

## Традиционните хранителни технологии в контекста на съвременния туризъм

Иван Обрешков

*The Traditional Food Technologies in the Context of Contemporary Tourism: Bulgaria has a rich cultural heritage. Traditional food technologies are part of that heritage. They comprise both industrial technologies as well as the home culinary technologies. In this paper, the food technologies are considered as an attractive resource for tourism development in certain locations or regions. Traditional foods and their technology can be used in the creation of specialized tours as well as to diversify the tourism product.*

**Key words:** traditional food technologies, tourism.

### ВЪВЕДЕНИЕ

В стремежа си към намаляване на разходите си и повишаване на своята ефективност, предприемачите се стремят да инвестират в разработване и внедряване на нови хранителни продукти. Този процес е свързан с изменение в технологиите на приготвяне на съществуващите вече продукти. Същевременно, потребителите са все по-отворени към консумация на хранителни продукти, произведени по традиционни технологии с традиционни суровини. В литературата съществуват множество опити да бъде предложена дефиниция за традиционна храна. Приключилият през 2010 г. Европейски проект EuroFIR дефинира традиционната храна, като всяка храна с характеристика или характеристики, които я отличават ясно от подобни продукти [0]. Тази разлика може да се основава, както на отделните съставки, на цялостния състав или на технологията на приготвяне. Обобщавайки, Trichoroulou [0] ограничава традиционните храни до тези, които са се произвеждали преди Втората световна война.

Целта на настоящата разработка е да се покаже актуалността на традиционните хранителни технологии, като ресурс за развитие на населени места или райони.

### ИЗЛОЖЕНИЕ

През последните години се наблюдава научен и практически интерес към изследване на традиционни храни и напитки [1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 19, 20].

Хранителната технология е наука за храните, приготвянето на храната, безопасността на храната, създаване на нови хранителни продукти, както и маркетинга, свързан с хранителните продукти [5]. Благодарение на своето географско положение, България предлага отлични условия за производство на голяма част от хранителните суровини, които населението използва за приготвяне на храната си. Илиева [15] разглежда «етно» кулинарните технологии, като фактор за развитие на националната кухня. Обобщавайки, може да се заключи, че в широкия смисъл на думата, хранителните технологии обхващат индустриално разпространените технологии, а така също технологиите за домашно приготвяне на храната.

Семейните хотели предлагат на своите гости храни и напитки, характерни за региона. Тези храни и напитки обикновено не са включени в производствената програма на заведенията за хранене. Често собствениците на местата за настаняване и средствата за подслон приветстват своите гости с традиционен продукт, характерен за населеното място.

Традиционни суровини и тяхната преработка по традиционни хранителни технологии привличат вниманието на постоянно нарастващ брой туристи. Ежегодно се провеждат десетки събития, чийто обект са традиционните хранителни технологии. Събитията не са концентрирани в определена част на страната. При

откриването на туристическия сезон през 2012 г. във Видин, бяха обособени места, на които се предлагат местни традиционни храни и напитки, произведени по начина, по който са се произвеждали преди години. Без да има претенции за изчерпателност, могат да се добавят фестивалите в Троян (септември, 2012), Черни Вит (Тетевенско), Мараш (Шуменско), Куртово Конаре (септември, 2012, Пловдивско), село Павел (общ. Полски Тръмбеш), Разград, Равногор и др. Обект на тези фестивали и панаири са широк спектър от технологии, храни и суровини – слива, зелено сирене, чушки и домати, традиционни храни, лютеница, кисело мляко, картоф, бяло саламурено сирене, фасул, тиква, сирене, боза, вино, ракия, роза [11] и др. Фестивалите са част от културния туризъм [18]. Популяризирането им е обект на дейността на туристическите информационни центрове, в чиято дейност Илиева [17] включва подготовката на информационна база данни за туристическите ресурси в техния регион.

Описанието на традиционния начин на живот, част от който е приготвянето на храната е представлявал интерес за краеведите. Описанието на традиционните хранителни технологии може да следва следните стъпки:

○ **Описание на населеното място**

От значение е да се придобие представа за географското разположение, за историческото развитие, за етническият и за религиозния състав на населението, за възрастовата му структура, за празниците, които се отбелязват.

○ **Описание на информаторите**

Информаторите са хора, постоянно живеещи или живели дълго време в населеното място и са запознати с бита и обичаите. Важно е, да се има предвид възрастта на информатора, от колко време живее в населеното място, както и дали в същото място е преминало детството.

○ **Описание на традиционни суровини, които са се използвали**

Най-общо, суровините са от растителен и животински произход. Необходимо е да се уточни дали те са били собствено производство или са били закупувани. Суровини за храни и за напитки, за прясна консумация, за преработка. Местни кулинарни названия и сравнението им с официално-възприетите в книжовния език.

○ **Описание на традиционни ястия**

Основни технологични процеси, технологично оборудване, етимология на името на ястията. Дали приготвянето е променено в днешни дни. Безмесни и месни ястия. Съставяне на технологична схема. Червенкова [20] предлага обширен обзор върху местните кулинарни технологии в с. Старцево, обл. Смолян, като включва в своята разработка салата от дивак (земна ябълка) със зелен лук, чорбаджийска туршия, пълнени камби или капии, туршия от дивак (земна ябълка), чорба, булгур, сух фасул с кочан, картофена манджа, стар фасул с кочан, баклава, сладък клин, петмес (сладко, направено от вид кочан), смлени орехови ядки със захар, смидаль, тиква на кора, тиква със захар, тиквеник, колаци на тикла (сач), сладко от караманки, напипка от бъз, люто, месо с кочан, качамак, прасеник, пататник, просюпник с надробени картофи, зелник, лъмки, пита в пепел, трахана, армаган и др.

Освен при приготвяне на традиционни храни, туристите по света практикуват и т.нар. индустриален туризъм. Той включва посещение на предприятия (фабрики, заводи, винарни и др.) от хранително-вкусовата промишленост и запознаване с хранителните технологии и продукти. В България има редица предприятия, които предлагат посещение срещу заплащане (бирени турове, винени турове).

Примерен маршрут, разкриващ традиционни хранителни технологии

Разработването на маршрут за културен туризъм, включващ запознаването с традиционни хранителни технологии обхваща предварително проучване, карта на маршрута, програма на пътуването. Примерният маршрут е с дестинация Ловеч с тръгване от Пловдив. В Таблица 1 е представено разпределението на преходите по предложения двудневен маршрут.

Таблица 1. Разпределение на преходите\*

|       | Разстояние |          |     |      | Продължителност |          |     |      |
|-------|------------|----------|-----|------|-----------------|----------|-----|------|
|       | Средно     | $\sigma$ | Мин | Макс | Средна          | $\sigma$ | Мин | Макс |
|       | км         |          |     |      | минути          |          |     |      |
| Ден 1 | 45,7       | 45       | 17  | 125  | 53,2            | 36,3     | 28  | 116  |
| Ден 2 | 59,7       | 68,4     | 4   | 136  | 60,3            | 64,5     | 7   | 132  |
| Общо  | 50,9       | 50,5     | 4   | 136  | 55,9            | 44,2     | 7   | 132  |

\* $\sigma$  – стандартно отклонение; мин – минимална стойност; макс – максимална стойност

В програмата са включени посещения на редица културни и природни обекти (Крушунски водопади, Деветашка пещера, музей „Васил Левски“ и Етнографски музей в Ловеч, Троянски манастир, природо-научен музей в Черни Осъм). На Фиг. 1 е представена карта на планирания маршрут.



Фиг. 1. Карта на планирания маршрут  
 1-Пловдив; 2-Кърнаре; 3-Троян; 4-Ловеч;  
 5-Крушунски водопади; 6-Деветашка пещера;  
 7-Троянски манастир; 8-Черни Осъм

Основна на цел на пътуването е запознаване с технологиите на приготвяне на традиционни ястия в местен ресторант. Предимство е, възможността за пряко участие на желаещите при приготвяне на храната.

Маршрутът се осъществява от Пловдив. Тръгване в 8,30 часа. Ползва се проходът Беклемето. През първия ден се посещават Крушунски водопади и Деветашка пещера. Вечерята е в традиционен ресторант, с възможност за самостоятелно приготвяне на храната под насоките на местен кулинар. Нощувка в Ловеч. В хотела за настаняване има възможност за консумация на традиционни храни и напитки. Посещение на музей „Васил Левски“ и етнографски музей в Ловеч, Троянски манастир и природо-научен музей в Черни Осъм са предвидени за втория ден. Пристигане в Пловдив около 18 часа.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В широкия смисъл на думата, хранителните технологии обхващат индустриално разпространените технологии, а така също технологиите за домашно приготвяне на храната. Традиционните хранителни технологии представляват ресурс за развитие на туризма в България, който може да се използва за предлагане както на специализирани турове, а така също за диверсифициране на туристическия продукт.

## ЛИТЕРАТУРА

- [1] Allende, A., F. A. Tomás-Barberán, M. I. Gil. 2006. Minimal processing for healthy traditional foods. *Trends in Food Science & Technology* 17(9):513–519.
- [2] Cayot, N. 2007. Sensory quality of traditional foods. *Food Chemistry* 101(1):154-162.
- [3] D'Antuono L.F., C. Bignami. 2012. Perception of typical Ukrainian foods among an Italian population. *Food quality and preference*, 25, 1-8.
- [4] D'Antuono, L.F., H. Soares Costa, A. Sanches Silva A. 2010. BaSeFood: Sustainable exploitation of bioactive components from the Black Sea Area traditional foods. *Nutrition Bulletin*, 35, 272-278.
- [5] Dolf De Rovira, Sr. 2004. *Dictionary of Flavors*, 2nd Edition. Wiley-Blackwell. ISBN: 978-0-8138-2135-1.
- [6] EuroFIR - Your source of food information [www.eurofir.net](http://www.eurofir.net) (посетен на 17.03.2012)
- [7] Grivetti, L. E., M.O. Britta. 2000. Value of traditional foods in meeting macro and micronutrient needs: the wild plant connection. *Nutrition Research Reviews* 13(01):31-46.
- [8] Guerreroa, L., A. Claret, W. Verbeke, G. Enderli, S. Zakowska-Biemans, F. Vanhonacker, S. Issanchou, M. Sajdakowska, B. S. Granli, L. Scalvedi, M. Contel, M. Hersleth. 2010. Perception of traditional food products in six European regions using free word association. *Food Quality and Preference* 21(2):225-233.
- [9] Jordana, J. 2000. Traditional foods: challenges facing the European food industry. *Food Research International* 33(4):147–152.
- [10] Larsen, J.C. Risk assessment of chemicals in European traditional foods. *Trends in Food Science & Technology* 17(9):471–481.
- [11] Obreshkov, I., T. Ivanov. 2012. The rose (*Rosa Damascena*) – a resource for development of tourism in Bulgaria. *Journal of EcoAgriTourism* 8(2):13-17. ISSN: 1844-8577.
- [12] Trichopoulou, A., S. Soukara, E. Vasilopoulou. 2007. Traditional foods: a science and society perspective. *Trends in Food Science & Technology* 18(8):420-427.
- [13] Trichopoulou, A. 2009. Diversity v. Globalization: traditional foods at the epicenter. *Public Health Nutrition* 1-4.
- [14] Алексиева, Й., И. Обрешков, К. Михалев. 2012. Изследване на функционално-здравословни свойства на пюре от тиква (*Cucurbita moschata*). Научни трудове на Съюза на учените Пловдив. Серия В. Техника и технологии, том IX. Пловдив. ISSN 1311-9419, стр. 169-172.
- [15] Алексиева, Й., И. Обрешков, К. Михалев. 2012. Изследване на функционално-технологични свойства на пюре от тиква (*Cucurbita moschata*). Научни трудове на Съюза на учените Пловдив. Серия В. Техника и технологии, том IX. Пловдив. ISSN 1311-9419, стр. 173-179.
- [16] Илиева, К. 2011. Роля на националната кухня в културния туризъм. *International Scientific Conference - "Cultural Corridor Sofia-Ohrid - Cultural Tourism Without Boundaries"*. Гей Либрис, София, стр. 112-115.
- [17] Илиева, К. 2011. Роля на туристическия информационен център – Бургас, България, за промоция на регионалния туристически продукт. *Списание*

“Хоризонти”, Универзитет “ Св. Климент Охридски”, Битола, Македония, Година VII, Број. 7, Декември 2011, стр.543-553.

[18] Илиева, К. 2011. Фестивалният туризъм в Бургас - състояние и перспективи. УНСС, Катедра "Икономика на туризма", Юбилейна научна конференция с международно участие, София, 11.11.2011, "Предизвикателства пред туризма през XX век", Сборник с научни доклади том I, Авангард Прима, София, стр. 214-224.

[19] Петрова, Е. 2012. Възможности за развитие на кулинарен туризъм в област Ловеч. Дипломна работа за придобиване на ОКС „Балававър” по Туризъм, Университет по Хранителни Технологии, Пловдив.

[20] Червенкова, Р. 2012. Проучване върху традиционната родопска кухня (с. Старцево, обл. Смолян). Дипломна работа за придобиване на ОКС „Балававър” по Кетъринг, Университет по Хранителни Технологии, Пловдив.

**За контакти:**

Гл. ас. д-р инж. Иван Обрешков, катедра „Хранене и туризъм”, Университет по хранителни технологии, Пловдив, България, е-мейл: obreshkov\_ivan@yahoo.com

**Докладът е рецензиран.**