризма. Световна тенденция е липсата на достатъчно храна за нарастващото население на земята, а България притежава отлични възможности да задоволява населението си с храни и дори да изнася за други страни. Непрекъснато развиващите се технологии в тази сфера благоприятстват и подпомагат развитието на този сектор.

В тази връзка едно от важните неща, които могат и трябва да се направят, това е да се създаде добра взаимовръзка между средното и висшето образование. Част от прекрасните възможности за развитие на местната икономика е наличието на двете професионални гимназии в град Раковски и село Белозем – с фокус селско стопанство и с фокус производство на кулинарни изделия и напитки. Връзката между завършващите тези гимназии и висшето образование би могла да се осъществи чрез създаване контакти с Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив, както и с други висши учебни заведения с подобен или близък до този икономически профил. Предвид близкото транспортно отстояние на гр. Раковски от Пловдив такова сътрудничество и взаимопомощ е наложително. Логично е контингентът от професионални гимназии с такъв профил да продължат образованието си в специалности, каквито висши училища от типа на УХТ предлагат.

Друг проблемен момент, който отново има отношение към липсата на държавна политика по тази тема, това е неяснотата в момента какви са потребностите на бизнеса за съответните специалисти от хранително-вкусовия

сектор. Понастоящем всеки университет осъществява поотделно контакти с бизнес формации за решаването на конкретни проблеми от кадрова компетентност. Обратната връзка – от бизнеса към университетите, почти липсва, въпреки че създаването на квалифицирана работна ръка е общ и за бизнеса, и за висшето образование проблем. Вероятно за това способства и лошата материално-техническа база на самите университете, остарелите учебни планове и консервативност на преподавателския състав на университетите. Тук местната власт и гражданско общество биха могли да обединят усилия за преодоляване на този проблем, защото от това ще спечелят всички – и обществото с намерилите реализация младежи на местна почва, и бизнеса със задоволения глад за млади и квалифицирани специалисти. Проекти за осъществяване на студентски практики трябва да бъдат реализирани на всяка цена. Това е взаимно удовлетворяващ процес, тъй като студентите влизат в едно предприятие и придобиват опит, влизат в производството, виждат какви са проблемите, както и получават съответното заплащане. От влезлите 5-10 студента в едно предприятие бизнесът пък може да си избере подходящи млади специалисти и да ги задържи като им предостави възможности за работа и реализация. Преподавателите от ВУЗ-овете също са доволни, защото получават определено заплащане за ангажираността си в този процес и косвено влияят на рейтинговата система на съответния университет, отчита се реализация на кадрите на университета. Съвсем скоро, с дълбокото навлизане на системата ECVET (Европейска кредитна система за ПОО) в националната практика, както и с признаването, най-сетне, на значимостта и ефективността на така наречената дуална система, горното предложение ще стане част от българската реалност.

Трябва обаче да се отбележи, че по отношение заплащането в сектор хранително-вкусова промишленост нивата на заплащане са по-ниски, отколкото в някои други сфери на професионална реализация, като банково дело, високи технологии и др. Това означава повече работа за мотивиране на бъдещите специалисти чрез стимули, които местната власт, научните среди и връзките с чуждестранни компании могат да предложат. Всяко от изброените звена може да

предложи само за себе си стимул, който е от неговата компетентност. Местната власт може да предложи социални придобивки, научните среди – възможности за осъществяване на научни проекти, международните контакти – възможност за реализация в интернационални компании, в Европа и останалия свят. Тук отново се опира до желание и обединяване на усилия на различни сфери от обществения живот – образование, местна власт, бизнес и НПО. Необходими са мерки за развитие на международните отношения, за по-добро и пълноценно използване на европейските фондове и програми, за по-активно сътрудничество и участие в международни професионални мрежи. Достатъчно добри и немалки предприятия от хранително-вкусовата промишленост съществуват на територията на община Раковски, така че потенциалът е налице, необходими са действия. Бъдещото развитие и разширяване на производството на хранителни продукти в резултат на положените усилия ще възнагради щедро местната общност, ще доведе до съответното повишаване на доходите и качество на живот.

# Типични и традиционни хранителни продукти в община Раковски

## Общ преглед на типичните и традиционни продукти и храни

България е център на богатата кулинарна култура и това важи в частност и за традиционните хранителни продукти и храни от територията на община Раковски. За това богатство способстват:

- ❖ благоприятният за производство на селскостопански продукти релеф и климат;
- ❖ разнообразните историко-културни влияния в контекста на различните култури и етноси, които са присъствали;
- ❖ разнообразната религиозна принадлежност;
- ❖ разнообразните практики в използването на природни ресурси;
- ❖ разнообразни практики в отглеждане на домашни животни и растителни култури във времето.

Данни за храненето на жителите по нашите земи преди повече от 2 хилядолетия намираме и в онези писмени паметници, които византийските писатели и философи са ни оставили в наследство. Така например известният философ Теофраст (372-287 г. пр. Хр.) е оставил материали за флората в Македония и Тракия, тъй като той е проявявал интерес и към природознанието. Той казва: „В Тракия има много мащерка, във Филипи се отглежда бакла, която освен за храна служи и за наторяване на нивите.”

Археологичните находки в годините и лабораторните анализи върху тях показват, че през IV век на територията на днешна България са се произвеждали грозде, вино, зърнени храни, масла и др. Отглеждали са се еднозърнест и

двузърнест лимец, пшемица, ечемик, просо, леща, грах. Някои археолози твърдят, че от неолита до раннобронзовата епоха основните житни храни са били шестредовият голозърнест ечемик и двузърнестият лимец. Според В. Георгиев в Мизия е било добре развито лозарството. В Тракия пък храната е била набавяна чрез лов, отглеждане на животни и земеделие. От времето на траките датира и унаследеното приготвяне на храна от лозови връхчета (ластари). Нарязаните на ситно връхчета (без листата), поставени в дървен или глинен съд върху слой от ечемик, били заливани със солена вода и притискани отгоре с торбичка, пълна с дървесна пепел. След 1-2 месеца престой така приготвените ластари са употребявали като храна.

Разкопки на могили в Плиска показват с какво са се хранили живеещите там към VIII век, когато България вече трайно е присъствала като държава тук. С. Георгиева е намерила кости от угощение, извършено при погребение, а именно от свине, овце, говеда, домашни птици, кон. Също там при други разкопки са намерени кости главно от кози и по-малко от свине и едър рогат добитък. При разкопки на търговски помещения в Преслав (Чанкова) са намерени кости от животни, предимно птици, части от стомни, гърнета, чаши, паници и похлупаци. Съществуват и данни за употребата на мед, тъй като славяните познавали и отглеждали пчели, откъдето и получавали мед.

Идването на прабългарите привнесло нови хранителни навици в завареното население на България. Така например във време на дългите си походи те консумирали много месо (овче, конско, говеждо, дивечово, риба) – прясно или сушено. Консумирали също и мляко. От кобилешкото мляко се е приготвяло кумис. Някои данни сочат, че по време на тези походи те носели със себе си и дълготрайни тестени храни, като например траханата.

Данни за развитието на градинарството в България намираме в някои документи от времето на османското владичество. Такъв документ е законът за „пазарния бач“ в някои градове, издаден няколко десетилетия след покоряването на България. В него са посочени облаганията върху продуктите на пазара. Най-често са облагани предлаганите в големи количества зеле, краставици, спанак,

гулии, моркови, ряпа, чесън, лук, бакла, грах, леща, дини и пъпеши. В тези закони за пръв път се споменава, че зеленчуковите градини край Айтос и Ямбол са напоявани с помощта на долапи. В документ, датиращ от 1498-1513г. се споменава фасул – първата американска култура, проникнала в българските земи. Цената на фасула по това време в сравнение с другите зеленчукови култури била изключително висока. Днес фасулът е достъпен и широко употребяван хранителен продукт на територията на община Раковски.

По информации от пътешественици, преминали през нашите земи, се установява, че наред със зърнените храни населението на Тракия отглеждало за прехраната си бакла, леща, грах, зеле, дини, пъпеши, тикви-кестенки, краставици, кромид лук, праз, чесън, магданоз, целина, салата (Пиер Белон дю Ман, 1542г.). Обилен материал за това как са се хранили българите в миналото намираме и у нашите писатели. В разказа си „Бъдни вечер в столицата“ Иван Вазов пише: „На трапезата бяха наслагани бюда с постни яденета и закуски, сарми, туршии с пиперки и туруджави моркови, фасул, сладка, мед, ябълки и като венец на всичко – една дълбока фарфорова паница с армеева чорба, сгъстена със ситно нарязано кисело зеле, полята изобилно с дървено масло и посипана разкошно с червен пипер – една от най-лакомите гозби тая вечер.”

Възниква въпросът: как се е стигнало до това голямо разнообразие от храни и ястия на българската трапеза? Една от причините е, че през нашите земи са преминали много народи, които са оказали влияние както върху културното ни развитие, така и върху храненето ни. Преминаващите народи през нашите земи са носели със себе си продукти, които те на свой ред са взимали от местата, от които идват, и на свой ред са ги пренесли на наша територия. Така е например с китайския чай, какаото, индийския черен пипер и занзибарския карамфил. И все пак най-голямо влияние върху националната ни кухня са оказали турците и гърците поради продължителния им и непосредствен контакт с нашия народ. За това говорят множеството ястия с турски и гръцки наименования. Под влияние на турската национална кухня се появяват „тежката червена запръжка“ с много мазнина, лютивите ястия (по всяка вероятност под влияние на арабската и

африканска кухня), кебапите (орман-кебап, кавърма-кебап, чомлек-кебап), гювечите (месен и безмесен, тюрлю-гювеч), шерденчетата, дамарът, мусаките и пр., тежките сладки десерти като баклава, сутляш, пилаф, локумбалсуджук, халва, кадаиф и др. От времето на арабско-турското влияние са останали и някои наименования, като механа (кръчма), ханче (кръчма с гостилница и място за пренощуване), хамбар (житница), сатър, кюфте, мезе, суджук, шербет, гюзлеме, кафе и много други. От турската национална кухня сме наследили също саздърмата и таратора. Ястието „сарми“ също е с турски произход – кълцано месо с подправки, увито в лозови, лападови или зелени листа. Турците внасят „испанските пиперки“ – предимно лютивни сортове, от които чрез сушене и притриване се е приготвял лютивият червен пипер.

От южната ни съседка Византия, която по-късно дава начало на Гърция, идват множество наименования, като тиган, паралия, пирустия, скара, трапеза, миди, зехтин, кестени, дафинов лист, маслини и много други. Чрез Гърция в българската кулинария са се появили лимоните, наровете, лавровите листа.

От чешката кухня пък сме привзели тестото с мая и картофите. Засяването им в Средните Родопи е свързано с разработването на мината „Шаренка“, където през 1830г. работели чехи. От румънците сме взели канарчетата и козунака. Може да се каже, че съвременната българска кухня е сбор от традиционни, останали от времето на прабългарите и славяните, ястия и храни и ястия от Европа и останалите континенти.



## **Храната и сезонните дейности**

В недалечното минало, когато нашите баби са били млади, селскостопанската година обикновено започвала в средата на септември или началото на октомври, когато наемните работници и собственици на чифлици приключвали годишните си договори и започвали договарянето за новата година.

За много от работниците това е бил периодът от годината, когато са разполагали с най-много средства, още повече, че често при приключване на договорите получавали допълнително възнаграждение при постигнати добри успехи и тези финанси са им позволявали да закупят това, което щяло да им трябва през цялата година.

Между края на септември и първите дни на октомври се е извършвал гроздоберът, в който хората са били ангажирани за няколко дни, през различните етапи на бране на гроздето, транспортиране и производство на вино.

По време на гроздобера много семейства приготвяли спиртни напитки, стафиди и се увесвали гроздовите чепки, вързани така, че да могат да се запазят до Коледа и дори и след това.

Октомври е бил месецът, когато се прибира оризовата реколта, на която регионът е изключително богат, благодарение на отличните условия за отглеждане по поречията на реките преминаващи през територията.

През октомври месец се засявали зеленчуци като карфиол, маруля, спанак, репички и започвала подготовката на земите за засяване на някои бобови (бакла и грах) и зърнени култури (пшеница, ечемик), която е продължавала до ноември.

През зимните месеци във всички семейства се колело прасе – базов момент за снабдяване с основни хранителни продукти и подправки. Както се казва в една сардинска поговорка: „Отглежданото у дома прасе е сигурен лов за семейството”.

Прасето е гарантирало консумацията и съхранението на много от продуктите от него като наденици, филе, сланина, бекон. Прасето е било и източник за извличане на мас – мазнината, използвана през цялата година в кухнята за направа

на запръжки за много ястия и съхранение на продукти, а освен това за приготвянето на специалния местен хляб с пръжки.

От декември месец до късна пролет е било възможно да се яде агнешко и ярешко месо, както и да се консумират овче и козе прясно мляко и техните деривати.

Разнообразни са били сезонните плодове като ябълки и дюли, от които са се правили и мармалади и сироп от шира; круши, които са се съхранявали, окачени по стените.

През февруари е започвала подготовката на зеленчуковите градини. С пролетта започвала беритбата на многобройни диворастящи билки. През месец май се събирали череша, от които се правели мармалади.

Между края на май и началото на юни започвало стригането на овцете – дейност, при която овчарите си помагали взаимно.

През юни е започвало брането на сухите бобови култури – бакла, грах и леща – които впоследствие се консумирали в семействата.

Започвало се е с рязането на ечемика, който е узрявал първи, и понякога се използвал като заместител на пшеницата при приготвяне на хляб. След това било ред на жътвата на пшеницата, необходима за приготвяне на брашното и за направата на хляб – основен хранителен продукт.

От голямо значение било брането на домати, от които са се правели консерви, както и осолени и сушени на слънце домати, от които се събирали запаси за цялата година, предвид обширната им употреба в кухнята за овкусяване на многобройни ястия или просто за мезе към хляба.

През лятото се събирали лук, чесън, патладжани, тиквички, зелен боб, пиперки, краставици.

От производството на тези продукти зависело лятното меню предвид факта, че през този период някои от досега посочените зеленчуци, по-специално домати и лук, никога не липсвали на трапезата.

Това е бил сезонът, когато се извършвало сушенето и на други продукти, използвани впоследствие при нужда: круши и сливи, от които се правели и мармалади – храни, особено богати на захари, които се консумирали по Коледа и през цялата зима.

Освен това лятото е бил сезонът на събиране и консумиране на плодове като динята и особено пъпеша.

Събирали се къпини, използвани за направата на превъзходни конфитюри, а до началото на есента се намирили праскови, от които също се правели мармалади.

Както вече казахме, през септември завършвал производственият цикъл, който веднага започвал наново с подготовката на нивите за новите сеитби.

В сезона на колене на прасето например се приготвял хляб с пръжки. Дори сега, благодарение на съхранението на пръжките, този уникален и изключително вкусен хляб може да се яде през всички сезони.

Друга изключително важна дейност, която се извършвала през цялата година, било отглеждането на кокошки и други пернати - животни, които на практика всички държали в дворовете си.

Тази дейност гарантирала дори и на най-бедните възможността да консумират прясно месо, макар и бяло, дори и в най-горещите месеци, когато не е имало агнета, и евентуално запасите от прасето свършвали, както и при специални случаи като кончината на някой съсед или роднина.

Тук трябва да се търси и важноста за цялата общност на кокошката и на нейния производствен цикъл. Тя е можела да се окаже източник на оцеляване за много семейства, благодарение на консумацията на месото ѝ. Чрез продажбата на яйцата пък било възможно чрез размяна да закупят други блага за консумиране, с които иначе не разполагали: прясно мляко, захар, други продукти за супа, боб, консерви, платове, сапун, сол и други.

Притежавайки толкова висока стойност като разменна монета, дори и за производителя яйцата се превръщали в луксозно благо, дотолкова, че

собствениците си позволявали да изяждат по цяло яйце само в случай на болест, при това скришом.

Имало е и практически причини, свързани с консумацията на месо. Даряването на месо от току-що заклано прасе, раздавано на различни семейства, е щяло да бъде компенсирано до няколко дни или максимум до няколко седмици, гарантирайки по този начин наличието на прясно червено месо за по-дълъг период от време в сравнение с използването само на собственото – това със сигурност е осигурявало и по-добра хигиена на храната във времена, когато не е съществувала възможността за охлаждане и замразяване на храните.

При смяната на сезоните е имало извънредни моменти, при които са се събирали плодовете от цялата трудна работна година и които са изисквали напрегната работа, в която участвала цялата общност, за да може да се осигури за храна на семействата през следващите месеци това, което е произведено и обработено тогава.

## ГРОЗДОБЕР И ВИНО

С началото на есента започвал гроздоберът, извършван по тези географски ширини между края на септември и първите седмици на октомври, а с него – и всички деликатни етапи по подготовка за направа на виното.

Не всички са имали собствено лозе и като изключим едрите поземлени собственици, много хора се радвали на плодовете само на няколко реда. Други вземали лозе на изполица, тоест за сезонно управление заедно със собственика: срещу свършената работа двамата контрагенти си разделяли произведеното грозде. Всички други трябвало да си купуват виното, което и в миналото било ценено, както и днес.

Гроздоберът започвал сутрин и в зависимост от големината на имота можел да продължи няколко дни. След брането на гроздето, то се поставяло в дървени ведра и понякога се разделяло на сортове, за да се направи вино от един единствен сорт грозде. Много хора обаче трябвало да смесват малкото грозде, което притежавали,

без да могат да си позволят да разделят различните качества. След това гроздето се изсипвало в големи дървени съдове, които се намирили в каруците, готови да тръгнат.

След като било транспортирано до жилищата, гроздето се мачкало с боси крака в големи дървени съдове или в малко корито, обикновено каменно. Трапезното грозде пък се подбирало, за да се подари на роднини, съседи и приятели.

Винопроизводството се състояло от бели и червени вина, както и от розе и, както бихме казали днес, десертни вина.

Бъчвите се оставяли отначало без тапа, за да се улеснят процесите на винификация и да се избегне избухването. След приключване на ферментацията, бъчвите можело да се затворят малко по малко с тапа, например като се почуквали веднъж дневно, до пълното им затваряне. В този момент някой правел тесто с пепел и го поставял върху тапата. По този начин бъчвата се „запечатвала“, като давала сигурност, че във вътрешността ѝ няма да влезе въздух.

Между другото с пепелта, която се варяла във вода, много хора миели самите бъчви, преди да налят новото вино, други пък за да ги почистят, използвали верига, която поставяли в бъчвите и след това въртели.

Първото опитване ставало между ноември и декември. В някои селища виното се дегустирало за първи път чак на Коледа.

Значително е било производството на ракия, дестилирана по домовете, обикновено през нощта.

Виното и ракията са се използвали в миналото, а не може да отречем, че се използват и до днес, за лечение на някои здравословни проблеми. Особено греяното вино с канела или ракия с мед.

## КОЛЕНЕ НА ПРАСЕ

В преходния период между есен и зима, най-често около Коледа и посрещането на Нова Година, идвал дългоочакваният ден за колене на прасето - повод за

истински празник, смятан от много хора за най-хубавия ден през годината, дотолкова, че децата брояли дните, които оставали до началото на знаменателния ден, може би защото тогава хапвали повечко.

Предварително избраният ден обикновено бил събота и денят със сигурност трябвало да е студен, за да гарантира тогавашните хигиенни аспекти, свързани със заколването на животното и обработката на месото и другите месни произведения.

По този повод в къщата се канели роднини, приятели и съседи - както за да работят заедно, така и за да споделят специалитетите на събитието.

Било е празник за всички – бедни и богати – тъй като прасето представлявало основна част от стопанството на всяко семейство. По-заможните отглеждали по два или повече прасета едновременно, които след това заколвали по различно време, така че да се удължи периодът на консумация на прясно червено месо. „Да не отгледаш прасе за празниците е срамота и грях. Това е най-непретенциозното хайванче. Не иска специални грижи. Храни се с остатъците от твоята трапеза. Когато има, яде, когато няма, не яде”, обясняват старите хора.

За убийството на прасето били нужни опит и техника и в случай, че от кръга на роднините нямало умел човек, викали касапин или изобщо вещ човек. Често дори в „свинското погребение” вземали участие повече от един специалист, защото не всеки може да се справи достатъчно добре с изчистването на червата, което изисква надуването им с уста, обръщане и измиване няколко пъти. След внимателното им измиване червата се оставяли накиснати в топла вода с глава лук, за да се премахне специфичната им миризма, която не се харесва на всеки.

Неизбежно съществували много анекдоти по отношение на най-жестоките етапи от този ритуал. Преди да се пристъпи към най-трудната част – изкарването на жертвата и клането, главните действащи лица трябва да ударят по една ракия за кураж и „накървяване на очите”. Едва след това се пристъпвало към действие. В продължение на векове клането на прасето се е извършвало по един и същи начин. Изкарването на животното от кочината, борбата с него, събарянето му на земята, са родили цял народен фолклор. Старите касапи обикновено си спомнят по някоя

забавна история - как са яздили като елитни свински жокеи прасе, обикалящо из двора със забит в гърлото му нож. Или как точно в сублимния момент някой от тях е бил хапнат по задните части за изпровождък от умиращото животно. Ритуалът по клането на прасе в българските села със сигурност би изправил косите и би довел до припадъци представителите на поне десетина европейски организации за защита на животните, а опитите за възприемане на по-хуманни практики по умъртвяване на животното от сорта на застрелване, вместо убиване с нож, далеч не променят крайния резултат.

След приключване на операцията по събиране на кръвта, от която се приготвяла кървавица, се махала четината, която се продавала, и прасето се пърлело около час, често със специални билки, накрая се завивало и оставяло да изстине.

Друг от ритуалите е отрязването на парче от зурлата и поставянето му на право върху жарта на накладения на двора огън да се изпече. Това е т. нар. касапско мезе. Главата на прасето пък се забивала на право в снега да се съсире кръвта. Когато липсвал сняг за целта се използвал леген със студена вода. Първото парче от месото, известно като „касапския кебап”, се давало на домакинята да го сготви. Това е най-хубавото червено месо от гърдите и с него се посрещат касапите на масата. При разфасоването специално внимание се отделя на бутоните и ребриците на прасето, които внимателно се оформят и се отделят на една страна.

Даряването на някои части на прасето от страна на собствениците на животното на роднини, приятели и съседи, било един от най-значимите моменти на този ден. Някои предлагали такива дарове и на помощниците и слугите си, или на селския лекар, свещеник и полицаи. Изпращането на дарове със сигурност е имало социална функция, като знак на приятелство и обич, гарантиращо запазването на добри лични отношения между хората от същата общност, солидарност, милосърдие.

Работите през следващите дни били много важни; месото трябвало да се транжира и с различните му части се приготвяли редица важни продукти за

изхранването на семействата, особено на бедните, които да могат да консумират тези храни през целия следващ сезон.

От прасето се вземали: мас, тоест разтопена сланина, използвана като съставка във всички основни ястия; разрязана на парчета сланина, осолена и овкусена с подправки; осолени и понякога и опушени кожа, кокали и ребра; приготвена от месо, черва и различни подправки наденица.

Други ценни продукти били: осолено и овкусено с подправки филе; осолен и овкусен с подправки бекон; свински гърди или част от корема; пръжки, използвани предимно за направата на специална погача.

След като били направени, голяма част от тези ценни храни се окачвали и се оставяли да се сушат и съхнат на различни проветриви места в къщата като кухнята или на тавана. Други се слагали в огнището да се опушат за няколко дни преди да се окачат да се сушат. По време на периода на сушене, суджуците и другите подобни на тях продукти регулярно се пробождали, за да излезе въздуха от тях, а от време навреме се затискали или пресовали (с точилка или бутилка), за да добият форма.

След приключване на тези последни операции по отлежаване, различните храни се съхранявали за различни поводи, когато се консумирали от семейството.

## ВЕЛИКДЕН

Великден, или Възкресение Христово, е най-големият пролетен християнски празник. Той е подвижен празник – чества се в периода 4.04-5.05 в зависимост от пролетното равноденствие и първото пролетно пълнолуние. Неделният ден Възкресение е всъщност заключителният празничен ден на цяла поредица от помалки празници, народни обичаи и игри, чието начало се поставя с период от 7 седмици, в които се пости, който е най-строгият и продължителен постен период в годината – част от подготовката за Великден, така нареченият Велик пост. И тъй като става въпрос за храна и хранене, редно е да се кажат и няколко думи за периода, в който човек се ограничава от храна.



Великият пост е време на посвещаване на човека на Бога, по примера на Христос, който е прекарал четиридесет дни в пустинята в пост и подготовка за своята жертва за човека. Това е време, в което човекът трябва да преосмисли поведението си и чрез въздържание (не само от определени храни, но и от широк спектър „лоши мисли и дела“) да постигне смирение и телесно и духовно пречистване, за да се посрещне достойно големият празник Възкресение Христово. В миналото, когато Великият пост строго се е спазвал, той е имал определено оздравителен ефект върху човека, тъй като се е давала възможност на организма да се освободи от натрупаните токсини от предимно месната храна, консумирана през дългата зима. Постните храни, които са се консумирали в този период, са били праз лук, кромид лук, (картофи, моркови, гулии, ряпа – при добро съхранение в някои случаи), бобови растения, сухи плодове, чесън, коприва, лапад, спанак, киселец, гъби, ориз, мед и много други. В менюто са присъствали също туршии, ошав, зехтин, зеленчукови супи и гозби и разнообразни тестени храни.

Великден, като завършен акт на световния порядък (в християнската митология), има преди всичко тържествен, представителен облик и се празнува 3 дни. За Великден се приготвят и обличат нови дрехи, а момите обличат специална премяна, която показва, че вече са готови да се омъжат. Всички посещават сутрешната тържествена църковна литургия и обикновено донасят вкъщи да догори свещта, която са държали в църквата, внасяйки по този начин у дома си новия огън, новото начало. Свързано с новото, по-добро начало е и обичаят да се държат пари, парче хляб или съд, пълнен с вода, по време на великденското новолуние, за да е пълна къщата със здраве, богатство и изобилие.

На неделната празнична трапеза, която вече не е постна, задължително присъстват боядисаните яйца и обредният хляб. Яйцето, което е символ на раждането на живота и космическото единство, подчертава Великден като тържество на възобновлението. В миналото по традиция яйцата се боядисват на Велики четвъртък или Велика събота, като броят им зависи от членовете на семейството. Първото се оцветява винаги в червено от най-възрастната жена. До появата на изкуствените оцветители са се използвали отвари от билки, ядки и др.

С отвара от брош се получавала червена багра, от смрадлика – оранжева, зелено – от коприва, жълто – от орехи и кори от ябълка или отвара от стар кромид лук. Понастоящем възможностите на технологиите позволяват далеч по-разнообразни цветове и украси на яйцата. Характерно е чукането с червените и пъстри великденски яйца – чието яйце излезе най-здрavo, той ще е най-здрав през годината. На обредната трапеза се е слагало също зелена салата, чорба от дреболиите на пуйка или кокоша или цяла кокошка заедно с дреболиите, застроена с яйце и лимонов сок. В района на Тракия се поднасяли също печени прасенца-сукалчета, макар че традиционно, особено в последните години, се е наложило агнешко печено и пълнено агне с дроб сърма. Приготвяли са се също сладка баница, баница с коприва или сирене, курабии. В по-стари времена са се правили кулаци (сусамлии), вплетени с червени яйца, с които се е ходело на гости на кумовете и родителите на невестата.

Обредните хлябове са неотменна част от традициите на Великден. Обикновено се правят в кръгла форма и се украсяват с плетеници, като в средата им се слага червено яйце. В България по традиция се замесват в четвъртъка преди Великден, в Гърция – в петък и др. Някоя от тези пити се прави сладка и това е великденският козунак. За първи път козунак се приготвя през 17 век във Франция. Според изследователи на българското възраждане за първи път козунак в съвременния му вид се е появил в Шумен в средата на 19 век, когато тук временно пребивават унгарски емигранти.

Усещането за приповдигнатост в празнични дни на Великден е причината той да се смята за един от най-светлите празници в годината и може да се каже, че в българските традиции той наистина е бил и е най-големият празник, символизиращ възкресението на българския народ от петвековно турско владичество, израз на пазената дълбоко и почитана тайна на Христовото възкресение.

## ПЕТРОВДЕН

Друг сезонен празник, който съвпада с усилената жътва, това е Петровден (29 юни). В православния календар на този ден се тачи св. Петър – един от христовите апостоли и евангелист, а в народните вярвания този, на който при подялбата на небето и земята му се паднали райските ключове. Въпреки че се празнува по време на жътва, тогава няма забрана за работа. Смята се, че „сам свети Петър видял как хората жънат и грабнал сърпа да им помага“. Жътвата е ключов момент от годишната работа на полето. Тогава, както се казва, „се пече хлябът“. От това колко и какво зърно ще се събере зависи основната прехрана за българското семейство, защото брашното е основен продукт за приготвяне на основни ястия на българската трапеза.

На Петровден завършват двуседмичните Петрови пости – един от четирите поста за православните християни. Тук трябва да се отбележи, че освен задължителните пости по църковен календар, българинът традиционно е постил в два от дните на седмицата – обикновено сряда и петък.

Както и при другите християнски празници, и тук са вмъкнати ритуални действия с атропееен характер. Преди всичко това е коленето на петел, или петровско пиле. В древните митологии птицата е знак на висшето, небесното, петелът е соларен знак: той, както и слънцето, отмерва времето и е символ на възкресението. Жертвоприношението му се свързва със запалването на огъня и съответно – с омилоствивяването на силите, които изгарят природата. Затова Петровден се празнува още за предпазване от огън, пожар или гръмотевица. Петелът също е символ на разкаянието на ап. Петър, който, както му предсказва Иисус Христос, три пъти се отрича от своя учител преди пропяването на първия петел.

От принесения в жертва петел се прави курбан и от него се раздава. В някои случаи те се пекат на шиш или във фурна.

На този ден се дават в дар и първите ябълки за годината – петровки. Ябълката

се свързва със света на мъртвите и затова тези ябълки са се раздавали най-вече от майки, които имат починали деца, но също и като помен за мъртвите. Ябълката е символ на плодородието и „многожелан” плод от градината на Едема, който Ева откъсва и дава на Адама – символ на прегрешението на човешкия род. Разбира се, никъде не се казва какво щяха да правят Адам и Ева в рая, ако не бяха опитали ябълката и слезли на земята да я обработват.

В района на Пловдив Петровден се свързва с прехода към нов годишен сезон – вярва се, че на Петровден „се задава студът”. Тогава на много места се правят общоселски събори – повод на хората да се съберат заедно на обща трапеза, да се веселят и почетат именниците.

## **Анализ на качествените особености на местните продукти и ястия и техните силни и слаби страни**

Храната е пряка еманация на живота, тя обобщава отликите на дадена култура и дава най-автентичното виждане към живота на хората. Хранейки се с ястия от дадена област, ние придобиваме знания и задълбочаваме възприятието си за културата на тази област. В този контекст говори и полеовото проучване, извършено в рамките на проект *Вкусвете от вчера*, което показва, че в миналото в населените места от територията на МИГ Раковски човекът и заобикалящата го среда са се допълвали взаимно по отношение на производството и консумацията на храна. Една съвсем логична връзка като се вземе под внимание невъзможността храните да се съхраняват дълго време в топлите сезони или липсата на технология, която да позволи земеделско производство извън сезона. Храненето е представлявало носещ елемент не само за оцеляването на отделните индивиди и за икономиката по територията, но и съществен компонент, чрез който са се изразявали социалните връзки, игровите дейности, отношението към божественото, чийто образ често е придружавал процесията, която стигала до трапезите, подредени за религиозни празници. Така хранителните продукти възникват като плод на усилията на хората да консервират млякото, месото, плодовете и зеленчуците, а гозбите – като разнообразни начини на използване на продуктите. Те показват пряката връзка между културата, религиозната принадлежност и бита на местната общност.

Тук е необходимо да се отвори скоба и да се спомене опасността от глобализацията на пазара на храни, която сериозно заплашва местното производство, традиции и знание. Този процес е особено опасен за България, където обезлюдяването на селските райони, изоставянето на земята, заграбването на земята за неселскостопански нужди и застаряването на населението по селата имат своя изострен образ. Тук особено значение придобива реализацията на проект *Вкусвете от вчера*, който цели изпълнение на съвместни дейности във връзка с възстановяване на знанията за храненето като жест, чрез който се е изразявало културното съдържание на селското общество от територията на МИГ

Раковски. Същевременно не бива да се отива в една крайност, в която да се иска затваряне на съществуващите хранителни навици и кулинария на съществуващото или по-ранно ниво, тъй като светът се развива и този процес не може да бъде спрял.

Типичните и традиционни хранителни продукти за територията на Раковски са сирената, колбасите, погачите, десертите, напитките и туршиите, които са начин на съхраняване и използване на първичните продукти (мляко, месо, риба, зърнени храни, плодове и др.). Тези многобройни продукти са резултат от знанието, предавано през поколенията в различните части на света. Те са резултат от находчивостта и умението на местната общност, а за нея беше казано достатъчно в проучването на културните аспекти на местната кухня на община Раковски (проект *Вкусовете от вчера*), което анализира културния и етнически аспект на местната кухня. Експертите имаха възможност да опитат типични продукти и ястия от местната кухня.

Дегустацията е важен инструмент при оценката на продуктите, тъй като чрез нея се разкриват субективните качества на храната и личните предпочитания и желания на приготвящия дадения продукт. Така дегустирайки и разглеждайки внимателно един продукт се определят сензорните характеристики на храната и органолептичните качества на продукта.

Сензорните характеристики на храната се определят от:

- ❖ външния вид;
- ❖ цвета;
- ❖ консистенцията (течна, твърда, чуплива, сочна, нежна, гладка);
- ❖ вкуса (сладък, солен, горчив, кисел);
- ❖ аромата.

За определяне пък на органолептичните качества на един продукт са необходими три елемента:

- ❖ баланс – хармонията между вкуса и аромата на даден продукт;

- ❖ тероар – способността на продукта да показва органолептични характеристики, свързани с територията на произход;
- ❖ комплексност – как органолептичните характеристики се развиват в хода на дегустацията.

Един прост продукт завършва в носа и небцето със същите органолептични характеристики, които са установени още в самото начало. При един комплексен продукт се наблюдава промяна в хода на дегустацията, а усещането за него се развива и продължава дълго. Сравнителната дегустация е също ефективна и помага за анализа на един продукт. В тези случаи се опитва даден продукт, произведен от различни производители, и се сравняват резултатите. По този начин се дава възможност да се усетят основните характеристики на продукта, които съставляват неговата специфика и идентичност.

Изследването на местните продукти показва, че начинът на преработка на основната суровина може да доведе до голяма разлика в крайния продукт – различни видове сирена, колбаси и други. Занаятчийските практики позволяват създаването на такива специфични продукти. Те успяват в по-голяма степен от суровите продукти да разказват истории и отразяват местната култура. Първоначално са възникнали като резултат от усилията на хората да осигурят прехраната и оцеляването на многобройната челяд, а по-късно са се променили, за да отговорят на нуждите на пазара или да се адаптират към промяната на климатични условия и технологиите за производство, смяна на сезоните. Като пример за такъв специфичен продукт може да се посочи специфичния местен продукт „матан“.

Матанът е разхладителна напитка подобна на айрян, която се прави от кисело мляко. За направата му е необходимо около 10л кисело мляко и вода. Приготвянето му става, като предварително подкиселило се кисело мляко се сипе в буталка<sup>1</sup> и се бие до получаването на масло на повърхността. Постепенно се добавя студена вода, за да се събере маслото. С дървена лъжица се отделя маслото от течността.

---

<sup>1</sup> Тесен, конусовиден дървен съд, в който ръчно се бута (бие) мляко, докато се получи масло. – бел.ред.

Получилата се течност след отстраняване на маслото е матан, който се налива в стомни или шишета и е готов за консумация.

Внимание заслужават и храните или т. нар. „гозби” от територията на община Раковски. Типичните и традиционни местни гозби от миналото много повече отколкото сега са приготвяни от продукти, чието производство е било циклично и е зависело от редуването на различни сезони, които са обуславяли и готвенето на ястия свързани с различните годишни периоди. Тези фактори неминуемо са диктували състава на ястията. Така типични за региона се оказват основни продукти като зеле, ориз, свинско месо, сланина, мляко, брашно. Традиционна се оказва също връзката между храната и празниците, най-вече религиозни, когато дните са били наистина изключителни, различни от ежедневието, и на тях всички, дори и най-бедните, са подготвяли празнично меню. Започвайки от специфичните значения, присъщи на всеки празник – най-вече изпъкват Рождество Христово, Великден, Заговезни, както и празниците на различните светци, и съобразявайки се винаги с това, което полето е предлагало през сезона, в тези условия са се готвели специални гозби, които сами по себе си са диктували вкуса на празника, чиито аромати са се стелели из къщата още по време на приготвянето, и до днес може да предизвикат у хората емоция, която съживява онези толкова чакани дни, отвъд храната сама по себе си.

В тази връзка може да се споменат ястия като Болярски сарми, Фасул с праз в тава, Моминска киросийка, Супа с праз, свинско месо и зелева чорба, Брезовска тава и много още други, при които широко е застъпено използването на ориз, месо, зеле. Тук само ще цитираме направата на Болярски сърми и Фасул с праз. Богато илюстриран и с присъствието на разнообразни традиционни за Раковски ястия е приложението „Рецептурник” към споменатото по-горе проучване на кулинарните традиции.

Болярските сърми се приготвя от свинско месо, сурова наденица, ориз, лук, гъби, кисела зелка, масло и подправки. Приготвянето на това ястие става като листата се отделят от зелката, почиства се твърдата им част, след което се сваряват за 10-15 минути. Месото се нарязва на парчета, наденицата също и се запържват в



тиган. Добавя се каймата. Лукът се нарязва на дребно и се задушава, добавят се ориза и задушените гъби. Всичко се смесва и се добавят подправките – черен пипер, кимион, червен пипер. В плоска чиния се постила листо от зеле (ако е малко се слагат 2-3) и се слага от сместа. Завива се сарма и се поставя в тава. Това се прави докато се свършат зелевите листа и плънката. Залива се с 1 ч.ч. бульон или топла вода, поръсва се с червен пипер и парченца масло и се запича.

Фасулът с праз се приготвя логично от фасул, праз лук и подправки. Приготвянето му става по следния начин: Сварява се фасулът. Празът се нарязва на ситно и се изпържва в нагорещено олио. Към него се прибавя червен пипер. След като се изпържи добре се изсипва фасулът и се поръсва с гъзозум<sup>2</sup>. Остава се да покъкри малко, след което се посолява, добавя се черен пипер, изсипва се всичко в тава и се пече до зачервяване.

Няколко са особеностите, които са определящи за облика на местните продукти и ястия от община Раковски. На първо място това е голямото разнообразие от естествени хранителни продукти, в резултат от благоприятното географско положение и климатични условия. На територията на Раковски безпроблемно се отглеждат голямо разнообразие от плодове, зеленчуци, житни култури, домашни животни, птици и др. И все пак може да се каже, че на особена почит към днешна дата са оризът, зелето, свинското месо и хлебните изделия.

Друга особеност, която е останала от нашето минало и е традиционна за местната кухня, това е подчертаната сезонност на хранителните продукти. През лятото и есента съществува изобилие от зеленчуци и плодове, докато зимата техният набор се ограничава до минимум. В тези моменти в миналото, а и сега в домашна обстановка, широко се прилага домашното консервиране на хранителни продукти – приготвят се луканки, суджуци, осолява се сланина, сушат се плодове и зеленчуци, правят се сладка, мармалади, компоти и туршии. Есенният сезон е и най-благоприятен по отношение на храненето. Тогава има изобилие от разнообразни плодове и зеленчуци, които за територията на Раковски включват почти всички познати плодове и зеленчуци за България.

---

<sup>2</sup> Джоджен. – бел.ред.

Характерна особеност за местната кухня е също технологията за приготвяне на традиционните ястия – използват се стари готварски техники, като огнище с жар, сач, пръстени съдове за приготвяне на ястията. Това разбира се изисква и по-дълъг процес на приготвяне на гозбата, присъства по-често варенето, задушаването, печенето, докато пърженето и панирането намират място доста по-късно във времето. Варят се по-бедни на вода продукти, като зърнени храни, месо и се задушават кореноплодни, зелкови и шушулкови зеленчуци. Пекат се по-богати на вода зеленчуци – семкови зелчуци, плодове и месо от млади животни. Технологията за приготвяне на едно традиционно ястие изисква в тези случаи и по-внимателно съчетаване на зеленчуци, месо и подправки, съответствие на продуктите по цвят, аромат, вкус и хранителни съставки. Агнешкото месо се приготвя с магданоз, спанак, пресен лук, ориз; свинското месо – със зрял фасул, кисело зеле и т.н. Употребява се предимно животинска мазнина – свинска мас и сланина. Характерна и досега запазена традиция е да се приготвя месното ястие без добавяне на мазнина, а се използват по-тлъсти меса, които се задушават в собствената си мазнина с малко вода. Така приготвените ястия са много по-вкусни, по-привлекателни и носят специфичния аромат на месото. Тяхната хранителна стойност е много по-голяма от тази на месни ястия, приготвени с добавка на растително масло, да не споменаваме присъстващото в съвременните храни палмово масло. Без добавка на мазнина се приготвя свинско месо с кисело зеле и ориз и курбан от агнешко месо, тлъста кокошка или пуйка със зеле и т.н. Доста по-късно започва употребата на млечни масла. С млечни масла се приготвят някои ястия от зеленчуци, трахана, качамак, катми и др. Млякото (прясно и кисело) се използва рядко при приготвянето на ястия, но пък тези, които се приготвят със спанак, задължително се поднасят с кисело мляко. Тук освен вкусовото подобрене допълнително се получава и лечебен ефект, тъй като в определени сезони от годината някои продукти, сред които и млякото, коригират изменилите се съотношения на необходимите хранителни съставки.

Наред с категорично вкусните традиционни местни ястия трябва да се спомене, че те са и по-здравословни в сравнение със съвременните. Варенето на

продуктите, „къкренето“ в глинени съдове, варените запръжки и задушаването в собствен сос заедно с ароматни подправки и зеленчуци е далеч по-здравословно от обработката на продуктите на висока температура, тежките запръжки и панировки. Оставяме настрана готвенето в тънкостенни тави и тенджери с изсипване еднократно на голямо количество вода, което обезвкусява ястията и те придобиват вида на познатата „столова храна“ от нашето недалечно минало. Вместо утвърдилите се в миналото по традиция животински мазнини, съобразени с вида на влаганото месо, днес обикновено се готви с растително масло. Растителното масло в миналото се е употребявало основно за салати, с него също така може да се задушават зеленчуци, но при пърженето с него се получават акролеинови деривати, които освен дразнещо действие върху секреторните апарати на лигавиците на храносмилателната система оказват вредно въздействие и върху целия организъм, като съдействат за ускоряване на атерогенезата и канцерогенезата, водещи от своя страна до тежки заболявания. В този смисъл не бива да не се спомене спазването на пости, свързани с големите ни религиозни празници, което е помагало на организма да се пречисти и освободи от натрупани токсини. Днес, когато религиозните празници се свързват единствено с тежки трапези и почивни дни, а консумацията на месо е целогодишна и ежедневна, се отчита висок ръст на заболяемост и смъртност на българите. Постиженията на медицината не са достатъчни, за да се избегне фаталността на лошите хранителни навици, необходимо е разбиране и осмисляне на забравени знания, които нашите прадеди са вложили в приготвянето на храната си.

## **Традиционни производства на храни в община Раковски**

### **Преглед на съществуващите производства на храни и работилници за селскостопански хранителни продукти**

Храната е пряка еманация на живота. В този смисъл хранителните продукти възникват като резултат от усилията на хората да консервират млякото, месото, плодовете и зеленчуците. Гозбите и традиционните ястия представляват разнообразни начини за използване на продуктите. Те показват пряка връзка с културата, религиозната принадлежност и бита на местната общност. Тъй като терминът „традиционни храни“ е неспециализирано понятие, в него най-общо се включват също занаятчийски храни и храни с традиционно-специфичен характер. Занаятчийските храни е категория храни с ясно обособени специфики, а храните с традиционно-специфичен характер са храни, които притежават защитени географски означения и традиционно специфичен характер.

Характерна особеност на традиционните или занаятчийски храни е, че използва методи за обработка, които се предават от поколение на поколение и днес са застрашени от изчезване. Производителите на традиционни храни познават добре съставките, които използват, знаят техния произход и специфики. Те познават в подробности производствения процес, неговата история и развитие, като същевременно проявяват интуиция, експериментират и непрекъснато усъвършенстват продукта, като запазват неговия традиционен вид и характер. Застават с името си и са отговорни за продуктите, които произвеждат – тяхното въздействие върху хората и природата.

За територията на община Раковски днес със съжаление трябва да се каже, че традиционните производства и занаятчийски храни са на изчезване. Има твърде малко малки работилници и малки производства, където стремежът е качество и здравословност на храната, вместо количество и ниска себестойност. Хранително-вкусовата промишленост, както беше отбелязано в предходните точки от това изследване, е добре развита на територията на община Раковски, но е

съсредоточена в средни и големи предприятия, където технологиите за производство са съвременни, включващи процеси и съставки използвани и от световно познати хранителни марки и вериги. Този тип на производство на храна допринася за бързото, лесно и с ниска себестойност производство, но въпросителните около това доколко наистина тази храна е здравословна остават. Днес все по-често се подлага на обсъждане темата за истинската цена, която плащат хората с консумирането на промишлено произведени храни. Широко използваните консерванти, химически добавки и деривати от петролни продукти в хранително-вкусовата промишленост се изследват и за редица от тях е доказано, че са канцерогенни, а същевременно „истинската“ храна като че ли остава недостъпна дори в селски райони, какъвто е и община Раковски. Недостъпността идва основно от липсата на държавна подкрепа, изключително високият административен натиск от държавни институции за спазване на стандарти, които в повечето случаи са неприложими при производството на занаятчийски продукти, относително високата себестойност на такива продукти и не на последно място ограниченото количество, което може да се произвежда при този тип производство. Отделни съвсем малки производства на занаятчийски храни са принудени да работят при изключително трудни условия и конкуренция.

Макар и малко, в община Раковски все още съществуват такива малки производства на хранителни продукти, които се приближават до занаятчийските храни на Родопите и Гоце Делчевско и които екипът, провеждащ проучването, успя да открие и запише. За целта на проучването тук са представени само някои от посетените работилници за селскостопански хранителни продукти, които са типични и дават представа за целия сектор.

#### ПЧЕЛАРСКА ФЕРМА „БАКЪРДЖИЙСКИ“

Пчеларската ферма е създадена от Иван Бакърджийски, като обгрижването и работата по производството на мед се поема от цялото му семейство. Стопанисват се около 170-180 кошера, отделно семейството се грижи за овощна градина, нива

със зърнени култури и домашно отглеждани прасета. Годишно в пчеларската ферма се произвежда около 1 тон мед, като същевременно се произвежда пчелно млечице и други пчелни продукти, както и се създават пчелни семейства. Фермата е подпомагана по Програмата за развитие на селските райони с директни субсидии за всяко пчелно семейство. Фермата е създавала собствен етикет, който поставя на буркани с пчелен мед. Медът на семейство Бакърджийски е познат и желан в района на община Раковски. В приложението към проучването има заснети кадри от пчеларската ферма и разговор в работна обстановка с Иван Бакърджийски.



#### ФЕРМА „ВАНЕВИ“

Трудно е да не се усмихнеш като видиш жизнения и енергичен собственик на ферма за производство на кисело мляко „Ваневи“. Горд от постигнатото с много работа и преодоляване на безброй трудности, Тодор Ванев разпалено разказва как е успял от нищото да създаде ферма, където да се произвежда истинско българско кисело мляко. А това е наистина постижение за сферата на преработка на прясно мляко. Киселото мляко на Тодор е направено от 100% прясно краве мляко, без никакви химически и други добавки, със закваска, съдържаща българска бактерия, без предварително извличане на маслото от млякото. Постигнатото наистина впечатлява, предвид огромната конкуренция в сектора, високите разходи за

узаконяване и пускане в работа на мандра за краве мляко. Истината е, че отдавна в българските магазини липсва истинско кисело мляко. Технологичните процеси, които се използват от стандартните мандри за преработка на краве мляко, изключват правенето на кисело мляко само от краве мляко. Тодор Ванев с болка признава, че много от съгражданите му и познати са го смятали за луд, когато е започнал да реализира мечтата си. Днес той може да се похвали, че млякото му се изкупува като топъл хляб и дори не успява да задоволи търсенето.

Тодор Ванев е само на 30 години и е сред най-младите фермери в района на община Раковски. Започнал е преди 10 г. с две крави благодарение на баба си Величка и дядо си Тодор, на когото е кръстен, и е стигнал до 150 животни в момента. Кравефермата му има 60 дойни крави и 40 юници, които е развъдил от собствени приплоди. Едно от животните във фермата е отличено с трето място за най-красиво животно на Второто национално изложение по говедовъдство в Сливен, където класацията е обявена от независим съдия от Германия. За производството на кисело мляко той използва единство млякото, което се произвежда от собствената му кравеферма.

“Сред животните съм от малък и обичам да се грижа за тях”, признава Тодор и допълва, че с нетърпение е очаквал края на военната си служба преди десет години, за да се захване сериозно с животновъдство. Всичко, което знае в занаята, дължи на баба си и дядо си. Така Тодор днес продължава семейната традиция, но с нови по-големи мащаби – тегли кредит след кредит, купува нова техника, реставрира и разширява оборите, обзавежда ги с модерна доилна инсталация, държи на хигиената и качеството на суровото мляко, което излиза от фермата му. Купува млекомати, които разполага в Пловдив и родното си село Стряма, притежава и оборудван хладилен бус за подвижна търговия на мляко. Има сертификат от Агенцията по храните и фермата му е първа категория - с право да реализира собствената продукция, както и договор с мандра от Маноле да изкупува суровината му, но държи колкото може той да продава сам млякото си, защото е сигурен в неговото качество, пък и мандрите много често си позволявали да разреждат млякото му с други примеси, освен че и предлагат унизително ниска

изкупна цена.

В Стряма има още няколко фермери с повече животни, като Диан Димов, Васил Панов и Виталий, но Тодор е най-младият сред тях. Непрекъснато се информира за новостите в сектора и възможностите за кандидатства с проекти. Така е защитил и проект по Мярка 121 - за модернизиране на земеделските стопанства, като закупи нов трактор и тороразпръскващо ремарке. Инвестицията е за 170 хил. лева, като от тях 86 хил. лева са помощ от ЕС.

“Невъзможно е без тази помощ за закупя нова техника”, признава Тодор и се надява един ден създаденото от него да продължи да се развива от децата му. Получава субсидия за глава добитък – 240 лева за животно – и се надява държавата да промени политиката си за сектора млекопреработка с приближаващото премахване на квотите за млекопроизводство, което той предвижда, че ще доведе сектора в България до пълен крах.

„Земеделието е неблагодарна и трудна работа, но когато я вършиш със сърце и си разбираш от работата, е по-лесно.” Благодарен е на баща си, който е плътно до него и се грижи за обработката на земята. В момента тя е 700 дка, но амбицията на Тодор е да стигне до 1000 дка.





## ЗЕМЕДЕЛСКИ ПРОИЗВОДИТЕЛ МИЛКО БУРОВ

Основната дейност, осъществявана от Милко Буров, е в областта на производството на сурово краве мляко. Дейността си упражнява от години, регистрира се за първи път като земеделски производител през 2000 година. Започва да отглежда малък брой животни и с течение на годините ги увеличава. Към момента отглежда 68 броя млечни крави, 21 броя телета и малачета до 1 г., 1 брой телета и малачета над 1 г. и под 2 г, 3 броя бици и 14 броя телета и малачета над 1 г. за разплод. Така общият брой на животните е 107. Основната порода е червено-жарена. Животните във фермата се контролират чрез репродуктивност на стадото.

Както всяко начало, така и тук земеделският производител преминава през множество перипетии, докато стигне до избистряне на идеята как би трябвало да изглежда една съвременна ферма. Благодарение на своята креативност и амбиция за реализация през този период собственика се доказва като един от големите животновъди в град Раковски и община Раковски. Отглежда едър рогат добитък с млечно направление за производство на краве мляко, което към момента има известен дефицит на пазара, от гледна точка на качествена млечна суровина, която да задоволи капацитета на млечната преработвателна промишленост. По-голямата част от млякото – около 100 % се предава в мекопреработващите предприятия на „Млечни продукти“ ООД гр. Пловдив.

Обработва земеделски земи под наем и собствени в землището на град Раковски за производство на фуражи за собствената си кравеферма. Произведените фуражи се използват изцяло за собствени нужди – за изхранването на животните. Обработваната земя и наличните животни формират икономическия размер на стопанството – той е над минималния размер , необходим за кандидатстване по Програмата за развитие на селските райони в направление млечно говедовъдство. Общо обработваната земя, декларирана по системата ИСАК, е 635,210 дка, от които: 121,980 дка пшеница, 86.500 дка ечемик, 52.300 дка тритикале, 45,200 дка ръж, 67,210 люцерна, 262.02 дка естествени ливади.

## ЗЕМЕДЕЛСКИ ПРОИЗВОДИТЕЛ СВЕТОСЛАВ БАЛАБАНСКИ

Светослав Балабански е пример за млад и амбициран земеделски производител. Започва с подкрепата на баща си, който дълго време дава да се обработва под аренда негова собствена земя, след което решават семейно да започнат сами да я обработват. Към момента обработват 100 дка с насаждения основно от тиква, зеленчуци, царевица. Производството от тиква миналата година е било високо оценено от съграждани и прекупвачи на земеделска продукция, като сред доволните клиенти е и една баничарница. За настоящия момент няма амбиция да преработва по някакъв начин произведеното от него. Разчита на подпомагане от Програмата за развитие на селските райони, от която получава директни субсидии, и се надява на модернизиране на неговото производство с помощта на одобрен проект от МИГ Раковски.

Нов момент от неговото развитие е създаването на овощна градина от череши. Горд е с насадените млади около 50 дръвчета и се надява след година-две да прибере първата си реколта от нея.

## ЗЕМЕДЕЛСКИ ПРОИЗВОДИТЕЛ ЕЛЕНА АЯНСКА

Елена Аянска е отново пример за млад български земеделски производител – последна година финансиран по Програма за развитие на селските райони, мярка „Млад фермер“, а тази година подписва и договор с МИГ Раковски за финансиране на проект за закупуване на специализирана селскостопанска техника за нуждите на селското стопанство и за изграждане на система за капково напояване.

Елена и семейството ѝ обработват 60 декара, от които 35 засяти с орехи и 10 – със сливи. Голямата гордост на Елена е ягодовото производство, което традиционно е много трудоемко и капризно, а освен това и трудно за достъп на пазара поради наводнението с внос от гръцки ягоди. Елена произвежда също и мед и се надява да разшири видовете овощни насаждения, макар че с болка признава, че всяка година, пресмятайки приходите и инвестираното от самите тях, се колебаят дали да продължат. На фона на труднодостъпния пазар, където диктува

цената, а не качеството, и изтощителния труд, който се влага за производство на земеделска продукция, Елена споделя за пречките, които държавните институции изкуствено поставят с многобройните документи и изисквания, дългото чакане на одобрения, некоректните държавни служители, които проверяват на място, и дори налагане на финансова санкция произтичаща от техническа грешка на служител на ДФЗ, без шанс за педирание на невинност или изплащане на дължимото след откриването на конкретните виновници.

Радват окоото и душата равните и чисти редове с ягоди, както и смелостта и трудолюбието на семейството на Елена. Включването ѝ като земеделски производител в една мрежа от производители, ресторантьори и търговци е шанс за нея и продукцията ѝ да бъде популяризирана и оценена.



#### **„АНДЖЕЛИНА” ЕООД - ПРОИЗВОДСТВО И ПРОДАЖБА НА НЕПРЕРАБОТЕНА СЕЛСКОСТОПАНСКА ПРОДУКЦИЯ**

Основната дейност на „АНДЖЕЛИНА” ЕООД е производство на непреработена селскостопанска продукция. Арендуваните и наети от фирмата земеделски земи се

намират в землището на гр. Раковски. Едноличен собственик на капитала на дружеството е Петър Йосифов Инджов, който е и управител. Обработваните от дружеството площи за 2011/2012 са 909.600 дка. Земеделският производител е насочил интересите си главно в производство на зърнени и маслодайни култури. „АНДЖЕЛИНА“ ЕООД гр. Раковски е регистрирана като земеделски производител за пръв път през 2011 г. Като основната дейност на дружеството е обработка на земеделски земи и производство на селскостопански продукти. Основните продукти, които произвежда „Анджелина“ ЕООД, са пшеница, слънчоглед, ечемик, рапица.

#### ЕТ „БОЙКО ШОПОВ“ - ПРОИЗВОДСТВО И ПРОДАЖБА НА НЕПРЕРАБОТЕНА СЕЛСКОСТОПАНСКА ПРОДУКЦИЯ

Основната дейност на ЕТ „Бойко Шопов“ е обработка на земеделски земи и производство на селскостопански продукти. Обработваните от дружеството площи към момента са малко над 6 500,000 дка. Произвеждана продукцията е разнородна като площите са рекултирани с пшеница, ечемик, царевица, рапица, слънчоглед, люцерна, ябълки и сливи. ЕТ „Бойко Шпов“ се занимава със земеделие от края на 1995 г., а е регистриран като земеделски предводител от 2003 г. ЕТ „Бойко Шопов“ има два одобрени и изпълнени проекта по програма САПАРД за закупуване на специализирана земеделска техника „Болгар ТК 80 П“ и за създаване на трайни насаждения от сливи 70 дка и ябълки 30 дка със система за капково напояване на цялата площ, както и един проект по Програмата за развитие на селските райони 2007 – 2013 през 2009 г. за закупуване на специализирана селскостопанска техника.

#### СЛАДКАРСКА КЪЩА „НАДЕЖДА ИН“ ЕООД

Надя Чонкова е управител на сладкарска къща „Надежда Ин“ ЕООД вече повече от 10 години, в които борбата за налагане на сладкарските изделия на пазара, за установяване на най-подходящи условия за производство и намиране на

финансови средства за стабилната фирмена дейност са непрекъснати. Сладкарската къща отново е семеен проект, идващ като че ли още един път да докаже добрите резултати, до които съвместните усилия довеждат. Още веднага след прибирането на семейството от Германия, където работят в ресторанти и кухни, те



решават да направят собствена работилница за сладки изделия. Към момента сладкарската къща произвежда над 100 вида торти, сладки и сладкиши, а в помещенията за правене на сладките изкушения работят 7 мили дами, до които рамо до рамо е и Надя. В процес е пускането в експлоатация на нов цех, където вече при по-добри условия, с по-добра техника (закупена с финансовата подкрепа на Програма за развитие на селските райони и МИГ Раковски) и при по-голямо пространство ще продължи майсторенето на торти и сладкиши.

Сладкарството е професия, която иска влагането на душа в това, което правиш. Гледайки красивите торти и несъмнено след опитването на едно от сладките изкушения на Надя, екипът на ФРКБПГО и МИГ Раковски са убедени в това. Трудностите пред сладкарската къща на Надя непрекъснато възникват, но те само допринасят за каляване на силната воля и решимост в желанието да предлагат своите сладки чудеса на малки и големи от района на Раковски, а и не само там. Отскоро фирмата предлага своята продукция на щанд в Кауфланд в гр. Пловдив, а предложения за отваряне на щандове ваят и от други краища на страната – логично продължение, когато работиш с желание и сърце.

**„АГРИНДО” ЕООД - ПРОИЗВОДСТВО НА ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ - ОРИЗ, ПШЕНИЦА И СЛЪНЧОГЛЕД**

„Агриндо ЕООД е създадена от г-жа Таня Пачова през месец юни 2002 г. Тя е

собственик и управител на фирмата. Първоначално фирмата се занимава с търговия и обработка на ориз след като закупува оборудване от Индонезия. Първоначалния капацитет е 2,5 тона на час. По-късно Агриндо ЕООД подобрява продуктовата си линия, закупувайки оборудване от Zaccaria Бразилия, като увеличава капацитета си на 16 мт/ч. Наред с това фирмата започва разпространение на своята продукция на местния пазар в местните верига магазини, както и изнася ориз в Турция, Румъния, Словакия, Чехия, Полша и Албания. Неразделна част от Агриндо ЕООД е непрекъснатият растеж и разширение на идеите и опита, посредством които фирмата остава конкурентно способна на пазара. Целта винаги е била да се осигури качествен ориз на конкурентни цени, осигуряване на различни видове ориз с високо качество, изцяло сертифицирани в ЕС и неевропейските пазари. След присъединяването ни към ЕС стремежът е да се отговори на нуждите на бизнеса на нашите клиенти, с цел да се постигне по-висок икономически растеж. В бъдеще фирмата се надява да открие възможности за износ на земеделски и хранителни продукти към Централна и Източна Европа и страните от Средиземноморието.



Обобщена информация и списък на съществуващите производства и работилници за преработка и продажба на земеделска продукция и хранителни

продукти на територията на община Раковски (без да се твърди, че списъкът е изчерпателен) може да се откриете в края на проучването – Приложение 2.

## **Стратегическа визия за развитието на традиционното производство на храни и връзката му с местната кулинария**

Традиционните храни от старата българска кухня не биха могли да се върнат на нашата трапеза без да съществува ясен регламент за начина, по който дребните производители на местни хранителни продукти биха могли да предлагат своето ограничено производство на земеделски или други пазари. Докато производството на традиционни храни и ястия остава само в семеен кръг, на практика потребителите в България ще консумират само това, което пазаруват от големите вериги магазини и, разбира се, това, което вкъщи сами си правят от произведените в двора или купени от пазара плодове и зеленчуци. По този начин, независимо от наложените законово и спазвани стандарти при производството на храни, едва ли някой може да гарантира, че купената от супермаркета храна в никакъв случай няма да доведе до стомашно неразположение. За здравословност на храната от супермаркета или заведенията за бързо хранене вече никой не говори, защото при наличие на толкова описани на опаковката изкуствени консерванти и оцветители това дори не е възможно. От друга страна наложеният начин на производство и предлагане на храна в България бавно, но сигурно обрича на изчезване традиционни сортове плодове и зеленчуци, породи животни и зърнени култури. В страната ни вече трудно се намират български чесън и картофи, ябълки, за царевицата и други зърнени култури да не говорим. За да не се окаже в близко бъдеще, че се храним само с продукти от хипермаркети, наложително е да се регламентира производството на занаятчийски храни от дребни производители, така че те свободно да предлагат на пазара своята продукция, без да се страхуват, че ще бъдат санкционирани заради това. Неотложно е да се регламентира съществуването на фермерски пазари и магазини за занаятчийски (непромишлени) храни, където малките местни производители на традиционни храни могат директно да предлагат продуктите си. Ефектът от такава стъпка е повече от това, което може да се очаква, поради прякото положително въздействие



върху икономика, здравеопазване, заетост на пазара на труда, обезлюдяване на селски райони и пр.

По отношение възвръщане на специфичния аромат и вкус на местните традиционни ястия, ще трябва да се възстановят логично традициите, завещани ни от нашите предци, а именно:

- ❖ Фина, качествена преработка на хранителните продукти;
- ❖ По възможност качествени натурални хранителни продукти, които са произведени чрез биологични методи и притежаващи типичния селски вид и вкус;
- ❖ Пълно съответствие между вложените продукти и използваната мазнина;
- ❖ Пълно съответствие между основния продукт и използваните подправки;
- ❖ Запазване на натуралността на продуктите, като се внимава при тяхното приготвяне и се прави при точно спазване на технологията за производство;
- ❖ Топлинната обработка да се извършва на слаб огън – т. нар. „къкрене“;
- ❖ По-често да се прилага задушаване на продуктите, а пърженето, ако е неизбежно, да е кратковременно;
- ❖ Използване по възможност традиционни съдове за приготвяне на ястията – глинени гювечи, сач, връщник, стомни и др., както и стари технологии за приготвяне – на жар, в пещ и др.
- ❖ Да се използват варени запръжки с прибавка на вода, бульон, домати и др.

Спазвайки тези характерни за националната кухня технологии, ще се допринесе за подобряване храненето, кухнята ни ще стане по-здравословна и ще имаме шанса се възползваме от „вкусовете на миналото“ с типичната за тях

романтика и спокойствие.

Както споменахме в началото, традиционните производства у нас в преобладаващата си част не са обект на пазарна реализация, затворени са в семействата, а производителите не възприемат себе си като бизнес субекти. Тези специфики налагат:

- ❖ Откриване и картиране на традиционните храни;
- ❖ Проучване на микробиологичните и биотехнологичните им характеристики;
- ❖ Разработване на хигиенните норми за производство, гарантиращи специфичния вкус, без да се изискват непосилни инвестиции;
- ❖ Осигуряване на експертна подкрепа за производителите;
- ❖ Осигуряване на държавна и институционална подкрепа за производството на занаятчийски храни;
- ❖ Осъществяване на връзка между отделните производители и включването им в мрежа, която ще осигури възможности за по-широко информирание и доставяне на места на продуктите.

Алтернатива и възможност за малките производители на храни е също включването в движения и мрежи, които популяризират традиционни храни и производства, залагайки на нарастващия интерес на хора, които търсят и желаят да възстановят връзката с природата. Към момента има вече няколко продукта, които бавно но сигурно се превръщат в марка за конкретния регион, като например:

- ❖ Нафпавок – сурово сушен колбас от свинско, което се натъпква в дванадесетопръстника и стомаха на прасето. Колбасът е традиционна храна от с. Горно Дриглище, близо до гр. Банско;
- ❖ Кисело мляко и сирене от каракачанска овца – всяка овца дава по 50-60 л мляко на сезон, което е с масленост между 5-8% и е с много високо качество;

- ❖ Трахана – кисело мляко се смесва със зеленчукова паста по избор (доматено пюре или паста от камби), прибавят се различни подправки: черен или червен пипер, мащерка, босилек, чубрица, след което се замесва твърдо тесто. След като изсъхне добре, се настъргва или натрошава на дребно.

В този смисъл съществуват организации и мрежи, които издирват традиционни стари рецепти и ги предлагат на туристически агенции и туроператори, които извършавт културен и кулинарен туризъм. Целта на тези дейности от една страна е да се даде възможност на хора, които желаят да се запознаят на място с различни вкусоции, типични само за конкретното място, а от друга страна да се стимулира дребното производство и производители, които залагат на традиции и естествени процеси при приготвянето на хранителни продукти без химически подобрители. В тази посока са и планираните дейности по проект *Вкусовете от вчера*, където се предвижда изграждане на мрежа на производителите и ресторантьорите в региона на община Раковски, трансфер на компетенции и предаване на резултати от проучванията, отнасящи се до културните аспекти на гастрономията от миналото и на местните продукти, на заетите в ресторантьорство, които са се включили в мрежата, създаване на Регламент за качество на мрежата, промоциране и представяне на мрежата на територията на ЕС.

## Библиография

- Вкусни гозби от Момино село, в-к „Нов Хоризонт”, ИК „Фолк Свят”, Пловдив.
- Общински план за развитие на община Раковски 2014-2020г.
- Общински план за развитие на община Раковски 2007-2013г.
- Стратегия за развитие на спортен и религиозен туризъм 2014-2020г.,  
Раковски.
- Програма за развитие на селските райони на Р България за периода 2007-  
2013г.
- Териториален анализ и анализ на социално-икономическото състояние на  
община Раковски, Раковски, 2009.
- Румяна Николова, Николай Генев, „1000 страници България”, „Сиела”, 2013.
- Vassil Nikolov, Kultur und kunst des vorgeschichtlichen Thrakiens, Lettera, 2007.
- Константин Каменов, Пулпудева. Помазаният град от Боговете, 2014.
- Донка Русинова и кол., Българска национална кухня, АБГ, 2009.
- Национален статистически институт
- Сайт на община Раковски
- „Вкусовете от вчера” МИГ Мармила
- Любомир Петров и кол. „Българска национална кухня”, Земиздат, София  
1978г.
- доц. д-р Десислава Димитрова, проф. д-р Йорданка Алексиева, „Забравени  
храни и традиции”
- Шишков Г. и кол., Български национални ястия, Профиздат, София, 1959г.
- Тренева М. и кол., Технология на храната, Техника, София 1974г.
- Български институт за стандартизация, „Стандарти и хранителни продукти”

Гергиева С., Разкопки на могила в Плиска. Известия на Археологическия институт, БАН 1955г.

Вазов Ив., „Бъдни вечер в столицата“.

Проучване и анализ на културните аспекти на местната кухня на община Раковски, проект „Вкусовете от вчера – Валоризация на кулинарно наследство“, договор № РД 50-75/07.05.2014г. за безвъзмездна финансова помощ, финансиран по Програма за развитие на селските райони 2007-2013г. (ПРСР 2007-2013г.)

Българска митология, Енциклопедичен речник, София, 1994г.

Българска агенция по безопасност на храните – национални регистри за храните в България

Приложение 1: Анкетна карта за производители на местни храни и хранителни продукти

## СДРУЖЕНИЕ „МЕСТНА ИНИЦИАТИВНА ГРУПА РАКОВСКИ“

### АНКЕТНА КАРТА

**Уважаеми Господине/Госпожо,**

Бихме искали да Ви зададем няколко въпроса във връзка с изследване върху традициите и уменията, свързани с местната кухня и храненето във Вашия регион. Предварително Ви благодарим за съдействието и отделеното време!

**Вашата възраст е :**  До 30 години включително  Над 30 години

**Пол:**  Мъж  Жена

**1. Обичате ли да си приготвяте храна вкъщи:**

*да*  *не*

**2. Откъде предпочитате да си купувате продукти за приготвянето ѝ:**

*от местния пазар*

*от местния магазин*

*от магазин от известна верига хипермаркети*

*от местни производители на селскостопански продукти*

*предпочитам собствено произведените продукти*

*друго:*

.....

**3. Купувате ли си специфични продукти от типа на занаятчийски и традиционни храни:**

*да*  *не*

**4. Кой е най-известният местен продукт, който познавате и който е запазил качествата си във времето (ако името е на местен диалект посочете и него, заедно с популярното име):**

.....

**5. Има ли продукт, който се консумира по време на празнични събития:**

.....

**6. Бихте ли споделили някои характеристики и специфики на Ваш предпочитан продукт – специфична подправка, вкус, начин, по който изглежда, начин на приготвяне, по какво се отличава от други подобни продукти, друго:**

.....

.....

.....

**7. Предпочитаният продукт свързан ли е с конкретна територия, за направата му необходими ли са специални сортове растения или конкретна порода животно, с местен или чужд произход са съставките, от които се прави:**

.....

.....

.....

.....

**8. Възможно ли е да се опита някъде този продукт и ако „да”, къде:**

*да*       *не*

.....

**9. Бихте ли споделили история, която знаете за този продукт - исторически данни за продукта (фестивали, поговорки, местни обичаи и др.)**

.....

.....

.....

**10. Познавате ли някой, който произвежда този продукт по традиционен начин?**

.....

**11. Каква е вашата преценка за приблизителните количества, които се произвеждат към момента?**

.....

**12. Продуктът продава ли се на пазара или се произвежда само за домашна консумация?**

.....

**13. Смятате ли, че този продукт/производител трябва да бъде популяризиран в България и света:**

да       не

**14. Ако вие сте производител на този продукт или на друга традиционна храна, желаете ли да се включите в мрежа на производители и ресторантьори:**

да       не

*Ако да, моля дайте контактни данни:*

<b>Име, фамилия Фирма</b>	
<b>Адрес за кореспонденция, тел./факс, GSM, e-mail</b>	
<b>Име на продукта</b>	

Благодарим за Вашето участие! Радваме се, че сте част от проект „Вкусовете от вчера – валоризация на кулинарно наследство”!



Приложение 2

**СПИСЪК НА СЪЩЕСТВУВАЩИТЕ ПРОИЗВОДСТВА НА ХРАНИ И РАБОТИЛНИЦИ ЗА СЕЛСКОСТОПАНСКИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ НА ТЕРИТОРИЯТА НА ОБЩИНА РАКОВСКИ**

<b>№</b>	<b>ИМЕ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ</b>	<b>СФЕРА НА ДЕЙНОСТ</b>	<b>НАСЕЛЕНО МЯСТО</b>
1.	“СНЕП” ООД	Производство на млечни продукти	Гр. Раковски
2.	“АГРОЙОКОН-92” ООД	Производство, преработка и търговия със селскостопанска продукция, производство на краве мляко и търговия с живи животни	Гр. Раковски
3.	„ГРАНД АГРО”	Производство на земеделска продукция	Гр. Раковски
4.	“КОНПАКС” ООД	Производство и търговия със зеленчукови консерви	
5.	“РУБИКОН” ЕООД	Производство на хляб, хлебни изделия, кетчуп, майонеза, сосове, верига от магазини за хранителни стоки и ресторанти	Индустриална зона, с. Стряма
6.	“КАДАНС - 2” ООД	Месопреработка	Гр. Раковски
7.	“БУЛКЕТ и КО” ООД	Производство на сливов мус	
8.	“ГАРД ИНВЕСТ” ЕООД	Производство и продажба на оранжерийни зеленчуци	Гр. Раковски
9.	“МИГ – 2” ООД	Производство на хляб и хлебни изделия	Гр. Раковски
10.	„ХЪНИ” ООД	Производство и търговия с пчелен мед	Гр. Раковски
11.	МЕЛНИЦА “ХРИКО” ООД	Производство на брашно	Гр. Раковски
12.	“МИТ – 33” ООД	Лющене на ориз	Гр. Раковски
13.	МАСЛОБОЙНА “ЕЛИТ”	Производство на олио	Гр. Раковски
14.	“ЦИМА 99” ООД	Производство на конфитюри и мармалади	с. Стряма
15.	"БУЛМЕД 2002" ЕООД	Производство и търговия с мед и пчелни продукти	Гр. Раковски
16.	„АПИМЕЛ” ЕООД	Изкупуване, преработка, разфасовка и търговия с конвенционален и органичен пчелен мед и пчелни продукти	Гр. Раковски
17.	СЛАДКАРСКА КЪЩА „НАДЕЖДА ИН” ЕООД	Произвежда повече от 180 различни сладкарски изделия	Гр. Раковски
18.	„ДГ РАКОВСКИ” АД – С. СТЯМА	Производство на градински продукти – зеленчуци, плодове, цветя; изграждане на оранжерийни съоръжения	с. Стряма
19.	ГРАДСКА ПОТРЕБИТЕЛНА КООПЕРАЦИЯ НАРКООП – РАКОВСКИ	Производство на хлебни и сладкарски изделия, търговия с хранителни стоки	Гр. Раковски

20.	„ФЕРМЕРСКО МЛЯКО“ ООД	Производство и преработка на краве мляко	Гр. Раковски
21.	"КАТРИН-КО" ЕООД	Фабрика за производство на кетчуп, доматино пюре, лютеница и различни видове доматино сосове, майонеза, горчица и дресинг сосове, разфасовка на видове мед и медени продукти, обработка на горски гъби и култивирана печурка, обработка на плодове и зеленчуци	Гр. Раковски
22.	„ЕВРОКОНСЕРВ“ ЕООД	Произвежда лютеница, кетчуп, доматино пюре и други зеленчукови консерви, както и майонеза	Гр. Раковски
23.	„АГРИНДО“ ЕООД	Търговия, преработка и пакетиране на ориз, сушене и складиране на зърнени култури, основно ориз	Гр. Раковски
24.	ПЧЕЛАРСКА ФЕРМА „БАКЪРДЖИЙСКИ“	Производство и продажба на мед и пчелни продукти	Гр. Раковски
25.	ФЕРМА „ВАНЕВИ“	Производство и продажба на прясно и кисело краве мляко	Гр. Раковски
26.	ЗП МИЛКО БУРОВ	Производството на сурово краве мляко; обработка на земеделска земя	Гр. Раковски
27.	ЗП СВЕТОСЛАВ БАЛАБАНСКИ	Земеделски производител	Гр. Раковски
28.	ЗП ЕЛЕНА АЯНСКА	Производство на ягоди и овощни плодове	Гр. Раковски
29.	„АНДЖЕЛИНА“ ЕООД	Производство и продажба на непреработена селскостопанска продукция	Гр. Раковски
30.	ЕТ „БОЙКО ШОПОВ“	Производство и продажба на непреработена селскостопанска продукция	Гр. Раковски
31.	„БОЖИДАРА – БИОФРУКТ“ ЕООД	Производство, преработка, съхранение и търговия със земеделски продукти	Гр. Раковски Гр. Раковски
32.	„АГРО БИЗНЕС ГРУП“ ООД	Производител на зърнени и маслодайни култури	Гр. Раковски
33.	ЕТ „ЛУИДЖО РАБОТОВ“	Производител на зърнени и маслодайни култури	Гр. Раковски
34.	„ГЛОБАЛ ТРЕЙДИНГ“ ООД	Производител на зърнени и маслодайни култури	Гр. Раковски
35.	„ДАКИ 01“ ЕООД	Производство и търговия с храни от животински произход	Гр. Раковски
36.	„СНЕП-ГРУП“ ООД	Производство на млечни и имитиращи продукти	Гр. Раковски
37.	„ГОЛДЪН ХЕН“ ЕООД	Предприятие преработващо яйчни продукти	Гр. Раковски
38.	„РОДОПЕЯ БЕЛЕВ“ ЕООД	Производство и събиране на краве прясно мляко	Гр. Раковски
39.	ВЕНКО ИВАНОВ ИВАНЧЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	Гр. Раковски
40.	ГЕОРГИ РАНГЕЛОВ МАТАНСКИ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Момино село Стопански двор

41.	ЗАПРЯНКА ТАШКОВА ДЕЛЕВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Момино село
42.	ИВАН АТАНАСОВ ЙОВЧЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
43.	МАГДАЛЕНА ЙОСИФОВА ИЗЕВКОВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
44.	КАТЯ ЙОСИФОВА ПЕНДОВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
	ИВАН ВЕНКОВ ПАВЛОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
45.	ТОБИЯ КЛИМЕНТОВ ЛУКОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
46.	ДОНЧО ИВАНОВ ДЮЛГЕРСКИ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
47.	АНА НИКОЛОВА БЪЗЛЕВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
48.	ИВАН ПЕТРОВ МИРЧЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
49.	НАДЕЖДА ИВ. КОСТОВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
50.	МАРИЯ ПЕТРОВА ГАНЕВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Чалъкови
51.	ДИМИТЪР КИРИЛОВ СТОЯНОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Чалъкови
52.	ДИМИТЪР ЙОРДАНОВ СПАСОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Чалъкови
53.	ИЛИЯ ГЕОРГИЕВ ТАНЧЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Чалъкови
54.	ВАСИЛ БОРИСОВ НАЙДЕНОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Чалъкови
55.	СТЕФАН ГОСПОДИНОВ ДИМОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с. Стряма
56.	МАРИЯНА ГЕОРГИЕВНА ИВАНЧОГЛО	Производство и събиране на краве прясно мляко	с. Стряма
57.	ВАСИЛ ИВАНОВ ПАНОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с. Стряма
58.	„МИЛККОМ БЪЛГАРИЯ“ЕООД	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
59.	ГЕНО ПЕТРОВ ПЪДЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
60.	ГЕНО ИВАНОВ ИЗЕВКОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
61.	ИВАН САМУИЛОВ РУЖИН	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски

62.	ЛЮБКА ГЕОРГИЕВА ИВАНЧЕВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр.Раковски
63.	ВАСИЛ ТОДОРОВ ЛАМБРЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с. Стряма
64.	АТАНАС ЖЕЛЯЗКОВ ЯНКОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с. Стряма
65.	СПАС ЖЕЛЯЗКОВ СПАСОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с. Белозем
66.	СТОЯН ИВАНОВ СТЕФАНОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с. Белозем
67.	ЙОСИФ КЛИМЕНТОВ БЕНИН	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
68.	ИВАН БОРИСОВ ДЖУНДРИН	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
69.	АНА МИЛКОВА КАРАГЪЗОВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
70.	АНА ГОЧЕВА НАНДРОВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
71.	ЧЕНКО ИВАНОВ НАНДРОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
72.	ГЕОРГИ И ПАВЕЛ СТОЙКОВИ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
73.	ПЕТЪР ЙОЗОВ ТЕРЗИЙСКИ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
74.	ЙОСИФ И ПЛАМЕН ГОВЕДАРСКИ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
75.	АНДРЕЯ АСЕНОВ ГЕШЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
76.	ЛЮБЕН АЛЕКСИЕВ ГЪЛЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
77.	ПЕТЪР НИКОЛАЕВ ГУДМАРОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
78.	ЦВЯТКО ИВАНОВ ЦЪРНОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
79.	ЙОВКО СЕРАФИМОВ БОЙЧЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
80.	ПЕНЧО ИВАНОВ БОЙЧЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
81.	ЯНКА РОНОВА БАДАНОВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
82.	„ПОЛИКСЕНИЯ- 1937“ЕООД	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Болярино
83.	ГЕОРГИ СТОЯНОВ ГЕОРГИЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Болярино
84.	МАРИЯ ТОДОРОВА НАНЕВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Болярино
85.	НИКОЛАЙ ИВАНОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Болярино

	МЕКЕРЕШКИ	мляко	
86.	ПЕНКА НИКОЛОВА МИЛЕВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	с.Болярино
87.	ИВАН ДИМИТРОВ ДИМИТРОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с. Белозем
88.	ВЕЛИЧКА СТОЯНОВА СТОЯНОВА	Производство и събиране на краве прясно мляко	с. Белозем
89.	„УЧЕБЕН КОМПЛЕКС 2000”ЕООД	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
90.	НИКОЛАЙ ЙОСИФОВ ДРАГОЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
91.	ЯНКО МИЛКОВ МАРИН	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
92.	ГЕОРГИ СТОЯНОВ ГЕОРГИЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
93.	„МИЛКОМ БГ”ЕООД	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
94.	ВЕНКО ЙОЗОВ ИВАНЧЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
95.	НИКОЛА ПАНЧЕВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	гр. Раковски
96.	ГЕОРГИ АНДОНОВ АНДОНОВ	Производство и събиране на краве прясно мляко	с. Стряма
97.	„АПИМЕЛ-ОРГАНИК” ЕООД	Мед и пчлени продукти	гр. Раковски
98.	„БУЛМЕД 2002” ЕООД	Мед и пчлени продукти	гр. Раковски
99.	„МИГ” ЕООД	Зърнени храни и храни на зърнена основа	гр. Раковски
100.	„СЕЙСАМИРИНГ” ЕООД	Производство на зърнени храни и храни на зърнена основа; хлебни изделия / тестени закуски	гр. Раковски
101.	ЕТ „СПРИНГ-П-КАТЯ СТОЙКОВА”	Производство на зърнени храни и храни на зърнена основа; хлебни изделия / тестени закуски	гр. Раковски
102.	ЕТ „ИВАН ЛУКОВ”	Производство на зърнени храни и храни на зърнена основа; хлебни изделия / тестени закуски	гр. Раковски
103.	„ГАБИ 2012” ЕООД	Хлебни изделия и тестени закуски	гр. Раковски
104.	„ШЕРИ-61” ЕООД	Пакетиране и първична обработка на захар; зърнени храни и храни на зърнена основа; Растителни масла; Варива; други храни	Гр. Раковски
105.	„ДИВА ДЕСИ” ЕООД	Производство на хлебни изделия; тестени закуски; хляб	Гр. Раковски
106.	„АЛЕКСИОПОЛ” ООД	Производство на тестени закуски; хлебни изделия; трайни сладкарски изделия; малотрайна сладкарска продукция	Гр. Раковски
107.	ЕТ „ЙОСИФ ДАЙМОВ-	Производство на зърнени храни - царевица,	Гр. Раковски

	ДАЙМА”	пакетиране на варива	
108.	„БЕЙКЪРИ” ЕООД	Производство на хлебни изделия; тестени закуски	Гр. Раковски
109.	„ТИМ ИНВЕСТ-1” ЕООД	Производство на зърнени храни- брашно	Гр. Раковски
110.	„ЕКОПРИМ” ООД	Пакетиране и продажба на ориз	Гр. Раковски
111.	„ФУРНА ЗА ХЛЯБ” ЕООД	Производство на хляб	Гр. Раковски
112.	ЕТ „МИШО-МИХАИЛ АСЕНОВ”	Производство на тестени закуски	Гр. Раковски
113.	„КОНПАКС” ЕООД	Производство на консервирани зеленчуци; зеленчуков сок; сладка; плодов сок; мармалади; зеленчуци - консервирани, зеленчукови сокове; плодове - под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри, мармалади, желета и компоти	Гр. Раковски
114.	ЕТ „ПАВЛИНА МАТЕЕВА”	Зеленчукови консерви, зеленчуци - консервирани, зеленчукови сокове; плодове - консервирани, под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри	Гр. Раковски
115.	„ДЕНЯ” ЕООД	зеленчуци - консервирани, замразени; плодове - консервирани и замразени; бланширани гъби	Гр. Раковски
116.	„ХЕМАКО БЪЛГАРИЯ” ЕООД	сливов мус ; плодови и зеленчукови консерви	Гр. Раковски
117.	„САР 81” ООД	картофи и кореноплодни; зеленчуци - сурови; плодове - пресни; подправки - пресни	С.Стряма
118.	„ТАНИТА 2012” ЕООД	Сладкарски изделия- трайни и малотрайни	Гр. Раковски