



Център за образователна интеграция
на децата и учениците от етническите малцинства

Професионална гимназия по селско стопанство и хранително – вкусови
технологии “Ангел Кънчев“ град Разград

Договор № БС33.24-1-0027/09.12.2025г. , Проект «Заедно творим бъдеще – вкусът на различието»



Конкурсна процедура 33.24-2025

Център за образователна интеграция на децата и учениците от етническите малцинства

„Настоящият документ е изготвен с финансовата помощ на Центъра за образователна интеграция на децата и учениците от етническите малцинства /ЦОИДУЕМ/ и Бенефициентът носи цялата отговорност за съдържанието на настоящия документ и при никакви обстоятелства не може да се приеме като официална позиция на Министерство на образованието и науката и ЦОИДУЕМ“.

Интерактивната карта на Разградския регион предлага бързо и удобно пътешествие из културното минало на нашия край. Благодарение на интерактивните бутони, можете да изберете всяко населено място и да научите най-важното за него. За допълнителна информация, наименованията на самите обекти са интерактивни – при кликване върху тях ще се отвори съответната подробна страница в Уикипедия. Изследвайте историята на региона лесно и с един клик!





"Разград - Културното сърце на Лудогорието"

"Град на древни цивилизации и живи традиции"

"Духовно наследство"

Разград е град в Североизточна България и административен център на Област Разград. Населението му е около 30–35 хиляди души, а градът е важен икономически и културен център в региона. Разград често е наричан „столицата на Лудогорието“ – район, известен с богатите си гори, плодородни земи и етническо разнообразие. Има места, където камъкът разказва истории за вяра, а сцената – истории за мечти. В Разград камбаните на църквите и силуетите на джамиите се срещат с магията на читалищното дело и театъра, за да ни напомнят, че културата е истинското богатство на един град.

Църква "Св. Николай Чудотворец"



Свети Николай (Разград)
„Свети Николай Мирликийски Чудотворец“ е православна църква в...
bg.wikipedia.org

храм „Св. Цар Борис-Михаил Покръстител“



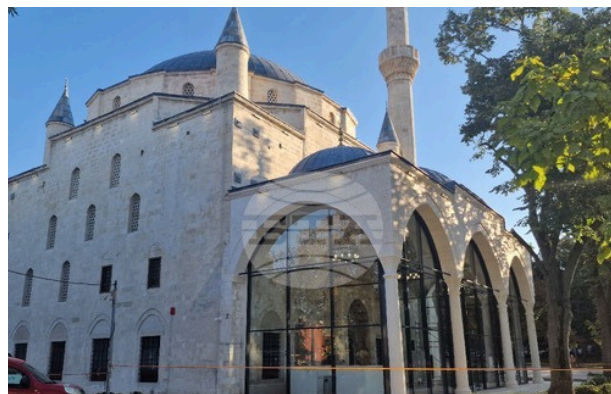
джамия "Ибрахим паша"



Ибрахим паша джамия

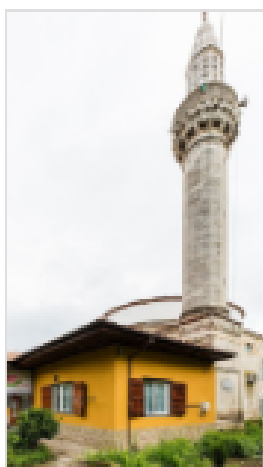
Магбул Ибрахим паша джамия е мюсюлмански храм в Разград, включен в каталога на ЮНЕСКО, като 3-тата по големина джамия на Балканите.

 Wikipedia



След реставрацията на джамията

джамия „Ахмед бей“



Ахмед бей джамия (Разград)

Ахмед бей джамия е единственият действащ мюсюлмански храм в...

bg.wikipedia.org

Народно читалище „Развитие – 1869“



Драматичен театър „Антон Страшимиров“



Регионална библиотека „Проф. Боян Пенев“ – Разград



"История и Музеи"

Разград е град, построен върху руините на антични светове. От блясъка на Римската империя в Абритус до уютните капански обичаи в Етнографския музей – историята тук не е само в учебниците, тя е жива и ни заобикаля на всяка крачка.

Археологически музей „Абритус“



Етнографски музей „Традиционната духовна култура на капанците“



"Символи на града"

Всеки град има своите „пазители“ – местата, които го правят уникален и му придават характер. Символите на Разград са мост между миналото и настоящето. Те не са просто архитектура, а сърцето на нашия град, което събира хората и пази спомените на поколения разградчани.

Часовникова кула

Построена през 1864 г. на мястото на стара кула от XVIII век. Отличава се от другите часовникови кули в страната с дъгообразните си корнизи и куполен покрив, които я приближават до черковната архитектура. Намира се в централната част на града.



Момина чешма

Момина чешма в Разград е една от най-разпознаваемите забележителности на града и негов символ. Тя се намира в централната част, в района „Варош“, и представлява красива чешма със скулптура на момиче, което държи съд за вода. Чешмата е построена в края на XIX век – около 1895–1898 г. Скулптурата е изработена от чугун и е внесена от Чехия. През 1967 г. обектът е обявен за паметник на културата с национално значение. Водата, която тече от чешмата, е изворна (карстова) и през годините мястото е било важно за жителите на града. Съществува популярно вярване, че който пие вода от Момина чешма, остава свързан с Разград завинаги. С чешмата са свързани и различни легенди. Най-известната разказва за красива девойка и трагична любовна история, като според преданието чешмата е издигната в нейна памет. Днес Момина чешма е не само исторически паметник, но и любимо място за срещи, разходки и обществени събития в центъра на Разград.



Традиции и обичаи в гр. Разград

Панаир на киселото мляко: Юли – Трите най-пъстри дни на лятото.

Всяка година Разград се променя. Улиците оживяват, въздухът се изпълва с музика, а хора от близо и далеч се събират, сякаш градът се превръща в сцена за целия свят. Още от сутринта центърът започва да се пълни. Чуват се различни езици, шарени носии блестят под слънцето, а ритмите на далечни култури се преплитат. От едната страна зазвучава фламенко, от другата – мексикански танци, а малко по-нататък африканските барабани задават свой собствен пулс. И сред всичко това – българската гайда, която като че ли събира всички звуци в едно. Хората спират, усмихват се, снимат, а децата гледат с широко отворени очи. Разград вече не е просто град – той е среща на светове. Най-очакваният момент идва вечерта. Сцената се осветява, музиката притихва и започва изборът на Кралица на панаира. Участничките минават една след друга – красиви, уверени, облечени в традиционни носии от различни краища на света. Но тук не се избира само красота. Търси се чар, присъствие, дух. Когато победителката получи короната, тя не става просто кралица – тя става лице на гостоприемството на Разград за цялата година. Междувременно по алеите се редят сергии на майстори от цяла България. Един грънчар оформя глината с бавни, сигурни движения. До него тъкачка вплита цветове в

платното, а малко по-нататък дърворезбар вдъхва живот на дървото. Мирише на прясно изпечен хляб, на билки и на минало, което оживява пред очите на всички. И както всяко истинско българско събиране, има и състезание – но не какво да е. Капанските баби са се събрали за конкурса за домашно кисело мляко. Всяка носи своето гърне, пазено като съкровище. Те се усмихват хитро, разменят си погледи и чакат журито. А хората наоколо шепнат старата истина – че истинското капанско мляко е толкова гъсто, че ако обърнеш гърнето, то няма да падне. И в този момент разбираш – това не е просто панаир. Това е дух, традиция и среща на хора, които носят света със себе си... и го оставят за малко в Разград.



Огнените олалии на Сирни Заговезни

Това е най-зрелищният зимен празник в града ни. Нощното небе се осветява от огромни огньове, а мъжете въртят над главите си „олалии“ (запалени факли), за да прогонят злите сили и зимата. Всички се хващат на голямо хоро, а най-смелите прескачат огъня за здраве. Това е времето, в което всеки казва на близките си: „Прости ми!“, за да започне пролетта на чисто.



Фестивалът „Белите нощи“

Когато слънцето залезе, Разград не заспива, а се превръща в магическо място. По време на „Белите нощи“ музеите отварят вратите си безплатно под светлината на фенери и факли. Можеш да слушаш класическа музика в старите къщи на „Вароша“ или да гледаш театрални постановки направо сред руините на античния Абритус – сякаш времето е спряло и си се върнал векове назад.



Деня на Разград - 28 януари

Денят на Разград се отбелязва на **28 януари** – датата на освобождението на града по време на Руско-турската освободителна война.

Празникът започва с поднасяне на венци и почит към героите, а по-късно продължава с концерти, народни танци и различни културни събития в центъра на града.

Това е ден на памет, гордост и празнично настроение за всички жители на Разград.



[назад към картата](#)

с. Гецово

Сърцето на капанската култура

"Духовно наследство"

Духовното наследство на Гецово е вплетено в камъка на старата църква и в ритъма на капанското хоро. Тук традициите не са в музеите, а в сърцата на хората, които продължават да пеят песните на своите деди и да пазят огъня на читалищното дело.

Храмът „Свети Димитър“

Това е духовният център на селото. История: Църквата е построена през 1867 г. и е паметник на културата. Тя е впечатляваща със своята архитектура и е съхранила духа на Възраждането. Значение: Иконите и дърворезбите вътре са правени от майстори, които са оставили част от душата си. За гецовци това е мястото, което ги е крепило в трудни времена.



НЧ "Просвета 1883" с. Гецово



В село Гецово традициите не са просто спомен от миналото – те са жива част от ежедневието. Благодарение на местното читалище „Просвета 1883“, капанската култура продължава да се съхранява и предава от поколение на поколение. Основна роля в това имат няколко самодейни състава, които пазят и представят богатството на местния фолклор.

"Символи на селото"

Фолклорните състави

Символ на селото са и местните състави като „Капанска китка“ и „Капански ритми“, които прославят Гецово в цяла България чрез танци и музика

Капанци – мъжка певческа група

Мъжката певческа група „Капанци“ изпълнява автентични капански песни, запазени от поколения. Техните гласове създават силно и характерно звучене, което представя мъжката традиция във фолклора на региона.



Детски танцов състав

Детският състав е мястото, където най-малките се учат на капански песни и танци. Чрез игри и репетиции децата опознават традициите и ги пазят живи за бъдещето.



Ансамбъл за автентичен фолклор „Капанска китка“

Ансамбълът „Капанска китка“ е най-утвърденият фолклорен състав. Той изпълнява автентични песни и хора, характерни за капанския край, и представя селото на големи фестивали и събори.



„Капански ритми“

„Капански ритми“ е танцов състав, който се отличава с енергични и бързи капански танци. Младите танцьори съчетават традицията с много динамика и настроение, което впечатлява публиката.

🧵 Капанската шевица

Капанската шевица е част от народното изкуство на етнографската група Капанци, която живее в Североизточна България. Тя е важен елемент от традиционната носия и носи дълбоко културно значение.

Шевицата се отличава с характерни геометрични мотиви – ромбове, триъгълници, кръстове и линии, които са подредени симетрично. Най-често използваните цветове са червено, черно и бяло, като всяка комбинация има своята символика и значение.

Освен като украса, капанската шевица има и защитна функция според народните вярвания. Смятало се е, че предпазва от зло и „лоша енергия“, носи здраве, плодородие и благополучие, както и показва принадлежност към общността.

Тя се среща върху различни части от народната носия – ризи, престилки, ръкави и празнични облекла. Капанската шевица е една от най-

разпознаваемите в България със своя строг и подреден стил, който отразява силния характер и традициите на капанската култура.



Съборът на село Гецово – традиции и празници

Съборът на село Гецово е най-важният празник за местните жители и се провежда всяка година на 6 май – Гергьовден. Това е денят на Свети Георги, който е особено почитан от капанците като покровител на земеделието, животните и плодородието.

Празникът започва с приготвяне на курбан за здраве, който се освещава в църквата „Св. Димитър“. След това всички се събират в центъра на селото, където започва голямото капанско хоро. Под звуците на гайди и тъпани хора от всички възрасти обличат традиционни капански носии и се включват в празничното настроение.

Съборът е и празник на гостоприемството. В този ден почти всяка къща е отворена за гости, а на трапезата задължително присъстват домашно кисело мляко и традиционни капански ястия.



Освен Гергьовден, в Гецово се пазят и други важни обичаи. На Еньовден (24 юни) хората събират билки преди изгрев слънце и правят венци за здраве. Също така се спазват традициите на Коледуване и Лазаруване, които се изпълняват най-вече от младите хора в селото и се предават от поколение на поколение.

Рецепти от село Гецово



Раки със сухи чушки (пълнени сухи чушки)



Продукти:

- 10 – 15 сухи червени чушки
- 1 чаша ориз (или ориз + малко булгур)
- 1 брой праз нарязан на кръгчета
- олио или свинска мас
- по желание: суха чубрица



Приготвяне:

1. Сухите чушки се измиват да омекнат (10–20 мин).
2. Празът се нарязва и се запържва леко.
3. Добавя се оризът и се разбърква 2–3 мин.
4. Овкусява се със сол, пипер и червен пипер.
5. Чушките се нареждат върху ориза в тава и се заливат със зелена чорба. На една чаша ориз се слага 2 чаши зелена чорба и 2 чаши вода. Тавата се покрива – захлупва с друга тава и около 40 мин. се слага във фурната на 160 градуса.
6. Нареждат се в тава, добавя се вода до половината.
7. Пекат се на 180°C около 40–60 мин.



Зеле с джумерки



Продукти:

- кисело зеле
- 1 шепа джумерки (пръжки)
- 1 глава лук (по желание)
- малко мазнина



Приготвяне:

1. Зелето се нарязва и се слага да се задуши.
2. Ако е много солено – измива се леко.
3. Добавя се лук и се запържва за кратко.
4. Слагат се джумерките.
5. Всичко се готви на бавен огън, докато стане меко и ароматно.

Пълнени сухи чушки с булгур

Продукти:

- сухи чушки
- 1 чаша булгур
- 1 глава лук или 1 брой праз
- олио
- сол, червен пипер, джоджен

Приготвяне:

1. Булгурът се измива и се накисва за 10 мин.
2. Лукът (празът) се задушава в мазнина.
3. Смесва се с булгура и подправките.
4. Пълнят се омекналите чушки.
5. Подреждат се плътно в тенджера.
6. Заливат се с вода почти да ги покрие.
7. Варят се на слаб огън около 40 мин.

Млечена каша

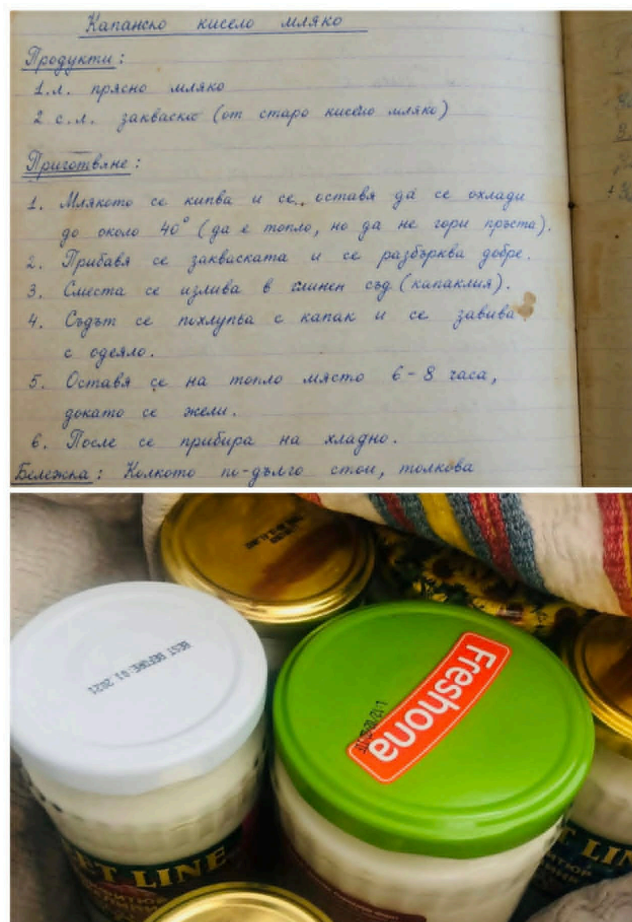
Продукти:

- 3–4 с.л. брашно
- 500 мл прясно мляко
- 1 с.л. масло
- сол (или захар, ако е сладка)

Приготвяне:

1. Брашното се запържва леко в маслото (да стане златисто).
2. Добавя се млякото бавно при непрекъснато бъркане.
3. Вари се, докато стане гъсто като крем.
4. Овкусява се:
 - солена версия (най-често в селото)
 - или сладка (по-рядко) отгоре се поръсва с кристална захар.

Кисело мляко по гецовски (домашно)



Курма (капанска баница)

Един пакет листи за баница. Нарездат се, като се къдрят като хармоника. 1 литър мляко се подсирва с мая за сирене. Баницата се полива с подсирката.



Продукти:

- **1 пакет** кори за баница (традиционно се използват дебели, точени на ръка кори).
- **1 литър** прясно мляко (най-добре домашно, пълномаслено).
- **Мая за сирене** (няколко капки, според описанието на шишенцето).
- **50-100 г** масло или мас за поръсване.
- **Щипка сол.**



Приготвяне (Тайната на капанците):

1. **Нареждане:** Корите не се слагат плоски. Всяка кора се хваща и се набръчква на „хармоника“ (или „хармуника“, както казват в региона). Нарездат се плътно една до друга в намаслена тава.
2. **Печене (Етап 1):** Баницата се поръсва с разтопена мазнина и се слага в печта (или фурната) само за малко, докато леко порозовее и се „засуши“.
3. **Подсирване:** Млякото се затопля (да бъде хладко, около 35°C). Добавя се маята за сирене и се разбърква. Изчаква се съвсем малко, докато започне да се пресича (да става на парцалчета).
4. **Заливане:** Баницата се изважда и се залива равномерно с тази „подсирка“.

5. **Финал:** Връща се във фурната и се пече, докато поеме всичкото мляко и хване хубава, златисто-кафява коричка.



Лучени пера с мляко



Продукти:

- 2–3 връзки пресен лук (лучени пера)
- 1 чаша прясно мляко
- 1 с.л. брашно
- олио или масло
- сол



Приготвяне:

1. Лукът се нарязва (включително зелената част).
2. Задушаване се леко в мазнина.
3. Добавя се малко вода и се оставя да омекне.
4. Брашното се размива в млякото.
5. Излива се при лука и се бърка.
6. Вари се до леко сгъстяване.

Отделно се запържва червен пипер с малко олио. И когато кашата се изсипе в чинията отгоре се полива със запържката.



Маджунена каша за 4 порции



Продукти:

- 8 с.л. (или около 1/2 ч.ч.) брашно
- 4 ч.ч. (1 литър) вода
- 10–12 с.л. маджун (може и повече, според това колко сладко го обичате) размит във водата.
- 4 с.л. (около 50–60 г) масло
- 1/2 ч.ч. счукани орехи (за поръсване отгоре)



Кратко приготвяне (за 4-ма):

1. В по-дълбок съд разтопете маслото и запържете брашното до златисто.
2. Постепенно налейте литъра мляко (или вода), с размития маджун, като бъркате енергично с тел, за да няма бучки.
3. Варете на среден огън, докато кашата започне да прави „балончета“ и се сгъсти добре.
4. Като се разсипе в купичките може да се поръси със счукани орехи.

Капанска Комбастъ

Продукти: Тиква: нарязана на парчета и обелена.

Сушени плодове (сушенки): круши, сливи, ябълки, череши, кайсии, праскови.

Захар: по желание (накрая).

Тиквата се слага да се вари заедно със сушените плодове (сушенките). Едва накрая, когато плодовете и тиквата са омекнали добре, се добавя захар по желание (на вкус).

Салата варен лук и сухи чушки

Сварява се лука на ивички слагат и се

[назад към картата](#)

с. Осенец

"Духовно наследство"

Село Осенец се намира на 12 km от Разград в посока запад-северозапад. Разположено е в долина върху оподзолен чернозем. През него протичат два притока на р. Бели Лом — Садинска и Селишка реки. Мястото изобилства от изворна вода. Населението е от етнографската група капанци, с характерен диалект, облекло и обичаи.

Облеклото в Осенец е типично капанско. Според етнографски изследвания облеклото на капанското население (в това число и на осенчани) спада към широко разпространени в страната мъжки и женски носии. Женската капанска носия е съставена от риза и две престилки, а мъжкото капанско облекло е от чернодрешковски тип. В основата на капанското женско облекло са ризата, пешималът, престилката и поясът, които са задължителни за носене от жените във всички възрасти и случаи. Промяната на възрастта, семейното положение на жената, различните сезони и битови потребности налагат включване на редица допълнителни части. Основният състав на капанското мъжко облекло се образува от риза, гащи и пояс. Към него в зависимост от сезона, семейното положение и възрастта се прибавят различни по вид връхни дрехи, принадлежности за обуване и калпак.



Естественото находище на защитения растителен вид пролетно ботурче (*Cyclamen coum*) в землището на село Осенец, община Разград.

[Храмът „Св. св. Петър и Павел“](#)

Храмът „Св. св. Апостоли Петър и Павел“ в село Осенец е построен през далечната 1836 година, което го прави един от най-старите и ценни духовни паметници в Разградския регион. Църквата е изцяло реновирана и поддържана, като впечатлява с красивата си камбанария, подредения двор и автентичния си капански дух. Храмът е действащ и е истинско средище на вярата и християнските традиции за местната общност.



[НЧ „Съгласие 1891“](#)

Народно читалище „Съгласие 1891“ се намира в село Осенец, област Разград. То е основано през далечната 1891 година и вече повече от 130 години е основният пазител на капанската култура, бит и традиционен фолклор в този регион.

В него развиват активна дейност няколко известни самодейни състава. Към читалището работи и богата библиотека, която съхранява над 10 000 книги и помага за образованието и културата на местните хора. Читалището има активна Фейсбук страница и е емблематично за селото със

сплотеността на своите жители, които редовно подкрепят неговата дейност. Кулинарен фестивал „Аромат от миналото, вкус на бъдещето“.



"Символи на селото"

👤 Фолклорните състави - ГИФ "Капанка" и ТГ "Капанки"

Групата за автентичен капански фолклор „Капанка“ към Народно читалище „Съгласие 1891“ в село Осенец съчетава богатството на капанската традиция с автентичен дух. Под ръководството на изтъкнатия художествен ръководител Руска Станчева, съставът възражда и представя характерните песни, танци и костюми на капанците. Участията им на фестивали и културни събития са високо оценени, като съхраняват и предават уникалното богатство на българския фолклор.



Кулинарен фестивал „Аромат от миналото, вкус на бъдещето“



Село Осенец е домакин на ежегодния кулинарен фестивал „Аромат от миналото, вкус на бъдещето“, организиран от местното читалище „Съгласие 1891“. Фестивалът привлича интереса на фолклорни формации и гости от цялото Лудогорие – Побит камък, Ушинци, Недоклан, Пороище, Дряновец, Осенец, Разград, Просторно. 100-годишна рецепта на маджунена торта, „Краденицата на баба“, „Мамината постна манджичка с булгур и лопуш“ само част от представените сладки и солени изкушения.

Рецепти от село Осенец

- Винет
- ① Чорба от прасен боб със зелена чорба.
Сварява се боб боб,
запърсва се и се
разражда със зелена
чорба.
- ② Лъвката пиперена магаруца на сар.
Нарязва се 2 грави лук
2 броя зелени чушки 2 сурови
2 броя червени чушки } сурови
1 пайдаруца
10-15 багички сурови
1 морков
1 връзка магаруца
опит. Готви се захлу-
нето с тава на давен
огън.

- ③ Пиперката без сирене
Дарива се пиперката, ред
правят се малки монте-
та и се разтопяват с
молотката.
накървят се пиперките като
хармоника. спаз се
1 брой диче и се полива
с пробитото мляко.
- ④ Жисето зеле с дусу мерк
- ⑤ Свинска яхния от кокалиц
на прасето със лук.
Кайло се започи прасето
се напичва кокалиц от
гребнака, бутоните.
Посипват се кокалиците
във солена саламура
в глинени съд (дълбока)

- Запърсват се кокалице
със лука. Спаз се
брашно и червен пипер.
Ври на давен огън.
- 6 Фак и - пиперки сухи
чушки с булгур и
праз и кълцано месо.
Запърсва се прага,
булгур и кълцаното
месо кайло се разбие
булгур се пиперки
чушките. залива се
в тава със вода и
зелена чорба. покри-
вай се със лист
от виласо зеле.

- ⑦ Ошаф
Нарязва се захарно
увекло над по дреб-
ни парчета.
камо заври водата
се пускат парчетата
захарно увекло. камо
да свара се спаз
супениките / солви,
круци, кайки, праски,
черешки / накрая се
спаз, лис от ажурише
8. Свайдарска чорба.
прави се със зелена
чорба, монета от
кисела, праз, спаз
се фризе. накрая се
спаз суха бурица

с. Дряновец

Селото води началото си още от тракийско време и се намира сред пет хълма, обрасли с богата растителност. Според местни предания на мястото е имало голяма дрянова гора, от която идва и името на селото. Тази връзка с природата се отразява и в обредите - много от ритуалите са свързани с огън, плодородие и защита на дома и стопанството.

В разградското село Дряновец местните жители съхраняват и предават от поколение на поколение богатството на традиционните народни обичаи. „Традициите сплотяват хората и ни свързват с корените ни“, разказа Божидарка Цветкова, родена, израснала и живееща в Дряновец, дългогодишен читалищен секретар. По думите ѝ, макар времето да носи промени, народните обичаи се пазят ревностно и се предават от поколение на поколение, като всяко семейство добавя свои малки, уникални детайли към празничните ритуали.

Особено значение в културния живот на Дряновец има Бъдни вечер. Подготовката за празника започва дни по-рано, като домовете се почистват, приготвят се постни ястия и се подрежда празничната трапеза. На нея се сервират боб, сарми със зелеви листа и булгур или ориз, сухи червени чушки, ошав от сушени плодове и варено жито. Традиционната пита е без украса или с пет тестени топчета, подредени на кръст, а на трапезата винаги присъстват туршия и саханче с просо и орехи.

[Храм „Успение Богородично“ – с. Дряновец](#)

Православната църква „Успение Богородично“ в село Дряновец е построена през далечната 1864 г. и е част от Русенската епархия. Храмът е в добро състояние и е

действащ, като в него се отслужват периодични служби на големите религиозни празници.



НЧ „Напредък 1895”

Народно читалище „Напредък” – с. Дряновец Читалище „Напредък“ е основано през далечната **1895 година** и вече повече от 130 години е стожер на капанската култура, бит и традиции. Към него развиват дейност смесената фолклорна група „Капанка”, мъжка фолклорна група и детска вокална група, които съхраняват и предават фолклорното богатство на региона. За своя значим принос в развитието на българската култура читалището е носител на Почетния знак на Съюза на народните читалища.



"Символи на селото"



🐉 Фолклорните състави



Към читалището в село Дряновец успешно развиват дейност Фолклорен ансамбъл „Дряновец“, Смесена фолклорна група „Капанка“ и Мъжка фолклорна група. Тези състави са сърцето на културния живот в селото и основни пазители на автентичния капански фолклор. Чрез своите гласове, танци и традиционни носии, самодейците съхраняват бита и обичаите на региона, като редовно печелят признание и отличия на местни и национални сцени.



Гергьовден в село Дряновец





Фестивала "Читалищата - живото наследство на България"





Традиционен събор на село Дряновец (24 май)

На 24 май – Деня на светите братя Кирил и Методий, на българската азбука, просвета и култура – село Дряновец празнува своя традиционен селски събор. Празникът събира стотици жители, гости и родом от селото на площада пред читалището. Програмата винаги е изпълнена с много настроение, големи капански хора и богати фолклорни концерти с участието на местните състави и гостуващи изпълнители.

Рецепти от село Дряновец

1. Бебераш

Продукти:

- 1 чаша ориз
- 1 стрък праз
- Зелева чорба
- Вода
- Сухи червени чушки (люти, по желание)

Начин на приготвяне:

1. Подгответе традиционен съд – чувен.
2. Нарезете прера и го запържете заедно с една чаша ориз.
3. Залейте сместа със зелева чорба, предварително разредена с малко вода.
4. След като ястието заври, пуснете вътре сухите червени чушки.
5. Оставете да ври, като по време на готвенето може да долеете още малко от разредената с вода зелева чорба, докато оризът се сvari напълно.

2. Супа със зелена чорба

Продукти:

- Зелена чорба и вода (в съотношение наполовина)
- 1 стрък праз
- Сварен бял боб (за гозбата ще трябва 2 супени лъжици)
- Сланина (мазничко месо с малко месо по него)
- Втасало зеле (кисело зеле)
- 1 шепа джумерки (пръжки)
- Ориз или туче (царевично брашно)
- Чубрица

Начин на приготвяне:

1. В тенджера смесете зелената чорба и водата в равни части и поставете на огъня.
2. Нарезете 1 стрък праз и го добавете в течността.
3. В отделен съд запържете („учвържете“) мазничкото месо със сланинка и го сложете в супата.
4. Нарезете втасалото кисело зеле на дребно.
5. След като течността с прера и месото заври и се посвари, добавете към нея 2 супени лъжици от предварително сварения бял боб и нарязаното кисело зеле.
6. Оставете ястието да поври, след което прибавете една шепа джумерки (пръжки).
7. Когато всички съставки поврят заедно, сипете ориз или туче (царевично брашно) за съгъстване.
8. Щом супата е напълно готова, я отдръпнете от огъня и я посолете с чубрица.

3. Комбасте

Продукти:

- 1 парче/часть (леща) тиква
- Захар (на вкус)
- Сушени ябълки, сливи и кайсии
- Орехи (едро счукани)
- Олио (за намазване)
- Вода

Начин на приготвяне:

1. Обелете кората на парчето тиква и я нарежете на малки парченца.
2. Сложете тиквата да се вари в говен (съд) с вода и добавете захар на вкус.
3. Когато тиквата се посвари, прибавете към нея сушените плодове – ябълки, сливи и кайсии, както и едро счуканите орехи.
4. Оставете десерта да поври още малко, докато тиквата омекне напълно и се свари добре.
5. Накрая добавете малко олио за намазване, объркайте хубаво всички съставки и оставете ястието да изстине преди сервиране.

4. Маджунена каша

Продукти:

- Бяло брашно
- 1 чаша захар
- Вода

Начин на приготвяне:

1. В говен (съд) запържете („учвървете“) бялото брашно на сухо, докато придобие приятен златист цвят.
2. Предварително разтворете 1 чаша захар с малко вода, за да се получи захарен сироп (да не бъде прекалено рядък).
3. Налейте сиропа върху запеченото брашно при непрекъснато бъркане.
4. Продължавайте да бъркате енергично на огъня, докато кашата стане гъста и започне сама да се отделя от стените на съда.
5. Докато сместа е още топла, гребвайте от нея с 1 супена лъжица и оформяйте хапки.
6. Наредете ги в чиния и ги поднесете, след като изстинат напълно.

5. Селски Дряновски камби с втасали камби

Продукти:

- Втасали камби (от туршия)
- 1 стрък праз
- Олио (за пържене)
- Бяло брашно

Начин на приготвяне:

1. Нарезете втасалите камби и един стрък праз на ситно.
2. Загрейте олио в тиган и ги запържете („учвържете“) много хубаво.
3. След като омекнат и се запържат, посипете продуктите отгоре с малко бяло брашно.
4. Продължете да пържите при постоянно бъркане, докато брашното полепне по камбите и стане златисто. Хапват се топли или студени.

6. Ромачетата (Помачетата)

Продукти:

- Тесто за хляб
- Сирене и яйце (за плънката)
- Чисто масло
- Галета
- За заливката: 1 кофичка кисело мляко и 2 яйца

Начин на приготвяне:

1. Замесете класическо тесто за хляб и го разточете на голяма кора.

2. Пригответе плънка от натрошено сирене и едно яйце, разпределете я върху кората и я навийте на руло.
3. Нарезете рулото на малки парченца (комачета) и ги подредете легнали в тавичка.
4. Полейте парчетата с разтопено чисто масло и ги оставете на топло да втасат, докато се надуват хубаво.
5. В отделен съд разбийте 1 кофичка кисело мляко с 2 яйца и полейте втасалите ромачета.
6. Сложете тавата да се пече в предварително загрята фурна на 180°C, като включите само долния реотан (долна фурна).
7. Малко преди ястието да хване финална коричка отгоре, го поръсете леко с галета.
8. Когато ромачетата придобият златист цвят, проверете готовността им в средата с клечка – тя трябва да излиза суха, за да не останат тестени.
9. След като извадите опечените ромачета, ги напръскайте леко с няколко капки вода и ги покрийте с чиста кърпа, за да се задушат и омекнат.

7. Ошав

Продукти:

- Сладко цвекло
- Сушени ябълки, сливи, кайсии и праскови (по желание)
- Вода

Начин на приготвяне:

1. Обелете и нарежете сладкото цвекло на малки парченца.
2. Сложете го в говен (съд) с вода и го оставете да ври на огъня.
3. След като цвеклото се посвари малко и омекне, добавете към него сушените плодове – ябълки, сливи, кайсии и праскови.
4. Оставете всичко да ври заедно, докато плодовете омекнат напълно и пуснат своя аромат. По желание ошавът може да се приготви и чисто – само от сладко цвекло, без добавяне на сушени плодове.

8. Гюзлеми

Продукти:

- Разточени листи за баница (например 2 броя Одрински кори)
- Натрошено сирене, смесено с яйце (за плънката)
- Чисто масло
- Олио (за пържене)

Начин на приготвяне:

1. Вземете един готов лист за баница и го прегънете наполовина.
2. Намажете повърхността му с разтопено чисто масло и поръсете равномерно с плънката от натрошено сирене и яйце.
3. Сгънете листа още веднъж, така че да се получи затворено квадратно пакетче.
4. Загрейте малко олио в тиган на умерена температура.

5. Поставете гюземата в тигана и я запържете първо от едната страна до златисто, а след това я обърнете да се изпържи и от другата страна. Сервират се топли.

[назад към картата](#)

с. Топчии



Село Топчии е от групата капански села в Североизточна България. Отстои на 18 км северно от областния център Разград, в западната част на физикогеографската област Лудогорие. Селото е разположено в речната долина на някога пълноводната Топчийска река. Основата на долината е равна и оградена от скалите и склоновете на околните хълмове.

Топчийските скали величествено доминират над красивата долина.



Пещерите в Топчийските скали са естествен природен феномен. Те са са неделима част от скалната формация и национално природно богатство.

„Етнографски комплекс-с.Топчии“ съхранява уникалните традиции, бит и култура на местната етнографска група – *капанците*

- **Автентични занаяти:** Показани са традиционни местни поминъци, практикувани от Възраждането насам – варджийство, дърводелство, кожарство, сарачество и ковачество.
- **Бит и култура:** Представени са характерните за капанците жилищни постройки (с чардаци/судурма), пъстри носии и специфични обичаи.





Храм „Свети Георги“ – с. Топчии

Православната църква „Свети Георги“ в село Топчии е основана през 1929 година и е част от Русенската епархия. Храмът се отличава с красива архитектура, включваща характерна открита аркада в предната си част и извисяваща се бяла камбанария. Днес църквата е действаща и отваря врати за миряните на големите религиозни празници, съхранявайки вярата и християнските традиции на местната общност.



НЧ “Просвета - 1895 с. Топчии”

Читалищната сграда в село Топчии е масивна, двуетажна постройка с традиционна архитектура, която събира под покрива си културния живот на селото. На фасадата до главния вход гордо стои табелата на Етнографския капански комплекс – една от най-големите гордости на Топчии. Сградата служи като духовно средище, библиотека и дом на местните фолклорни състави, които пазят живи традициите на капанците.



Фолклорните състави

Топчии е прочуто в цяла България със своите фолклорни състави, които пренасят уникалния за това място песенен и танцов стил през поколенията. За своето забележително и високо ниво на представяне творческите състави са удостоени с официални Благодарствени грамоти от Областния управител на област Разград. Групата за автентичен капански фолклор с художествен ръководител Марийка Илиева е отличена за майсторското пренасяне на чистия и автентичен капански фолклор. Заедно с тях, Танцова формация „Топчийски искри“ с художествен ръководител Милена Дончева получава признание за изключително пазене, представяне и съхраняване на характерния капански танцов стил.

Традиционен събор на село Топчии (24 май)

Истинският триумф на тази жива култура е традиционният събор на селото, който се провежда всяка година на 24 май. Тъй като съвпада с Деня на светите братя Кирил и Методий, на българската азбука, просвета и култура, празникът носи огромен емоционален заряд. Площадът оживява с пъстри черги, вият се големи капански хора, а възрастните местни кулинари приготвят автентични регионални вкусотии като наложена саралия, капански баници и маджунена каша. Това е денят, в който всички

поколения си дават среща в бащиния дом, за да почетат корените си.

Рецепти от село Топчии



	Традиционни каленски ястия
	Каленската кухня е много специфична, тази от члупурич облик какъвто е. Тя се отличава с използването на традиционни проретия.
1	Каленски, каленски: Традиционна тесета зачара, вид баница, приготвена с сирена, кори, сирене и яйца.
2	Оваци: ситни кичми с бълмур. Сирени, първени кичми, почти със сирене от бълмур, много зелено и пориавен.
3	Пилчето: Зелени стрели, както са значени по по-големи от стандартните. Пилчето се е бълмур и ориз.
4	Пилчето: Вид баница, приготвена с посирено овца, мляко и много сирене.
5	Оваци с мляко по каленски: Пилски първени кичми, зарчени със сирене от ирясно мляко, бранитро и първен мисер.
6	Оваци: Каленски от сирени и прорети (хобти, първени, сливи) традиционен за каленски ирясно.



ПРАЗНИЧНА ПОГАЧА

Проручки: 1 парче прска маз
 30 мл. турско кравче
 4-5 с.л. кисело мазко
 3 яйца
 5-6 данд
 1 с.л. сол
 1 с.л. захар
 1 кг брашно

Приготвяне:
 МАСТА С КЛ. ЗАХАРТА, 200 мл
 пр. МАЗКО ЗАДНОСНО И МАЗКО
 ОТ БРАШНОТО СЕ ОСТАВЯТ ДА
 СЕ ВРЪКВА МАСТА.
 Всички останали проручки
 без ерчкия усъотър се
 омесват заедно с МАСТА.
 Остава се да втасва
 40 минути.
 Формата се по уселанне
 остава се на вода, може се
 с уселтар перава ме
 сол сусам и се пече
 на 180° 40 минути.

РАКИ

1кг. ориз
1кг. булгур
3кг. зелена горба
1кг. изсушени червени чушки

Приготвяне:

Оризът и булгурът се слагат на огъня в тензуха с 1кг. вода да къкри. След това се добавя зелената горба и се оставя да къкри докато се свърши оризът и булгурът, добавят се сушените чушки.

Запържката: В тиган се слага олио да загрее към него се добавя нарязан на средно праз, като се изпържи и пръзта се слага червения пипер и се добавя към ястието.



Мардушката каша

продукти: св. мас
брашно
маршук

приготвяне:

Загрява се св. мас
прибавя се брашно и
се бърка до се изпече.
Към него се прибавя
разредения с вода 2:1
маршук.
След това се слага
с мокра персика се
разстила в 1/2 тава.







[назад към картата](#)

с. Благоево

Село Благоево се намира в Североизточна България, в община Разград, област Разград. То е разположено на около 14 километра западно от град Разград, на главния път Разград – Попово. Селото е част от историко-географската област Лудогорие, известна със своите плодородни земи и красиви хълмисти местности.

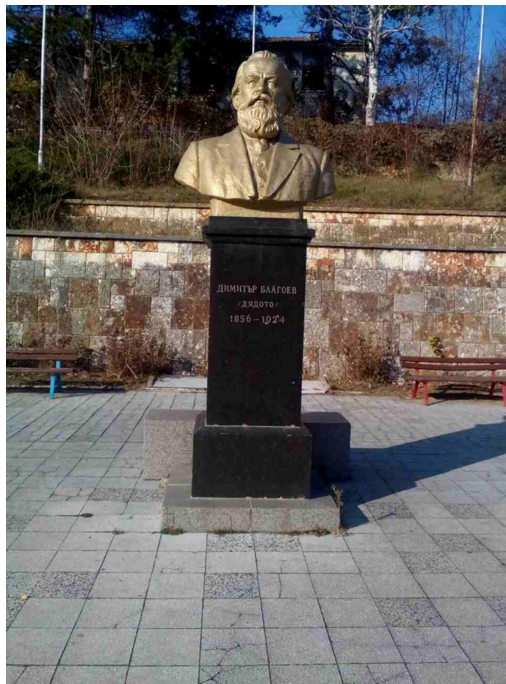
До 1949 година селото носи името Осенец, а по-късно е преименувано на Благоево в чест на Димитър Благоев – виден български общественик и политически деец. В центъра на селото е издигнат бюст-паметник на Димитър Благоев, който е една от местните забележителности.

Благоево е сред по-големите села в община Разград. Населението му е съставено от хора с различен етнически произход, които живеят заедно и съхраняват своите традиции и обичаи. Основният поминък на жителите е свързан със земеделието и животновъдството. Благодарение на близостта си до град Разград, много от жителите работят и учат в областния център.

В селото има училище, детска градина, читалище и други обществени сгради, които играят важна роля в културния и обществен живот на местните хора. Провеждат се различни празници, събори и културни прояви, които събират жители и гости от околните населени места.

Благоево е спокойно и добре устроено село, което съчетава традициите на българското село с възможностите, които предоставя близостта до областния град Разград. То е важно населено място в региона и допринася за икономическото и културното развитие на общината.

Сред най-известните забележителности на село Благоево е бюст-паметникът на Димитър Благоев, разположен в центъра на селото. Той напомня за личността, чието име носи населеното място. В централната част се намира и площадът, който е естествено място за срещи и провеждане на местни празници и обществени събития.



Интерес представляват и религиозните храмове в селото, които са част от духовния живот на местната общност. Освен това околностите на Благоево са характерни с красивите природни пейзажи на Лудогорието – хълмисти местности, обработваеми земи и горски масиви, подходящи за разходки и отдих сред природата.

Храм "Рождество Богородично"



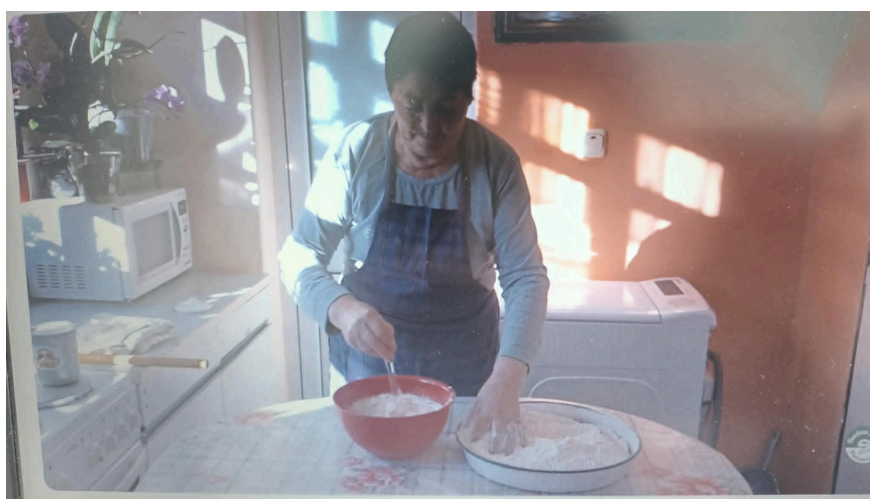
Важно място в културния живот на селото заема Народното читалище, което организира различни празници, концерти и инициативи за съхраняване на местните традиции. То е сред основните средища за културна дейност и общуване между жителите.

Читалище "Просвета-1871"



Ежегодните събори и празници също могат да се разглеждат като своеобразна забележителност, тъй като събират жители и гости и представят богатството на местния фолклор, обичаи и традиции. Благодарение на своето местоположение и история, Благоево съчетава културно наследство, природна красота и съхранени местни традиции.

Рецепти от село Благоево



Необходими продукти:

- **Кори за баница:** 1 пакет (400-500 г)
- **Спанак:** 500 г (пресен)
- **Сирене:** 200-300 г
- **Яйца:** 3-4 броя
- **Кисело мляко:** 1 чаена чаша (около 200-250 г)
- **Сода бикарбонат:** 1 ч.л. (слага се в млякото да шупне)
- **Мазнина:** смес от олио и разтопено масло (около 100 мл)
- **Сол:** на вкус (Внимавайте със солта, ако сиренето е солено)





Милинки

Продукти за тестото:

- 2 яйца
- 500 мл прясно мляко
- 1 кубче мая
- Брашно около 1 кг
- 1 с.л. сол
- 1 с.л. захар

Заливка:

- Масло
- Олио
- Брашно
- Сол

Приготвяне:

Загрявам леко млякото, прибавям кубчето мая, захарта и солта към него, оставям настрани да се активира маята за около 10-15 мин. Аз лично затварям съда със стреч фолио.

След това се пресявам брашното и се правя кладенче, прибавям яйцата и шупналата вече мая. Омесвам меко тесто,



мая. Омесвам меко тесто, което се оставя на топло да втаса за около час. Намазвам тавичка с олио и се оформям топчета x20 гр. Оставям ги да втасат отново за около 30-40 мин. Заливам ги с гъста, като боза кашичка от масло, олио, сол и брашно. На всяко топче се набучва парченце сиренце. Слагат се да се пекат в предварително загрята фурна на 180 градуса за около 30-40 мин до получаването на приятен златист загар.

11:05





[назад към картата](#)

с. Побит Камък

Село Побит камък се намира в средата на Лудогорието на 21 км., североизточно от гр. Разград по пътя за гр. Завет, разположено на няколко хълма. Селото получава наименованието си от побития камък, който се намира в центъра, до реката и е част от скална верига, опасваща местностите „Кораба“ и „Калето“. Заселено около 1800 година от преселници, балканджийи от Габровския край. Един от първите заселници е Маньо Коев от с. Боженци, Габровско. Идвайки от балкана, жителите на новото село, донесли със себе си характерните и традиционни за тях поминъци: абаджийство, мутафчийство, кожухарство, бъчварство, коларство и строителство, а с течение на времето и селско стопанство, изсичали гори и разоравали ниви. Първото забележително събитие е престоят на четата на Панайот Хитов, със знаменосец Васил Левски, през пролетта на 1867 г., в непосредствена близост до селото. Към НЧ „Самообразование 1894“ с.Побит камък, общ. Разград е създаден „Етнографски комплекс“. На 4 дка площ са разположени 4 къщи, в които са обособени кътове от бита и занаятите на балканджиите. Посетителите остават приятно изненадани от обстановката, в която се потапят, да заплетат рогозка, да тъкат черга и конопено платно, да опитат от „традиционните балканджийски манджи“ - боб в гърне, баница на пеш, пуканки от „долап“, маджунена каша, тиквеник; да докоснат дървен струг, да видят волска каруца и дървена шейна, дървено рало, веялка, диканя.



Побитият камък дал името на селото



Църквата



„Етнографски комплекс“









Читалище "Самообразование", с. Побит камък



Начало - НЧ Самообразование
1894 - с. Побит камък
chitalishte-pk.eu



Фолклорните състави

Към Народно читалище „Самообразование 1894“ развиват дейност вокална формация „Вяра“ и танцова формация „5-я“. Техните участници представят български народни песни и танци на местни празници, събори и културни

прояви, като допринасят за съхраняването на фолклорните традиции на селото.



[назад към картата](#)

с. Стражец



Село Стражец се намира в Североизточна България, в област Разград и е част от община Разград. Намира се на около 5–7 км югоизточно от Разград, в зависимост от началната точка в града и избрания маршрут. Разположено е в района на Лудогорието – красива хълмиста местност с плодородни земи и богата природа. Селото се намира на няколко километра от град Разград, което осигурява добри транспортни връзки и достъп до административни, образователни и здравни услуги. Стражец е едно от по-големите села в общината и има население от близо две хиляди жители.



Основният поминък на населението е свързан със земеделието и животновъдството. Благоприятните природни условия позволяват развитието на селското стопанство, което е важен източник на доходи за местните хора. Историята на село Стражец е свързана с развитието на Лудогорския край. Районът е бил обитаван още от древността, като в близост до Разград са открити множество археологически находки от тракийската, римската и средновековната епоха. През годините селото се развива като земеделско селище и постепенно се превръща във важна част от община Разград.



Сред местните забележителности могат да се отбележат красивите природни местности около селото, които предлагат възможности за разходки и отдих. В село Стражец функционират училище, читалище и други обществени институции, които допринасят за културния и образователния живот на местното население. Читалището организира различни празници, културни прояви и събития, които съхраняват местните традиции и обичаи. Селото е спокойно и привлекателно място за живот. То съчетава красотата на природата, традициите на българското село и близостта до областния център Разград. Благодарение на това Стражец продължава да бъде важно и жизнено населено място в региона.

В село Стражец живеят хора от различни етноси и религии, които съжителстват в разбирателство и уважение. В селото има джамия, която е важен духовен център за мюсюлманската общност. Жителите посещават също православни храмове в близките населени места и в град Разград. Религиозните празници и традиции играят важна роля в живота на местните хора и допринасят за запазването на културното наследство на района.

Рецепти от с. Стражец

Рецепта за курабийки ☺

продукти:

- 2 яйца
- 1 чаша захар
- 1/2 чаша олио
- 1 кисело мляко
- 1 бакпулвер
- брашно (колкото поеме)

ачин:

Първо чупим яйцата и ги бъртаем със захарта.

После слагаме олиото и киселото мляко, добавяме бакпулвера и малко прасно.

Правим тесто да не лепне. Разточваме и правим формички: зайчета, яйца, звездички ☺.

Пореждаме в тава с хартия.

Печем в фурната на 180 градуса, докато станат златни.

Накрая поръсваме със захар.



РЕЦЕПТА ЗА БАКЛАВА ♥

Необходими продукти:

- 1 пакет кори за бааница
- 200 г масло
- 1 ч.ч. олио
- 2 ч.ч. смлени орехи
- 1 ч.ч. захар (за пълнката)
- 1 ч.л. канела (по желание)

За сиропа:

- 3 ч.ч. захар
- 3 ч.ч. вода
- 1 ванилия
- сок от 1/2 лимон

Начин на приготвяне:

1. Разтопи маслото и го смеси с олиото.
2. Намажи тава и започни да редиш корите - всяка се намаже с мазнина.
3. След 3-4 кори поръсвай с орехи, смесени със захарта и канелата.
4. Продължи така, докато свършат продуктите.
5. Най-отгоре сложи 2-3 кори и добре ги намажи.
6. Нарези баклавата на ромбове или квадрати.
7. Печи в предварително загрята фурна на 180°C до златисто (около 40-50 мин).

Сироп:

8. Сложи водата и захарта да заврат. Вари 10 минути.
9. Добави ванилията и лимоновия сок, остави да цъстине.
10. Залей топлата баклава със студен сироп (или обратното).
11. Остави да престои поне 6-8 часа, най-добре една нощ.



Курабии (моджа)

10 яйца, 1кг. захар, 2г.г. масло
3-4 суп. л. к. мл.

6 пок. амоняк, 2п. ванилия (или
2,5-3кл. брашно

Разбърква се яйцата и захарта
амонякът + к.м.л., придобавя се
или яйцата, маслото се слага
придобва се члм рр. смеси
сирто масло тесто, може
и повече тесто

Ван суджук

Продукти - 2 л. обикновени бисквити,
12.7. мляко, 1 л. масло, 1/2 л. ~~като~~ месо,
(или марципани - 400 г, или 250 г
какао), 1 яйце, пудра захар - от 250 до
орехи 12 гана.

Бисквитите се разбиват на ситно
продуктите се разбиват, накрая се
слага пудра захар. Оформен се като
салам, мата и в хладилника.

Месно за пирежи

(малко)

1 голяма глава прясно мляко
или колкото е орех

2 супени лъжици бекон

12.7. месо от

2-3 яйца

400/500 г бекон

Всичко се меси леко тасто.

Тастото с месо рязе на
бикли и се слага в мазе гор-
бика. След като и забърже
и слага в кофа с топла вода
Като е готова, измива.

Извлича се и се правят
пирежи като орех. Вие тогава
и 1/2 рязе се разбия и му се
придава форма по желание.

Курабичи (малко)

100 г месо, 1 л. захар, 22.7. месо

3-4 суп. л. к. м.

6 пок. амоник, 2 л. бонини (или
2,5-3 л. бекон)

Разбиват се яйцата и захар,
амоник + к. м., придават се
или яйцата, месо се ситно
придава се чин пр. смес,
супер месо тасто, може
и повече тасто





[назад към картата](#)

с. Гороцвет

Село Гороцвет се намира в община Лозница, област Разград. То е разположено сред красивата природа на Лудогорието и е известно със своите природни дадености и традиции. Населеното място се намира на около 20 километра от град Разград.

Най-известната природна забележителност в района е местността „Курията“ – вековна дъбова гора с над 280 дървета на възраст повече от 200 години. Тя е защитена природна забележителност и е предпочитано място за разходки и отдих сред природата.

В землището на селото са открити надгробни могили и следи от антично селище, които свидетелстват, че районът е бил населен още в древността.

Културният живот на селото е свързан с Народно читалище „Пробуда“, което организира празници, тържества и съхранява местните традиции. Жителите отбелязват традиционни български и мюсюлмански празници, което показва богатото културно наследство на селото.

Силуетът на село Гороцвет носи един от най-красивите и силни символи на толерантността в Лудогорието. Тук, в сърцето на Разградския край, православно християнство и ислямът не просто съжителстват, а тъкат заедно общата история и бит на местните жители. В центъра на селото, само на хвърлей разстояние едно от друго, се издигат двете духовни огнища на общността – православната църква и мюсюлманската джамия. Техните камбанария и минарет не си съперничат, а допълват по неповторим начин облика на Гороцвет, доказвайки, че споделените човешки ценности и добросъседството са по-силни от всякакви различия.



НЧ „ПРОБУДА-1908 Г.“ С. ГОРОЦВЕТ

Основано в началото на XX век – през повратната **1908 година** (годината, в която България обявява своята Независимост) – читалище „Пробуда“ вече повече от столетие е истинското сърце на културния, обществен и духовен живот в селото. То възниква благодарение на будни местни жители и учители с една основна мисия – да събуди стремежа към знание, да съхранява традициите и да обединява хората в Гороцвет.

- **Пазител на традициите:** Читалището е мястото, където се събират, описват и предават на младите поколения местните фолклорни обичаи. Благодарение на неговата дейност през годините са запазени автентични песни, танци и обреди, характерни за този край на Лудогорието.
- **Културна и самодейна дейност:** Читалището е традиционният двигател на празничния календар в Гороцвет. То е главен организатор на местния събор, както и на отбелязването на обичаи като Коледуване, Лазаруване, Бабинден и Трифон Зарезан, в които активно се включват местните самодейци.
- **Библиотеката – прозорец към знанието:** Читалищната библиотека пази ценен книжен фонд, който десетилетия наред е бил основен източник на информация и просвета за малки и големи в селото.
- **Средище на толерантност и споделеност:** В пълен синхрон с духа на село Гороцвет, читалище „Пробуда“ е отворено пространство за всички жители. То е мястото, където

българските и мюсюлманските традиции си подават ръка, а културните събития се превръщат в празник на добросъседството и взаимното уважение.

Рецепти от с. Гороцвет

ТУРСКИ МЕКИЦИ

Продукти:

500 грама брашно
7 грама суха мая
1 чаена лъжичка сол
1 супена лъжица захар
1 супена лъжица ябълков оцет
1 супена лъжица олио
380 мл топа вода (не вряла)
олио за намазване на ръцете и плота
олио за пържене

Приготвяне:

1. Първата стъпка от рецептата за мекици по турски е месенето на тестото. Към брашното добавете маята, захарта, солта, оцета, олиото и на етапи водата.

Тестото трябва да е лепкаво. Оставете тестото да си почине 45-60 минути на топло място.

2. Намазнете плота с олио, намазнете и ръцете си. Сложете олио за пържете в подходящ съд. Оформете бъдещите мекици и ги оставете на мазния плот.

3. Пържете мекиците до готовност.



КЪПАНА БАНИЦА

Продукти:

одрински кори за баница - 500 г

бяло саламурено сирене - 400 г

яйца - 4 бр.

кисело мляко - 200 г

прясно мляко - 200 мл

масло - 120 г

сол - щипка

Приготвяне:

1. Приготвя се плънката, като сиренето се натрошава в дълбока купа. Към него се добавят 2 от яйцата и се разбърква добре до получаване на равномерна смес.
2. В отделна купа се разбиват останалите яйца с киселото мляко, прясното мляко и щипка сол - тази смес ще се използва за заливане и овлажняване на корите.
3. В голяма тенджера се кипва вода с малко сол. До нея се подготвя купа със студена вода.
4. Всяка кора се потапя за 20 секунди (не повече) във врящата вода, след което веднага се прехвърля в студената вода, за да се спре процесът на омекване. Водата трябва да ври слабо, но не бурно. Поставя се внимателно, сгъната на 2 или 3, за да се държи по-лесно.

5. Кората се изважда внимателно с две ръце или решетъчна лъжица и се оставя да се отцеди върху чиста кърпа, без да се изстиска. Ако има малки скъсвания, те не са проблем - при подреждане в тавата те не личат и дори помагат за по-сочна текстура.

6. Тавата се намазва добре с разтопено масло. На дъното се подреждат 2-3 от къпаните кори като се разгъват внимателно и се набръчкват леко, за да се получи характерната въздушна структура. Поръсва се част от сиренето и се полива с малко от млечната смес. Процесът се повтаря - кори, плънка, поливане - докато продуктите свършат. Най-отгоре се поставят кори без плънка.

7. Баницата се залива равномерно с останалата течна смес и се разпределя останалото разтопено масло по повърхността. Оставя се да престои 10 минути, за да поемат корите течността.

8. Турската къпана баница се пече в предварително загрята фурна на 180°C за около 40-45 минути, докато повърхността стане златиста и апетитно запечена. След изваждане се оставя да почине 15 минути преди нарязване, за да се стегне и да се оформят красиви слоеве.



РАМАЗАН ПИДЕ

Продукти:

брашно - 550 г + за доизмесване

прясно мляко - 100 мл топло

вода - 100 мл топла

мая - 1/2 кубче жива

яйца - 1 бр.

олио - 1/2 ч.ч. + за намазняване на ръцете

кисело мляко - 130 г

захар - 1 с.л.

сол - 1 с.л.

сусам - за поръсване

Приготвяне:

1. Маята се натрошава в млякото или водата, добавя се лъжичка захар и хубаво се разбърква. Остава се да шупне за 8 минути.
2. Брашното се пресява в купа и се формира кладенче, в което се сипва половината от киселото мляко, прясното мляко и водата с шупналата мая, олиото, белтъка на яйцето и солта.
3. Замесва се пухкаво, еластично и гладко тесто за пиде, като се добавя брашно, докато спре да лепне по пръстите и плота. Остава се да втаса в купата, предварително намазнена и покрита със стреч фолио и кърпа отгоре.
4. Взима се тава с приблизителни размери 28-30 см. диаметър. Намазнява се или се покрива с хартия за печене. Ръцете се потапят в олио и втасалото тесто се разтегля във формата и диаметра на тавата. Ръбчетата се подвиват навътре образувайки борд.
5. Така полуоформеното рамазан Пиде се оставя отново да втаса 40-50 минути или час, в зависимост от топлината в помещението. Добре е да бъде покрито, за да не хваща коричка.
6. След второто втасване пидето се доукрасява, като с длан или нещо като дървено шишче се притиска леко и се формира кръг на 1.5 - 2 см. от борда. Във вътрешността на кръга се правят на същия принцип линии, кръстосани и образуващи квадратчета или ромбчета.
7. Приготвя се смес от жълтъка на яйцето, малко олио, останалото кисело мляко, сол и по желание още 1-2 с.л. прясно мляко. Пидето се намазва обилно, после се правят малки дупчици тук-там с клечка или тънко шишче и остатъка от сместа се залива. Леко се тръска, за да попие и се поръсва със сусам.
8. Рамазан Пиде се пече в предварително загрята на 190 градуса фурна, ниска решетка. Турският хляб е готов, когато добие приятен златист захар.



ПАНДИШПАНОВО РУЛО С ЯГОДИ И СМЕТАНА

Продукти:

за рулото

яйца - 3 бр.

захар - 100 г

брашно - 100 г

бакпулвер - 1 бр.

ванилия - 2 бр.

краве масло - 20 г

за крема

сладкарска сметана - около 250 мл

пудра захар - 1 с.л.

ягоди - 3

банани - 1 бр.

Приготвяне:

- 1.** Разбиване на яйцата и захарта с миксер до побеляване. Прибавяне на брашното и бакпулвера пресяти със сито, както и ванилиите и маслото.
- 2.** Изпичане на пандишпана в квадратна тавичка върху хартия на 180 градуса за 15 мин.
- 3.** Веднага след изваждане от фурната се обърща върху тънка кухненска кърпа, поръсена със захар, отлепяне на хартията и навиване на руло заедно с кърпата. Оставяне на

рилото да изстине.

- 4.** Приготвяне на крема за пандишпановото руло. Разбиване на сметаната с миксер, прибавяне на пудра захар, ягодите и банана, нарязани на дребно.
- 5.** Развиване на сладкото руло, намазване с крема, навиване отново, но без кърпата.
- 6.** Намазване само със сметана и украса с останалите ягоди и малко боровинки.



[назад към картата](#)

с. Ясеновец

Ясеновец е село в Разград, разположено на около 10 км североизточно от града. То е едно от по-големите села в общината. Селото е известно със старото си име **Дущубак**, което през 1937 г. е преведено на български като „Ясеновец“.

В **Ясеновец** има легенда за **Коджа чешме** („Голямата чешма“), която се споменава в описанията на селото и е свързана с възникването на селището.

Според легендата:

- Един селянин изгубил конете си и след дълго търсене ги намерил край силен извор.
- На мястото на извора по-късно била изградена голяма каменна чешма, наречена **Коджа чешме**. Името идва от турските думи „koca/kodja“ (голям, стар, почитан) и „çeşme“ (чешма).
- Около този водоизточник постепенно се заселили хора и така възникнало селото, известно тогава като Дущубак.
- Легендата свързва и името Дущубак (Dişbudak) с ясеновите гори, които някога обграждали извора и местността. На турски „dişbudak“ означава ясен.

Селото е сред населените места в Лудогорието с преобладаващо мюсюлманско население и има действащ мюсюлмански храм, който обслужва местната общност.



В Ясеновец има читалище – Народно читалище „Св. Св. Кирил и Методий – 1929“. То е основано през 1929 г. и е официално регистрирано към Министерството на културата.

Рецепти от с. Ясеновец

АГНЕШКО С ОРИЗ И БУЛГУР

Продукти за една тава:

агнешко месо около 2-3 кг /за около 15 порции/

зелен лук 2 връзки

девисил 2 връзки

джоджен 1 връзка

ориз 1 чаена чаша /350 грама е чашата

булгур 2 чаени чаши

сол 3 супени лъжици

червен пипер 3 супени лъжици

олио 1 чаена чаша

кимшон на прах 1 пакетче / 10 грама

черен пипер ½ пакетче / 5 грама

вода 13 чаени чаши

Пригответе:

1. Всички продукти се смесват и се разпределят в тава.
2. Върху разпределените продукти в тавата се подрежда агнешкото месо и се слага водата.
3. Върху тавата се слага домакинско фолио и се пече на 200 - 230 градуса за 2 часа във фурна, или на печ.

ДОМАШНА ТУРСКА БАКЛАВА

Продукти:

Турски Кори за Баклава – 500 гр. /1 пакет

Масло – 250 гр.

Смлени Орехи – 2 чаши.

Необходими продукти за сироп:

Захар – 3 водни чаши

Вода – 3,5 водни чаши

Лимонов Сок – 1 чаена лъжичка

Приготвяне:

1. Вземете кръгла тава и я намажете с предварително разтопено масълцето.
2. Сложете първата кора. Тук е много важно да се подчертае, че корите добре да са идеално тънки, затова, ако не ви се правят в домашни условия Ви препоръчваме да си набавите купени Турски Кори за Баклава.
3. След като сложите първата кора, пак я намазвате с масло и върху нея слагате следваща кора, която пак намазвате с маслото. Така слагате 3-4 кори, като вече 4-та, 6-та и 8- та поръсвате допълнително с шепа орехи. Тоест маслото се намазва на всяка кора, а орехи през една кора. По този начин баклавата ще е хрупкава и орехите ще са разпределени идеално. Допълнете тавичката догоре.
4. След като сложите последната кора, преди да я намажете с маслото е необходимо да я нарежете. И по желание можете да поръсите с малко орехи и отгоре за украса.
5. Слагате тавата в предварително нагрята фурна на около 170-180 С и я печете докато хване наситена златиста коричка – за около 40-45мин.
6. А междувременно направете сиропа. Той се прави изключително лесно – на среден огън слагате в една тенджерка захар и вода и бъркате докато се получи еднородна смес и захарта се стопи. След като захарта се е стопила слагате лимонен сок и оставяте малко да поври за да стане малко по-гъст сироп.
7. След като баклавата се е изпекла – веднага след като се извади тавата, още гореща от фурната се залива с топъл сироп. Оставете домашната баклава да изстине напълно.



МЛЯКО С ОРИЗ / СУТЛЯШ

Продукти:

прясно мляко - около 1 л

ориз - 3/4 ч.ч.

захар - 3/4 ч.ч.

нишесте - 1 с.л.

яйца - 2 жълтъка

ванилия - 1 пакетче (2 г)

Приготвяне:

1. Сложете ориза да се вари с 1 ч.ч. вода, докато се абсорбира течността. Долейте при леко разбъркване прясното мляко и захарта. Оставете да се вари 10 минути, след което бавно добавете отново при бъркане предварително разбитите нишесте, жълтъци с малко по-малко от 1/2 чаша вода.

2. Бъркайте, докато заври и оставете да ври 5-10 минути. Добавете след това ванилията и веднага разсипете сместа в огнеупорни купички. Към всяка добавете по малко вода. Наредете купичките в тава на водна баня и ги сложете в предварително загряна умерена фурна.

Пекат се само от горе до получаване на тъмно кафява кора. След като се извадят от фурната се покриват с чинийки отгоре. Поднесете ориза с мляко по турски охладен.



Продукти:

прясно мляко - 1 л

захар - 1 ч.ч

ориз - 1 ч.ч

вода - 1 ч.ч

ванилия - 1 бр.

канела - 1 ч.л.

Приготвяне:

1. Ориза се почиства и се измива добре с вода. В тенджера на котлона се слага водата. Прибавя се ориза във водата.
2. Оризът ври до неговото полуомекване да си поеме водата. Разбърква се.
3. Намалява се котлона. После се прибавя прясното мляко със захарта и ванилията, след което отново се разбърква.
4. Вари се ориза в млякото докато го поеме. След като оризът е сварен тенджерата се сваля от котлона. Още горещ ориза се разпределя равномерно в купички, след което купичките се поръсват с канела отгоре. Десерта се поднася охладен.



ПОСТНИ ЛОЗОВИ СЪРМИ

Продукти:

ориз - 2 ч.ч. дългозърнест

доматено пюре - 3 сл

моркови - 1 бр настърган

лук - 1 глава - голяма наситнен

джоджен - 1/2 връзка наситнен

магданоз - 1/2 връзка наситнен

копър - 1/2 връзка наситнен

мащерка - 2 щипки суха, по - големи

мента - 2 - 3 щ наситнена

зехтин - 8 - 10 сл

чесън - 2 бр скилидки наситнен

черен пипер, сол

стафиди - 2 шепи

лимонов сок - сок от 1 бр. + няколко кръгчета от лимон

пресни лозови листа или замразени

Приготвяне:

1. Листата, ако са пресни, е необходимо да се попарят на котлон, докато омекнат и сменят цвета си, а ако са замразени, не е необходимо и се ползват веднага след размразяването им.
2. Плънката за сармите се събира в купа сурова и се поставя с малка ч.л. във всяко листо.
3. Завиват се тесни лозови сарми, като не се пълни много листото с плънка, защото оризът ще набъбне по време на готвенето.
4. Нарездат се в тенджерата. Заливат се със зехтин и вода до сармите или 4:1. Отгоре се нареждат няколко кръгчета от лимон. По време на готвенето, което е около 40 минути на умерен котлон, по-скоро към по-слаб, може да се долее гореща вода, ако е необходимо.

5. След като са готови, се добавя и парчета хубаво масло и се поливат със сок от лимон. Турските постни лозови сармички се поднасят се с цедено кисело мляко и копър.



[назад към картата](#)

Свещарската гробница

Свещарската гробница се намира близо до село Свещари, община Исперих, на 42 километра от Разград. Тя е част от историко-археологически резерват „Сборяново“, обхващащ западната част от Лудогорското плато, между селата Свещари и Малък Поровец. Резерватът обхваща още няколко старинни могили и некрополи, останки от древен тракийски град и мюсюлманското светилище – Демир баба теке.

Тракийската гробница е открита през 1982 година при разкопаването на високата Гинина могила (Могила № 7 от Източния могилен некропол на Сборяново) край селото и това я прави едно от най-сензационните открития на миналия век. Това, което различава Свещарската гробница от всички други е фактът, че след като е разкопана и проучена напълно около нея е построена камера, която е затрупана. Така посетителите имат възможност да заобиколят външната част на гробницата и да видят външните ѝ стени. Никоя друга гробница у нас не предлага това.

Тя е построена през първата половина на III в. пр.н.е. Нейните размери са впечатляващи – дълга е 7,5 метра, широка е 6,5 метра, а височината ѝ отвътре е 4,45 метра. Построена е изцяло от големи бели блокове от обработен мек варовик. Състои се от коридор, наречен дромос, водещ към три помещения – преддверие, странично помещение и гробна камера, като всички помещения са покрити с полуцилиндрични сводове, разположени асиметрично с различна височина. Входът на преддверието е с украса от редуващи се розетки и волски глави, свързани с гирлянди. Интересни декорации има и на много места в гробницата, включително животни и други форми.



Учените смятат, че това е последния дом на Дромихет – царят на племето гети, което е населявало земите в региона. В гробната камера са открити две каменни легла, човешки останки, както и гробни дарове. Каменните легла са украсени с орнаменти, които изобразяват религиозни сцени на обожествяване. Човешките кости пък са били на трима души. Едните са на мъж, около 36-годишен, вероятно гетски владетел, другите са на 25-годишна жена, вероятно съпругата му, която трябвало да го придружава в задгробния живот. Другите останки са частични, историците предполагат, че са на роднина на царя и са били положени по-късно. Изключително красива и интересна е украсата на самата гробна камера. Като цяло тя е изградена в елинистичен стил, но е пречупена през вярванията и културата на гетите. Три от страните на камерата са оформени като колонада, но вместо да се поддържат от колони, блоковете на свода се поддържат от фигурите на десет жени, с ръце вдигнати нагоре към тавана, наречени кариатиди. Височината им е 1,2 метра. Облечени са в силно накъдрени рокли, без ръкави, стигащи до долу. На кръста имат колан, който препасва дрехите им. Краят на дрехите им е обърнат нагоре и наподобяват чашка на цвете.



На полукръглата стена под свода на гробната камера чрез рисунка е изобразен ритуалът по хероизация (обожествяване) на покойния владетел. Царят е представен на кон и го следват двама оръженосци. Срещу него е застанала богиня, с четири други жени зад нея, които носят дарове в ръцете си. Богинята е облечена в дълга дреха и подава на покойния владетел венец от злато.



Заради своята уникална архитектура и украса още три години след откриването си – (1985 година) Свещарската гробница е включена в списъка на ЮНЕСКО за световното културно и природно наследство. Ненапразно тя е толкова високо оценена – майсторството и изяществото на този забележителен паметник на тракийското изкуство могат да оставят всеки посетител без дъх.

[назад към картата](#)

Настоящата интерактивна карта не е окончателна и предстои да бъде разширявана и актуализирана с допълнителни данни и обекти. Работата по нейното развитие продължава с цел предоставяне на по-пълна и полезна информация за потребителите.