

# БАКХУС®

брой 144 • юни 2012

Готови ли  
сте за винен  
тур?

## КОЛЪМ ИГЪН ЗА ПРИЯТЕЛСТВОТО И ДОБРАТА КОМПАНИЯ

ГОДИНАТА НА ЛИМОНЕНАТА БИРА

ЗАКОНОВИ РЕГУЛАЦИИ: ВИНЕНА ИНДУСТРИЯ НА СПИРАЧКА

545 ГОДИНИ ПО-КЪСНО, В ПОРТУГАЛИЯ

ISSN 1311-2775



9 771311 277009

10



NEW THINKING.  
NEW POSSIBILITIES.



Джузепе Роси  
Италия

Лукас Подолски  
Германия

Икер Касияс  
Испания

Карим Бензема  
Франция

Даниел Стърдж  
Англия



## Отборът на Hyundai с безлихвен лизинг.

Офертата е валидна за всички модели Hyundai, налични на склад, за бизнес клиенти до края на Еуро 2012. Проверете и атрактивните предложения за физически лица в най-близкото представителство на Hyundai. Среден разход: 3,7-6,8 л/100 км. CO<sub>2</sub>: 109-176 г/км.

София Младост: 02/ 80 44 100, 0894 600 110, София Люлин: 02/ 80 44 330, 0894 600 119  
Бургас 056/ 861 717, 0894 600 154, Варна 052/ 749 999, 0892 212 232, Пловдив 032/ 51 11 55, 0898 452 946,  
Велико Търново 0894 600 157, Стара Загора 042/ 660 560, 0894 600 159, Русе 082/ 504 444, 0894 600 015,  
Ямбол 046/ 666 727, 0894 600 153

[www.hyundaibg.bg](http://www.hyundaibg.bg)



Без ограничение в пробега





СЕПАРЕ6

Катя Атанасова

ПЪТЕВОДИТЕЛ10

Вино на броя:

Edoardo Miroglio Rose Brut 200812

Interactive: Ресторантинг24

Рецепта на броя:

Пилешки шишчета на грил  
със сос сатай

Ресторанти: Barbarossa26

Тосканска доматена салата  
с крутони

Изба на фокус: Салла Естейт28

14

Кулинарен поход:

Как да... Изберем чаши за вино18

От любов към храненето35

Готвач: Борислав Ралчев

Средиземноморието като кухня и начин  
на споделяне20

Винен рафт38

Уискито на... Колъм Игън42



ОТБИВКИ47

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Тренд:                             |    |
| Сутрин рано в Тел Авив             | 48 |
| Пътешествие:                       |    |
| Лондон                             | 52 |
| Wine Tour:                         |    |
| 545 години по-късно, в Португалия  | 56 |
| Тест:                              |    |
| Тези ястия са здравословни за вас  | 62 |
| Wine Tour:                         |    |
| По средногорските<br>винени пътеки | 70 |
| Wine Tour:                         |    |
| Ценителите на розе                 | 76 |

ТЕМА НА БРОЯ83

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Готови ли сте се за винен тур           | 78 |
| Пътеводител на винения<br>пътешественик | 88 |

ФОКУС93

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Индустрия на спирачка                                  | 92  |
| „Домейн Бойар“, или футурологичният<br>жанр във виното | 98  |
| Годината на лимонената бира                            | 100 |
| The French Connection:                                 |     |
| Александър Леви                                        | 104 |





ДА РАЗКРИЕТЕ ТАЙНИТЕ НА  
НАЙ-ДОБРИТЕ МАЙСТОР  
ГОТВАЧИ НЕ Е ТОЛКОВА  
СЛОЖНО. ПРОСТО СЕДНЕТЕ  
НА ТЯХНАТА МАСА.



THE FINE DINING WATERS

# ЕДИН ПО-ПЛЪТЕН БРОЙ

Къде е пътят? Кой е резултатът? Има ли цел? Задавахме си многократно тези въпроси, докато подготвяхме настоящия брой, защото пътешествията и неочакваните изненади определяха периода на подготовка през последните три месеца. От Израел през Лондон, до Португалия – опитахме се да видим какво се случва на света в това и без друго интензивно време.

Светът си е окей. Хората се забавляват. Чашите са пълни. Дори да ни се струва, че са наполовина празни – фактически другата половина винаги е въздух.

**Александър Бойчев**  
главен редактор

## РЕДАКЦИОНЕН ЕКИП:

### Главен редактор:

Александър Бойчев,  
alexanderb@bacchus.bg

### Автори:

Александър Леви, Ани  
Коджаиванова, Васил Велев,  
Елисавета Захариева,  
Катя Атанасова,  
Кристина Николова,  
Петър Стоянов, Радмила  
Христова, Серхио Боадо

### Фотография:

Кожухаров, Цветелина Белутова

### Художествено оформление:

Ралица Янева,  
ralitzay@economedia.bg

### Реклама:

Христиана Божилова,  
adsales@economedia.bg

### Предпечат:

Ваня Лалошева

### Печат:

Алианс Принт ЕООД  
алианс принт  
пълноцветно обикновено

### Хартия:

Маг 97

### Издател:

Икономедиа АД

### Изпращайте

### мнения и коментри

на: editorial@bacchus.bg

### Адрес:

гр. София 1000,

ул. „Иван Вазов“ №20

### телефони редакция:

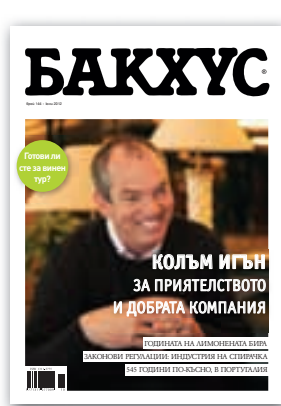
02/4615 122

### Рекламен офис:

02/ 4615 481

### Абонамент:

02/937 63 49







## Кристина Николова

Обича вкусната, истинска и непретенциозна храна, разговорите за нея и преживяванията с нея. Когато не готви и пише рецепти, тя работи в офис, открива нова музика, понякога пътува, обича да се губи на непознати места и да снима всичко наоколо. В този брой тя ще ни разкаже за тайната на израелската закуска.



## Радмила Христова

В живота си Радмила е била последователно от двете страни на бариерата вегетарианство-месоядство. Но винаги от здравословната страна на нещата. За този брой тя обиколи много от добрите ресторанти в София в търсене на истината възможно ли е да се храним здравословно, без това да означава непременно вегетариански. Срещна се и с шеф готвача на ресторант Te quierо, за да разбере кое е това, което отличава добрите готвачи още от малки. Беше нападната от огромният зелен папагал Кайо – всеобщ любимец на персонала на ресторанта – но това внесе едва едноминутен смут, след който тя все пак успя да получи отговорите на въпросите си. За Бакхус Радмила най-често се среща с интересните лица от бизнеса и открива новите добри места, които да не пропуснем да посетим.



## Ани Коджаиванова

Ани е журналист във вестник „Капитал Daily“ и пристрастен „винтусиаст“. Не пести нерви да критикува на политическите и икономически недоразумения, но в останалото си време предпочита да пътува и да открива вкусни места с хубаво вино и други интересни кътчета, които споделя в блога си Urban Traveler. В този брой Ани разсъди за липсите на винен туризъм в България и за ползите, които той може да носи.



  
**Hennessy**  
*Chocolat*

Hennessy XO и Paradis

сервирани с подобрени шоколади или с шоколадов десерт представляват неустоима чувствена наслада за сетивата.

Гроздето, както и какаовите зърна принадлежат на царството на растенията. Конякът, както и шоколадът са допълнително усъвършенствани от хората. С тяхната богата палитра от вкусове и аромати, резултат на внимателна селекция, те са направени един за друг. Съчетание предизвикващо върховно удоволствие. Чувствено като целувка. Сладко като ласка.

Hennessy & Шоколад - перфектната комбинация.

# НАКЪДЕ ДУХА ЮЖНИЯТ ВЯТЪР

Времето за почивка е свещено, а лятото е неговият храм.

**Катя Атанасова** ни убеждава, че ваканциите в българския Юг са посредствена молитва на фона на комфорта и величието на Севера.



**Т**опло е, юни е, вече трябва да се мисли за море. И аз мисля. Всъщност не, въобще не съм се размислила кой знае колко. Знам, че няма да е някоя от обичайните съседски дестинации – Гърция или Турция. В Испания съвсем няма да е. Тази година ще си остана тук. И въпреки че крайбрежната ивица е дълга около 400 км, местата, на които лично аз

бих прекарала дните си за море, никак не са много. И определено са на север.

На север! Не на юг! Защото не си стъпвала на юг, ще кажат почитателите на Созопол, Китен, Лозенец, Царево и т.н. Ами не, не защото не съм била на някое от въпросните места. А точно поради факта, че съм.

Разбира се, изборът на място за почивка е много личен. И той е свързан с навици, вкусове, спомени, сантименти и т.н. Затова веднага ще кажа – не обичам натъпкани с хора градчета, още по-малко плажове. Не изпитвам никаква тръпка на всяка крачка да срещам хора, не неприятни, напротив, някои от тях не просто приятни, а доста добри познати, но

които срещам по софийските улици, в заведенията или на партита. Ако исках да си прекарвам и лятното време с тях – щях да си организирам и съвместна почивка. Със сигурност не ме възбуждат малки мърляви капанчета, в които бирата и рибата са евтини, което си е безспорен плюс, но се вмиришваш на препържено олио, а озвучаването предполага забавления, свързани по-скоро с телесната голница, ако мога така да се изразя. А направо мразя да ми звучи чалга от всяка втора кръчма. А, да. Нямам палатка, нито каравана. Обичам да спя в легло и по възможност да ми е хладно и комфортно. Също така ме тегли към лична баня. Така че трудно мога да бъда съблазнена от очарованието на няколкото къмпинга, чиито барове иначе харесвам, които посещават двама-трима от най-близките ми

приятели.

През миналото лято моята любима приятелка Цвета проби за четири дни твърдата ми решимост да не стъпвам на юг. През сезона имам предвид, нали, то е ясно. Стъпих в Созопол. Беше ми звъняла поне десет пъти и ме заплаши, че край, нали така, няма да ме обича вече, да съм отиграла аз при нея в Созопол. Поддадох се, прилягах Косъо, с когото приятно се шляехме на север и ето ни в града, в който като дете, а и по-късно като тийнейджър ужасно, ама ужасно обичах да ходя. Приемам за моя грешката, че не огледах достатъчно къмпинга, за да не се къпя в миришеца на клоака баня, да спя в легло за гжудженца и да имам единствен пластмасов стол в стаята. Но гледката на грозни къщи, тип

гимназии, блъскането по тесните созополски улици, претъпкани от хора по всяко време на денонощието, ме ужаси. Всъщност през въпросните дни не прекарвах повече от 2 - 5 часа в града, и то само нощем, но нито нощите в малката „Текила“ при Вера (приятелка, която през лятото бачка като барманка там) и Ники (много як агент, управляващ мястото), нито плажът на Кавацци или Арапя с любими мои хора, нито барът на „Градина“, нито мащабните запивания при Димо във Варвара оправиха положението. Да, знам, ще кажете, ама Варвара е различно място. Да, различно е, но дори и тя не може да запълни един Юг.

Защото онова, което обичам, е пространството. Искам да ходя по плажове, които изглеждат безкрайни

## Узо Адоло. Дестилирана чистота.

Исидорос Арванитис неуморно търси идеалните съставки, с които през 1894г. създава съвършеното „Узо от Пломари на Исидорос Арванитис“ от гр.Пломари на о-в Лесбос.

Географското положение на о-в Лесбос, морето и плодородната почва, осигуряват най-висококачествените билки и семена, необходими за изпълнение на неговата тайна рецепта.

Днес Узо Пломари на Исидорос Арванитис прави крачка напред и ни предлага Узо Адоло, най-пречистената част от дестилата. С думата „Адоло“ гърците назовават т.нар. „сърце на дестилата“.

Преди Исидорос Арванитис запазвал „сърцето“ специално за себе си и своите приятели. Адоло е тройно дестилиран, като третата дестилация продължава 13 часа в малки, ръчно изработени, медни казани, произведени през 1911г. По този начин се постига максимално запазване на есенцията, ароматите и балансиран 100% троен дистилат с алкохолно съдържание 42% Така автентичното удоволствие от Адоло, е споделено не само от Исидорос Арванитис и неговите приятели, но и от всички страстни любители на Узо.



\* Консумирайте с удоволствие и марка





точно защото можеш да ги видиш пуси и красиви. Или първите възможни хора да са на поне 10 метра от теб. Искам спокойствие, красиви гледки и красиви хора, повечето непознати, ако е възможно, искам да бъда и на плажове с чудесен пясък, и на скали, където имам чувството, че не съм тук, в България, а някъде в други северни светове. Искам в по-малки или по-големи, по-непретенциозни или по-люксови кръгчета да ям добре

приготвена храна, да ме обслужват точно както го правят на други места по света и да не ми пускат чалга. Искам да не гледам соцмастодонти в комплексите, бетонни архитектурни недоразумения или къщи-гимназии, искам да виждам морето и крайбрежието такова, каквото го помня от детството си. Това ми се случва на север. Не на юг. И ако ме питате, едно от най-красивите неща, които могат да се видят само на север, са

залезите. И дългите бели въртящи се перки на вятърните генератори. И слънчогледите. И онези огромни пространства равна земя, по която когато се движиш, имаш чувството, че води само и единствено в нищото. Но това, последното, разбира се, е много лично.

П.П. Искрено се извинявам на няколко любими приятели, които все още ходят на „Градина“, Арапя, Варвара и Синеморец.

# УЮТ И ИСТОРИЯ ВИ ПОСРЕЩАТ В ПОМОРИЕ



**Т**ази година се навършват 80 години от създаването на първата поморийска винарна - "Избата", наследена от "Черноморско Злато", носител на множество златни медали, награди и отличия от наши и международни изложения. Съвременното производство успешно съчетава иновациите и дългогодишната традиция. По случай празника в самата изба ще бъде открит музей на виното. Енолозите на винарната са приготвили и лимитирана серия юбилейно вино с класическата марка „Избата“ - Каберне Совиньон реколта 2010 г. вино с пълтен и дълбок цвят, аромати на зрели горски плодове и подправки, както и Шардоне реколта 2011г. с аромати на тропически плодове и нюанси на ванилия.

В хотелския комплекс Виа Понтика Ризорт в Поморие са винарната и ресторант „Избата“. Виненият комплекс е разположен на територията на красив парк, на брега на морето около функционираща винарска изба, построена през 1932 година. На приземното ниво в избата е енотеката, където зреят червените вина. Над нея са подредени старите големи бъчви с вместимост между 1 и 8 тона. Те са изработени от странджански дъб, а някои от тях са на повече от 70 години.

Дегустационната, винарната (стая за съхранение на вино) и ресторантът се намират в самата изба. Тук ще откриете автентична атмосфера под лозята със специалитети от българската национална кухня и балканския фолклор. Ресторантът е страхотно място да опитате от българските традиции.

В ресторант „Избата“ се сервират домашно приготвени ястия от традиционната българска кухня, тук можете да намерите най-добрите мезета за любимото си вино и да се насладите на атрактивни фолклорни програми. Ресторантът предлага всички ястия с пресни зеленчуци от собствената си зеленчукова градина. Тук можете да опитате отбрани вина и напитки на „Черноморско злато“- Поморие, производител на качествени вина, бренди и ракии, които печелят всяка година най-престижните награди в България и чужбина.

гр. Поморие, комплекс „Виа Понтика Ризорт“  
тел: + 359 596 296 00, +359 885 120025







# ПЪТЕВОДИТЕЛ

Изба на фокус: Салла Естейт

Готвач: Борислав Ралчев

Уискито на: Колъм Игън

Кулинарен поход: От любов към храненето





## „РЕСТОРАНТ НА ГОДИНАТА“ 2012 - ВРЕМЕ Е ЗА НОМИНАЦИИ

**К**огато пиршеството свърши, изводите сами се създават. Удоволствието от добрата храна е по-важно от всичко в живота ни напоследък, защото със сигурност ефектът на наслада е бърз, запомнящ се и опияняващ, а усилията за достигане до тази точка на екстаза – практически минимални.

Традиционният конкурс „Ресторант на годината“ ще определи кои са най-добрите места, кои са най-талантливите шеф - готвачи и защо понякога грижата в детайла не е гаранция за успеха, но пък може да бъде предпоставка наравно със смелостта да експериментираш.

Конкурсът „Ресторант на годината“ на списание Бакхус е с над десетгодишна традиция и е меродавният съдия в постоянната надпревара между водещите български сомелиери, готвачи и ресторантьори. Макар и времената да са по-сложни, можем смело да предположим, че и през тази година грамотите на „Ресторант на годината“ ще са желан приз за труда и таланта на своите носители.

Чрез конкурса „Бакхус“ насърчава развитието на високи професионални стандарти в българските ресторанти и допринася за създаване на критерии за оценка на качествени храни, напитки и обслужване сред клиентите, като прави и по-лесен избора им на заведения за хранене.

В конкурса участват всички заведения, които са привлекли вниманието на списание „Бакхус“, били са презледани като нови ресторанти или са попаднали в тематичните селекции на списанието.

Специален екип на списание „Бакхус“ наблюдава и оценява ресторантите. Като конкурс на редакцията на списание „Бакхус“, „Ресторант на годината“ отразява личните мнения на свързаните с изданието гурме критици и наблюдатели. Оценяващите ресторанти ще се стараят да постигнат обективност, като работят за уеднаквяване на критериите си и презледжат и съпоставят едни и същи страни на различните заведения. Основен критерий е качеството на предлаганата храна - доколко са пресни продуктите, доколко храната в чиниите отговаря на категорията на заведението и в крайна сметка доколко е вкусно. За всички оценявани заведения се следят бързината, ефективността, дискретността и прецизността на обслужването. Винените листи се презледжат за добра организираност, добра селекция спрямо предлаганата храна. Предимство е, когато повече добри вина се предлагат на чаша или в малки разфасовки - изобщо изходната точка на оценяване е доколко тя, а и работата на сомелиера е организирана така, че дава на клиента добър съвет и достъп до качествени, разнообразни и подходящи вина.

Там, където е приложимо, се оценява стилът на готвене - ако кухнята е авторска, доколко е талантилива. Ако е традиционна, по какъв начин и доколко спазва автентичните вкусове. Имат значение и поредица съпътстващи елементи от цялостното впечатление, което прави едно заведение: интериор (удобен ли е, отговаря ли на претенциите, оригинален ли е и добавя ли или отнема от преживяването), хигиена (тук критерият е универсален независимо от категорията заведение), прибори (доколко са адекватни на категорията на заведението) и дори озвучаване, достъпност.

Към всичко това се добавя и факторът Х - удоволствието от преживяването да попаднеш в заведението и да се нахраниш в него, което в крайна сметка е основната цел на добрия ресторант.

Време е за номинациите. Следете сайта [www.bacchus.bg](http://www.bacchus.bg), където можете да гласувате и вие в конкурсната част за ресторант на читателите.

„Ресторант на годината“ ще се проведе в края на ноември, като специален репортаж от церемонията и впечатленията на участниците ще откриете на страниците на списание „Бакхус“.

Успех!

Генерален спонсор:



Спонсори:

CHIVAS

Hennessy

Veve Clicquot



REIMS FRANCE



# EDOARDO MIROGLIO ROSE BRUT 2008

текст и снимки: Ани Коджаиванова

**Щ**астие то има различни проявления. В един топъл, небрежен и освободен от задължения юнски следобед те могат да бъдат най-малко четири:

- ▶ бутилка добре охладено вино
- ▶ бутилка добре охладено розе
- ▶ бутилка добре охладено пенливо розе
- ▶ бутилка добре охладено пенливо Rose Brut Edoardo Miroglio с плато морски гарове.

Не се нуждаете от розови очила. Достатъчно е да вдигнете чашата към светлината и да погледнете света, пречупен през бледия, нежен цвят на това вино, осеяно с фини, искрящи мехурчета. Да вдишате от деликатните му аромати на ранно и свежо лято – ягода, малина и леки минерални тонове, като след сутрешна роса. А накрая да се насладите на елегантния, ободряващ вкус и разтапящите се почти безшумно в устата перли.

Твърде романтично? А защо не? За-

бързаното ежедневие често ни прави малко цинични.

Натискът от изкусно брандираните стереотипи пък - твърде самокритични. Но ако се доверим единствено на сетивата си, ще открием, че съвсем не е задължително пенливото вдъхновение да носи печат de Champagne. Понякога то може да се крие и в лозята от пино ноар на Тракийската низина, майсторски превърнати по класическа технология в едно наистина прекрасна розе, при това приятелски настроено към бюджета ви.

В избата на „Едоардо Миролио“ край новозагорското село Еленово вече няколко години демонстрират търпелив интерес към този деликатен и труден сорт. А упоритостта и вниманието им са дали повече от добър резултат в лицето на пенливото розе, не случайно отличено и с няколко международни признания.

Ще постъпите добре, ако го комбинирате със свежи морски блюда и зрели сирена като пармезан. Или пък просто и единствено с доброто ви настроение.

## Ресторант или Бар?



**Не се колебайте... Насладете се и на двете изживявания в Метрополитън!**  
Ще откриете изискан а-ла-карт ресторант и елегантен лоби-бар. Страстта и добрият вкус поставят основите на кулинарните предложения в Метрополитън. Главният готвач Андрей Стоилов споделя своята способност да очарова едновременно очите и небцето, разкривайки уникалността на продуктите от всеки сезон.

бул. Цариградско шосе 64, Т: 02/ 424 7900, [reservations@metropolitanhotelsofia.com](mailto:reservations@metropolitanhotelsofia.com)

  
**METROPOLITAN**  
HOTEL • SOFIA

[metropolitanhotelsofia.com](http://metropolitanhotelsofia.com)



# ПИЛЕШКИ ШИШЧЕТА НА ГРИЛ СЪС СОС САТАЙ

текст и снимки: Кристина Николова



## Продукти:

- ▶ 4 пилешки пържоли от бут
- ▶ Куркума
- ▶ Черен пипер

## За соса:

- ▶ 4 лъжици фъстъчено масло
- ▶ 2 малки глави пресен чесън или 1 скилидка стар
- ▶ Няколко стръка зелен лук
- ▶ Няколко стръка свеж кориандър\*
- ▶ Парче джинджифил, голямо колкото орех, обелено
- ▶ Половин или една люта чушка без семенцата
- ▶ Настърганата кора и сокът от един лайм
- ▶ Чаена лъжичка захар
- ▶ 2-3 супени лъжици соев сос
- ▶ Лъжица рибен сос
- ▶ Щедра щипка куркума

**Н**е мога да избягам от клишето и да не кажа, че лятото редом с пътуванията, морето, прекрасните домати, добре узрелите праскови и всички останали фантастични плодове е и сезонът на пикниците и барбекюто на открито. Вместо класическите всякакви видове кюфтета, кебапчета, бъргъри, пържоли, наденици и чушка-пръжка ви предлагам една не особено ангажираща рецепта, която е свежа, различна и вкусна – пилешки шишчета в сос сатай. Сосът сатай е на фъстъчена основа и произлиза от Индонезия, като към наши дни няколко държави са го прегърнали като национално богатство. Ако сте грил-майсторът, със сигурност ще спечелите няколко червени точки за иновативност и ще ви молят да пригответе това ястие отново.



Да кажем няколко думи за кориандъра – това е билка, която отскоро се намира и у нас и измамно прилича на магданоз, но има доста различен от него вкус. За вкуса на кориандъра може да се говори много, но е важно да се каже, че буди много полярни реакции у хората – или го обичат, или го мразят. Аз лично не харесвам кориандъра самостоятелен, но в този сос той се балансира с останалите вкусове и внася много приятна свежест. Опитайте и преценете. Според мен не бива да се пропуска в соса.

И така - ако имате кухненски робот, просто изсипете всички продукти за соса в него и смелете, докато се

получи хомогенна каша. Консистенцията, която търсим, е по-гъста от тази на бозата – сосът не бива да е лесно течащ, но не бива и да е твърде гъст. Ако е твърде рядък, добавете още малко лайм или вода.

Ако пилешките пържоли са с кожа, оставете я, защото ще се карамелизира при печенето и ще стане много вкусна. Наредете ги на хапки и нанижете на шишовете. Поръсете ги с куркумата, тя ще придаде много приятен жълт цвят на пилето и отделно на соса, в който също я добавяме. Изсипете соса в тавичка и поставете в него шишетата, като ги объркате хубаво – искаме

да се напоят добре с ароматите. Тук може да решите дали да ги печете веднага, или да ги оставите да се маринуват в зависимост от това колко бързате. Препоръчвам ви да ги оставите в соса за поне два часа. След това ги извадете, опечете ги на добре загрят грил и ги опечете до готовност. Поради захарта в соса те ще се карамелизират по ръбчетата, а именно там е най-вкусното. Добра гарнитура към шишетата са всякакви пресни зеленчуци, ориз или сварени, охладени нудли, поднесени окъпани в прост сос от чаена лъжичка сусамово олио, 2 супени лъжици соев сос и 1 супена лъжица оцет за суши. И студена бира, разбира се.

# ТОСКАНСКА ДОМАТЕНА САЛАТА С КРУТОНИ

текст и снимки: Кристина Николова



**Л**ятото е сезонът на почивките, морето, студената бира, както и на истински вкусните, ухаещи на слънце, славни домати. Наистина малко неща са толкова вкусни, колкото нагрят от слънцето добре узрял домати, може би придружен от щипка сол или малко добро сирене. Рецептът, който ви предлагам, е съвсем лесен, но удивително вкусен – в нея домати са главният герой, а за компания имат домашно опечени крутони, които попиват сока им и не позволяват да се изгуби нито капка от величието им.

## Продукти:

- ▶ 2-3 едри розови домати
- ▶ Щедра шепа чери или други гребни домати
- ▶ Няколко стръка босилек
- ▶ 3 филета от аншоа и малко от зехтина, в който е маринувана
- ▶ 1 скилугка чесън
- ▶ Половина качествена франзела
- ▶ Риган или друга билка ваш избор
- ▶ Винен оцет
- ▶ Сол на вкус
- ▶ Пармезан за настъргване
- ▶ Зехтин





Започнете, като обелите скилидката чесън и хубаво натъркайте купата, в която ще сервирате салатата. Чесънят няма да бъде сложен директно в салатата – достатъчно е само леко да „парфюмирате“ купата, така ще се усети много фино, като все пак остава да изпъкне ароматът на домат. В същата купа нарежете големите домати на средно големи неправилни парчета, а чери доматите разполовете с остър нож. Оставете ги в купа да си починат и се заемете с хляба. Накъсайте фразелата на едри хапки в тава, постлана с хартия за печене, посолете на вкус и поръсете с ригана. Полейте с около две лъжици зехтин и добре разбъркайте, най-добре с ръце, така че хлябът да попие от зехтина и да се овкуси добре. Поставете

те хляба в добре загрята фурна (200 градуса) за около 7-8 минути, като е добре по средата на печенето да го разбъркате, за да се изпекат крутоните равномерно. Когато са готови, извадете от фурната и ги оставете да се охладят леко.

До този момент доматите би трябвало да са пуснали от сока си, който е ключов за тази рецепта. Извадете доматите в отделна купа, като запазете сока им, и се заемете със соса. Добавете към сока от доматите 1-2 лъжици оцет и ситно нарязаните аншоа и босилек. Аншоата в случая играе ролята на усилвател на всички останали вкусове, ще видите, че няма да мирише на риба. Разбъркайте соса добре и добавете крутоните,

като това е моментът наистина да запретнете ръкави и да си поуцупате ръцете – омесете крутоните хубаво с ръце, така че да попият от сока. Понеже са добре опечени, те ще попият точно колкото трябва от него и ще бъдат все още хрупкави по краищата, но чудесно сочни, без да се превърнат в попара. Когато сте готови, върнете нарязаните домати в купата, разбъркайте още веднъж и поръсете с настърган пармезан и няколко капки зехтин и няколко стръка босилек за украса.

Тази салата би била чудесен аккомпанимент за просто приготвена паста, печена риба или пиле. Но честно казано, е чудесна и като самостоятелно ястие.

# ИЗБОР НА ЧАШИ ЗА ВИНО

текст: Васил Велев

**В**иното е питие, което просто изисква специално отношение. От настройката, през ситуацията, до чашите, от които се пие. Представете си примесен човек да пие вино на крак в пластмасова чашка. Има нещо нередно в тази картинка. Особено по отношение на пластмасовата чашка. Виното се пие в пишно оформени високи чаши със столче. Това си е закон, като този за гравитацията например.

Сега научно – чашата за вино се състои от три елемента – поставка и краче, които формират столчето, и балон. Ролята на поставката е очевидна – все пак чашата е добре да стои права. Наличието на краче е обусловено от нуждата да не се затопля виното от топлината на ръката, което променя вкуса. Освен това не остават отпечатъци по балона, което би нарушило естетическото удоволствие от наблюдаването на цвета на виното. Най-важното в чашата за вино са формата и размерът на балона. Той отговаря за разгръщането на ароматите на виното и начина на отпиване. Лидерите в областта на винените чаши, като например Riedel, имат чаша за почти всеки сорт вино.

Окомплектоването с чаши за всеки

сорт вино е начинание уморително и ненужно, освен за най-големите пуристи – все пак не всеки би искал да си поддържа винен „чашов“ парк от 60 – 100 бройки. Затова нека обърнем внимание на основните типове чаши, които биха били достатъчни за едно задоволително изживяване.

## Червено вино

Дизайнът на чашите за червено вино позволява възможно най-добре да се усети сложният аромат на червеното вино и отпиването да се случи така, че максимално добре да се усети вкусът. По тази причина чашите за червено вино са най-тумбести и имат малко по-голямо гърло, което все пак е значително по-тясно от най-широката част на чашата. Как се случва всичко. Чашата се пълни една трета с вино. Това означава, че повърхността на допир на виното с въздуха е възможно най-голяма, съответно ароматът на виното се извлича най-добре. Стесняването на чашата нагоре позволява запазването на аромата вътре в чашата, а и при разклащането на виното то хем не се разсипва, хем повърхността на допир с въздуха се увеличава. Формата на чашата осигурява и при отпиване виното да отива направо в средната и задната част на езика. Така солениите, горчивите и кисели-

те нотки се възприемат малко по-рано от сладките такива.

Разликите в чашите за различните сортове червено вино се обуславят от разликите в букетите. Двата основни типа чаши за червено вино са за бордо и бургундско. Чашата за бургундско е по-тумбеста, позволяваща по-пълно усещане на чудесния аромат. В такава чаша се пият освен бургундски вина и тези от сорта пино ноар. Чашата за бордо е по-стройна от тази за бургундско и съответно концентрацията на ароматите е по-малка. В такава чаша се пият каберне совиньон и мерло.

## Бяло вино

Чашите за бяло вино като цяло са по-строени от тези за червено вино. И при тях има два основни типа – за младо вино са чашите тип „ризлинг“, за останалите бели вина е чашата тип „шардоне“.

Чашите тип „ризлинг“ са издължени, като понякога може гърлото леко да се отваря навън. Когато виното е младо, чашата може да се пълни и повече от една трета от обема ѝ. При отпиване виното се докосва първо от върха на езика и така се усещат първо сладостните нотки. От по-добри чаши се пият и розетата.



Чашата тип „шардоне“ не е толкова стройна, колкото тази за „ризлинг“. Основната разлика идва от начина на отпиване. От тези чаши виното отива в средата и в края на езика, като по този начин се усещат в началото киселите, горчивите и солените нотки. За такива чаши подходящи са повечето стари бели вина.

## Шампанско

Чашата за шампанско е топ моделът на винените чаши. Тя е стройна, тясна с малко гърло. Идеята е да се запази газираността на напитката, да се виждат мехурчетата, защото техният вид и честота подсказват какво е качеството на шампанското. Гърлото е малко, за да може носът да не става жертва на стряскащи и внезапни набези от мехурчетата въглероден диоксид. Чашата за шампанско се пълни над средата, защото шампанското няма нужда от аериране за освобождаване на ароматите – това се осъществява от мехурчетата, които освен парникови газове транспортират и аромата.

## Десертни вина

Десертните вина са по-сладки и като цяло с по-голямо съдържание на алкохол. Това обуславя и типът чаши, от които се пият, да са по-малки и при отпиване да транспортират виното направо в средата и края на езика. Чашите са като за шардоне, но по-малки.

## Чаши без столче

Сега е време да обърнем внимание и на сравнително новата тенденция да се правят винени чаши без столче. Те са разработени предимно за американския пазар, но постепенно набират скорост навсякъде. Минусите на подобни чаши са ясни – затопляне на виното от ръката и оставане на отпечатъци по чашата. Плюсовете са за по-практично ориентирани хора като гореспоменатите американци. На първо, място чашите са по-издръжливи – голяма част от класическите чаши за вино се чупят при столчето. Освен това този вид чаши могат да се съберат и подредят на по-малко място. Не на последно място, този вид чаши се мият лесно в миялна машина. От тях може да се пие и сок. Всеки може сам да прецени дали да използва такива чаши, но ако сте ценител, който пийва през вечер чаша вино с половинката си за разтушаване и създаване на атмосфера, е по-добре да заложите на класическите чаши. Ако обаче вино в домакинството се пие, когато има приятелско събиране с добра компания, чашите без столче са добра алтернатива.

**Dives**  
estate

*Вина от собствени лозя*

**Златен Медал**

*Винария 2012*



[www.divesestate-bg.com](http://www.divesestate-bg.com)



# СРЕДИЗЕМНОМОРИЕТО КАТО КУХНЯ И НАЧИН НА СПОДЕЛЯНЕ

„Обича ме, не ме обича“,  
или каква е кулинарната мантра на главния готвач  
на ресторант Te quiero **Борислав Ралчев**

текст: Радмила Христова, снимки: Цветелина Белутова

**Н**яма малко момче, което да не е изпробвало кулинарните си умения с порция яйца на очи в тигана. Има и такива обаче, които са правили кюфтета от кисело зеле по рецепта от кулинарен телевизионен канал. Точно те, които са погледнали отвъд традиционното момчешко меню от омлети и сандвичи, могат да се превърнат в професионални шеф-готвачи, когато станат големи. Защото, за да си готвач, трябва да съблячш граници и да вървиш извън отъпканите пътеки.

От зелевите кюфтета Боби не си спомня много – нито гали са се получили, нито гали семейството е одобрило еретичната за социален центристка идея. Днес Боби помни само неразборията в кухнята, която кюфтетата са оставили, както и стъпката, направена встрани от установените правила. Оттогава не е правил кюфтета от кисело зеле.

## Борислав в дела и документи

Борислав Ралчев е професионален готвач от 10 години. За да стане такъв, е завършил курсове за преквалификация, след като завършва Техникум по дървообработване. За скока от обработката на дърво към обработка на зеленчуци казва, че всъщност такъв няма, защото от малък си знаел, че иска да се занимава с кулинария. Всичко било просто въпрос на време. Дали не е искал да сглобява мотори, или пък да работи във фабрика? „Абсурд, отговаря Боби. Винаги съм искал да стана готвач.“ И точка по въпроса.

Боби е от Варна, където прави и първите си стъпки в кулинарната професия. Работил е в едни от най-добрите рибни ресторанти край морето като Captain Cook. След това се премества в София, където прави менюто на бар и дайънър Vesio. За кратко работи и в бутиковия

хотел „Каса Бояна“, където получава ценни професионални уроци, и накрая събдя мечтата си да прави иберийска кухня в най-добрия испански ресторант в София Te quiero. Където го намираме и ние. Попада тук, след като получава добро предложение за работа, но признава, че тайно си е мечтал да стане част от екипа на ресторанта заради професионализма, с който се подхожда към всяко нещо и най-вече към храната.

## За испанската кухня

Борислав я харесва заради това, че е шарена, неподправена, с много съставки, силни подправки, морски привкус и наситена с аромати. «Испанската кухня е селска кухня, която се променя на географските ширини, на които решиш да я опитаеш, но като цяло съдържа много сезонни зеленчуци – всичко, което можеш да откъснеш от градината, и много морски дарове – скариди, миди, риба, калмари. Няма





точна рецепта, по която испанците приготвят това или онова типично иберийско ястие. Рецептата се създава всеки път с всяко следващо ядене в зависимост от това какво има в градината.»

Това е кухня, която предлага много възможности – може да бъде променяна, развивана, да се приготвя в здравословен вариант – испанската кухня поначало е здравословна, защото е базирана на морската храна. Може да се прави молекулярна испанска кухня, вегетарианска испанска кухня – може да се разгърне в много насоки.

В Те quiero се предлага такава, каквато е – традиционна и запазила основните вкусове и съставки. Щунката собствено виждане, което Борислав добавя, е леката модернизация на ястията, за да бъдат по-леки и да притежават по-съвременен вкус.

Как се става готвач

Попитаме Боби. «Не и със завършването на кулинарното училище – каквото и да е то», отговори ни той. Готвачът се учи с работата и с опита, който трупа. Това, на което те научават в училище, са основните принципи на обработка. Да се научиш да готвиш е нещо съвсем друго и ако не го носиш в себе си, просто няма да се получи, колкото и да се учиш.

За Балкантурист и съвременните готвачи

Борислав е от това необикновено поколение готвачи у нас, което надали ще се повтори повече. А именно от това, което беше обучено по дебелиите стари кулинарни книги на социализма и което по-късно трябваше да започне да работи като професионални готвачи от съвременния свят. «Базата Балкантурист е много добра база, която обучи много добри готвачи. Да, кулинарията тогава няма нищо общо със сегашната, но това, което ми даде като опит и познания, не може да се сравни с нищо друго, казва Боби Ралчев. Ако ме питате какъв съвет бих дал на някой начинаещ готвач, това би било да прочете тази класическа рецептурна

**Типичният испански десерт:** Един много вкусен такъв е Тарта де кесо – нещо като чийзкейк, който може да се опита в Те quiero.  
**Типичният испански вкус:** Зехтин и чесън – много чесън. Няма ли чесън, не е испанско ястие.  
**Подправката:** Няколкото вида малки и суперлюти чушки, без които не може.

**Мястото:** морето и Варна  
**Вкусът:** средиземноморският  
**Мечтата:** собствен ресторант на морето, който да съчетава най-доброто от българската и средиземноморската кухня  
**Подправката:** точната  
**Рецептата:** тази за паеля – чесън+чушка+зеленчуци+скарриди+октопод+миди+ориз+рибен бульон.



книга на социализма, която всички готвачи знаеха наизуст. Това е безценен източник на информация – съвсем сериозно.»

### Бодрата смяна

Какво един шеф-готвач мисли за новото поколение, което ще го наследят – Боби е оптимист. Смята, че сред най-младите готвачи в България има страхотни професионалисти. Това, разбира се, той отдава на добрите кулинарни училища, които отварят врати и у нас напоследък, както и на приемствеността между поколенията. Питам го за онази пословична секретност, под която готвачите крият всичките си знания и рецепти. Боби смята, че за нея няма място в съвременната кулинария. «Ако си повече човек и по-малко бизнесмен, няма какво да криеш. Ако аз кажа рецептата за някое ястие на всичките си колеги в най-пълни детайли и впоследствие всеки от тях я приготви

– няма да има нито едно ястие, което да е същото като моето. Просто всеки има свой стил и дух, който предава на храната, и нито един човек не може идеално да повтори друг.»

### Неговата любима кухня

Френската. Просто е много изтънчена и европейска. Обича да я опитва в цялата ѝ многопластовост. Що става въпрос за кухня, която намира за професионално предизвикателство, това е българската. За нея казва, че е една от най-трудните за приготвяне, така че да е вкусна. Боби смята, че ние, българите, подценяваме качествата ѝ и че сме я обявили без време за елементарна, а тя далеч, не е такава. «Друг съвет, към начинаещите готвачи – да се научат да готвят българска кухня. Тя не е лесна за приготвяне, а е много вкусна. И няма как да се научиш да правиш италианска, френска или

каквата и да било кухня, без да познаваш добре родната си.»

Какво той самият би предложил на чужденците? Тяхната и без това любимата шопска салата – няма чужденец, от който и да е край на света, който да не е харесал най-типичната българска салата.

### Какво готви вкъщи

Не готви. И това не е изненада – няма професионален готвач, който да готви вкъщи, поне аз не познавам такъв. Домът служи на Боби като място за почивка от готвенето – в малкото време, в които се намира в него. През цялото останало време той е на работа или... на ресторант. За да опитва новите идеи на колегите си.

Е, все пак призна, че дори и към днешната дата не се е отказал изцяло от типично момчешкия навик да си прави от време на време бъркани яйца в тигана.

advertorial

## ДИРЕКТНО ОТ ИСПАНИЯ



“Те Quiero” създава усещането, че си на специално място, а богатият избор на типично испански и средиземноморски ястия, придружени с подбрана селекция вина, допълва това усещане. Нестандартно, но уютно, мястото те завладява, а прочулата се в цял свят иберийска кухня е изкушение за всеки посетител.

Основните продукти и специални под-

правки се внасят директно от Испания. Традиционните испански ястия от риба, миди, раци, приготвени по автентични испански рецепти – паея, фидеуа, мерлуза баскаса, предизвикателство, на което не можеш да устоиш. Уникалните вкусове на антрекот и пата негра (специална порода иберийски прасета, които са хранени само с жълъди) се помнят дълго.

Една вечер в „Те Quiero“ може да те

пристрасти завинаги към великолепната иберийска кухня и божествените напитки.

„Те Quiero“ е подходящо и завладяващо място за срещи, празненства, бизнес обяди или вечери с приятели. Заведението разполага с 60 седящи места в основния ресторант, 100 места в бара и 120 места в уникалната лятна градина.

# РЕСТОРАНТИНГ

Петър Стоянов

Маркетингът от уста на уста е най-важен за един добър ресторант. Затова и професията на кулинарният критик все още съществува, поне там, където храненето е нещо повече от задоволяване на първичната нужда от енергия. Колкото по-голям обаче е градът, толкова по-лесно е да не успявате да намерите най-добрите места за дискретен обяд или шумна вечеря. Не е нужно да продължавате да сте изгубени, дори и да не сте част от някаква своеобразна бохема, в която съмишлениците ви да се надцакват с посещения в най-актуалното бистро, кафе или бар. В ерата на смартфона и социалните мрежи с едно натискане върху екрана „слухът“ вече лесно е споделен сред познати или непознати.

## Foursquare

- ▶ **iPhone/Android/BlackBerry/Ovi/Windows Phone**
- ▶ Едно от най-популярните социални приложения няма нужда от кой знае какво допълнително представяне. Наред с всичко останало Foursquare предоставя удобна възможност да споделите с познатите си кои заведения посещавате и какво е впечатлението ви от тях. Аналогично проследявате навиците и експериментите на всички останали. На всяка от локациите могат да се добавят текстови коментари и снимки и могат да се оставят полезни съвети, които са видими от всички използващи услугата. Българските потреби-

тели вече са създали достатъчно „места“ в мрежата, така че покритието на основната част от страната не е проблем. Търсачката ви позволява да намирате най-интересните и посещавани в момента заведения от определени категории в зададен от вас радиус от километри, а собствениците на обекти пък могат да подготвят специални промоции за привличане на клиенти.

▶ **В едно изречение:** Най-удобното и универсално приложение за споделяне на впечатления от ежедневието ви социален живот, но изборът на ресторант не се свежда единствено до това.



## Програмата mobile

- ▶ **iPhone/Android**
- ▶ Смартфон апликацията на „Програмата“ запознава живеещите и гостите със случващото се в пет от шестте най-големи български града. Както и при хартиеното издание и уебсайта на същия издател и със същото име, местата за хранене са само част от идеята, но пък информацията е достатъчно изчерпателна, що се отнася до контактна информация. На по-важните заведения има изготвени ревюта, за някои дори със снимки, а за всеки обект се намира телефон и адрес, като номерата могат да се набират с директна връзка от приложението. Освен това има до-

бра карта с възможност за селекция по критерии като тип заведение и отдалеченост от настоящото местоположение на потребителя. Интерфейсът на приложението е много добър, а в началото можете да създадете профил, който да ограничи ненужната информация. Например, ако не ви пука за куления театър, пицариите и премиерите на книги, информацията за тях просто няма да се визуализира.

▶ **В едно изречение:** Полезно, ако търсите контакти за резервация, но не е нещо повече от добре изглеждащ каталог с допълнителни възможности за търсене – просто



цялостната идея на това приложение е малко по-различна.

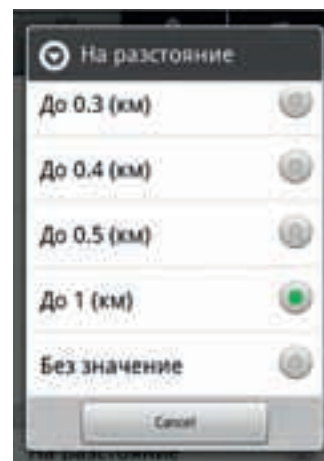
## BG Places

### ► Android

► Максимално опростено българско приложение, което самите му създатели оприличават на Google Places. То е насочено само и единствено към места за хранене - клубове, ресторанти, бирарици, bar&dinner, пицарии, бърза храна, кафетерии. Наличната информация обаче касае само тези в София, които отново според компанията-разработчик са около 700 на брой. За това число ще се доверим на сляпо, но друго твърдение от описанието на приложението - че за „всяко от тях може да получите информация за работно време, брой места, кухня, музика, имейл и телефон за резервация, сайт и крат-

ко представяне”, е откровена лъжа. Подобна информация е налична само за определени обекти, а някои от описанията или са подавани по калъп от собствениците на заведения, или просто са копирани директно от базата на programata.bg. Интересно допълнение на приложението е възможността да видите местоположението на мястото върху карта, като се изчертае маршрут до него от вашата позиция.

► **В едно изречение:** Постничко, но пък леко, но информацията продължава да бъде само за София, макар първоначалната идея да е била за нещо по-мощно.



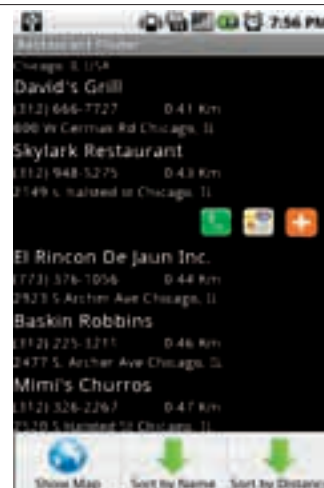
## Restaurant Finder

### ► Android

► По-конкретно име нямаше как и да се измисли. Приложението на практика не предлага нещо повече от BG Places и Programata mobile, като изключим малко повече категории за селекция. Отново е налична контактна информация, карта на местоположението, както и възможност да добавите даден обект към списък с любими такива. Тук обаче се разчита на онлайн база данни от заведения, определена част от която се зарежда всеки

път, когато стартирате търсене в приложението. Информацията е доста по-бедна от тези на горепосочените български приложения. За сметка на това логиката работи навсякъде по света, което прави приложението универсално, независимо дали ще се опитвате да похапнете в Чирпан, в Берлин или във Вануату.

► **В едно изречение:** Възможно най-опростеното приложение, с далеч не изчерпателна база данни, но пък ще ви послужи навсякъде по света.



## Yelp

### ► iPhone/Android

► Доказано най-доброто специализирано приложение за търсене (и намиране) на ресторанти. Нещо като комбинация от всички останали в настоящия скромен преглед. Освен списък от географски близо разположени обекти селекцията тук може да се води от фактори като ценова категория и работно време. Силен социален елемент с класации, ревюта, мнения и съвети. Възможност за добавяне на снимки, за отбелязване на определено място и за споделяне в Twitter и Facebook. Интеграция с резервационната система OpenTable (само в САЩ, Канада и Мексико), в която можете директно да си

запазите маса, без да се напуска Yelp - силно практично в САЩ, където без резервация си практически загубен в градове като Ню Йорк например. Възможност дори за добавена реалност през Monocle. Проблемът на приложението е, че България едва ли скоро (ако въобще и някога) ще попадне в плановете за развитие на съдържанието му. Предимството пък - че може да ви превърне за секунди в познавач на най-отбраните заведения в някои топ световни локации. Там, където word of mouth маркетингът по-скоро ще работи против вас, защото като на турист ще ви препоръчат просто най-туристическото място.



► **В едно изречение:** Абсолютно всичко, което ви трябва, за да си осигурите качествено място за похапване на крак, работен обяд или изискана вечеря, но само ако се намирате в по-добрите 16 държави на тази планета.



# БАРБАРОСА

## НОВАТА ОСТЕРИЯ НА ПОЗНАТОТО МЯСТО



**Адрес:** София, ул. „Христо Белчев“ 32

**Работно време:** 11:00 - 23:00

**Телефон:** 02 950 79 54

**Мобилен:** 0885 670 464

**Качество на храната:** добре приготвени паста и пици, леки и приятни десерти

**Меню:** кратко, добър баланс между традиция и импровизация

**Винена листа:** изцяло от италиански вина

**Обслужване:** любезно и отзивчиво

**Интериор:** домашен, уютен и предразполагащ

**Цени:** по-скоро високи

**Деца:** добро отношение към децата, има и лятна градина, където да си играят

Тази къща има дълга история и е била обект на много преобразявания. Отскоро мястото е взето от група собственик, италианец, който, изглежда, не се е притеснил особено от неуспеха на предишната „Остерия ги София“ и съвсем решително е обновил прос-

транството, за да даде началото на една по-добра остерия – „Барбароса“. Тук няма червенобради императори, нито страшни пълководци, но не са и нужни. Ние открихме групи червени акценти, над които да се съсредоточим – като интересната винена

листа, съставена изцяло от добре подбрани италиански вина, също приятните червени акценти в интериора и най-вече вкусната храна.

На първо място това, което прави силно впечатление, е много прият-

# ТАБЛЕТЪТ КАТО МЕНЮ

Ресторанти Fancу  
въвеждат иновация в  
представянето на своите  
предложения за храна



ният и гостоприемнен интериор. Покривките на червено-бели квадратчета внасят много свеж и едновременно уютен момент. Тук се чувстваме добре дошли още със самото влизане – всеки от персонала, който мине покрай вас, ще ви поздравява с широка усмивка, все едно ви е чакал с нетърпение. Ако скучаете, докато изчаквате компанията си, ще ви предложат списания за четене или просто ще дойдат, за да си поговорят с вас, да ви разкажат повече за мястото, за кухнята, за идеите, за историята на това или онова ястие.

За начало ще ви предложат и комплимент от кана с вода, домашен хляб и плато с брезаола, вентрачина и салами фелино. След което сами ще полюбопитствате за повече, това е сигурно. Приятна изненада е менюто – много кратко, стегнато и добре балансирано между традиционна италианска кухня и съвременни фюзън решения. От класическата италианска кухня тук ще откриете наистина добре приготвена италианска паста (идеално ал денте и добре подбрани дресинги) и класически пици (тънки, колкото лист хартия и много вкусни). Но има и съвременни кулинарни предложения като какаови фузили с пресни манатарки (16 лв.) и задушено заешко със сос от червено вино и подправено с черен шоколад и люти чушки (26 лв.).

Менюто съдържа няколко интересни предястия, от които опитахме картофен пай с манатарки (14 лв.) и телешко със сос от риба тон (15 лв.). Картофеният пай беше госта сух и безинтересен, но телешкото филе се оказа добра компания за червено вино.

Основните ястия са събрани в кратък списък и са предимно месни предложения. Интересно звучаха българското агнешко месо, приготвено

по традиционна италианска рецепта (26 лв.), както и филе от прясна риба тон със сусам и хрупкава салата панцанела (32 лв.).

Десертите звучат също много вълнуващо – мека торта с лешници и крем забайоне с мускет (7 лв.), курабийки с мускет (11 лв.) и тирамису с марсала (7 лв.), което опитахме и останахме очаровани от находчивото бягство от оригиналната рецепта.

В „Барбароса“ непременно трябва да се опитат пиците. На тях е отделено най-голямо място в менюто и специалното отношение личи – общо 19 на брой. Списъкът включва дори пица с шоколад, в каквото настроение не бяхме, затова я оставяме на вас да опитате.

Винената листа съдържа италиански, интересни, трудно срещани на други места вина. Цените им са съвсем нормални и има предложения за всяко настроение.

Сред белите вина ще откриете Gattarratto, Poggio delle Regine Bianco, Soave, Trabiano, Gavi Doc и други. Hue наблегнахме на розето – Tassari Syrah Rose (20 лв.), но внимание заслужават и червените вина. Записахме си да пробваме Sylabo Rosso и Agio Toscana.

„Барбароса“ е едно добро място. Храната, обслужването и вината си заслужават. Към това трябва да се добави и огромният гвор, който прави остерията госта привлекателна за лятото.

Към минусите единствено може да се сложат високите цени (вечеря за двамата около 70 лв.), но пък след посещението смятаме, че си заслужават.

И накрая, името „Барбароса“ – идва от това, че собственикът е червенокос. Научихме го от персонала.

За пръв път в България е пуснато електронно таблет меню в ресторант, като крайната цел на това решение е заместване на класическата хартиена карта с по-интерактивно и лесно за обновяване решение. Управителите на ресторантите Fancу разглеждат въвеждането на това решение като логична следваща стъпка към цялостна дигитализация на процеса на поръчка. От началото на 2012 г. поръчките във Fancу се взимат не с лист и химикалка, а с персонални дигитални устройства на сервитьорите. Удобството на електронната регистрация на поръчката се синтезира в двете – прецизност и скорост.

Наличието на електронни менюта е истинска добавена стойност за клиентите на ресторанта. Менюто е интерактивно и позволява информацията за продукти да бъде поднесена по различен, разнообразен и по-пълнен начин към клиента. За пръв път в живота си ще можете да сортирате ястията по вашите лични критерии – например по хранителни съставки или показване само на категорията десерти, заради която решихте да се отбиете. Софтуерната платформа зад менютата-таблети е разработена по поръчка специално за Fancу, като решението предполага въвеждането на още удобства. Директна поръчка в кухнята например? Възможно е – и усмихнатата сервитьорка просто ще ви донесе избраното.



# „САЛЛА ЕСТЕЙТ” БУРГУНДСКО ВИНО ОТ БЛЪСКОВО

текст и снимки: Петър Василев

**К**огато преди шест години закупуват стари лозя и започват тяхното обновяване, двамата братя Иван Иванов и Георги Анастасов знаят добре с какво се захващат и какво ги очаква. Идеята за собствена винарска изба е отдавна узряла и детайлно обмислена. Остава само

да бъде извървян пътят на нейното изпълнение.

По това време братята вече имат голямо земеделско стопанство в провадийското село Блъсково. Самите те са икономисти по професия и земеделието е по-скоро тяхно допъл-

нително занимание. Родом от Варна, Иванов и Анастасов познават отлично възможностите на плодородната земя в този край на България. Имат и специален интерес към виното – и двамата са негови големи ценители и мечтаят някой ден да започнат собствено производство.





„ВиноЗона“ ООД е компания, създадена специално за да популяризира и развива този тематичен туризъм у нас и има амбицията да промени това. С тази цел е създаден и първият пътеводител на избите в България, които предлагат подходящи условия за винен туризъм. Изданието, което носи заглавието „Винени маршрути“, ще включва между 50 и 60 изби, обединени в няколко региона. Всяка изба ще бъде представена с увлекателен разказ за най-любопитните факти, свързани с нея. „Старали сме се максимално да бягаме от формата на типичния скучноват справочник и да разкажем за всяка изба интересно и завладяващо – каквото е едно добро вино“, споделят авторите. За да стимулират винения туризъм, от „ВиноЗона“ предвиждат посещението във всяка изба да бъде отбелязано със специален стикер. За онези винени туристи, които успеят да съберат определен брой стикери, ще има и награди.

*В този брой на „Бакхус“ ви представяме една от избите, включени в пътеводителя - „Салла Естейт“.*

Старите лозя, които закупуват през 2006 г., са съвсем близо до стопанския двор на земеделското им предприятие. Теренът е повече от подходящ – 300 дка на югозападен склон с почва и климат, които много наподобяват тези на известната винарска област Бургундия във Франция. Това показ-

ват прецизните анализи на специалистите от френската пепинерия Guillaume. Французите подбират и подходящи за тероара сортове грозде, които да бъдат засадени на мястото на изоставените стари лозя. Четири бели сорта – совиньон блан, шардоне, траминер и ризлинг, заедно

с два червени – каберне фран и пино ноар, заемат равни дялове от площта на обновените лозя.

Първоначалната идея на Иванов и Анастасов е да изградят голяма изба на върха на склона, точно над лозята. Гледката оттук е изключително красива.



**Всички вина на „Салла Естейт“ се бутилират в класически бутилки от бургундски тип. С този тип бутилка в глобален мащаб най-често се асоциират вината от сортове пино ноар и шардоне, които са емблемата на винопроизводството в Бургундия.**

чителна – наблизно са прочутото Мухалийско кале (средновековна крепост) и самобитен скален манастир, а в далечината ясно се открояват източните дялове на Стара планина. При обработка на земята преди засаждане на новите лозя върху терена са открити гревни гръцки и римски монети, както и части от глинени съдове и изцяла керамика, всички те свидетелстващи за съществуването наблизно голямо тържище за вино. Идеята за избата обаче се променя и адаптира към възможното и постижимото в настоящата трудна икономическа среда. Братята решават да я направят значително по-малка и да я поместят в пределите на наличния стопански двор в Блъсково. Винарската изба е изцяло завършена през 2010 г., когато е и първата плодородна година за лозята. Името, което Иванов и Анастасов ѝ дават, е Salla Estate („Салла Естейт“, или „Именето Салла“). Всъщност Салла е следосвободженското име на с.Блъсково и произхожда от турското салих, което най-общо означава добро, чисто, хубаво. Избата е с капацитет за про-

изводство на 20 000 бутилки вино годишно, който ѝ отрежда място сред най-малките и типично бутикови винарни в България. Въпреки скромните си размери тя е оборудвана с всички необходими съвременни съоръжения за винифициране, включително собствена лаборатория.

„Правим само лимитирани серии вина от 2000 до 3000 бутилки всяка, които могат да се закупят единствено в избата и в няколко луксозни ресторанта във Варна и София“, споделя енологът на „Салла Естейт“ инж. Анелия Христкаева. „Намеренията на собствениците са избата твърдо да остане и занапред със сегашния си капацитет от 20 000 бутилки, като акцентът винаги да бъде в качеството на винопроизводството. Моята цел пък е всяко от вината ни да има своята ярка индивидуалност“, допълва Христкаева.

В избата се прилагат технологични методи, максимално щадящи суровината, за да се даде възможност за пълна изява на сортовите особености и уникалния тероар. За получаване на



две от вината – отлежалото в дълбоки шардоне и каберне фран, тук използват френски дълбоки бъчви тип „барик“ с различна степен на изпичане на дъгите им. Търсеният ефект е по-голяма комплексност при оформяне на аромата и вкуса на вината.

Дебютната реколта 2010 г. на „Салла Естейт“ се прие изключително добре от ценителите и към момента е изцяло изчерпана. В продукцията гама на избата преобладават сортовете вина, което е също елемент от стратегията за развитие. „Чрез изцяло сортови вина искам да изуча добре потенциала на лозята ни“, обяснява Анелия Христкаева. В реколта 2011 г. все пак намират място и два интересни купажа: Salla White, съчетаващ всички бели сортове от лозята на избата, с елегантна доминанция на совиньон блан, и Salla Rose, комбиниращо двата червени сорта с

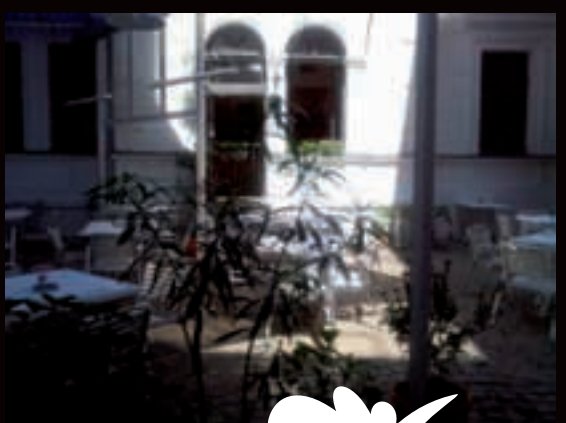
изразен превес на каберне фран.

Френската връзка не остава заключена само в лозовите масиви на избата, но намира естествено продължение и във външния вид на нейните продукти. Всички вина на „Салла Естейт“ се бутлират в класически бутилки от бурзундски тип. С този тип бутилка в глобален мащаб най-често се асоциират вината от сортове пино ноар и шардоне, които всъщност са емблемата на винопроизводството в Бургундия.

Безспорна атракция на винарското имение край с.Бълсково са дузината грижливо отглеждани расови коне от австро-унгарската порода липицанер. Конете от тази порода са известни още и като парадни, тъй като се отличават с красива осанка и вродена изявност на движенията, и често биват използвани при

тържествени церемонии в Западна Европа. В „Салла Естейт“ предполагат, че са единственото място у нас, където могат да се видят и поизявят такива коне. За гостите на имението се предлага възможност както за свободна езда на липицанерите, така и за разходка в околността с красиви файтони, докарани специално за целта от Унгария.

„Салла Естейт“ разполага с добри условия за настаняване на неговите групи посетители, както и с чудесна механа, в която могат да бъдат опитани домашно приготвени хляб и сирене и многобройни специалитети на пещ от продукцията на собствената ферма. Мястото наистина предлага всички необходими удобства за отлична почивка сред чиста природа, с вкусна храна и запомнящи се регионални вина с френски характер и изтънченост.



## К.Е.В.А – клуб за естетическо възпитание на артиста

София, ул. Г. С. Раковски № 114



**К.Е.В.А.**

КЛУБ ЗА ЕСТЕТИЧЕСКО ВЪЗПИТАНИЕ НА АРТИСТА





# седмица на РЕСТОРАНТИТЕ на БАКХУС 18-24 юни 2012

Събитието ще се проведе от 18 до 24 юни 2012 в градовете София, Варна, Поморие, където ценителите на автентичните вкусове имат възможност да опитат авторски менюта, съчетани с изкусителни напитки на специална промоционална цена.

Седмица на ресторантите на БАКХУС е инициатива, чиято цел е ценителите на добрите храна и напитки да разширят своята гурме и винена култура. Третото издание на събитието обхваща ресторанти, които са привлекли вниманието на екипа на списанието, били са прегледани като нови ресторанти, попаднали са в тематичните селекции на списанието, или са присъствали в таблицата

„Ресторантите на Бакхус“ през годината.

Всеки от ресторантите е подготвил свое авторско меню (обедно и/или вечерно), което може да опитате в съчетание с класни напитки, на специална промоционална цена за куверт. Препоръчително е да направите предварителна резервация, като се свържете директно с ресторанта на посочените от него телефони за контакт.

Моля, запознайте се със списъка на ресторантите, както с избите и вносителите на напитки, които участват в инициативата.



## Cinecitta Osteria Italiana

София, кв. Бояна, ул. „Кумата“ 75Г,  
резиденция Монте Бояна  
За резервации: 0885 760160  
[www.cinecitta.bg](http://www.cinecitta.bg)  
Работно време: 11:00 – 23:00 ч.  
(понеделник - неделя)

### ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40.00 лв.

- ▶ Салата с ананас и скариди, с чери домати, рукола, маруля и моркови на жулиени
- ▶ Карпачо от риба меч
- ▶ Таятели с масило от сепия със сос от сепия и скариди
- ▶ Лаврак ал акуа ги маре с флан от артишок, манатарки и картофи
- ▶ Торता с марципан, ъозурт и шоколад



## Crystal Palace

София, ул. „Шунка“ 14  
За резервации: 02 9 489 499  
[www.fpihotels.com/bg/restoranti/kristal-palas-restaurant](http://www.fpihotels.com/bg/restoranti/kristal-palas-restaurant)

### ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40.00 лв.

- ▶ Средиземноморска салата с пикантен дресинг (салата айсберг, рукола, овче сирене, орехи, зехтин)
- ▶ Запечено козе сирене с аспержи и провансалски билки
- ▶ Рулец от ципура и скариди с терияки сос
- ▶ Чизкейк с кокос и лайм



## Пей Сърце

София, ул. „Георги Софийски“ 32  
За резервации: 02 4713419,  
088 6143 574, [menupeisarce@abv.bg](mailto:menupeisarce@abv.bg)  
[peisarce-bg.com](http://peisarce-bg.com)

### ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 36 лв.

- ▶ Салата от свежи листа с пресни миди, ананас и чушки
- ▶ Съомга - пастет с авокадо върху билкови брускеми
- ▶ Пълнена съомга с аспержи, капери и портокал върху пармезанови тиквички
- ▶ Торता с мента пресен спанак



### K.E.V.A.

София, ул. „Г. С. Раковски“ 114  
За резервации: 0877 313233  
Facebook - KEVA SOFIA  
Работно време: 08:00 – 02:00 ч.  
(понеделник – неделя)

### ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ първо, цена: 21.90 лв.

- ▶ Салата от пресни зеленчуци и леща
- ▶ Пъстърва на скара с пресни картофи
- ▶ Сладоледена торта с нуга и зелени смокини

МЕНЮ второ, цена: 18.30 лв.

- ▶ Комбинирано плато разядки
- ▶ Свежа спаначена салата с рукола, ядки, чери домати, запечен кашкавал и меден гресинг
- ▶ Пълнен патладжан със сирене, чесън и зехтин, запечен на скара
- ▶ Бисквитена торта K.E.V.A.



### Leo's pizza

София, бул. „Никола Вапцаров“ 57  
За резервации: 862 48 19,  
0878 64 28 24

### ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40 лв.

- ▶ Морска салата с калмари, сепия, малки октопод, скариди, бели и черни миди, чери домати, каперси, маслини
- ▶ Талионини със скариди, бели и чер-

- ни миди, пресни домати
- ▶ Калмари на фурна, пълнени с риба, със сос от чери домати и шафран и гарнитура свежа салата от айсберг, див копър и моркови
- ▶ Торта с пресни ягоди и крем маскарпоне



### Metropolitan

София, бул. „Цариградско шосе“ 64  
За резервации:  
02/ 42 47 823, 0882 333 823  
[www.metropolitanhotelsofia.com](http://www.metropolitanhotelsofia.com)  
Работно време: 19:30 ч.  
(понеделник – неделя)

### ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 37 лв.

- ▶ Опашки от скариди, кедрови ядки и лимец, поднесени с микс от рукола, айсберг и спанак, маслини и сушени домати, гарнирани с крутони от френски хляб бръош
- ▶ Средно изпечен стек от риба тон с уасаби майонеза с "фитнес" суши

- с Филадельфия, авокадо и оризов "пясък", сос терияки и розов гджин-гжър
- ▶ Маскарпоне и Мариновани ягоди с домашна бишкота и топка ягодов сладолед - страчатела

### Избата



гр. Поморие, Буа Понтика Ризорт  
За резервации: 0596 29600  
[www.festaviapontica.com/page\\_via\\_pontica\\_complex\\_restaurants\\_and\\_bars\\_bg\\_114.html](http://www.festaviapontica.com/page_via_pontica_complex_restaurants_and_bars_bg_114.html)

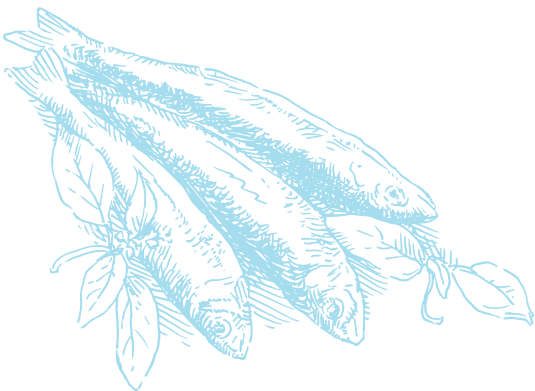
### ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 38.00 лв.

- ▶ Микс зелени салатки с млечен сос и чери домати
- ▶ Ризото с морски дарове и сирене чедър
- ▶ Филе от съомга с винено-лимонен сос и филетиран бадеми
- ▶ Ледена шоколадова перла

МЕНЮ, цена: 35.00 лв.

- ▶ Мариновани зеленчуци на жар с напрошено сирене
- ▶ Пълнен домат с червено цвекло и пушено пуешко филе
- ▶ Печено пиле със зеленчуци в керемиди с хрупкава кашкавалена коричка
- ▶ Биволско кисело мляко с боровинки и мед





Rappongi

втора буна на плажа, гр. Варна  
За резервации: 0882 90 90 90  
www.rappongibeach.com  
www.facebook.com/Rappongi  
Работно време: 11:00 – 00:00 ч  
(понеделник - неделя)

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 33 лв.

- ▶ Фитнес салата с тиквени семки (свежи ивички от морков, червено цвекло и ябълки, поръсени с тиквени семки и стафида)
- ▶ Калмари на туч с мазданозено чеснов сос
- ▶ Филе от морска ластовица (сочно филе, приготвено в хрупкава коричка, поднесено със свежа салата)
- ▶ Кокосов рай (кокосова тортичка

с мус от бял шоколад и лимонov сладолед)

МЕНЮ, цена: 40 лв.

- ▶ Суши меню Rappongi Big Set (урамаки Rappongi, нигири съомга, нигири тон, нигири скарида, нигири лаврак, урамаки кабаяки змиорка, вегетарианско футомаки)
- ▶ Брауни торта (с два вида шоколадов мус)

The Papa At City



София  
ул. „Акаг. Мемоги Попов“ № 24А,  
За резервации: Николай Фънев  
02 971 99 28, 0879 598 788,  
city.advertising@mail.bg  
www.thepapaatcity.com  
Работното време: 12:00 - 24:00 ч.

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 39.00 лв.

- ▶ Супа от съомга с естрагон
- ▶ Фритура Миста (панирани филе от бяла риба, калмари, сепия, скариди)
- ▶ Прясна паста с бели и черни миди
- ▶ Десертна паста, пълнена с шоколад и ягодов гресинг и прясна мента

МЕНЮ, цена: 39.00 лв.

- ▶ Салата Маре Монти (фузили, риба тон, аншоа, рукола, чери домати, каперси с лимонov гресинг)
- ▶ Панирани калмари със сос тартар
- ▶ Паста Фрути ги маре (прясна паста по избор с морски дарове)
- ▶ Равиоли с ябълка, канела и стафида в сос от карамел



Restaurante Te Quiero Autentico

бул. „България“ 56А, София  
За резервации:  
02 850 44 35, 0888 040 404  
www.tequiero.bg  
Работно време: 12:00 – 24:00 ч.

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40 лв.

- ▶ Листна салата с филе от червен тон, запечени зеленчуци и сусамов гресинг
- ▶ Миди ахоагеро
- ▶ Паеля с морски дарове и пиле (за двама - 1 кг)
- ▶ Тарта де наранха

МЕНЮ, цена: 40 лв.

- ▶ Терин от мерлуза и патата
- ▶ Миди ахоагеро
- ▶ Калмари и сепия с черен ориз (за двама - 1 кг)
- ▶ Тарта де фреса

Цената включва консумация по 125 мл от вид вино\*, 50 мл аперитив\*\*, 30 мл ди джестив\*\*\*, дегустационни води Acqua Panna и S.Pellegrino

\* Виненият лист към менюто на всеки ресторант включва:  
▶ Muscat 2011 Dives Estate  
▶ Rose 2011 Dives Estate  
▶ Шардоне Златен Ритъм 2010

\*\* Аперитиви:  
▶ Претиум Сръбска Плодова Ракия  
▶ Узо Adolo  
\*\*\* Ди джестиви:  
▶ Hennessy Fine de Cognac

официални партньори:



Hennessy





# ОТ ЛЮБОВ КЪМ ХРАНЕНОТО

текст: Кристина Николова

**F**oodie – според речниците това е понятие за човек, сериозно отпаден на сетивните удоволствия, особено храната и напитките. У нас все още не е навлязъл модерен еквивалент на този термин и все още се налага да боравим със синоними – кулinari, гастрономи, гурмета (недотам правилно), гурмани (по-правилно, но и рядко срещано), бонвивани, угаждачи, мераклии, и прочее. Всъщност нито речниковото определение, нито българските синоними изчерпват значението на това сравнително ново определение, с което се описва нарастваща на брой в световен мащаб група предимно млади хора, за които търсенето и наслаждаването, а понякога и приготвянето на добра, вкусна и интересна храна е хоби, в което се влагат усилия. И не на последно място – за което се харчат значително количество средства от месечния доход. Тези хора са аматьори в цененето и приготвянето на добрата храна, но пък отпадеността им и жаждата за изучаване на храната и откриване на нови хоризонти е съвсем сериозна. Толкова сериозна, че в последните 20 години успя да превърне храната като цяло (а не единствено готвенето) в съвсем легитимно хоби.

Несъмнено е, че зад популяризирането на храната като хоби всъщност седи все по-широката потребителска етика в развитите страни, както

и по-високата покупателна способност. Не е случайно, че държавите, от които тръгва **foodie** културата, са именно САЩ, Япония и Сингапур и въпреки че тя се разпространява и в много останали страни по света, те все още държат първенството – гладът за консумиране на все по-различни и нови неща всъщност ни кара да се огледаме около себе си, за да сме сигурни, че не пропускаме очевидните неща и че не оставаме неизучени ниши. Този глад за консумация, съчетан със свободния достъп до информация, който имаме от свободното пътуване по света и интернет, както и с по-добри доходи и покупателна способност, отваря нови хоризонти – вече не е достатъчно просто да си купиш хляб. Хората искат да купуват занаятчийски хляб, изпечен в малка фурна и приготвен с природосъобразен и полезен квас например. Търсят се брандирани храни – телешко от Кобе, охладено, а не замразено съомга, занаятчийска бира, местно произведени зеленчуци, био сирене, яйца от свободно гледани кокошки, пилета, за които е положена по-хуманна грижа. Търсят се интересни храни – вече не е достатъчно да се консумира добре познатата храна, с която хората са отрасли. Търси се достъп до все по-интересна храна, като на световно ниво кухни като японската, китайската, тайландската или индийската вече далеч не са новост. Виетнамската или непал-

ската кухня например набират все по-широка популярност. Храната се превръща в мода и статус символ, тя става елитарна. Ръчно произведеното добива нишова стойност – домашно произведените храни са ценени и модерни, а етническата кухня е автентична и широко достъпна. Културата на хранене става все по-висока навсякъде по света именно поради това, че преградите – икономически и културни, стават все по-пренебрежими.

## Как обаче изглежда всичко това в България

Разбира се, и тук има група хора, които са сериозно отпаднали на добрата храна, макар у нас културата на хранене да се променя с малко по-бавни темпове. И все пак кулинарната сцена у нас се разширява и добива разнообразие (макар последното да се случва болезнено бавно) – спомнете си как преди десет години в София имаше може би един-единствен суши бар и как идеята за сурова риба предизвикваше неприязън у 9 от 10 ваши познати. Днес във всеки по-голям град в България сушието е съвсем достъпно навсякъде и може да бъде поръчано през сайтове за групово пазаруване или докато пазарувате в местния мол. Все повече българи пътуват навсякъде по света и откриват нови кулинарни хоризонти, впе-



чатленията и спомените от които успяват да привнесат в съвременния роден кулинарен пейзаж под една или друга форма.

Едно нещо е сигурно - всички тези хора променят и разнообразяват местната кулинарна култура. Един ден и в България ще се предлага занаятчийски сладолед или истински автентичен джонер на улицата. И няма да е нужно да ходиш до „Илиянци“ за една люта чушка. И така, ето моя скромнен разбор на

**foodie** сцената в България. Ще се познаете ли?

## Родно и народно

Според стриктното описание на термина тази група хора не са точно **foodies**, но според мен съвсем заслужено попадат в по-широкото определение на думата именно заради насладата, която изпитват от приготвянето и консумирането на добрата храна. Вярно, храната за тях е стриктно местна и традиционна, без „налудничави“ влияния от чуж-

дестранни кухни (цитирам собствената си майка, която обича храната и готви превъзходно, но така и не може да се помири с неща като месо, приготвено със сладка глазура), но пък за тези хора приготвянето на храната е цял ритуал, свързан с внимателно пазаруване, търсене на добри, макар и познати продукти, маниакално търпение (убедена съм, че бащите на много от нас имат специална рецепта за печено агнешко, капама или телешко варено – все майсторски неща за приготвяне) и

най-бече пълното удоволствие и гордост от сервирането на *risse de resistance* пред гостите. Разбира се, всичко това върви с порядъчно количество местни вина и ракии. Боят на народните **foodies** е именно кефът.

## Еко-био-веган

В последните няколко години у нас културата на хранене бавно, но упорито се развива, като основната насока като че ли е здравословното хранене. Броят на магазините, които предлагат биостоки, се увеличава, както и стоките, които предлагат. Днес в големите градове е лесно да си закупиш алтернативни на пшеницата зърнени култури, като например елда, лимец, шпелта, а и дори суперхрани (защото са суперполезни) като киноа, амарант или чия, които са характерни храни за местното население в Перу например. Става все по-достъпно и възможно да си купиш и био варианти на ежедневните храни, с които си свикнал, като сирене, мляко, хляб, дори зеленчуци (тук има още какво да се желае, що се отнася до местно производство).

Широкото вярване, че вкусното не е полезно, както и обратното, биват разбити на пух и прах от последователите на това течение, които експериментират и приготвят адски вкусни неща, които на всичкото отгоре са полезни за вас. Може би именно това погрешно схващане ги кара да вложат допълнителни усилия, за да направят храната си вкусна и интересна. Интересът към храната и откриването на нови продукти, както и изобретателността съвсем заслужено дават място на тези хора в кулинарната сцена на България. За сега ресторантите от подобен тип са пренебрежимо малко на брой, но вярвам, че в идните няколко години ще се появят нови.

## Прости любители

Това може би е втората най-многобройна група след тази на народния тип. Профилът е по-скоро млад (но не задължително) човек, с отворени възприятия за храната, който не се страхува от експериментирание и пробване на нови вкусове. Този вид хора имат особено силна воля, защото понякога им се налага

да да обърнат града, за да намерят продуктите, които им трябва - тайландски чили чушки (има един магазин в „Илиянци“), стрък кориандър (има го в 1-2 супермаркета в София; ходете рано, за да не свърши), и които знаят разликата между лайм и лимон например в контекста на едно ястие.

Всъщност тези хора не са задължително любители готвачи. Те посещават няколкото истински добри ресторанта в техния град, обменят новини, споделят си тайни за любимите места и винаги първи тестват новооткритите ресторанти. Но голямата част от тези хора си готвят интересни неща предимно вкъщи, отчасти защото разнообразието на ресторанти у нас не се разширява достатъчно бързо (кога ще бъде открит добър мексикански ресторант в София? Или корейски?). Това е и групата хора, които биха давали голяма част от доходите си, за да ядат вкусна и интересна храна в ресторантите, ако тя беше достъпна.

## Блогърите

В България винаги сме обичали да се храним и да говорим за храна и тази страст намира адекватни на времето си среди. Ако помните, през 90-те години интернет бе пълен с търсачки за рецепти и форуми, които в последните 6-7 години у нас бяха заместени с все по-голяма сила от кулинарните блогове. Хората намериха място, където с удоволствие и без нужда от специална платформа или одобрение можеха да споделят нови или стари рецепти заедно с текстове и снимки.

Днес блоговете са много и най-различни - аматьорски или по-професионални, със забавни текстове, гравитиращи около рецепти или ревюта на ресторанти, за храна, вино и всичко между тях. Хората, списващи тези блогове, са от групата на редовите любители, но с време, желание, а понякога и талант, да споделят видяното. И е чудесно, че ги има и у нас, защото блоговете наред с кулинарните сайтове са една от основните причини информацията за храна (но не само) да тече по-свободно и днес човек от някой софийски квартал например да може да си приготви тайландски обяд.

## ЕЛЕКТРОННА АЛТЕРНАТИВА ЗА ЗАВЕДЕНИЯТА



Електронна цигара Elusion е удачният начин на заведенията да запазят клиентите-пушачи след влизане в сила на забраната за тютюнопушене от 01.06.2012 г. Този продукт може да се ползва на закрити обществени места, тъй като не съдържа тютюн и катран, не вреди на околните и в същото време задоволява никотиновия глад на пушача, без да се налага той да излиза пред заведението.

Elusion се е наложила в своя бранш като марката с най-силно присъствие в търговската мрежа и най-добро съотношение качество/цена. Основна цел на компанията в момента е навлизане в заведенията, които да предлагат електронна цигара Elusion като алтернатива на своите клиент-пушачи.

Ползите от предлагане на електронна цигара Elusion в заведенията са очевидни - клиентите-пушачи имат възможност да практикуват навика си, без заведението да нарушава Закона за здравето. Всеки продукт с марка Elusion е опакован самостоятелно за гарантирана хигиенна сигурност. В допълнение са осигурени атрактивни цени и бонуси, обвързани с оборота.

[www.elusion.bg](http://www.elusion.bg)





# ПО-ДОБРОТО ЛЯТО

Списание „Бакхус“ ви предлага селекцията на водещи български търговци на вино. В този брой на вашето внимание са 8 предложения от Winebox, подбрани от **Светла Карабаджакова**, маркетинг мениджър, и 8 предложения от Casavino, подбрани от **Иван Манахилев**, закупчик вино

## Winebox

[www.winebox.bg](http://www.winebox.bg)



**M de Minuty Rose 2011,**  
Chateau Minuty,  
Cotes de Provence

**Изба:** Chateau Minuty  
**Сорт:** 50% Гренаш, 15%  
Тибурен, 35% Сенсо

**Защо:** Ароматната хармония между сортовете гренаш и сенсо предлага нотки на праскова и захаросан портокал. На вкус е свежо и заоблено. Великолепно вино, оставящо удоволствие.  
**Цена:** 23,20 лв.



**Chateau Minuty**  
**Rose et Or 2011,**  
Cotes de Provence

**Изба:** Chateau Minuty  
**Сорт:** 95% Гренаш,  
5% Сира

**Защо:** С вибрираща експресивност и концентрация от ненаситни аромати, с интензивна свежест, то предлага пълна експресия от плодове.  
**Цена:** 59 лв.



**Spy Valley**  
**Sauvignon Blanc 2011,**  
Marlborough

**Изба:** Spy Valley Wines  
**Сорт:** 100% Совиньон блан

**Защо:** С блед сламен цвят. Букетът е смесица от лайм, грейпфрут и тропически плодове на заден план. На вкус е с подканяща и елегантна текстура, изважда на преден план цитруси и френско грозде. Свеж плод и трептяща киселинност допринасят за устойчив и сух финал.  
**Цена:** 26 лв.



**Errazuriz Estate**  
**Sauvignon Blanc 2010,**  
Aconcagua Costa

**Изба:** Vina Errazuriz  
**Сорт:** 100% Совиньон блан

**Защо:** Бледо и с леки зелено-жълтеникави оттенъци на цвета с аромат на тропически плодове, с нотки на зелена ябълка и чудесен баланс между плода и типичните за сорта тревисти характеристики. Свежата киселинност в свежия привкус подсилва тропическите нотки независимо, че за носа се характеризира повече с тревисти нотки. Със средно тяло и приятно продължаващ финал.  
**Цена в магазин:** 18 лв.



**Domaine Fouassier  
Sancerre Sur le Fort 2010,  
Sancerre**

**Изба:** Domaine Fouassier  
**Сорт:** 100% Совиньон блан

**Защо:** С екзотичен аромат на манго, мед и нотки на подправки. В устата е меко, балансирано и носи жизненост като цяло. Сервирайте с тайландски скариди, риба тон със сладки картофи.

**Цена:** 29,90 лв.



**Louis Michel et Fils  
Chablis 2010,  
Chablis**

**Изба:** Domaine Louis Michel et Fils  
**Сорт:** 100% Шардоне

**Защо:** Виното е с минерална структура, разкрива нотки на плод праскова. В устата каменисто усещане допълва това чисто, плътно вино.

**Цена:** 32,00 лв.



**Delas Cotes du Rhone  
Blanc St Esprit 2011,  
Rhône**

**Изба:** Delas Freres  
**Сорт:** Гренаш блан, Кларет, Бурбулен, Вионие

**Защо:** Цвятът е сламен със зелени нюанси. Доминират аромати на бели цветя и жълти плодове, подсилени от нотки на екзотични плодове и цитруси. На вкус това вино от долината на Рона е живо, изкусително пивко и свежо.

**Цена в магазин:** 17,80 лв.



**Rose Juve y Camps Brut  
NV , DO Cava, Catalunya**

**Изба:** Juve y Camps  
**Сорт:** Pinot Noir

**Защо:** Характеризира се с нежен, но упорит наниз от зрънца и красив чист розов цвят. На нос е както деликатно, така и наситено, с чисти нотки на череша и ягода, подсилени от цветни мотиви, медни нотки и нюанси на препечен хляб. Усещането е богато, кремаво и наситено с красив баланс между плодове и киселинност.

**Цена:** 28 лв.

ЛЯТОТО НА RAPPONGI

Урамаки сурими и лаврак

Rappongi

Ваша втора буна на плажа

www.rappongi.bg

Casavino

www.casavino.bg



Cava Bach Extrisimo  
Brut Nature

**Изба:** Masia Bach  
**Сорт:** Макабьо, Ксарельо и Парелага

**Защо:** Брут Натурал - означава без добавена захар, така че любителите на много сухите бели вина трябва да са доволни. Името БАХ обаче е на основателите на винарната „Пере и Рамон“, които били текстилни индустриалци и нямали нищо общо с музиката, а Extrisimo е бил най-качественият им памучен плат.

**Цена:** 11,50 лв.



Leiras Albarino  
Rias Baixas 2010

**Изба:** Leiras  
**Сорт:** Албариньо

**Защо:** Галисийският Албариньо е донякъде „братовчед“ на Траминер от Алто Адидже, Вионие от Рона или Пти мансенг. Много елегантно бяло вино. Свежо с тон на цитруси и специално грейпфрут. Ароматно, с нотки на бели цветчета, зряла кайсия и праскова. Предложение с риба тон, но идеално с всичко, което може да се улови на въдицата в Атлантическия океан с изключение на водолазите.

**Цена:** 24,99 лв.



Волкано Розе от Гренаш  
Органик Но Мен'с Ленд  
2011

**Изба:** „Дамяница“  
**Сорт:** 100% Гренаш

**Защо** Акцентът е върху тероара, сорта и органичния произход на гроздето. Вулканичен характер на почвите от вече изгаснал вулкан е доста интересно за България. Сортът гренаш дава едни от най-известните и харесвани розета в света. Винафикация с най-малко намеса и допълнителни обработки, последвана от три месеца отлежаване върху утайките за комплексност.

**Цена:** 15,45 лв.



Тохун Сороко Совиньон  
блан 2011

**Изба:** „Тохун“  
**Сорт:** 100% Совиньон блан

**Защо:** Български Совиньон блан, при това от брега на Черно море до Поморие. Привлекателен цвят, искрящ, със зеленикав оттенък. Деликатен нос с нюанси на плод, цветя, билки и с подчертана свежест, която постепенно се отваря в чашата. Меко във вкуса, с фини и сочни киселини, вкус на кайсиеви костилки, с добър баланс - завършва дълго и с приятен, продължителен послевкус.

**Цена:** 9,25 лв.







**Sancerre La Mercy-Dieu  
2010**

**Изба:** Domaine  
Bailly-Reverdy  
**Сорт:** 100% Совиньон блан

**Защо:** Отворете корка, за да се насладите на класиката на Лоара в комбинация със стриди или хубава бяла риба. Много нежен аромат на зряло киви и цариградско грозде, жасмин и минерали, невъзможен за имитация варовиков тероар. Дълъг, хубав, свеж завършек.  
**Цена:** 29,10 лв.



**Cava Codorniu  
Pinot Noir**

**Изба:** Codorniu  
**Сорт:** 100% Пино ноар

**Защо:** Кава Розе с прекрасен цвят, изненадва със силния естествен яagodов аромат, но същевременно много свежо стоящ в устата и завършващ с послевкус на зрели месести череши. Препоръчително е да се пригружава с храна, например сьомга или патица.  
**Цена:** 29,90 лв.



**Lindauer Brut Cuvee NV  
Pinor Noir & Chardonnay**

**Изба:** Lindauer  
**Сорт:** 60% Шардоне и  
40% Пино ноар

**Защо:** Нова Зеландия прави и "шампанско"! Естествено пенливо вино с бутилкова шампанизация. 12 месеца отлежаване върху утайка и резултатът е едно предложение за любителите на тези вина с цена, конкурираща френския оригинал доста успешно.  
**Цена:** 22,25 лв.



**Бутео Шардоне  
Но Мен'с Ленд 2011**

**Изба:** „Дамяница“  
**Сорт:** 85% Шардоне и  
15% Совиньон блан

**Защо:** Бутео означава мишелов - птица, която пази лозето от косове и гроздове, а и обитава природни чисти региони. Резултатът е вино от грозде с превъзходно качество.  
**Цена:** 15,45 лв.



*Пей Сърце*  
ресторант-градина



СОФИЯ  
УЛ. ГЕОРГИ СОФИЙСКИ №32  
ТЕЛ.: 02/471-34-19

# ЗА ПРИЯТЕЛСТВОТО И ДОБРАТА КОМПАНИЯ

Колъм Игън е мастър дистилър на Bushmills. Помолихме го да ни разкаже за тайната на ирландското уиски, чаената лъжичка с вода и прясната съомга

текст: Александър Бойчев, фотография: Цветелина Белутова

Съвременният свят е страхотно място с ултракъси разстояния, които позволяват на хора от два противоположни края на света да седнат на една маса и да си поговорят задушевно. И всичко е страхотно до момента, в който те ще установят покултурните си различия. Дълго се чудих за прякора Оскар Штрауса, който носи мастър дистилърът на Bushmills Колъм Игън и за който научих от официалната прес информация за него. Чудих се до мига, в който се срещнахме на живо и пред мен се изправи двуметров мъжага. Когато го попитах за прякора, той се засмя и се захвана да ми разказва. „Винаги съм бил много висок, дори като тийнейджър. Краката ми бяха много дълги, затова и приятелите ми ме наричаха по всякакъв начин, но това, което остана, е Штрауса. В Ирландия имаме такава традиция, да си измисляме прякори и хората да се наричат с тях.“ И все пак оставаха неизяснен детайлът защо Колъм Штрауса е наречен Оскар, за което ми беше донякъде конфузно да попитам. Всичко се подреди оба-

че – Оскар Штрауса е класически куклен герой от детството на господин Игън, нещо като ирландските Чоко и Боко. Така от Оскар Штрауса в крайна сметка е останало само Оскар. „От 16-годишен никога никога не ме нарича Колъм, винаги съм бил наричан с някой от прякорите си“, получавам пояснение. Името Оскар дотолкова е свързано с живота на Колъм Игън, че то е част от историята около името и на първия му син – ами, Оскар. Когато жена му споделила намерението си да кръсти първородната им рожба така, Колъм се възпротивил – все пак това е неговият прякор! При раждането на сина им обаче настъпват усложнения, а Колъм казва в съдбовния миг „ако детето е добре, нямам нищо против да е Оскар“.

## Истинската традиция

Днес Колъм Игън разказва тази история с усмивка. Мастър дистилърът на Bushmills е спокоен и ведър човек.

Той не се притеснява да споделя личната си история и детайли от биографията си, като разказва с еднаква страст за семейството и приятелите си и за другата голяма любов в живота му – уискито. „Става въпрос за традиция. Ние искаме да вярваме, че Bushmills е оригиналът и че тайната му се предава от мастър дистилър на мастър дистилър. Аз съм притежателят на това познание сега“, горд е Игън и продължава: „Ако вземете други ирландски уиски, в средата на XIX век те започват да правят т.нар. pot still whiskey – смесваш суров и ферментирал ечемик. В Ирландия ние сушим ечемика, докато в Шотландия го опушват – от това получавате специфичната опушеност при скока. Pot still уискито е било измислено, за да бъдат заобиколени данъците, тъй като по онова време е въведена такса върху ферментиралата ечемичена каша. Това е технологията, по която се правят уиски като Jameson, Paddy – това е по-модерната технология. Докато Bushmills продължава да прави своето уиски по старата традиционна рецепта, без примеси на суров ечемик.“







## Твоята дестилерия

Колъм Изън започва кариерата си преди години в Nestle, където се занимава с производството на зърнени закуски. Работи и живее в Лондон, където среща и съпругата си. „Беше наистина невероятно, защото наистина в Лондон има много ирландци, но си беше шанс да се запознаем“, спомня си той. Страстта му към днешната му работа има много общо със запознанството с онова момиче някога в Лондон. Съпругата на Колъм Изън е родом от Баликасъл – градче на около 15 km от дестилерията на Bushmills. При първото си посещение на семейството ѝ Колъм се запознава с останалите 11 братя и сестри на гаджето си – както и с техните съпрузи, съпрузи и деца, всички говорещи един през друг, шумно и на специфичния за тази област на ирландския остров диалект. След като поседял около час като безучастен наблюдател на тази семейна игулия, Колъм решил, че най-доброто, което може да направи, е да отиде и да види дестилерията на Bushmills. „Странно е – при първата среща със семейството на жена ми аз избягах да видя дестилерията“, смее се днес той от позицията на най-важен и ценен служител на компанията си.

Работата на мастър дистиляра е пълна с различни предизвикателства. „Мисля, че имам доста уникална работа“, сигурен е Изън. Най-важната му задача е да внимава уискито, което се произвежда днес, да има същия вкус като уискито, произвеждано през последните 50 - 100 години. „При толкова голямо разнообразие на уиски аромати и вкусове ние се стремим да запазим специалния Bushmills-вкус, който се харесва на хората“, сигурен е Изън. За да може да управлява този процес, той управлява и контролира дестилационния процес. „Всеки ден вземаме проби и ги проверяваме“, разказва още той. За да бъдеш добър в тази работа, трябва да си, от една страна, инженер, защото това е сложен процес, в който са въввлечени много машини и технологии; освен това трябва да бъда добър с числата, защото трябва да се внимава с разходите при покупка на суровините; трябва да съм добър и в отношенията си с хората, защото за теб

**За да сте *ВИНАГИ*  
до своите *клиенти!***



Хотелски и ресторантьорски мобилни приложения за **Apple iOS** и **Android OS** потребители

**InfoStar MOBILE** е мобилно приложение, разработено за хотелиерската и ресторантьорска индустрия. Приложението предоставя изключителни възможности за директен маркетинг и осигурява постоянен контакт с Вашите клиенти.



## Защо **MOBILE APP**?

- ★ Смартфон потребителите в България надхвърлят **1 000 000** в края на 2011
- ★ **Apple iOS** и **Android OS** са най-предпочитаните операционни системи
- ★ През 2011 броят продадени таблети надхвърля този на преносимите компютри



- ★ Цялостно индивидуализиране и брандиране
- ★ Лесно популяризиране на приложението чрез QR код
- ★ Лесно и интуитивно за работа меню
- ★ Работа в off-line режим (без да има осигурен достъп до интернет)
- ★ Възможност за осигуряване на промоционални ваучери, отстъпки или друг тип предложения към всички или подбрани потребители
- ★ Резервация и форма за обратна връзка
- ★ Показване маршрута до обекта от местоположението на клиента



[www.thefuturehotel.com](http://www.thefuturehotel.com)



работят много хора. „Също така трябва да общувам лесно, защото аз съм посланик на марката. И макар че последното е едва 1-2% от работата ми, трябва постоянно да говоря за него, защото хората не се вълнуват толкова от производствените детайли“, смее се Колям Изън.

## С вода

Малко известен факт е, че България е четвъртият по големина пазар за Bushmills в света. Затова ни е интересно какво кара хората да предпочитат ирландското. „Става въпрос наистина за вкус. Ако сложим пет чаши с пет вида уиски, съм убеден, че няма да откриете друго уиски със същия вкус и аромат“, казва Колям Изън. Според него ирландските уиски са много подходящи при различни поводи. Той дава пример с оригиналния Bushmills, който според него пасва чудесно за всякакви коктейли (препоръчваме уиски с джинджифилова бира) или просто смесен с малко вода и лед. „Ако сме се събрали с приятели по някакъв хубав повод като футболен или ръбни мач, бих си си-

пал Blackbush – това е уиски, което затвърждава приятелството, много приятно на вкус и въздействащо на небцето“, разказва още Колям. 10-годишното малцово Bushmills пък беше избрано от New York Times за най-доброто малцово уиски и то лека-полека се превръща в малцово уиски за всеки ден – с лека шоколадова нотка във вкуса.

Добавянето на вода в уискито не кореспондира добре с локалната българска традиция за пиене на „чисто“ и в големи количества. Питам Колям какво е правилото за добавянето на вода. И той ми отговаря изненадващо: „Виждате, това е ирландско уиски. Това означава, че не искаме хората да приемат някакви правила за пиене – искаме те просто да се забавляват!“ След което пояснява, че Bushmills е много лесен за смесване, няма особеностите на вкуса от скоча или бърбъна, затова е чудесен и за коктейли. По традиция в Ирландия биха го пили с лед, чисто или с мъничко вода. Общото им послание е: експериментирайте с вкуса си. За да определите собствената си доза „водичка“, Колям Изън пред-

лага следния експеримент – сложете пред себе си три чаши, две с уиски и една с вода. С чаена лъжичка добавяйте вода към едната чаша с уиски и сравнявайте. В крайна сметка ще успеете да намерите своята пропорция. Това, което прави водата с хубавото уиски, е освобождаване на аромати в чашата. Те могат да бъдат милиард, като небцето ви ще усети разликата. Така че колкото повече аромати можете да освободите с леко добавяне на вода, толкова по-интензивно ще бъде изживяването.

След толкова разговори за питиета в някакъв момент все пак става дума и за храна. Попитахме Колям с какво е характерна кухнята на района около Баликасъл. „До дестилерията ни има красив поток и гора, а от този поток взимаме водата за дестилацията. Този поток се влива в реката Буш. Тя е много известна в Ирландия със сьомгата и други риби, които се въдят в нея. Затова и много харесвам печена сьомга на скара със сос от Bushmills уиски. Мога да си представя това ястие дори без вино, а с чаша Bushmills“, разказа ни той.





# ОТБИВКИ

**Тренд: Сутрин рано в Тел Авив**

**Пътешествие: Лондон**

**Винен тур: 545 години по-късно, в Португалия**

**Тест: Тези ястия са здравословни за вас**

**Винен тур: По средногорските винени пътеки**

**Винен тур: Ценителите на розе**







# СУТРИН РАНО В ТЕЛ АВИВ

Някога някъде някой бе написал, че закуската е наградата, която трябва да получи заради това, че е станал толкова рано. Според Кристина Николова израелската закуска е голямата награда - златен медал, поднесен с фанфари, и изобщо всичко прекрасно на едно място и затова трябва да бъде опитана от всеки, който зачита закуската като хранене. Поне веднъж. Пригответе се да пропуснете обяда

текст и снимки: Кристина Николова



Обичате ли да закусвате? Ако не обичате, прочетете този текст все пак, може да си промените решението. Ако пък сте от онези хора, които обичат да закусват и за които храната сутрин е може би единственото нещо, което може да ги накара да станат от леглото, тогава затворете очи и си представете следното – много голяма маса, върху която са подредени поне няколко вида различно сирене (моцарела, чедар, едам, рикота, лабне – гъсто кремаво сирене с възкисел вкус, приготвено от изцедено кисело мляко), яйца, приготвени по всички класически начини (бъркани, рохко сварени, под формата на пухкав, ефирен омлет, бенедикт, дори поширани в доматиен сос), пресни зеленчуци, задушени зеленчуци, няколко вида овкусена салата, каквато по принцип сме свикнали да ядем от обед нататък (да, точно така), риба – от класическата за закуска пушена съомга, през мариновани калмари, до сардини, свежи плодове, разнообразие от прясно опечен хляб под формата на уханна пита, пълнозърнест хляб, бейгъли с ароматни семена и ухаещи на масло кроасани, както и поне три вида сладкиши, включително дори и някоя лека торта, като, разбира се, всичко това е придружено от сок от прясно изцедени плодове и ароматно кафе.

## Добре дошли в рая

Представихте ли си? Това не са фантазии. Такава закуска се сервира ежедневно. В Израел.

Израелската закуска се е превърнала в институция на бонвиванството в наши дни и благодарение на многобройните туристи добива все

по-широка популярност, застрашаваща тази на английската закуска например, което несъмнено се дължи на палитрата от свежи вкусове, които предлага. Разбира се, един човек не може да погълне всичко, което описах, но при добра доза самоконтрол може да се порадва на разнообразието от вкусове и аромати, които включва подобно меню на закуска. Защото то е освежаващо необичайно. Всички сме яли закуска за вечеря. Пример? Палачинки! Но едва ли сме яли пържени яйца със сирене в комбинация със свежа салата за закуска. Забавно е, защото нарушава правилата, с които всички сме свикнали – че закуската е нещо сладко или поне неутрално на вкус, което в крайна сметка го прави и не особено интересно при това.

Всъщност корените на тази изобилна и пъстра закуска са далеч по-прозаични и пролетарски, като тя далеч не е била толкова пищна, както я познаваме в наши дни, и не е била за забавление на закусващите. До официалното създаване на държавата Израел и години след това основен двигател за икономическо развитие са били кибуците – комунални общества, занимаващи се предимно със земеделие. Работниците в кибуца започвали деня си на нивите доста преди изгрев слънце и след няколко часа работа, порядъчно огладнели, се събирали за първото си хранене за деня, състоящо се от местно произведени храни – сезонни плодове, зеленчуци, млечни продукти, яйца, плодов сок – семпла, но вкусна храна, която за хората, живеещи в Израел, в онези времена е била истински лукс. Измеренията на класическата израелска закуска вероятно ще ви напомнят за носталгичните разкази за онези сочни, зрели домати с гъх и, най-вече вкус, по които тъгуват поколения българи. През 50-те години на миналия век

храната в Израел е била разделяна на порции за населението и стоки като яйца, месо и пресни зеленчуци са били почти недостъпни за обикновените хора, особено за онези, живеещи в градовете, така че кибуците още тогава стават обект на интерес. Много хора са готови да работят в комуналната структура, за да получат в замяна истинска, автентична храна. Малцина са били заможните, които са могли да посещават кибуците с цел почивка – това са били предимно държавни служители, като единствено те са могли да си набавят изобилна, разнообразна и здравословна храна, без преди това да се изпотят под жежкото средиземноморско слънце.

## Закуска за туристи

С появяването на първите хотели обаче готвачите развиват идеята за кибуц-закуската към нещо много по-богато и доближаващо се до днешната израелска закуска. Именно в хотелите започват да включват в закуската риба например. Целта е да се замести месото за чуждестранните туристи, с което те са свикнали да закусват, но което според идеологията за кашер не се позволява да се сервира редом с риба. Готвачите в хотелите са и тези, които добавят изобилието и разнообразието от видове салати, мариновани зеленчуци, хлябове и сладкиши към менюто, с чиято свежест и разнообразие именно се откроява израелската закуска. В наши дни, разбира се, закуската няма за цел да даде сили на земеделски работници и е по-скоро насочена към доставянето на удоволствие и чист кеф (думата и понятието са идентични и на иврит). Наред с това из-



раелците обичат да се иронизират, като посочват класическия аргумент на количеството храна срещу парите, които са платили за нея – в България добре разбираме тази философия „да не се минеш“.

## На място

Днес закуската в Израел е просто още един повод да се ползват и покажат свежите местно произведени храни, като тя далеч не се предлага вече единствено в малкото останали кубуци или хотелите (макар че искрено препоръчвам да започнете от някой добър хотел) – първата ми и изненадващо приятна среща с местната закуска беше в случайно откритото заведение Dizzy, намиращо се до една от централните улици на Тел Авив, което съчетава в себе си интернет

кафе, бистро и обществена пералня. Повечето ресторанти и кафенета вече я предлагат, а някои от тях дори предлагат закуска по всяко време на денонощието – заведение с неслучайното име Benedict на булевард „Ротшилд“ например специализира именно в денонощното предлагане на каквато и да е закуска.

Израел е несъмнено нова, изгряваща кулинарна дестинация, която, предполагам, ще бъде осъзната като такава в недалечното бъдеще – там се среща най-доброто от кулинарните влияния на Средиземноморието и Близкия изток, като какво следва от това оставям на вашето въображение. То всъщност е предмет на гостта по-обширен разказ, който може би е добре да чуете при посещение на място или при среща с преживелите тази емоция.









# ДА ЖИВЕЕ КРАЛИЦАТА – ДИАМАНТЕН ЮБИЛЕЙ ПО БРИТАНСКИ

текст и снимки: Елисавета Захариева

**Т**ази година Великобритания привлича погледите на света като олимпийски домакин, но има и други поводи за празник, и то сериозни. В монархия като тази празниците на кралското семейство са чествани като национални такива. През юни 2012 страната празнува диамантения юбилей от управлението на кралица Елизабет II, което в цифри са цели 60 години на трона. Поводът за празнуване е достатъчно солиден предвид, че единственият досега диамантен юбилей е бил през 1897, ознаменуван от прапрабабата на Елизабет II, кралица Виктория. Диамантеният юбилей ще бъде голямо и тържествено събитие, а нима има празник без изобилни количества вкусна храна?

## Не само заради храната

Британия е дала много превъзходни неща на света, но със сигурност храната досега не е успяла да остави силен и позитивен отпечатък върху световната кулинарна карта. Докато французите имат своя фин кулинарен нюх, британските кулинарни достижения противопоставят

качества като чувство за домашен уют и спомени за детството. Затова на пръв поглед кулинарният дух, съпровождащ диамантените празненства, може да предизвика в най-добрия случай шеги за най-във формата на корона, а в най-лошия - снизходителна усмивка и липса на какъвто и да било коментар.

Действителността обаче показва, че британците са готови да извадят от чекмеджетата обичаните рецепти, да поизтупат скромните им грехи, да добавят въображение и креативност в осъвременяването им и в резултат на това получаваме класика, но в нов прочит. Едно е сигурно – на Острова държат приликата с оригинала да е ясна, недвусмислена и тук няма място за вариации с резултат, в който приликата с оригинала е само в заглавието. Подход практичен и със сигурност без място за разочарование.

Как се празнува по британски – шумно, масово и след достатъчно приготвления. Ключовите думи са разкош, луксозни продукти, рецепти,

вдъхновени от класиката или кралския двор и изобилни количества храна и напитки.

## В навечерието

Сериозният повод изисква сериозна подготовка – кулинарните курсове са рекламирани масово и навсякъде. Постери в лондонското метро ни казват на заветните дати между 2 и 5 юни в няколко малки търговски центъра, а луксозният магазин Fortnum & Mason предлага цяла програма с

## Как се празнува по британски – шумно, масово и след достатъчно приготвления

кулинарни демонстрации. А какви са ценните умения, които можем да усвоим? Това зависи изцяло от желанието и персоналните предпочитания, а не толкова от бюджета. Местните пекарни предлагат курсове, които ще ни научат как да правим класически английски сладкиши за чай – бисквити от маслено тесто, с мармалад или с пълнозърнесто брашно и овесени ядки. Ако сме на по-напреднало ниво, направо можем да се запътим към Фортнъм и Мейсън за демонстрация на висша ►►



# 275

милиона паунда е приблизителната оценка за общата стойност на свенародните празненства по случай юбилея на Нейно Величество

» кралска кулинария. Там демонстрационните класове протичат през целия май до самото навечерие на празниците. Тук ключовите думи са зрелищност, мода, британски съставки, главно под формата на конфитюри, желеа и пресни плодове. Тук-таме са поръсени с префинени отпавки като “любимия кейк с шоколадови бисквити на кралицата” и “ордьовър от съмга и раци, сервиран на кралската сватба на Уилям и Кейт миналата година”, но атмосферата си заслужава.

## Истински пир

Намрупали нови кулинарни умения, в навечерието на празника се налага да отидем на пазар. Магазините от поне преди месец са заредили специалната си селекция от празнични предложения, а шансът да преминем край рафтовете и да не ги забележим е направо нулев – всички са ако не с щедро разписан дизайн с британските

флаг и корона, то в ярки празнични цветове и анонс на лимитираната юбилейна селекция. Понеже става дума за празник, стоките са въпрегид на това, което обикновено слагаме на трапезата. Акцентът е върху сладкото, защото то дава усещане за празничност, пък и все пак сме на гости на страна, където шоколадът и сладкишите са издигнати на пиедестал. Ако ще е мармалад, то ще е портокалов с фини листчета злато или ягодов с винтидж портвайн. Обикновените шоколадови бонбони отстъпват път на ювелирните кутии с трюфели с розово шампанско и ягоди и такива с фини лоспи морска сол. Шоколадите са с обявен произход (Еквадор, Венецуела) и пълнеж, здраво стъпил върху британска основа – лимониви целувки, банофи – карамел и банан, както и стафиди и лешници в евфемистично наречен Spotted Dick. Картина не би била пълна без печивата – пудинг





със захаросани плодове, джестивни бисквити с черен шоколад и маслени бисквити с много сметана. За да продължим сантимента по кралското празненство за по-дълго време, вече на много места се предлага и юбилеен коледен пудинг. Нищо чудно няма, все пак се намираме в гържава, където коледната декорация се изважда на магазинните рафтове още през септември.

Празничното пазаруване се превръща в забавление, особено след като се убедим, че дилемата въщи или в пъба временно не важи. Диамантеният юбилей става празник по патриотизъм – традиционните английски пъбове организират празничен месец на британските ейлове и честичкото отскачане за по бира е оправдано през май и юни.

Ако в непразничните дни английските ресторанти се надпреварват да

предлагат менюта, които са мистериозна смесица от кулинарни култури и съставки, то диамантеният юбилей минава под наслов “Обратно към британската кухня”. Менюта включват традиционните рецепти, обединени под кодовото име “уютна храна”. Едно типично празнично ресторантско меню би извадило на показ богатия избор от съставки, отглеждани във фермите от Корнуол чак до Шотландия. Как би изглеждало то: крем-супа от праз с картофи, суфле от раци със сос от пресни билки, пиле “Коронейшън” с градинска салата, уелско агнешко с гарнитурата от печени картофи и кореноплодни, пай от стек и бъбреци. Десертите са друго поле за изява – млякото и млечните продукти са традиционна храна и финалът на обяда може да включи селекция от британски сирена, сервирани с чътни (нещо като сладко-кисел конфитюр) или сладки версии. Последни-

те може да са силно традиционни (пудинги, комбинации от плодове, сметана, млечни кремове и целувки) или да са гарнирани с щипка новаторство, като например сладолед с бъзов сок.

Разкошът преминава и в чашите: мехурчетата празнично блещукат в чашите за шампанско, а бучките лег изгубо потракват в коктейлите с джин и тоник, дискретно освъвременени с дюза розова вода или студен чай с жасмин.

Най-важната част в празненствата остава усещането за споделена радост. Дали у дома с близки и приятели или част от общата дълга трапеза, която ще обедини съседите от цялата улица, диамантеният юбилей остава празник за сближаване. А какъв по-добър и непосредствен начин за това от споделянето на празничната храна?



# 545 ГОДИНИ ПО-КЪСНО, В ПОРТУГАЛИЯ

---

Един от големите производители на виньо верде,  
„Кинта да Авеледа“, живее добре и с романтичното си минало,  
и с индустриалното си настояще

---

Текст и снимки Албена Шкодрова

“Гроздето в този район винаги е било само едно от нещата, които се гледат сред жито, царевича и какво ли още не”, казва Антонио Гуедес, подпрян на високата камина – поза, която само той е в състояние да заеме със своите метър и осемдесет и пет. “До съвсем неотдавна”, отбелязва той – бележка, която само той е в

позиция да направи, от перспективата на своите 545 години семейна памет.

Антонио Гуедес е президент на „Кинта да Авеледа“, една от значимите изби в португалския район на виньо верде. Ръководи семеен бизнес, чието начало се губи в историята, но със сигурност е поставено преди XVI век.

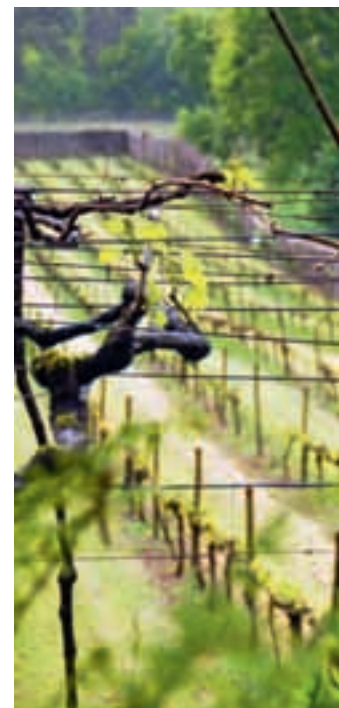
Избата му прави голямо количество от непретенциозните, но свежи вина, втори по популярност от португалските по света след портвайна.

“Най-старият ни запазен документ е от 1467 г.”, казва, и обяснява, че насъбралият се архив е заемал обширна стая от имението им. Неотдавна семейството е решило да се възползва от услугата на общината да ►►









►► съхранява фамилната памет. Единствената цена, която е трябвало да се плати, е, че всичко се дигитализира и става публично достояние.

„Кинта до Авеледо“ е една от дейностите на Гуедес и сигурно щеше да изглежда периферна на фона на смазващо пищния парк около имението и зоологическата градина на фамилията, ако не беше с капацитета горедолу на „Винекс Преслав“ - 14 милиона бутилки годишно. От друга страна, избата е само една от около 30 600-те производителя на виньо верде.

“Зеленото вино” в буквален превод

се произвежда в провинция Миньо в Северна Португалия. Границите на района му са определени в началото на XX век и е защитено с DOC, Контролиран географски произход, от 1984 г. Въпреки дългата му история и досега не е напълно сигурно какво е предизвикало кръщаването му в “зелено” вино.

Според едната, по-популярна, теория името произтича от качеството на вината – свежи, с високи киселини и леко газирани. Някои критици казват, че това обяснение не е правдоподобно, защото в миналото повечето виньо верде е било червено

и едва през последните десетилетия бялото набира превъзходство. Други спорят, че дори червените се пият до година след бутилирането им, така че verde означава “младо” вино.

Според втората теория цветът препраща към зелената на района – това е влажна зона с умерен климат, в който растителността прилича буквално на избухнала. Класическата снимка от гроздобер в Миньо е на двама мъже – един се е покачил на висока стълба, другият я държи отдолу. На нея лозата прилича на зелена океанска вълна или по-точно на Деветия вал, изобразен от листа. Този на-





Антонио Гуедес и Антонио Гуедес - сегашният и вероятно бъдещият президент на "Кинта да Авеледа", където ключовата дума е приемственост

чин на отглеждане на гроздето е породен от две обстоятелства – от голямото търсене на царевича през XVI век, когато тя плъзва по много от полетата и избутва лозите върху ограничено място в периферията. Също и от особеностите на климата – голямата влага застрашава гроздето с бързо гниене и това е начин то да бъде избегнато.

„Кинта да Авеледа“, която има 160 хектара собствени лозя, се е разделила с асмите в интерес на по-добър контрол върху качеството на гроздето. „Дядо ми Мануел Педро Гуедес е започнал да сади по съвременния

начин през 1870 г., след като нашествието от филуксера е унищожило старите лозя.“ Той строи и първата изба и представя вината на международни изложения – взима златен медал в Берлин през 1888 и в Париж през 1898. “Но по онова време е било трудно да се продават бутилирани вина, избата започва да бутилира едва през 1938 г., при баща ми, и да заема позиции на външните пазари със създадената тогава марка Casal Garcia.”

На височина между 200 и 400 м, „Кинта да Авеледа“ отглежда характерните местни сортове лоуреиро,

ферняо пирес, алвариньо, аринто и тражадура. И за да запълни капацитета на съоръженията си, купува още значителни количества грозде – точно 11 000 т годишно. В процеса няма акцент върху ръчна работа – Антонио Гуедес свива рамене при споменаването на тази възможност, като че тя е несъстоятелна и напълно зачертана.

Неговата изба е особено, навеждащо на размисъл съчетание от “преди” и “сега”. Единият ѝ център е необятната 500-годишна градина, осяяна с фонтани и руини, в която е и просторната семейна къща – основ- ➤





► на причина винарната да получи през 2011 The Best of Wine Tourism за Португалия в категорията “Архитектура, паркове и градини”.

Тръгваш по пясъчните алеи и моментално се забуваш в криволиченето им между неударжима, неестествено ярка растителност – мъх, цветя, храсти, проходи между спускащи се, пълзящи и обвиващи всичко по пътя си растения, скали, пейки, мостове, езера и фонтани, коренища, надигащи се от земята. Чувовен многовековен евкалипт (до него – снимка на фамилията пред дебелия му ствол преди век). И още – серия конструп-

ции, за които в архитектурата терминът е folly, гумата за “щуротия, безразсъдство, скъпа и безполезна прищявка”. Декоративни сгради без особена функционална стойност, на които заедно с романтичните руини португалците са царе.

Къщата на вещицата, павилион над водата, кулата на козите – цилиндрична каменна постройка, около която като спирала се качва дървена пътека, фонтан с профили на четирите дъщери от предишно поколение Гугес. Кулминацията сред тези follies е мануелинският прозорец от XVI век, под който преди столе-



Виньо верде, произвеждани във влажния северен район на Португалия Миньо, са като цяло непретенциозни и свежи. Те нямат класата на много други португалски вина, и въпреки това са втората група по износ след портото. Могат да бъдат червени, розе и бели, макар че червените през последните десетилетия губят популярност. Пият се до година след като са бутилирани, имат добра, сравнително висока киселинност и ароматите им варират според сортовете между плодови и цветисти. Сред белите най-използвани са алвариньо, аринто, авесо, азал, батака, лоурейро и тражадура. Сред червените – амарал, азал тинто, брансельо, еспадейро, падейро, педрал, рабо де овеля, виняо.

тия Жоао Четвърти е коронован за крал на Португалия. Някога част от къща в Рибейра, прозорецът е купен от гядото на Антонио Гуедес и разположен в градината, където растителността отдавна го е превзела и усвоила.

На фона на тези пластове история, оцветени в яркозелено, преходът към индустриалния комплекс за производство на вино е малко болезнен. Семейство Гуедес са се опитали да смекчат това преживяване, като са покрили блестящите корпуси на съдовете за ферментация за стениите на имението. Но готам. В крайна сметка избата още през 1950-те продава 2 милиона бутилки годишно, и от 1960 до сега непрекъснато инвестира в увеличаване и модернизирание на капацитета си.

И въпреки че на човек му става леко тъжно да види този преход, лицата на две епохи, сложени така близо и така контрастни едно с друго, в него

има неподправеност. Има някакъв естетически морал, какъвто липсва в новонаправените шата със съставени мебели и всякакви други опити за антикваризиране на съвременния свят в преследване на маркетингови цели.

Докато гледа на едната страна към алуминиевите ферментационни съдове и на другата – към покритите с мъх руини в градината и фонтана със семейните камени, човек започва да разпознава в привидната дисхармония характер. И Антонио Гуедес, със своите 500 години семейна история и поне две столетия износ на вино, има достатъчно сигурност, за да го прояви. Без добавени претенции и опити за оукрасяване.

“Историята на семейство Гуедес винаги е включвала имението „Кинта да Авеледа“ и то се е превърнало в част от нашата идентичност.” Антонио Гуедес просто свива рамене и се усмихва.

## Три от успешните вина на „Кинта да Авеледа“ са:

### >> Casal Garcia бяло

Най-старият и успешен бранд на избата. Бледожълт, лимоненозелен цвят, плодов нос с цитрусови акценти, деликатен вкус и добра киселинност.

### >> Casal Garcia розе

Жизнерадостен черешоворозов цвят, консистентни нос и тяло с плодови аромати и свежест.

### >> Aveleda Alvarinho

Алвариньо са отделна група вина в рамките на виньо верде. Сортът, характерен с нисък добив, дава по-висока алкохолност. Носът е свеж – в този случай на цитрус и кора от портокал, тялото е елегантно и леко към средно.



Основана  
**VINO 1956 ZUPA**

advertorial

**Р**акията е традиционен български аперитив. Български? Ако направите кратка разходка в съседните на България държави, ще установите първоначално с изненада, а впоследствие с удоволствие, че и комшиите харесват горещия дъх на плодотворния дестилат – ракия.

Ракия се прави не само от грозде, но и от други плодове, показва традицията. През тази година за пръв път на българския пазар беше представена колекция първокласни плодови ракии от Сърбия. Те се произвеждат в областта Жупа, разположена в северозападните склонове на планината Стогово и близо до брега на Дебърското езеро. Този район е известен с мекия си климат и температурните амплитуди, характерни за горещите летни дни, следвани от прохладни нощи. Тези земи раждат страхотни ябълки, круши, сливи, дюли, кайсии и уханни горски плодове.

Производството на Сръбската премиум плодова ракия протича при строг контрол и съблюдаване на старата рецепта. Подбрани са най-узрелите, ароматни, сочни и здрави плодове, защото така превръщането на плодотворните захари в алкохол протича плавно при поддържане на оптимална температура от 28 градуса.

Изпичането на ракията започва на умерен огън и завършва на тиха жар – този процес дава възможност за прецизно регулиране на температурата и съхраняване на плодотворния аромат.

Според свойствата на плода отлежаването на готовите ракии отнема три години в специални опушени дъбови бъчви. През това време дървото извлича танините, които се окисляват от кислорода, преминават през порите на дъгките. Именно тези съединения придават златист цвят и специфично ухание на тези видове първокласни плодови сръбски ракии.





# ТЕЗИ ЯСТИЯ СА ЗДРАВΟΣЛОВНИ ЗА ВАС

текст: Радмила Христова, снимки Цветелина Белугова, Бояна Бонева-Кирякова

**Т**ова е един здравословен материал, в който преминахме отвъд границата между по правилно здравословното вегетарианство и често охулваното месоядство, за да потърсим оптималния начин на хранене и за тези, които обичат да хапват месо. Защото здравословното хранене има много измерения и е различно за всеки човек. Вегетарианската и веганската кухня са отдавна доказани и сигурни начини за достигане дълголетието на индийските йоги. Но имат ли шанс и хората, които се откриват като по-скоро хищници? Можем ли да се храним здравословно, без да ставаме вегетарианци? Разходихме се в много от софийските ресторанти и отсяхме някои от най-добрите, в които със

сигурност можете да продължите с хранителните си навици, като същевременно си осигурите поне още 100 години щастливо съществуване. Защо, как и в каква комбинация месната храна е добра четете нататък.

Като за начало заложихме някои елементарни правила, които да ни помагат. За да е полезна храната, трябва да отговаря на някои условия. На първо място, здравословното ястие комбинира съставки като пресни и свежи плодове и зеленчуци, защото те са богати на жизненоважни за организма витамини, минерали и соли. Месото е отличен източник на протеини и е ценен източник на енергия. За да бъде оптимална храна, то

трябва да е чисто и висококачествено, с доказан произход. Основна роля тук играе и правилният процес на термична обработка. Избрахме рецепти, които включват печене, задушаване, поширане или варене на пара. Правило, на което отговарят всички ястия, е добре подбраната комбинация от хранителни продукти, която да прави ястието лесно усвоимо и полезно. И накрая, авторът на тази статия е отдал около десет години от живота си на вегетарианство и заклеяване на месото като хранителен продукт. Към този момент е спорадичен консуматор на месо, който може да говори от личен опит за двата вида хранене. Следващите ястия са здравословни за вас.



## Агнешка мешана скара

Ето една рецепта от традиционната арменска кухня, която е много далеч от вегетарианството, но на която можете да се доверите, ако ви е грижа за здравето ви. Скарата включва агнешки шишчета, агнешки котлетчета, агнешки врат, агнешки каренца и агнешки кебапчета. Това яс-

тие няма да наклони везните в лоша насока за вас и здравето ви, защото продуктите, от които е приготвено, са чисто и висококачествено агнешко месо и зеленчуци, обработени по начин, който запазва витамините в тях. Месото се приготвя на скара, без никаква мазнина, което не му пречи да е крехко и сочно. Не питайте как – въпрос на готварски умения и един-два скрити трика е. Към месото добавихме и една типична арменска гарнитура от зеленчуци на тиган,

която се съвместяват идеално с месото и представляват силно витаминозна и лесно усвояема белтъчна комбинация, подходяща и за хората, които залагат на разделното хранене. Включва зеленчуци, типични за Армения, като патладжан, тиквички, гъби, чушки, лук, домати, овкусени с босилек, и тайната арменска съставка на ресторант „Гоар“.

Ястието ще откриете в ресторант „Гоар“, ул. „Шейново“ 18, 02/ 946 17 65.





## Заешко филе с бадемова коричка, пюре от карфиол и поширана ябълка във винен сос

Това е ястие, което комбинира няколко жизнеутвърждаващи хранителни продукта. На първо място е заешкото месо, което е едно от най-богатите на белтъчини. Човешкият организъм усвоява 90% от белтъчините му, докато за другите видове месо процентът е максимум 64. Не случайно това е месото, с което се започва храненето на бебетата. То е бедно на мазнини и холестерол. Препоръчително е да се използва филе и да се приготвя запечатано в орехово масло, след което да се пече на фурна.

Следват бадемите, които имат общо с намаляването на вредния холестерол в организма, съдържат голямо количество антиоксиданти и са полезни за храносмилането.

Ябълките – за тяхното положително влияние знаем. В случая се приготвят поширани във винен сос с канела и това не е случайно. На първо място, танините във виното правят месото и зеленчуците по-крехки, докато киселинността спомага за регулирането на животинските и растителните мазнини. Храната става

по-здравословна и по-лесно усвояема, отколкото при готвенето с вода. Един съвет за домашните кулинарни ентусиасти – не гответе с лошо вино! То само ще донесе лош привкус на ястието. За по-витаминозна доза заешко с ябълково пюре ябълките се приготвят на пара. Карфиолът, от друга страна, оптимизира детоксикацията на организма и предотвратява изменението на клетките към ракови.

Това заешко ще откриете в ресторант „Сидония“, ул. „Христо Белчев“ 29Б, тел. 0893 688 884



## Тсуки хосумаки

Следващата силна карта в полза на здравословното месоядство е морската храна, която няма как да опитате, ако сте вегетарианци. По традиция японската кухня е една от най-здравословните, защото в по-голямата си част е храна, идваща от морето. Нашето източно предложение е сушието Тсуки хосумаки, приготвено от риба тон и съомга, нарязани на тънки филета, между които има малки парченца авокадо. Забива се с нори. Рецептата е авторска на екипа на „Суши бар“, но носи привкуса на севернояпонското суши, в което не се използва ориз. Ястието отново е подходящо за тези, които залагат на разделно хранене, защото комбинацията от продуктите представлява лесно усвояема белтъчна храна – засищаща и нискокалорична.

Поръчайте го в „Суши бар“, ул. „Денкоглу“ №18,  
02/ 981 84 42



## Бакаляро по галисийски

Правим скок към Пиренейския полуостров, познат повече с нездравословните си храни като тортия, паея, чоризо и куп други неща. Но това, което открихме, е, че традиционната испанска кухня може да бъде също толкова лека, витаминозна и полезна. Бакалярото е типична риба за тази кухня – вкусна, немазна и съдържаща огромни дози полезни мазнини, белтъчини и фосфор. Рибата се поштира за малко, след което се сервира със сварени на пара картофи, моркови, аспержи, броколи, магданоз, тиквички, миди и скариди, овкусени със салца верде (зехтин, чесън, магданоз). Нито повече нито по-малко и при всички случаи суперполезно.

Бакаляро по галисийски опитахме в ресторант Te quíero, бул. «България» 56А, 02/8504435





## Пилешко филе със сос песто

Има много аргументи против пилешкото месо и за съжаление повечето от тях основателни, но ако разполагате с домашно пиле или висококачествено пилешко филе, както ресторант Pastorant, всички съмнения се изпаряват за миг. Как го приготвят, така че да е вкусно и здравословно? Пилешкото филе се грилюва със сос песто Дженовезе. Поднася се с гарнитура от оризови верничели (фини оризови спагети) и талятели от тиквички (тиквички, нарязани на тънко). Гарнитурата се прави с малко зехтин и на тиган. Ястието се обкусва с копър и лайм.

Pastorant ще намерите на ул. „Цар Асен“ 12 (на ъгъла с „Кърниградска“), 02 981 44 82



## Сардина на скара

След Испания е ред на гръцката морска кухня. Сардината (или саргела, както ѝ казват в Гърция) е типична за южната ни съседка риба, която там се дава предимно на деца заради високите дози фосфор, полезен за очите. Приготвя се на скара с малко зехтин и се поднася с риган, зехтин и лимон по типично гръцкия начин – без грандиозен аранжировант и архитектурни творения. Всичко е много семпло, просто, домашно и вкусно. Специалната препоръка на Дейзи Делю, жената, която стои зад всяко ястие в ресторант «7 морета», е да се опитва в комбинация с ципуро – типична гръцка ракия, която ресторантът внася в България заедно с всички средиземноморски продукти и риби. Не знаем дали това е полезна комбинация, но със сигурност ще се върнем там пак.

Ресторант «7 морета» се намира на нов адрес (с градина) ул. «Парчевич» 52.





**Лаврак  
с перли  
от цвекло  
и целина**

Отново рибно ястие, и то от най-вкусните средиземноморски. Освен че е супервкусен, лавракът е енергийна мина и огромен плюс за здравето на тези, които го консумират редовно. Рибата се пече на плоча с чеснова паста и без никаква мазнина. Този начин на обработка запазва максимално качествата ѝ,

без да добавя екстра мазнини. Гарнитурата е от целина и цвекло. Те се варят на пара, защото така се запазват витамините в тях. Всичко се сервира, овкусено със зехтин и сол.

А Fiori се намира на ул. „Московска“ 3,  
0898 42 17 35





## Пиле Курильо с диви аспержи

Това е традиционна непалска рецепта, специално за почитателите на азиатската кухня. Пилешкото филе от гърди се вари на пара, като тази обработка запазва в най-висока степен хранителната му стойност. Аспержите също се сваряват на пара, след което се оеждат от водата и се слагат за съвсем кратко на скара, нагрята до висока температура, където се подсушават. След това се изсипват в тиган, заедно с половин

лъжица зехтин, пресен чесън и лук, пресен джинджифил, зелени чушки и домати. Накрая се добавят и останалите типично азиатски подправки като куркума, черен пипер, пресен магданоз, лук и лимон. И voilà - заповядайте на вкусната непалска кухня.

Пиле Курильо с диви аспержи си поръчахме в ресторант Gurkha, ул. „Цветна градина“ 56, 0884 939 100

## Фетучини с кралски скариди и босилек

Обикновено хората подхождат недоверчиво към италианската кухня по отношение на нейната полезност. Тук е мястото да уточним, че в пастата например няма нищо съмнително, стига тя да отговаря на определени изисквания и да е приготвена правилно. Под правилно разбираме да е прясна, по възможност приготвена на момента, да се държи във водата до степен ал денте и да се вари в много вода – съвет, даден ни от италиански готвач. Ястието съдържа и скариди, които като всяка морска храна е важно да бъдат пресни. В „Глория Мар“, където си го поръчваме, са изключително пресни, доставяни в България всяка седмица.



Скаридите се запържват 3–4 мин. В зехтин, прибавят се чесън, пресни белени домати, сол, черен пипер, лют пипер, пресен босилек. Прясната паста се вари 2–3 минути, след което се

поднася, гарнирана със скаридите.

Фетучини с кралски скариди и босилек тествахме в ресторант „Глория Мар“ на ул. „Славянска“ 29, 0890 555 111



advertorial

## АКО ЩЕ Е ПИЦА, ДА Е ОТ ЛЕО!

Leo's Pizza е един от най-емблематичните ресторанти на София през последните години. Няколкократният носител на наградата „Ресторант на читателите“ в ежегодния конкурс „Ресторант на годината“ се е превърнал в нарицателно за „пица“, когато искате да опитате нещо наистина вкусно, хрупкаво и приготвено като в Италия.

Откритият наскоро нов ресторант на Лео (Лео Бианки, останал завинаги в историята с участието си в риалитито „Биг Брадър“) в тенис-клуб „Малееви“, който той управлява заедно със своята спътница в живота Лучия Андреучи, запзва повече от 20-годишната традиция в българската кулинария, поставена още от бащата на Лео в Бургас и някогашната Pizzeria Grand Italia.

Стандартите за храната са еталон за италианско качество. В момента това е едно от най-добрите места за ядене на пица и прясна паста. Ако седнете вътре, ще наблюдавате отблизо и как се правят мортелини, талятели или каквото е на

път да се изпече в момента, в който сте там. Менюто е на добра италианска пицария, продуктите, забележително – също. Пастата например се предлага отделно от сосовете към нея, които са около 20 – така клиентът сам може да си направи комбинация, която пожелае. В Leo's Pizza до клуб „Малееви“ се предлага биопаста без глутен, както и паста от интегрално тесто.

Ако пък седнете отвън, ще можете да се настаните в градина с 60 места и непосредствена близост до спортните съоръжения на клуб „Малееви“. Leo's Pizza разполага с удобен паркинг, както и с безплатен Wi-Fi достъп до интернет, а ресторантът е горд с решението си за забрана на пушенето вътре много преди влизането в сила на новите промени срещу цигарите на обществени места.

Leo's Pizza е също и социално ангажирана организация. Всеки месец от продадените на 15-о число пици се отчислява по 1 лев за организацията Animal Rescue – София, в помощ за решаването на проблема с бездомните кучета и котки.







# ПО СРЕДНОГОРСКИТЕ ВИНЕНИ ПЪТЕКИ

текст и снимки: Ани Коджаиванова

**А**ко изключим асфалта, топей-  
зажът наоколо вероятно е аб-  
солютно същият, какъвто е  
бил по времето на хората, тръгнали  
към Оборище, за да сключат заверата  
за Априлското въстание. До този из-  
вод стигаме, пътувайки към винарска  
изба Румелия в Панагюрище – първата  
спирка от едно винено пътуване, ко-  
ето ще започне с революционен дух, ще  
премине през Дионисиевата атмосфе-  
ра на древните траки в изба „Старо-  
сел“ и ще приключи с френско настро-  
ение в шато „Копса“ до Карлово.  
Трите изби са разположени в почти  
права линия по пътя, а близостта им  
до София ги прави логични свързващи  
точки на едно малко по-различно уик-  
енд пътешествие.

Отбили сме от подбалканското  
шосе и се движим не особено бързо и  
не особено равно по изровения път.  
За сметка на това зеленото майско  
море наоколо, старите полуразруше-  
ни къщи и градинките на местни-  
те хора, създадени в миниатюрни  
равнинки между хълмовете, радват  
погледа. Няма време да ни омръзне.  
От София до Панагюрище пътят  
отнема по-малко от час и половина.  
Въпреки това градът не е толкова  
предпочитана дестинация, колкото  
близкото подбалканско трио – Кар-  
лово, Калофер, Сопот. Винаги съм  
смятала, че Панагюрище е от онези  
малко изостанали селища, оцетени  
от изкуствената индустриализация  
от времето на комунизма и послед-

валата я разруха. За радост това съв-  
сем не е вярно.

## Панагюрище и Румелия

Посрещна ни жив и изпълнен с хора  
град, типичен, но приветлив цен-  
тър с кафенета и ресторанти. От  
голямата соцсграда на общината на  
огромния площад гледат портрети-  
те на революционерите. До нея кон-  
трастира красивата и реновирана  
постройка на читалището във въз-  
рожденски стил. Между двете в гале-  
чината се извисява огромният мемо-  
риален комплекс „Априлци“. Съвсем  
наблизо са и старинните къщи-музеи,  
сред които и тази на Райна Княгиня,

## Панагюрското съкровище

След повече от 60 години шествие по света наскоро Панагюрското съкровище се завърна в родното си Средногорие. За щастие нашето пътуване съвпадна с времето, когато то бе за кратко у дома си – в новата специално изградена зала-трезор с висока степен на сигурност, в която най-големият работодател в региона – добивната компания „Асарел - Медет“, е вложил над 4.5. млн. лв. като подарък за града. Тя е впечатляваща за българската реалност и може би няма да е пресилено да кажем, че това е най-модерният, макар и може би най-мъническият музей в България – електронни билети, съоръжения за хора с увреждания, скенер, информационна зала с мултимедия. Помещението е разделено на две части – в първата зала на големи светещи табла е разказана историята на цар Ситалк и царството на одрисите. Във втората е самото съкровище, като всеки екземпляр е защитен от цилиндри от бронирено стъкло, високи над 3 метра. Снимките са разрешени.

За щастие предназначението на този наистина модерен трезор няма да бъде единствено да пази дубликатите на съкровището – оригиналът ще идва в Панагюрище веднъж годишно.



Историческият музей и най-новото попълнение на града – залата-трезор, в която се помещава прословутото Панагюрско съкровище.

Ние обаче имаме мисия и засега оставаме забележителностите, за да се отправим към края на града, в посока Стрелча, където се намира винарска изба „Румелия“. Създадена през 2006 г., тя не може да се похвали със свръхпопулярност, но пък това отваря широко вратите за приятни изненади. Посреща ни търговският директор на „Румелия“ Цвета Костова, която ни развежда из всички помещения на сравнително малката, но оборудвана с всичко необходимо изба. В началото на месец май във винарните е

тихо. Гроздето вече е превърнато във вино и кротко греме в големите иноксови съдове и в бариците на хладно под земята. Тук то ще бъде бутилирано с етикет „Мерук“ – основната серия вина на избата, или пък с етикет „Ерелия“ – премиум серията на избата.

Близо 95% от насажденията на „Румелия“ до близкото село Смилец са от червено вино – мерло, каберне совиньон, мавруд и сира. Двата бели сорта са мускат отонел и шардоне. „Преработваме само собствено грозде. То все още е младо и добивите не са твърде високи, затова работим на по-малко от половината ни капацитет, който е 450 хиляди бу- ➤





► тилки. Половината от тях изнасяме за чужбина”, разказва Цвета.

Преминавайки през всички етапи на производственото хале, лабораторията и дегустационната зала на уайнмейкърите на избата, стигаме до най-приятната част – дегустацията. Тя се провежда в уютен бар с капацитет около 40 души. Колко вина и с какви мезета към тях да включва тя, зависи от желанието на посетителите. Цвета споделя, че туристическият поток тук не е твърде интензивен, така че е добре да се обадите предварително, за да ви очакват.

Вината от серията „Мерул” са гва вида – неотлежали и резерви. Първите са бутилирани директно от инюксовите съдове. „Това е стилът на новия свят. Така виното запазва своята плодовост и свежест”, разказва Цвета. За мен по-сполучливи обаче са резервите, които са престо-

яли минимум една година в американски и френски дълбоки бъчви. Особено добро попадение е Гранд селекцията, която съчетава каберне совиньон, мавруд и мерло. Внимание заслужава и отлежалият мавруд резерва 2007 – пътен и много ароматен, с дълъг на череша, дим и сухи листа и теменужки във вкуса, както и каберне совиньон 2007 – сравнително леко вино без напращив дълъг и с акценти на малини и череша и приятна сладост в послевкуса.

Върхът на черешката е премиум серията „Ерелия”, която носи старото име на село Смилец, където са разположени лозята на избата. В него са купажирани и четирите червени сорта, за да се получи едно свежо, пишно и сочно вино с много комплексен вкус и сложни аромати. Изводът е, че „Румелия” създава както по-непретенциозни, така и наистина качествени вина, със свой собствен локален характер, което ги

отличава от все по-унифициращите се в световен мащаб, а и у нас, вкусове.

Преди да си кажем чао, Цвета ни показва и хотелската част към избата – само три стаи, но пък уютни, модерно обзаведени, като всяка от тях е решена в различен цвят. Добро решение за тези, които избират не само да дегустират вината на избата, но и да му отдадат още по-голяма почит с една изобилна винена румелийска вечер.

Тръгвайки от Панагюрище, може да се отбиеете за кратка разходка в местността Оборище до едноименното село на 3 км северно от града. До мястото, което наричат Първото велико народно събрание и където се е състояла сбирката на Четвърти революционен окръг в подготовка на Априлското въстание, се стига за около 15 минути пеша по добре поддържана и равна екопътека. Тя завива





около паметника на революционерите и се връща обратно сред шума на гората и на малкото поточе, което минава успоредно на пътеката.

След това се отправяме към хотелски комплекс и винарска изба „Старосел“ – на около 40 км в източна посока.

## Магията на траките

Комплекс „Старосел“ съществува от около пет години и за това време успя да се наложи като любима дестинация за уикенд туризъм на мнозина по няколко причини – близостта си до София, абсолютното спокойствие на красивия регион, голямата атракция в лицето на Тракийската гробница на одриския цар Ситалк и не на последно място атрактивността на самия комплекс – ниско строителство в манастирски стил, правоъгълна постройка с вътрешен

двор, басейн, голям ресторант и уютни стаи. Това обаче означава, че е задължително да резервиране стая навременно, ако решите да отседнете в комплекса.

В пълен противовес на повечето винарски изби, които все още само опитват, къде успешно, къде – не, да развият винен туризъм като добавена стойност на производството, в комплекса „Старосел“ именно туризмът е водещата част. Широката публика идва изкушена от почивката и релакса в хотела, отколкото специално за виното. Поради тази причина най-запалилите винени фенове сякаш гледат на комплекса с малко предразсъдъци и доза елитарност. Истината е, че тук гестуациите са само малка част от забавленията, които включват лов и риболов, джип сафари, конна езда, СПА процедури с винотерапия, минигольф и други забавления на закрито. Макар и атрактивни, най-вече заради наистина забеле- ➤

## В земите на одрисите

Най-голямата атракция на „Старосел“ и причина да съществува комплексът въобще, разбира се, са откритите през 2000 г. два тракийски култови комплекса на около километър от него. Първата спирка по средата на пътя е храмът с колоната в дорийски стил в могилата „Хоризонт“. След това е и Четиньова могила с храма на Ситалк от IV век пр.Хр. Тъй като времето не прощава и нанася сериозни щети на храма, той е добре опакован с подпорни греди, което за съжаление малко пречи да се видят красивите фрески, с които е изписана вътрешността му. Въпреки това храмът е внушителен.

От северната страна на могилата зад тракийския мавзолей е открита и антична винарна с уникална петметрова вана за вино. Със сигурност траките са били майстори на виното, макар и без модерните технологии, които имаме сега.





► жителната дегустационна зала на „Старосел“, подборът на вината при дегустациите е като за по-непретенциозните масови посетители, а цените са малко над средните - от 15 до 30 лв. за дегустации съответно с три, пет или седем вина и ханки към тях. Обиколката сред бъчвите и технологичните помещения и дестилерия за ракия ще ви струва допълнително. Бижутото тук е пицната дегустационна зала в старогръцки стил – овално помещение с приглушена светлина, с мраморни пейки и плотове, колони и фрески, госта успешно наподобяващо ритуален храм, каквато е била и целта. Най-голямата атракция се случва по време на празниците за началото на гроздобера или за деня на лятното слънцестоене, когато група от професионални танцьори и аниматори пресъздава старите тракийски ритуали. Извън определените дни шанс да видите атрактивното шоу с пресъздаването на легендата за

Орфей и Евридики е да го поръчате специално. 15-минутното представление обаче ще ви струва 420 лв.

Капацитетът на избата е около 1000 тона, гроздето идва от около 700 дка собствени лозя до Пазарджик и Старосел и отлежава в барици в закътаните краища на дегустационната зала. Винарната произвежда бели и червени вина от мускат, мискет, шардоне, мавруд, каберне совиньон, сира, мерло и купажи от тях с марка „Старосел“. Макар и да не блестят с нещо особено уникално, те като цяло са добър избор – умело балансиранци, ароматни и много приятни вина от средния клас, дори малко повече.

Топ вината на избата пък са купажи от мерло, каберне и сира с името „Тероар“ 2008 и каберне совиньон, сира и мерло Милезим 2007. „Тероар“ печели симпатии с богат вкус, съчетаващ характерните за дъба нюанси на шоколад, какао и подправки, топло тяло с

## Вина

>> Мерул Резерва 2007

Мавруд

Винарска изба „Румелия“

Цена 14 лв.

Чистосортовият мавруд е зрял в малки барикови бъчви и е развил многопластов аромат с нюанси на препечено, дим, сухи листа, подправки. Цветът му е рубинен с керемидови оттенъци. Вкусът му е комплексен, плътен и мек, със закачливи нотки на теменужки и череши. Финалът е дълъг със зрели танини. Чудесно вино за червени меса и пикантни мезета.

>> Милезим 2007

Каберне совиньон,

сира и мерло

Винарска изба „Старосел“

Цена 20 лв.

Благородно и елегантно вино, със сложен букет, хармоничен и комплексен вкус, в който се открояват череша, касис, ванилия и шоколад. Милезим е топло, фино вино, с впечатляващо дълъг и нежен послевкус.

Подходящ партньор на тежки местни ястия, зрели сирена или барбекю.

>> Зейла Карловски Мискет 2011 г.

Винарска изба „Копса“

Цена 8 лв.

Цветът е сламеножълт, със зеленикави оттенъци. В аромата се долавят зелена ябълка, билки, пелин. Вкусът е свежо и балансирано, с мек и свеж финал.



плодови акценти във вкуса. Милезим обаче е по-благородното и елегантно вино, с хармоничен вкус и нюанси на череша, касис, ванилия и шоколад и нежен послевкус.

Можете да си закупите бутилка на място или да го поръчате в ресторанта на комплекса. Храната в него е традиционна българска кухня и няма да ви изненада с нещо твърде особено, но пък порциите са изобилни и като цяло съответстват на масовия вкус.

## Шато в нищото

Пътят ни отново ни връща на север, в посока Карлово, за да се насочим към финалната дестинация на нашата обиколка – Шато „Копса“. Лозята на това винено имение се намират в непосредствена близост до разклона на подбалканския път за село Иганово. И макар че производството на вино на едноименната винарна

е в град Клисуря, тук ще откриете красив и неочакван замък. Голяма скала с изсечени букви в нея ви насочва към имението, като колският път ще ви отведе до естественото възвишение, върху което е построена крепостта. Архитектурното решение за този замък в нормански стил е въпрос на вкус – факт е обаче, че масивната постройка впечатлява с внимание към детайла и монументалност. В нея се намират стаите на хотел с висока класа, ресторант с просторен салон и множество ловни трофеи по стените, както и прохладна винарна, в която можете да опитате или да си закупите някое от вината на Шато „Копса“. От пространствата и прозорците на замъка се открива живописна гледка към Стара планина и Средна гора. Мястото е особено популярно за частни събирания и банкети, като нашият съвет е да направите предварителна резервация.

Под марката „Zeula“ се разработват шест различни сортови вина – каберне совиньон, мерло, мискет, мускат, шардоне и совиньон блан, като безспорната звезда тук е червеният карловски мискет. Бялото вино от червено грозде е запазена марка за този тероар и може да бъде открито само тук. Климатичните условия на Долината на розите благоприятства отглеждането на този сорт грозде, от който се получава ароматното мискетово вино. Технологиите на избата и спецификата на сорта са предпоставки за получаването едно изключително ароматно и запомнящо се вино. Внимание заслужава и мерлото от същата серия, което е с наситен рубиненочервен цвят, интензивен плодов аромат на зряла ягода, пикантни подправки и леко загатната ванилия. Вкусът е плътен, мек и хармоничен, с благороден завършек.





# ЦЕНИТЕЛИТЕ

---

Никога не би ви хрумнало да тръгнете към Казанлък с мисълта за вино. Но тук се провежда българският фестивал на розето - среща на ценители и производители на българското вино. Решихме да разберем повече с помощта на новия 1.0 EcoBoost Ford Focus

---





# НА РОЗЕ

текст: Александър Бойчев, снимки: Георги Панайотов

**К**азанлък - вероятно ще се сетите за розови поля, за красиви момичета или евентуално, ако сте внимавали повече при протобългарските заклинания на едни отминали години, ще си спомните за траки, гробници и магията на един изгубен народ, неясно как претопен преди хиляди години от народа на славяните. Но в Казанлък

също има вино, поне веднъж годишно. В началото на юни се провежда фестивалът на виното розе, като за повода в кокетния предбалкански град се събират ценители, производители и специалисти, за да изберат най-интересното от най-новото производство на българската винена индустрия. В тазгодишния фестивал участват 19 изби, като

го редакцияното приключване на броя победителите все още не бяха известни. През миналата година голямата награда е за Les Nuits Blanches 2010 на „Катаржина Естейт“ с подгласници Rose de Noir 2010 и Spiral Rose 2010 на „Егоардо Миролио“.

За да разберем повече за този нов и любопитен форум, решихме да пред-





приемем пътешествието от София до Казанлък и да се срещнем лично с организаторите на фестивала – Ана и Мирослав Дундакови. Спътник в пътешествието ни ще бъде един приятно червен Ford Focus, оборудван с една от най-големите иновации в автомобилостроенето през тази година – трицилиндров турбобензинов мотор с мощност 125 конски сили. Първоначално изпитваме притеснения, че еднолитровият работен обем на двигателя ще ни възпрепятства при междуградското шофиране с известна немощ и мудна динамика при изпреварване. Но с всеки километър по-близо до Казанлък губим тревогите си и се наслаждава-



ме по-силно и по-силно на силата и качествата на това чудо на инженерната наука.

## Рози и розе

Казанлък е разположен на около 30 км от Стара Загора и е лесно достъпен с автомобил. Наличието на няколко военни завода предопределя причините за известната мистичност около това населено място. Градът е известен като център на Розовата долина, което е и причината в него да се провежда традиционният фестивал на розата, да се организира традиционен розобер и да се избира най-красивото момиче с титла „Кралица Роза“. Разположението на града

е централно и това го прави едновременно удобен и подценен. Удобен, тъй като до него се стига лесно, а подценен – защото разположените в близост по-големи населени места карат туристите да остават за повече от ден. Затова и фестивалът на розето има за цел да подкрепи популярността на Казанлък като дестинация, заслужаваща повече внимание.

Шофираме внимателно по централните улици, за да се срещнем с Ана и Мирослав, и внимаваме да не стряскаме пешеходците – освен че е много тих, Focus има и старт-стоп система, която гаси двигателя при спиране. Най-добротото, което се е случило

на градския център на Казанлък, е било някъде през 80-те години на XX век, както преценяваме на око. Изумително е как новото строителство не успява да се интегрира в някакъв общ архитектурен език и води след себе си очарователна еkleктика на форми и цветове. Въпрос на вкус е това да ви харесва или не.

## Фестивалът

След няколко телефонни обаждания и лутане в крайна сметка успяваме да се срещнем с Ана и Мирослав, нашите любезни домакини. Анна иска да ни разкаже всичко, но все пак се опитваме да обобщим разговора към посоката на събитието. Фести-





валът на розето е чудесен повод за още една среща на винарите, смята тя, достатъчно време след „Винария“ в Пловдив и точно навреме за представяне на готовата търговска продукция на производителите. Удобното разположение на Казанлък от своя страна улеснява винарите да се съберат за пореден път и да премерят сили и в този конкурс.

През юни Казанлък е рози и това е причина за всякакви публични прояви и събития. И за много туристи – групи от цял свят пристигат за розобера. „Най-вече японци“, смее се сърдечно Ана и продължава да изтъква доводи защо е важно да има повече прояви като техния винен фестивал в града – все пак туристите трябва





Ана Динева-Дундакова (горе) и Мирослав Дундаков

да изживеят емоция, която да ги накара да се връщат отново и отново тук. Особено щастливи са, че в съботата след техния фестивал в града ще има концерт на световноизвестния китарист Стенли Джордан.

Фестивалът на розето се провежда в Историческия музей „Искра“. В залите на музея виното може да бъде възприето наистина като продукт на изкуството, смята Ана. Освен дегустация посетителите на фестивала могат да видят и картини с рози и цветя, ухаещи рисунки, рисунки с вино, рисуване върху коприна и стъкло и нетрадиционни художествени техники за използване на розово масло в изкуството. Наградените вина получават специални награди –

възстановки на древните съдове киликс, фиала и кана за вино, открити в тракийските могили край Казанлък. Наградените вина ще бъдат дегустирани от комисия, съставена с помощта на Българската асоциация на професионалните сомелиери, председателствана от Михаил Марковски.

## За туристи

Разходката ни в Казанлък продължава към етнографския музей, като по тесните, леко разбити и нелогични улички Focus демонстрира маневреност и комфорт. След това отиваме и към най-голямата забележителност на града – Казанлъшката гробница. Значимият паметник от ранноединичната епоха е разположен в красив парк, макар и леко буре-

нясал. Тази гробница е най-голямата и най-добре запазената от всички разкрити тракийски гробници в България. Самата гробница е затворена за посещения, като туристите могат да разгледат нейно копие, разположено на броени метри встрани, което има и постоянна експозиция на артефактите, разкрити при отварянето на могилата. В непосредствена близост до гробницата и парка се намира ресторантски комплекс „Зорница“ – място, което е скъпо за сърцето на много граждани от Казанлък, тъй като тук се провеждат повечето от абитуриентските балове в града. Пред нас се разкрива панорамна гледка към Казанлък – кокетен, малък и очарователен, стареещ се с всички сили да бъде едно по-добро място.



# НА ЛОВ ЗА ПРИКЛЮЧЕНИЯ



**Н**а север е алтернативна посока във всеки смисъл. На северозапад е истинска авантюра, в най-добрия смисъл, където драматичният скален пейзаж ще спре дъха ви, а красивите гори ще ви накарат да искате лагерен огън, мъжки истории и спокойствието в компанията на най-добрите хора, които познавате.

На север-северозапад е и Белоградчик – очарователен български град, който ще ви сюрпризира с много забележителности и възможности за активна почивка. И с хотел, в който комфортът и почивката няма да бъдат подценени.

Хотел „Скалите“ е изненада, която ще получите веднага след като приключите с острите завои преди самия Белоградчик. Комплексът е естественият край на пътешествието ви и след

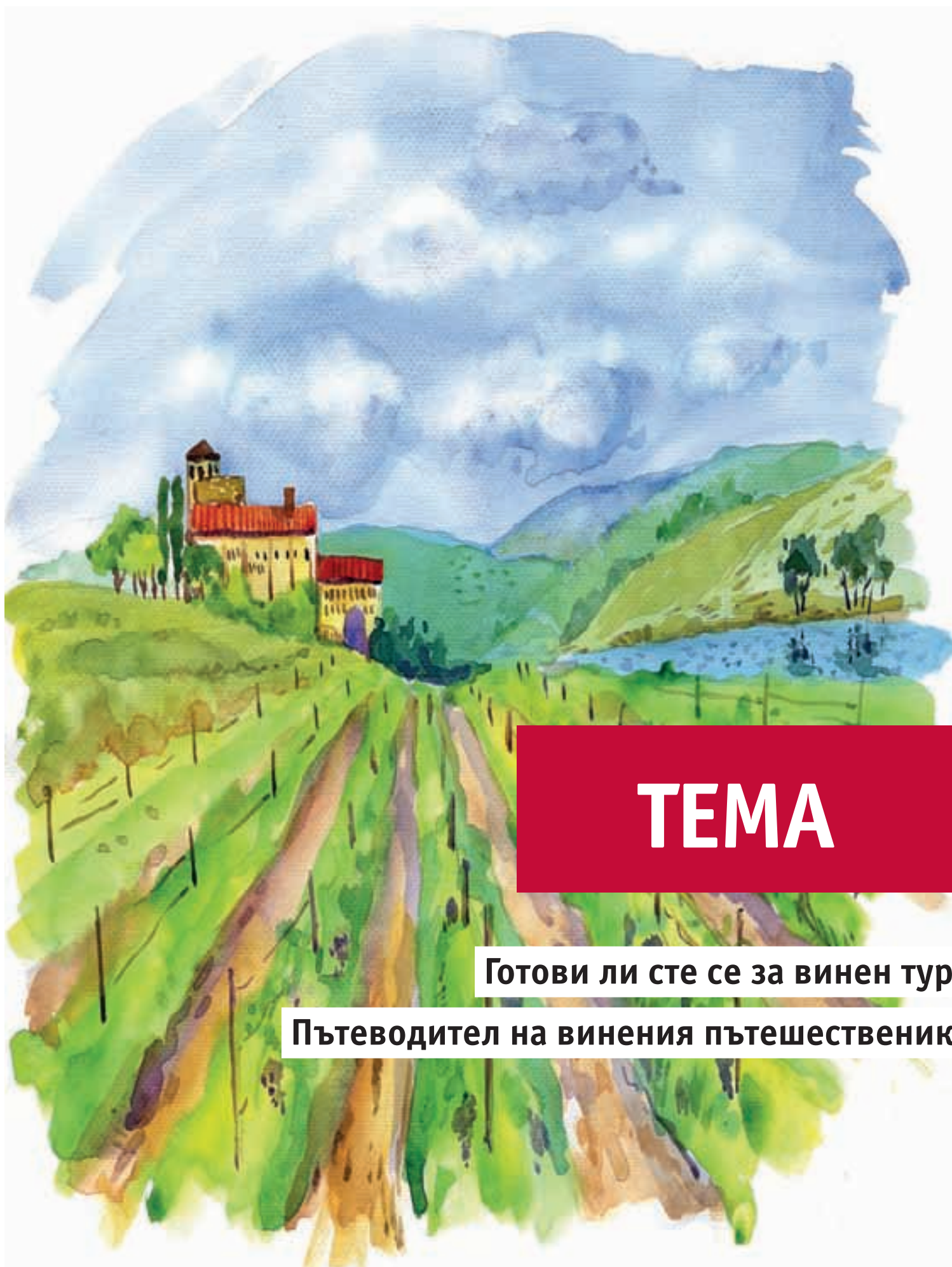
променящите се обстоятелства на пътната обстановка ще го възприемете лесно като оазис. Между кокетно сгушените къщички на Белоградчик „Скалите“ притежава най-важните предимства за истинска почивка с особена грижа за личния ви комфорт. Спа процедури и масаж са едва началото. Вечеря в ресторанта на хотела е удачно продължение, последвана от няколко питиета преди сън, над които можете да се развълнувате в панорамния бар с неповторима гледка към уникалните белоградчишки скали.

Хотел „Скалите“ ще ви предложи и алтернативен сценарий, ако не искате да си почивате спокойно, а напротив – търсите адреналин и преживявания. Преходът с бъгита в пресечен терен е отличен шанс да разберете дали сте все още във форма, да проумеете чара на шофирането в пресечен терен и да

се усмихнете щастливо впоследствие, въпреки прахта и калта, въпреки подрусващия ритъм на релефа.

„Скалите“ е чудесна база и отправна точка за предстоящите емоции във вашата така дълго желана ваканция. От Белоградчик можете да предприемете всичко. Или нищо – според настроението. В „Скалите“ ще имате всичкото време на света за себе си, през което да премерите различни варианти – и да се впуснете презглава в удоволствието да бъдеш щастлив от това да не правиш нищо. Или поне нищо, свързано с труд.

Хотел „Скалите“  
тел. +359 94 691 210  
моб. 0884 51 41 54  
факс +359 936 545 42  
e-mail: hotelskalite@abv.bg  
www.skalite.bg



# ТЕМА

Готови ли сте се за винен тур

Пътеводител на винения пътешественик



# ГОТОВИ ЛИ СТЕ ЗА ВИНЕН ТУР

Омайното пътешествие из българските винарски изби за съжаление не е толкова романтично, колкото вероятно си го представяте

текст: Ани Коджаиванова

През 2007 г. българска правителствена делегация се завърна от Тоскана - един от най-впечатляващите винени региони на Европа. И вероятно омагьосани от неустоимия чар на осяяните със семейни изби като звездна карта тоскански хълмове, представителите на властта смело обявиха: "България ще развива винен туризъм." В последвалите години се похарчиха неизвестни по обем, но солидни суми - държавни и европейски, които български организации и чужди експерти усвоиха за проучвания и разработване на винени маршрути. Междувременно все повече и повече нови, модерни винени изби и шата отваряха врати в България - част от тях с мисъл за предизвикателството на винения туризъм.

И ето ни днес. Вдъхновени от тематични филми като „Отбивки“, където гвама приятели предприемат незабравимо пътешествие из прочутата долина Напа в Калифорния, от неделните публикации в пресата,

които разказват за столетните бургундски замъци, или пък от разказите на приятели, току-що завърнали се от същите прословути тоскански хълмове, вероятно сте готови за едно винено уикенд пътешествие. Наложеният лайфстайл стереотип изисква то да включва преминаване през рустикални пейзажи, няколко романтични изби тип шато, вкусна храна, може би дори гурме и нощувки в малки симпатични хотели. Готови сте. Виненият туризъм обаче не е съвсем готов за вас. Маршрутите съществуват, но по-скоро в брошурите, рекламиращи българския туризъм в чужбина, отколкото реално.

## Чужденците във фокус

Туроператорите, които предлагат организирани винени турове на чужденци, се броят на пръсти. Някои от офертите пък са направо плашещи - представете си шестдневно лудешко препускане от София, през Мелник, Пловдив, Ивайловград, По-

морие, Русе и обратно в столицата. Все пак някои от тях успяват да доведат по една шепа винени ентузиаста, най-вече от Германия, Русия, Румъния и Япония. „При нас са може би не повече от десетина човека на година“, казва председателят на Сдружението за алтернативен туризъм и собственик на туроператора „Одисея Ин“ Любомир Попйорданов. Това са предимно индивидуални туристи със специфични интереси, за които се изготвят и индивидуални предложения.

На масовите летни туристи в България туроператорите предлагат едnodневни екскурзии до близки изби. На север звездата е Евксиноград, а на юг - шато „Медово“, на двадесетина километра от Слънчев бряг. То е изградено с цел да бъде именно туристически атракцион - етнографски комплекс с работилници за традиционни занаяти, ресторант, хотелска част, дегустационна и малка изба, в която отлежават бъчвите, но няма собствена производствена част и





близки лозя.

Причините за слабия интерес от чужбина са няколко. На първо място фактът, че младата българска винена индустрия тепърва трябва да печели популярност и да отвоюва отново позиции на международните пазари, някои от които нелепо загубени от лековати „винари“, решили, че могат просто така да продават некачествено, но скъпо вино на пазари като английския – може би най-престижният в света. На второ място е нескъпосаната и неефективна реклама на българския туризъм в чужбина. И на трето – лошата инфраструктура. „Повечето пригодни за винен туризъм изби са до затънтени села, до които трудно да се стигне дори с кола, а какво остава с голям автобус. В това отношение топката е в полето на държавата“, казва председателят на винарската камара Пламен Моллов.

## Кой мисли за вас

Но да оставим чужденците настрана. Важният сте вие. Когато говорим за специализирани видове туризъм, независимо дали голф или винен, експертите имат един и същ съвет: спечелете вътрешната публика. Посещенията от чужбина са доходоносни и престижни, но местните хора са тези, които ще ви крепят през цялото време. Още повече че в България потенциалът е голям – ние все още сме пазар, доминиран от твърдите напитки и домашното производство.

Проблемите пред българина, решил да си подари винена разходка, обаче започват още от планирането. Има няколко единични обекта, които ще ви посрещнат с отворени обятия по всяко време, ще ви предложат настаняване в хотелска част и дори глезотии като винено СПА и други атракции – например „Старосел“ до Хисаря, „Тодорофф“ в Брестовица, „Лайт Касъл“ в Ивайловград или шато „Копса“ до Карлово. Обичана и лесна дестинация е и Мелник и особено известната възрожденска Кордупова къща – построена е специално за производство, съхранение и търговия на вино.

В останалите случаи обаче най-лесно

ще бъде да си вземете отпуска, защото избите масово не работят през уикенда и никога по време на официалните празници. Когато все пак откриете тази, която ще ви посрещне в събота или неделя, задължително се обадете най-малко седмица по-рано. Повечето изискват предварителни резервации.

## Всеки за себе си

Най-сложното идва, ако не желаете да се ограничавате само с една изба, а искате да преминете през две, три или повече, които все пак са на близко разстояние една от друга. Макар в България да има няколко региона с голяма концентрация на винарни, ще откриете, че всъщност малка част от тях едновременно имат собствени изби, приемат посетители, имат приятни условия за гезустации и, разбира се, работят през избраното от вас време.

За съжаление призивите за клъстерен подход, за сътрудничество, за взаимопомощ не са дали голям резултат. Опитите на регионални винени и туристически сдружения и някои туроператори в тази насока са по-скоро неуспешни. „Истината е, че избите масово не желаят да работят заедно. Те не се интересуват и от хората по пътищата, пътуващите българи, които с удоволствие биха спрели да разгледат, да опитат, да купят“, казва Любомир Попйорданов. Малцина са постигнали известен успех по находчив начин. Така например „Катаржина“ работи с няколко туроператора, които организират екскурзии до Турция. Избата в Сакар е приятна отбивка по пътя на родните туристи, тръгнали към южната ни съседка. Това обаче са по-скоро изключения.

## А храната?

По думите на Попйорданов друг недостатък пред винения туризъм у нас е фактът, че избите масово пренебрегват кулинярията. „Не е достатъчно просто да има вино. Хората пътуват с идеята за „вкусно“. Развитиите дестинации предлагат точно това – вино и регионална, местна кухня, плюс културни забележителности“, казва той. Защото кулинярният туризъм от своя страна пък е част от културния туризъм. Собственикът на „Одисей Ин“ е убеден,

че правилната насока е клъстерният подход, който да обедини местното предприемачество в трите насоки – винопроизводство, производство на локални, био или уникални за региона храни и културни/природни забележителности. Останалото е маркетинг.

Обяд или вечеря в България предлагат основно избите с хотелска част, макар и може би не с гореизброените продукти, както и може би още една-две, например „Катаржина“. В повечето случаи обаче най-вероятно ще бъдете разочаровани от грезините или миниатюрните ханки, с които ще бъде съпроводена гезустацията. Ако въобще има такива. Може би е от липса на опит, на познание, на предприемаческа култура, но винарите все още масово не са осъзнали, че виненият турист не е пътуващияница, който иска да употреби максимално количество вино, а пътешественик, който търси запомнящо се изживяване, удоволствие и внимание.

## Два пътя

Отвъд тези неудачи, българските винари като цяло опитват да прилагат подхода на консервативна Европа към винения туризъм. При него правенето на вино е светая светих, а туристическото посещение на изби – второстепенна част, която помага за популяризацията. При това виненият туризъм се възприема през призмата на по-общо разбиране за туризма като пътуване за удоволствие. Има обаче и друг модел, в който виненият туризъм е отделен бизнес. При това изключително печеливш бизнес.

Новият свят. Родина на жанра винен туризъм. Всички, които някога са посещавали долините Напа или Сонома в САЩ или Бароса в Австралия, или Марлборо в Нова Зеландия, знаят колко много предимства има тяхното отношение към винените турове, над които собствениците на изби в България си струва да се замислят.

Тук понятието гезустационна такса не съществува. В България, за да опитате три, пет или седем вина на избата, трябва да заплатите между 12 и 40 лв. В Италия и Франция максималната варира от 15 до 50 евро. В

Калифорния, Бароса вали или Марлборо обаче това масово е безплатно. На винения бар гостите могат да опитат всичко, което пожелаят. Включително и най-добрите вина на избата. Нещо, което няма да ви се случи в България, където преобладаващото мнение на винарите е, че туристите заслужават да си платят, за да опитат по-посредствените предложения.

## Къде продаваме

„Разликата е в това, че докато старият свят разчита основно на търговията по традиционните канали – продажби през магазини, вериги, ресторанти или хотели, в новия свят целта е туристът да бъде впечатлен и спечелен, за да си закупи вино от избата. Има изби, които реализират почти всичко на място”, казва Любомир Попйорда-

нов. И наистина в Австралия, Нова Зеландия и САЩ голяма част от избите не разчитат само на големите търговски вериги. Чрез организирането на винени уикенди и турове те успяват да увеличат многократно директните си продажби, т.нар. cellar door sales. В момента по този начин се реализира около 35% от продукцията на повечето австралийски изби например.

Изключително развита е и услугата на доставките. Ако туристът остане доволен от избата, той не просто ще си купи бутилка или две, а едно или две кашончета с различни вина, а избата ще му достави до вратата. И това няма да бъде еднократно. Повечето от винените туристи, особено в Щатите, стават дългогодишни клиенти на избите, които са ги очаровали.

Очевидно е, че България е на светлинни години от този изключително успешен търговски модел. Далече е дори от по-консервативния европейски модел. В последните години обаче компании направиха големи и успешни инвестиции в красиви изби, които заслужават да бъдат посетени. Сега е време просто да променят мисленето си. Няколко малки стъпки. Отворете вратите през празниците и уикендите. Работете с местните производители – заедно ще си помагате, ще се допълвате, ще се рекламирате един друг. Запознайте се със съседите си и заедно поканете българите. Те все още са сигурни, че дядо им прави най-доброто вино. В България обаче вече има добри професионалисти, които създават много качествено и прекрасно вино. Убедете ги в неговото предимство и те ще ви се отплатят.

Новият ресторант на Маурицио Ферери, носител на приза Ercole Olivario за най-добър посланик на италианската кухня по света

CINE  
CITTÀ  
osteria italiana

кв. Бояна, ул. Кумата 75Г, резиденция Монте Бояна  
тел.: 0885 760160, [www.cinecitta.bg](http://www.cinecitta.bg)



# ПЪТЕВОДИТЕЛ НА ВИНЕНИЯ ПЪТЕШЕСТВЕНИК

В популярната винена карта на България, която се продава във всяка книжарница, има отбелязани цели 135 изби. Малка част от тях обаче предлагат посещения, а в още по-малка част би било наистина интересно и приятно да гостувате. Ето кои са по-подходящите спирки.

текст: Ани Коджаиванова

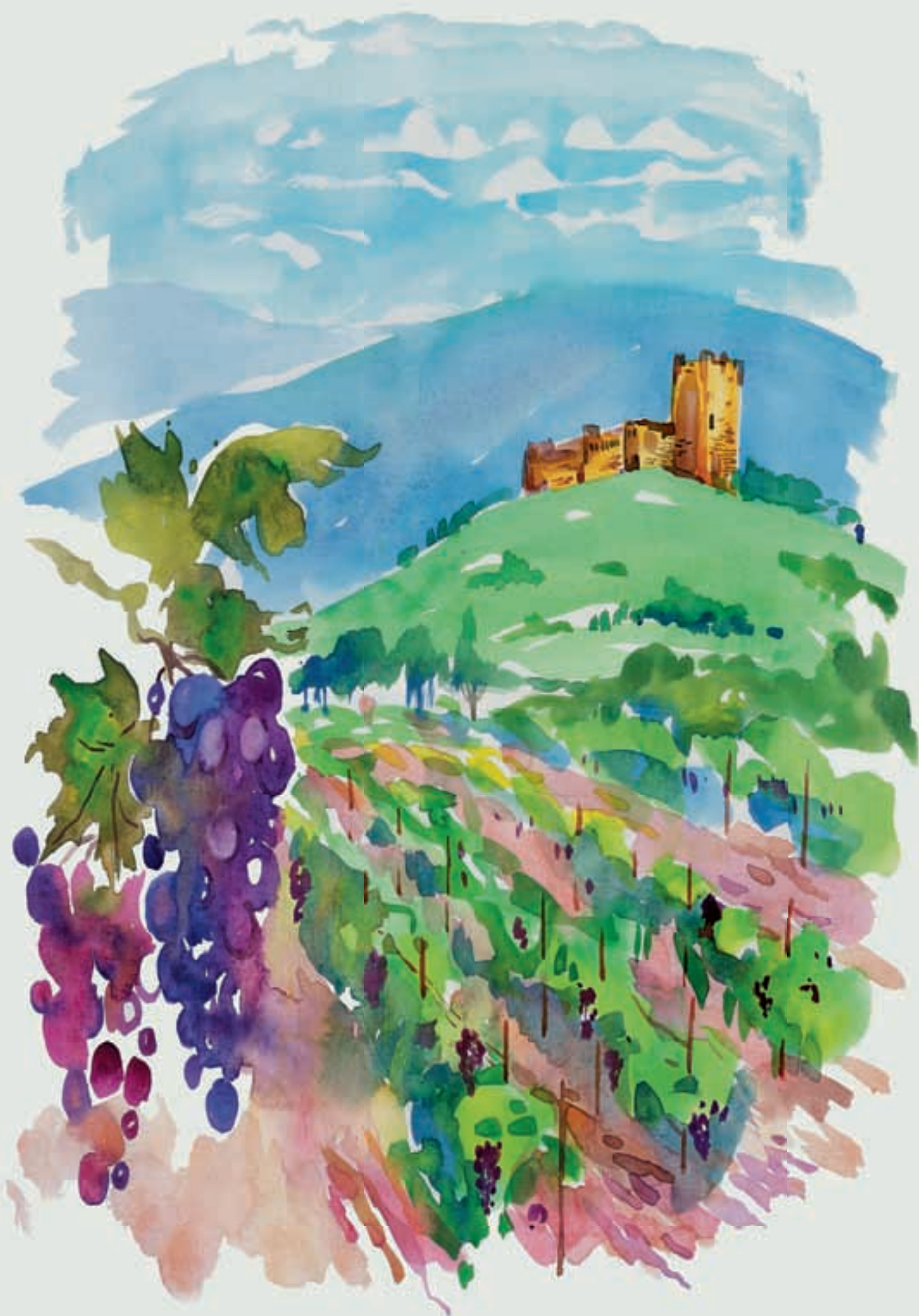
## Северозапад

В тази наистина красива част на България за съжаление няма нито една изба, която да е помислила по-сериозно за винен туризъм. Звездата тук определено ще бъде шато

„Бургозоне“ на река Дунав срещу живописния остров Есперанто. Комплексът обаче все още не е окончателно завършен. Шато „Де Вал“ до Градец, на 15 км западно от Видин, е група интересна изба, но няма навик редовно да посреща гости, макар че с предварително обаждане едва ли

ще ви откажат визита в красивата къща.

Отвъд това интересно преживяване са гезустациите на винарска изба „Магура“ в „Прилепната галерия“ на пещерата Магура, където отлежават бутилките с естествено пен-





ливо вино на избата. Задължително е да се обадите поне седмица преди посещението.

## Регионът на Плевен

Градът, който вероятно ще стане нов дом за Държавната агенция за лозата и виното, не е избран случайно. Там се намира и Институтът по лозарство и винарство, както и единственият в България Музей на виното. Създаден по инициатива на собственика на местната изба Шато „Кайлъка“, музеят е разположен в пещера в едноименния парк и освен вината на „Кайлъка“ съхранява над 6000 вида вина от всички краища на България. Освен да закупите вино, можете и да дегустирате, както и да изслушате някоя от беседите. Едва на 200 метра от него са разположени и лозовите масиви на Шато „Кайлъка“.

## Търново

Търновският регион не е особено наситен с винарски изби. Доайенът тук е винпром „Лясковец“ – едно от най-старите места за провеждане на винени дегустации и туристически посещения, още от социалистическо време. Макар че самата изба все още не е направила нито крачка напред и встрани от същото това време – като външен вид най-малко, ентузиазмът, с който хората от избата подхождат към туризма и дегустациите, е наистина достоен за уважение. Интересни са експонати от музейната сбирка, римската преса за грозде и артефактите от историята на избата

## Русе

В Русе задължителната спирка е форм „Левент Табия“, където се помещава „Винарска къща Русе“, по-известна с търговското име на разкошните си вина – „Левента“. Ресторантът-винарна се състои от пет тематични зали, както и дегустационна зала.

Освен на чудесно вино тук можете да се насладите и на добра кухня. А най-добре е да съчетаете и двете – специално за ценителите на вина се предлагат четиристепенни и шестстепенни винени вечери.

В близкото село Нисово – на около 15 км южно от Русе, в живописното дефиле на река Русенски Лом е малката семейна изба Horse Valley на „Райнов и снове“. Избата е малък бутиков проект, в който можете да опитате интересни вина със собствен стил и локален характер. Обагете се предварително, за да подготвят дегустацията.

## Стара Загора – Сливен – Карнобат

Винарска изба „Егоарго Миролио“ до новозагорското село Еленово определено заслужава посещение. Модерната постройка е разположена сред лозови масиви, естествено езеро и зелени ливади. Луксозният хотел „Соли Инвикто“ с ресторант и дегустационна зала над винарната допълва картината. Допълнителна атракция е риболовът. Ако желаете само да разгледате избата, без да отсядате в хотела, трябва да се свържете предварително с винарната.

„Мигалидаре Естейт“ в село Моголово близо до Чирпан е една от най-модерните български изби – и като външен вид, и като начин на производство. Традиционните винени турове и дегустации се правят всеки ден от 10 до 17 ч., без официалните празници. За групи от над шест души се обагете предварително.

Всеки е заглеждал симпатичното шато „Windy Hills“, кацнало на пътя към морето, близо до Сливен. Е, някои ден просто може да се отбиете за обяд с дегустация и винен тур в имението (с предварително обаждане, не забравяйте). Ако ви попадне, може и да отседнете в четиризвездната хотелска част на шатото.

В района на Сливен друга спирка е „Къщата на виното“ на „Домейн Бојар“ в изба „Сините скали“. Имайте предвид, че е отворена за дегустации между 9:00 и 16:00 часа само в делнични дни. Заявките извън това работно време се уговарят предварително. Обиколката на избата трае около два часа и включва три варианта за дегустации.

Винарска изба „Братя Минкови“ до Карнобат е сравнително нова дестинация за винен туризъм. В избата във възрожденски стил се дегустират вина и се комбинират с ястия от националната и световната кухня. Не липсва и тематичната разходка – лозя, производствени процеси, помещения за отлежаване, които в случая са два подземни тунела от по 80 м. Избата разполага с две музейни части, които разказват историята на възрожденското винарско семейство Минкови и традицията на винопроизводството в карнобатския регион. Контактът с избата става чрез запитване в електронна форма през уебсайта ѝ.

## Черноморието

Шато „Мегово“ в едноименното село на 20 км от Слънчев бряг е една интересна лятна спирка. Заради голямото туристическо движение през летния сезон няма нужда от предварителни уговорки. Дегустациите се провеждат в специално оборудвана зала на комплекса, чиято хотелска част работи целогодишно. Атракция е улицата на занаятите по модел, подобен на този в Етъра.

В Поморие винената спирка се намира в хотелския комплекс „Виа Понтика“, към който има действаща винарска изба, построена в далечната 1932 г. Избата предлага дегустации на вина и други напитки на „Черноморско злато“ – собствениците на комплекса, посещение в енотеката и ресторант с традиционно българско меню.

На Северното Черноморие, разбира се, спирката е „Евксиноград“ – лятна резиденция на княз Александър I Ба-

# С ДУХ НА ИСТИНСКО ИТАЛИАНСКО ЛЯТО



**И**стински италиански стил, на 2 минути от центъра на София – можете ли да си представите нещо по-вдъхновяващо и приятно за предстоящото лято?

Ресторант Capri е известен на столичани още от 90-те години, но сега е обновен по нов и модерен начин. Старо дърво и ковано желязо в комбинация с орнаменти на стени и тавани подчертават венецианския дух на ресторант Capri.

Тук можете да се насладите на авторски кулинарни специалитети, поднесени в уникална атмосфера, комбинация

между лукс и романтика с лек средиземноморски полъх, пренасяща ви на остров Капри.

С настъпването на лятото имате възможност да се насладите на „Райската градина на Капри“, където с чаша вино може да се откъснете от сивото ежедневиe.

Ресторантът предлага разнообразни изкушения от скариди, октопод, калмари, както и телешко карпачо. Менюто включва както разнообразие от средиземноморски рибни деликатеси, така и изтънчени ястия от телешко, патешко и свинско бонфиле.

Обърнато е внимание и на любителите на вегетарианското меню – представените салати могат да задоволят и най-изтънчения вкус. А за финал на вашето кулинарно пътешествие – Панджияло ди Капри!

Специално селектираната листа с висококачествени български и чуждестранни вина е заслужен финал на вкусната храна, защото хубавото вино е неизменна част от доброто меню.

*Ресторант Capri, разположен на бул. „Цариградско шосе“, до хотел „Плиска“ - на 2 мин. от центъра, с осигурен голям брой паркоместа.*





темберг. Под двореца се намира избата, построена за нуждите на царското семейство. Тя функционира и днес и е отворена за посетители. Може да дегустирате 12 бели вина и 7 вида коняци, най-известният сред които е Евксиняк.

## Средна гора

Шато „Копса“ до Карлово е избата в България, която може би се доближава най-много до представата за шато – замък върху естествено възвишение, а наоколо – лозя. Избата предлага настаняване в хотелска част, ресторант с фини ястия, разбира се – дегустации и презентации. Атракция е разходката с файтон с конски впряг в Розовата долина.

Недалече, близо до Хисаря, е и комплекс „Старосел“, който също предлага настаняване, дегустации, но също и винени СПА процедури и редица спортни атракции като лов, риболов, джип, сафари и др. Маршрутът се допълва от малката градска изба „Румелия“ в Панагюрище, която предлага дегустации в уютна туристическа дегустационна, както и три стаи за настаняване.

## Пловдив

В един от най-винените региони на България логично има и най-голямо разнообразие. В самия град е „Винарско имение Драгомир“ – една модерна, все още градска изба, поне докато стане готов разкошният комплекс, който „Драгомир“ започва да изгражда в едноименното село наблизо. Помещението за дегустации е с модерен интериор, с усещане за изискан ресторант. Представянето на избата и дегустацията обикновено водят самите собственици на винарната, които са и създателите им. Дегустациите са с по пет вина и подходящи хапки, но може да се организира и вечеря с индивидуално изработено четиристепенно меню, предложено от гост-готвач.

За истинско преживяване тип шато

в региона подходящ избор е изба Bessa Valley до село Огняново, Пазарджик. Стандартните дегустации на вината с марка „Енира“, разходка из впечатляващата изба и лозята наоколо, може да се случи без предварителна заявка всеки делничен ден до 15 ч. следобед.

Струва си и посещението във винарска изба „Загрей“ – голям, разгърнат комплекс настред море от лозя, към които се открива гледка от дегустационната зала. За да посетите „Загрей“, трябва да сте поне петима души и да се обадите предварително.

Още няколко по-малки и непретенциозни изби в региона предлагат дегустации – „Пълдин“ в Перущица и винарска изба „Благови“, на 3 км от Пловдив.

Предпочитаната от мнозина дестинация обаче е Брестовица. Градчето е приютило няколко изби, най-старата от които е винарска изба „Брестовица“ – класическа френска „надземна изба“, изградена по проект на френски инженери в края на 30-те години на миналия век. Избата предлага дегустации на своите малки серии от червени вина.

Вино и SPA хотел Todoroff е другата спирка. Тук предлагат настаняване, винено СПА и още забавления, но ако искате просто да опитате виното, Тодорофф има пет различни пакета – със сухи месета, с гурме хапки, с обяд или вечеря и различен брой вина.

Третата спирка в градчето е винарска изба „Villa Vinifera“, която предлага класически винен тур – с проследяване на технологичния процес, помещенията за отлежаване, дегустации на вина и ракии, водени от професионален технолог и комбинирани с мезета, както и възможността да си бутлирате собствена бутилка за спомен.

## Сакар

Топлият и мек климат на Сакар привлича все повече интереса на винарите, а вината, които те съз-

дават, са също така топли и меки, но и пивки и свежи. Дали заради отдалечеността на този регион или друго, но малко от избите там са отворени за туризъм и посещения. Гостоприемна точка е изба „Катаржина“. С предварително обаждане тя предлага винен тур из лозята и имението с дегустация. Също така може да организира обяд или вечеря, да ви съдейства с резервация в хотел в Свиленград или и с посещението на забележителностите.

## Пиринският край

Мелник е може би най-популярната винена дестинация в България. В градчето няма истински изби – с производство, но чарът му са старинните къщи, които предлагат прословутото мелнишко вино и вкусни гозби. Най-известна сред тях е Кордопуловата къща – построена специално за производство, съхранение и търговия на вино. Друга атракция е изба „При Шестациите“. Това е едно от старите семейства, останали да живеят в Мелник със 120-годишна история във винопроизводството. Освен да ви нагостят и почерпят със собствено вино, те организират и обиколки на различни винени места в региона. Наблизо това са винарска изба „Синтика“ в Сандански – модерен комплекс с хотелска част, наследник на стар винарски комплекс, от който днес е запазена единствено подземната изба за отлежаване. Мястото е подходящо както за почивка, така и просто за винен тур с дегустация, а бонус е разкошната градина с редки екзотични растителни видове. Докато сте в региона, можете да посетите и бутиковата винарска изба „Кьосев“ в село Илинденци. Освен традиционните дегустации на вино собствениците предлагат кулинарни допълнения, както и настаняване в „Къщата за винен туризъм“ в двора на избата. Едва ли има смисъл да хвалим природните дадености на този уникален регион, но ако ви дойде природата твърде много – в къщата има и безжичен интернет.



# ФОКУС

**Винена индустрия на спирачка  
„Домейн Бойар“,  
или футурологичният жанр във виното  
Годината на лимонената бира**



# ВИНЕНА ИНДУСТРИЯ НА СПИРАЧКА

Забраната за засаждане на нови лозя в ЕС и стотиците други регулации в сектора най-вероятно ще останат и в бъдеще. Какви ползи и негативи носи това?

Ани Коджаванова

**Т**рансформацията от промишлено производство в стар стил към модерно винарство в България не мина безболезнено. Тя отне над две десетилетия, но страната ни вече създава качествено вино, а секторът определено е в подем. Какво ще бъде бъдещето му обаче не зависи само и единствено от амбициите на собствениците и маркетинговите им умения. Малцина знаят, че лозарството и винарството са може би най-регулираните в Европейския съюз сектори. Стотици правила действат на всеки етап от процеса – от това какво да пише на етикета до забраната да се засаждат нови лозя. Може ли обаче последното да спъне ръста в сектора? Опасно ли е това, че лозовите насаждения в България са спаднали наполовина за 7-8 години? Засега няма поводи за притеснение, макар че трябва да се внимава, казват специалистите. Всъщност безбройните правила по-скоро помагат на сектора, отколкото да го затрудняват. Затова и България, както и всички други големи производителки

на вино в Европа настояват ограниченията да се запазят и след 2015 г. Ето защо.

## Океани от вино

Към средата на 90-те години на XX век Европа се сблъсква остро с проблема свръхпроизводство. Така наречените океани от вино заливат пазара, притискайки цените надолу, а в същото време започват да променят и профила на участниците в индустрията. Големи производители агресивно опитват да се разраснат за сметка на традиционните по-малки семейни бизнеси, характерни за страни като Франция, Италия, Испания. Семейният бизнес във винопроизводството е твърде важен – той не само гарантира доброто качество на напитката, но обикновено е съсредоточен в неиндустриални, селски райони и помага за икономическото им развитие. Така през 1997 г. общността стига до решението, че в сектора трябва да действат стро-

ги правила.

Днес само заглавията на всички директиви, които засягат лозарството и винопроизводството, заемат около пет страници. Верен на себе си, Европейският съюз създава правила, които, от една страна, гарантират качество и работят в полза на потребителите и техния информиран избор. Днес например на етикета можем да прочетем всичко, което имаме нужда да знаем за гроздето и виното – откъде точно идва, кога и как е произведено, къде е бутилирано и т.н. От друга страна, Брюксел слага спирачка пред свръхпроизводството, която се изразява основно в забраната за засаждане на нови лозя.

## Озаптяване

Принципът, въведен в началото на 1998 г., най-просто казано, е следният: регистрираните и описани към тази дата лозови насаждения се запазват и всяка страна получава опре-



**„Стигнали сме до точката на реалното производство. Под нея развитието - в смисъла на повишаване на обема с лозя - вече става почти невъзможно.“**

Пламен Моллов, председател  
на лозаро-винарската камара

делена квота – 1.5% над тези площи плюс „национална квота“ с фиксиран размер, които заедно формират резерв от т.нар. права за засаждане. Тези квоти са възможностите за създаване на нови насаждения – част от тях се дават за презасаждане на стари лозя с нови, а квотата за изцяло нови площи е на принципа на заместването – премахват се стари насаждения и се създават нови в същия размер на друго място, но само за производство на грозде за т.нар. качествено вино – с географско и регионално защитено наименование. Сборът от резерва и вече съществуващите площи съставят т.нар. лозарски потенциал на всяка страна, който тя не може да надскоча.

Въпреки регулациите проблемът с върхпроизводството все още е сериозен. Всяка година в страни като Франция и Испания милиони литри поевтино и непретенциозно трапезно вино биват превърнати в оцет или в етанол, който се влага като добавка в петрола, тъй като пазарът

не може да го поеме. Въпреки спирачките проблемът се задълбочи и от силна конкуренция от страните от новия свят, които заляха европейския пазар със сравнително евтина и качествена продукция и доведоха до спад на вътрешното потребление. Така през 2005 г. за пръв път на Франция ѝ се наложи да вземе болезненото решение да превърне в етанол и милиони бутилки качествено вино със защитено географско наименование. „За щастие напоследък европейското винопроизводство започва да възвръща позициите си, а новият свят малко по малко отстъпва. Една от причините е, че производството на вино в голяма част от страните в новия свят бе подпомогано с държавни помощи. Това позволяваше да се поддържат ниски цени. Сега обаче държавните помощи се оттеглят, цените се покачват, а европейците възвръщат интереса си към виното от стария свят“, казва председателят на лозаро-винарската камара Пламен Моллов.

## Регулациите ще останат

По всичко личи и че регулациите в Европа ще останат. Първоначално бе планирано те да действат до 2015 г., но сега в Брюксел се водят разговори дали действието им да бъде удължено или да отпадне. Позицията на всички страни с развито винопроизводство в ЕС, включително и тази на България, е, че регулациите трябва да се запазят. „Опасенията ни са, че ако се либерализира режимът и започне свободно засаждане на винени сортове лозя, може да се стигне до индустриализация на производството и у нас. Това ще оцети малките гроздо- и винопроизводители, ще има фалити и обезлюдяване на райони, в които дребни като мащаб гроздопроизводители са развили този бизнес на основата на семейно производство“, казва изпълнителният директор на Агенцията по лозата и виното Красимир Коев. По думите





му, от друга страна, всяко такова индустриално производство на грозде съответно и на вино, би влошило и качествата на продукта.

## и продължава да спада

Къде обаче се позиционира България и как регулациите се отразяват на сектора у нас.

В предприєдинителния процес от България се е изисквало да декларира с какъв обем от лозови насаждения разполага, на чиято база да се формира и резервът от права за засаждане. „В тези години осъзнахме, че нямаме реална представа какво е състоянието на сектора. Земята беше разпокъсана от аграрната реформа, а и никой дотогава не бе водил стриктна статистика. Така ние подадохме в Брюксел всичко, което по документи се водеше лозя”, разказва Пламен Моллов. Площите са около 135 хиляди хектара и на тази база страната ни получава своята квота от права за засаждане – 1.5% над тези площи плюс фиксиран размер национална квота, което съставя общия

потенциал от малко над 150 хил. ха през 2007 г.

Отношенията в общността обаче се градят не само на доверие, но и на проверки. Брюксел изисква инвентаризация, пререгистриране и ортофотокарта – снимки от въздуха на всички земеделски площи и актуализиране на данните всяка година. „Когато България започна да прави това, се оказа, че документите са едно, но реалността друго. Типичен пример беше Черноморието – много площи, описани като лозя, се оказаха хотелски комплекси. Голяма част от другите площи пък се оказаха неподдържани, почти загинали и според правилата те също не могат да се водят лозя и трябваше да бъдат изкоренени”, разказва Моллов.

Така площите с лозя в България от година на година започват да спадат. В края на 2008 г. България подава към Брюксел информация за 104 хил. ха, а потенциалът – площите плюс квотите за презасаждане и ново засаждане, спада до 118 хил. ха. През 2010 г. най-после се извърши и картографирането от въздуха, което показва още по-ниски резултати. В крайна смет-

ка най-новите данни на Агенцията по лозата и виното сочат, че в края на 2011 г. площите с лозя в България са под 70 хил. ха, резервът е около 11 хил. ха, а общият потенциал спада до около 80 хил. ха.

## Проблем ли е това

„Стигнахме сме до точката на реалното производство. Под нея развитието – в смисъла на повишаване на обема с лозя – вече става почти невъзможно. Проблемът е, че за да получиш квота за нови лозя – например 20 ха, някъде другаде други 20 ха трябва да отпадат. Сред тези 70 хил. ха, които са регистрирани като последни данни, все още има известно количество неподдържани площи, които могат да се отпишат за сметка на нови лозя. Но обемът им е много по-малък от преди”, казва Моллов.

Ако България стигне до точката, в която всички регистрирани лозови площи в страната са 100% активни лозя, то няма да има възможност за ново засаждане. Всъщност именно това е идеята на „спиращката” на ев-

ропейските ограничения.

Това за момента обаче не е потенциален проблем за сектора в България. По-скоро може да бъде отчетено като пропуснати възможности. Заявените през 2006 г. площи са били много по-големи от реалните и са давали възможност на сектора в България междувременно да расте интензивно. И въпреки че бяха създадени много нови изби, потенциалът ни се е свил наполовина. „Това показва, че всъщност такива са възможностите на пазара ни. Не е добре да се допуска площите с лозя да спадат повече, но така или иначе в момента няма недостиг на лозови насаждения, а и никой от производителите не планира голямо разрастване“, казва Моллов.

По думите му избите, които припечават собствени лозя, са достигнали максимумите си. Новите засаждения са ориентирани към развитие на някои по-малко известни сортове у

нас, но те не са с големи обеми. Тоест действията са в посока подобряване на качеството и разнообразяване на портфолиото, а не към повишаване на обемите на производство. Именно това е и идеята на регулациите и тя води пазара към повече зрялост и отговорност. Реално никога преди на глобалния винен пазар не е имало толкова качествени вина, при това на достъпни цени. И този процес продължава да се развива.

## Равносметката

Така на практика правилата в сектора носят повече ползи, отколкото недостатъци, като защитават качествено производство и предпазват по-малките производители от икономически силни индустриални играчи. Тази защита дава свободата на избите да насочват усилията си към подобряване на качеството и към развиване на индивидуалност и

чрез тях да се борят за пазарен дял. Още повече че България има възможности да се развива в тази посока – според данните само около една четвърт от произвежданото в България е качествено вино от райони със защитено географско или регионално наименование. От друга страна, в България все още има немалък сив сектор – под прикритието на „домашното производство“ немалка част от гроздето се превръща в нерегистрирана продукция и намира своя път и към търговската мрежа, дори в хотели и заведения. Борбата с това явление е друга възможност за светлата част на сектора да се развива. За това и в новия закон за виното, който ще бъде приет съвсем скоро, е заложено експертите от агенцията по лозата и виното да могат да правят проверки в търговските обекти и да търсят нелегалните производители надолу по веригата. Тез първа обаче ще стане ясно дали тази мярка наистина ще има нужния ефект.

## НОВ ЗЛАТЕН МЕДАЛ ЗА „БРАТЯ МИНКОВИ“ ОТ CONCOURS MONDIAL BRUXELLES



Изба „Братя Минкови“ отново спечели голяма награда от Concours Mondial Bruxelles. В рамките на 19-ото издание на Световното винено първенство изисканият бленд на Каберне Совиньон и Мерло „От Избата“ спечели златен медал измежду 8397 вина от 52 държави. Престижното отличие постави вината на „Братя Минкови“ редом до най-добрите селекции от Франция, Испания, Италия, Португалия, Чили, Австралия и Нова Зеландия, които също бяха отличени със злато от напреварата.

Водещи сомелиери, журирали конкурса, отбелязаха, че „От Избата“ притежава забележителен характер. „Днес ние декустирахме не просто поредния изискан купаж. България ни поднесе едно елегантно, изтънчено и добре балансирано вино с истински чар“, признаха енолози от ранга на Паскал Делфос, Жулиана Камос и Джовани Жардина. Те споделиха, че Изба „Братя Минкови“ вече заема достойно място сред европейските винени грандове.

Участници в дегустациите споделиха, че купажът „От Избата“ Cabernet Sauvignon & Merlot е преизвикал истински фурор сред журито на Concours Mondial Bruxelles. „След като през 2011 г. „От Избата“ се нареди сред 100-те най-добри вина на планетата и получи Трофей от Decanter World Wine Awards в Лондон, днес е ред то да триумфира и на Световното винено първенство“, коментираха именитите енолози.

„Гаранция за високото качество на виното е специално избраното грозде, грижливо отгледано в собствените лозови масиви на Изба „Братя Минкови“, сподели главният енолог на винарната Иван Бакалки. Той разказа, че през последните пет години избата е създавала традиция белите и червените вина от Карнобатския край да печелят симпатии на Concours Mondial Bruxelles. Още с излизането си на пазара през 2008 г., Minkov Brothers Chardonnay донесе на страната ни Златен медал от конкурса. През следващите години със злато триумфираха и червените вина от серията – Minkov Brothers Cuvee, Minkov Brothers Syrah и Minkov Brothers Cabernet Sauvignon.

„Днес ние представихме пред световния винен елит уникален купаж, в който срещат си червените сортове каберне совиньон и мерло. „От Избата“ е създадено по класическа технология и е отлежавало 24 месеца в специални барици от френски и американски дъб. „Братя Минкови“ лансира това изключително вино в лимитирана селекция от само 14 бъчви. То се предлага ексклузивно в 15-те най-добри ресторанта на страната, както и на място във винарната. Сериозният му потенциал за бутилково стареене го превръща в отлична колекционерска инвестиция и привилегия за посветените в тайнството на класическия винен вкус“, не скри радостта си от поредния златен медал главният енолог на винарската изба.





# „ДОМЕЙН БОЙАР“, ИЛИ ФУТУРОЛОГИЧНИЯТ ЖАНР ВЪВ ВИНОТО



**Д**а наблягаш на традициите във винопроизводството, вековният - или в най-лошия случай десетилетен - опит е стратегия, която много световни винарни презръщат силно и безрезервно. Традицията във винарството се представя като гаранция за качество, защото няма как да не си добър в това, което правиш, щом винопроизводството е кодирано в родословното ти дърво векове преди да се родиш.

Експресивният почерк на новия свят успя да поразклати тази хипотеза, но съвсем не и да я обори. И Австралия, и Аржентина, и другите нови за международния винен бизнес страни съвсем не странят и не бягат от традицията - тя всъщност се е превърнала в своеобразно мерило за това докъде стигат знанията на даден производител.

## Иновации от самото начало

Затова стратегията с акцент върху бъдещето, погледът напред и планирането не носят типично български дух. Но тя принадлежи на една от знаковите за българското винопроизводство компании - „Домейн Бойар“. „Бойар“ винаги е бил производител, фокусиран върху иновациите и новаторството - въвеждането на винтовите капачки на българския пазар, системата за съхранение на виното с инертен газ в домашни условия, винените коктейли и много други. Много неща, които изпревариха времето си и дойдоха прекалено рано, за да бъдат възприети на мига. Но този подход се запази и след като свещичките върху тортата станаха 20. Въпреки че мениджмънтът на компанията

от няколко години е различен, новаторското начало не се е променило. Към момента компанията оперира с две винарни - в Сливен и в Кортен. Специализацията условно е направена на база капацитет и пазари - „Домейн Бойар“ изнася 80% от продукцията си и винарната „Сините скали“ в Сливен е с необходимия и достатъчен капацитет да поеме големите поръчки. Всъщност тя дълго време всяваше смут в разбирането на българина, тръгнал на море, за това как се прави вино. Мащабът на „Сините скали“ е направо скромнен по стандартите на сериозен и голям бранд от стария или новия свят, но за българина това си е чиста революция. Ферментаторите, най-големите от които са от порядъка на 240 тона, бяха асоциирани по-скоро с хай-тек рафинерия, отколкото с романтичната представа на средния консуматор за това що е винарна - з „малка

скромна постройка, слабо осветено мазе с дървени бъчви и задължително стар майстор, прекарал целия си трудов стаж, баейки на ферментацията гроздов сок”. Инвестиции продължават да се правят, а последните са в оборудване за пенливи вина.

## Перлата Кортен

Кортен – винарната, която слабо се промотира, всъщност е “експерименталната лаборатория” за малки обеми, къси серии и работа с отделни парцели и сортове. Тук се правят сериите Solitaire, Enoteca Privee, Next 20 Years, Vin de Garage. В Кортен атмосферата е по-спокойна или поне така изглежда. Сега в постройките (наследство от стара винарна от тридесетте години на XX век) има много бъчви – около 2500 броя. Броят им е оправдан заради микровинарството или с други думи, работата с малките серии. Най-новото са рото-бъчвите – около 35 броя, като обичайно обект на такава винификация са червените сортове в години на много добра зрялост. Ключовият момент в използването на рото-бъчви е изключително елегантният процес на екстракция на багрилна материя и фенолни вещества от ципите и семките на плода. В този случай твърдите части на гроздето понесат възможно най-леко то механично натоварване.

Хората, които стоят зад много от новаторските идеи, с работата си през годините са станали емблематични имена във винарството – Владимир Вълчков, Димитър Панов, Капка Георгиева. Дали защото непрекъснато пътуват и имат пряк опит с винарни в различни страни, или е въпрос на собствен характер, но те гледат много по-отворено на работата си, по-широко от кръга с технологичните си задължения. Такова отношение съм срещала основно в новия свят, където винарите са не само технологи, а имат отношение както към мениджмънта на лозята, така и към промотирането на вината им.

## Портфолиото

Въпреки че „Домейн Боуар“ е много добре познат с премиум вината

Solitaire, много от хората мислят за компанията от позицията на големите обеми. Мои познати са споделяли: “Ама какви ограничени серии – гали говорим за един и същ „Домейн Боуар”? Визуалното впечатление от „Сините скали“ явно се е разпростряло върху цялата гама. Но истината е, че да се работи с големи партиди в българското винарство е сложна задача, а не работа на конвейер. Като част от стария свят климатът ни е по-малко предвидим, страдаме от сериозни зимни застудявания, както и такива по време на вегетативния цикъл, а дори добрите климатични условия да са налице, продължителните валежи преди началото на гроздобера могат да повлияят върху качеството и количеството на реколтата в последния момент.

През последните две години, след обновяването на портфолиото на „Домейн Боуар“ се появиха много нови сортове. Наистина нови. Самостоятелно или в купажи, вдъхновението за тях идва от една широка и дори еklekтична винарска традиция. „Домейн Боуар“ работи с над 20 сорта, като с изключение на най-старата гама сортови вина повечето серии включват поне по един от тези “непознати”: темпранийо, малбек, каладок, марселан, шенин блан, коломбар, каберне фран, барбера, гренаш, мурведер – ясно е, че вдъхновението е дошло от Испания, Италия, Франция, Аржентина и Южна Африка със завои и през България. Гроздето за всяка от сериите се отглежда от самостоятелни гроздопроизводители.

В българските условия напоследък се говори уверено за тероар, въпреки че опитът е базиран върху много кратък времеви период, за да може наистина да има реално натрупана история за промотираните като тероарни вина. При наличието на толкова много и различни сортове, както и на вина от едно лозе, логично възниква въпросът кое е водещото – сортът или тероарът. И така, единствено то вино, което се е наложило като тероарно, остава Солитер Еленово. Първата проука в серията Solitaire включваше освен Еленово, вина от лозя около Орлово и Поляново. Но експериментът с пускането на серия от няколко вина от едно лозе се превърна в процес по естествен подбор



От ляво на дясно Дойчин Василев, Владимир Вълчков, Капка Георгиева и Димитър Панов

с критерий максимална наслада от консумацията тук и сега. Затова и акцентът остава върху голямото разнообразие от серии, сортове, нови продукти и нови etiqueti.

Резултатът от цялото разнообразие от винарни, сортове, методи на винификация са шестмесеци серия вина: Quantum, Ars Longa, Next 20 Years, Platinum, Solitaire, Enoteca Privee, Chanson, Code, The Grape и сортовите вина. Портфолиото е обновено почти изцяло от това, което познавахме допреди две-три години, но ценовите категории са запазени – възможността за работа в голям и малък мащаб позволява гамазонът да се разгърне от 3,99 лв. до 60,00 лв. В крайна сметка компанията поставя като водеща идеята за добро качество и добра стойност в различните ценови категории.



# ГОДИНАТА НА ЛИМОНЕНАТА БИРА

Петър Стоянов

**Л**ятна вечер, уютен бар в центъра на града. Разгорещено се отгавате на емоциите в приятна компания. Допивате четвъртата бира, след което спокойно се прибирате вкъщи. Разхладени, утолили жаждата, но без неприятни усещания в стомаха или замъглено възприятие. На следващия ден липсва неприятният махмурлук, защото сте консумирали някое от нискоалкохолните питеета, които този сезон заливат българския пазар. Те ви позволяват да пиете, дори в делничните вечери. Малкият градус е царят през 2012!

Трите водещи бирени производители в България в сравнително кратък период представиха на пазара своето решение за нискоалкохолно удоволствие – комбинация от бира и лимонен сок. „Пускането на българския пазар на нискоалкохолни плодови бири е стъпка напред и логично развитие на пазара на бира в България. Този вид продукти отдавна са част от портфолиото на пивоварните компании по света и навлизането им на българския пазар беше единствено въпрос на време“, заяви за „Бакхус“ Драган Радивоевич, генерален директор на „Каменица“ АД. През 2011 г. компанията

повлече крак с пускането на Каменица Фреш Лимон. Миксът от класическа светла бира и плодов сок осигурява ниско съдържание на алкохол – 2%. Този ход беше последван от представянето на Шуменско Twist – комбинация от 60% натурален сок и 40% бира Шуменско също с 2% алкохолно съдържание, както и Ариана Радлер, където алкохолът е още една идея по-близо до нищожното – 1.8%.

„Радлер“ наричат този тип коктейл в немски говорещите държави, чиито традиции в производството на пенливия алкохол са неоспорими. Думата всъщност означава буквално „велосипедист“ и според популярната история всичко започва в горещината на един летен ден през 1922 г., когато близо 13 000 колоездачи минават през странноприемницата на Франц Кюглер край Мюнхен. Разчитайки на изпитаната германска рецепта за разхлаждане, те поръчват бира, но за съжаление в този момент съдържателят не разполага с достатъчно количество пиво. Притиснат от неловката ситуация, Кюглер решава да експериментира, за да не изгуби своите клиенти. Досега се, че разполага с лимонада, и решава да смеси нату-

ралния сок от лимоните с бирата в съотношение 50 на 50. За да излезе умело от ситуацията, обяснява на своите посетители, че напитката е направена специално за тях и за негов късмет тя се харесва.

## Нова ниша?

Фикция или реалност, числата говорят сами за себе си. Германия, Австрия, Унгария, Хърватия, Словакия и Чехия са сред страните, в които коктейлът бира-сок е най-популярен. Пазарният дял там е достигнал средно между 5 и 8%, посочват от „Загорка“ АД. От своя страна Камен Алексков, маркетинг директор на „Карлсберг България“, припомня, че миналата година биреният микс се превърна в истински хит в Сърбия, а в Хърватия само за три месеца завоюва над 15% от бирения пазар. „Виждам подобен потенциал и в България (за дял между 5 и 8 на сто) и смятам, че категорията на бирените миксове ще се развие добре и ще достигне подобни стойности, а защо не и дори 10%“, оптимист е Румен Колев, маркетинг мениджър на „Загорка“ АД.

Специалистите от „Каменица“ също очакват нискоалкохолните бири да допринесат за оживяването







на пазара на бира през 2012 г., която по тяхна оценка отново няма да е лесна за пивоварния бранш. За целта от компанията са предвидили общи инвестиции от близо 19 млн. лв. в настоящата година, което е увеличение с над 5% спрямо 2011.

## Бира, но не за бираджии

Комбинацията от плодов сок и бира има потенциал да се превърне от екзотична идея в популярна напитка и у нас, убедени са от „Карлсберг България“. Нискоалкохолното питие се харесва от 85% от българите на възраст от 18 до 35 години, показва проучване на Gfk, предшестващо дебюта на Шуменско Twist. Според допитването биреният микс се възприема като идеално питие за плажа. 83% от анкетиранияте споделят, че биха заложили на него, ако са край морето или басейна, 77% биха го консумирали и вкъщи, а 72% - на среща с приятели след работа. „Над 70% заявяват готовност да си го купуват, а над половината от анкетиранияте - поне веднъж седмично“, обяснява Цветелина Милчева, бранд мениджър на Шуменско в компанията.

Радлерът е насочен към младите и прогресивни хора в България над 20-годишна възраст. Тези, които имат динамично ежедневие, отворени са

към нови вкусове, търсят свежест и ценят натуралността в продукта, посочват и от „Загорка“ АД. „Този вид бира предполага разширяване на консуматорската аудитория, тъй като изключително много се харесва и от дамите“, категоричен е Румен Колев.

„Разширяване“ е ключовата дума тук. През последните няколко години предвид икономическата обстановка и натиска на кризата пазарът на бирата в България спадна. „В такъв момент иновациите са това, което помага за разрастването на пазара - отваряме нови ниши и по този начин търсим възможности и създаваме предпоставки за цялата категория да расте“, посочва г-н Колев.

„Таргетът на Каменица Фреш не е типичният консуматор на бира“, не отрича и Драган Рагивоевич. Според него потенциално заинтересувани от новия тип продукт са тези, които търсят нещо „ново, иновативно и свежо“. Това са и тези потребители, които предпочитат по-сламки нискоалкохолни миксове и близки до безалкохолните напитки. „Това са предимно по-младите хора, а също и жените“, потвърждава мнението на конкурента си и генералният директор на „Каменица“.

Факт е, че и близо 36% от анкетиранияте в гореспоменатото проучване

на Gfk споделят, че възприемат плодовата нискоалкохолна бира като качествено ново питие, а не като алтернатива на някое от съществуващите.

## Не откриваме топлата вода

Българските бирени компании, които отдавна са част от международни корпорации, не крият, че плодовите бири са част от цялостната им корпоративна стратегия. „Каменица“ АД е част от групата компании StarBev Group, която обхваща водещи пивоварни компании в Чехия, Унгария, Румъния, Сърбия, Черна Гора, Хърватия и България. „В някои от тези държави нискоалкохолните плодови бири отдавна са част от портфолиото на съответните пивоварни гружества, при което отбелязват значителен интерес и постоянен растеж. Като част от StarBev Group е логично „Каменица“ АД да актуализира портфолиото си в тази насока, още повече че пазарът на бира предполагаше това“, обяснява Драган Рагивоевич.

Възможността да се възползват от опыта на компанията-майка е другата страна на същия въпрос. „Иновациите са нещо скъпо, затова ние като част от семейството на Heineken работим при развитието



на такива проекти на глобално, но и на регионално ниво – съвсем нормално е да имаме глобална стратегия. Можем да използваме добрите практики при реализирането на нашите проекти. Heineken е голяма компания и лидер по отношение на иновациите, така че сме привилегировани да черпим знания от нея“, добавя своя щрих към пълната картина и Румен Колев, подчертавайки, че, работейки по този начин, компанията може да се фокусира върху иновации, които след това да се използват успешно и в друга страна или компания от глобалната корпорация.

Успешният опит и рецепта на „Карлсберг“ в други сфери в региона са били и основите за създаването на Шуменско Twist, заявява и Камен Алексов.

## Плодовете на иновациите

„Иновациите“ консистентно се забелязват в изказванията на всички специалисти от бранша по темата. Промяната във вкуса обаче е факт и при самите потребители. Днес напитката, за която говорим, е популярна в Европа и по света като микс от бира и лимонен сок, но често се предлага и в други комбинации – с портокал, грейпфрут, круша, дори натурални билки. Russ или Russe – така наричат подобна на Радлер на-

питка в Бавария, която се прави от нефилтрирана бира и лимонада. В някои области се предпочита смес от бира и оранжада – тогава напитката се казва Alsterwasser или Wurstwasser. С наименованията Radlersauer и Radlertrocken се обозначава смесицата от бира и минерална вода. Освен със сок бирата се смесва и със сайдър. Последното на Британските острови е известно като Snakebyte, а ако се сложи и малко безалкохолан сироп от касис, се получава Diesel.

Новото поколение има нови вкусове, а модата постепенно навлиза и у нас. „Въпреки че средностатистическият български потребител на бира остава традиционалист във вкусовете си предпочитания, през последните години той става все по-отворен и лобопитен към нови вкусове. И обяснението за това е съвсем просто и логично. Той има възможност да пътува все повече, да открива нови култури, което е предпоставка да експериментира. А това неминуемо повлиява и върху желанието му да опитва нови продукти“, категоричен е Драган Радивоевич. Само през 2011 г. „Каменица“ АД пусна на пазара 4 нови продукта. В отговор на разнообразното търсене през месец май на настоящата година се появява и новото предложение на компанията в категорията на плодовите бири – Каменица Фреш Грейпфрут.

Конкурентите им също не чакат. Най-актуалното пиво с фруктов акцент в България, Zagorka Fusion, е уникално само по себе си, защото съчетава плътния и приятно горчив вкус на познатата ни бира и сладостта на ароматно бяло грозде. Плодовете съставки тук свалят алкохола до 2%.

„На пазара има място за всички играчи и е добре да има повече иновации, защото по този начин категорията на бирените напитки расте, а българският консуматор има възможността да разшири своя избор“, убеден е Румен Колев. „Първите резултати вече надминават очакванията ни“, споделят и от „Каменица“ АД по отношение на продажбите. Дали свежестта и натуралните съставки, към които по-модерното младо поколение има афинитет, ще се превърнат в някакво основно течение и фактор за раздвижване в бирената ни индустрия, обаче е твърде рано да се каже. „Иновациите се измерват най-ефективно на третата година, особено когато става въпрос за изграждането на нова категория“, посочва маркетинг мениджърът на „Загорка“. Засега е ясно единствено, че наличието на напитките тип „радлер“ гарантира по-малко натовалящи летни следобеди и по-редки сблъсъци с хора, загубили чувството си за мярка още преди залез слънце.



# ЗА РЕДА НА НЕЩАТА

Обедно меню? Феномен, който **Александър Леви** одобрява, но има едно основно искане – храната да се сервира подред, ако може



**В**ъпреки че е англичанка, съпругата ми неговува типично по френски - вдига очи към небето и издиша шумно. Последният път го направи в един традиционен български ресторант по време на обедната пауза. И двамата ни геца бяха с нас, даже и аз се присъединих. Вместо в училищната столова този път ще отидем заедно да обядваме навън. Но дали това беше наистина добра идея? Отговорът е не. И то заради една проста причина, нямаща нищо общо с качеството на храната: редът – или липсата на такъв – в който идват анонсираните ястия.

## Традицията във Франция

Нека ви разкажа малко предистория. Обедното меню, le menu du midi, в ресторантите във Франция е нещо почти свещено, фундамент на френския начин на водене на активен живот. За повечето мои колеги е немислимо да не се хранят в ресторант на обяд поне два-три пъти в седмицата, а за някои това е всекидневен ритуал. И като в една добре организирана от векове хранителна литургия всичко има своето място – панерчето с нарязана багета и гара-

фата с вода, които се появяват (и се подновяват) моментално. Избор на предястия, на основно ястие, le plat principal и евентуално чаша вино? И накрая, още една средновековна дилема – fromage ou dessert? Десерт или сирене? А след това избор няма:

кафе за всички и ако може, донесете ни още малко вода и сметката. На всеки етап се отсервира и се пита „свършихте ли, хареса ли ви, да продължаваме ли нататък“. И това се случва навсякъде в една страна, която бившият президент Жак Ширак нарече „неуправляема“: „Как искате да сте президент на една страна, в която има повече от 450 вида сирена?“

Сервитърите летят между претърпаните маси, жонглират с поръчките, подвикват на персонала в кухнята, машината за еспreso свисти и бръмчи зад бара, докато на масите се водят оживени разговори за кариери, лични съдби, правят се планове за следващия уикенд и се обсъжда политиката...

## Къде е хлябът, прощавайте?!

Но все пак даваме шанс. Изборът гнес в традиционния български ресторант е супер: супа от броколи, задушен заек (разбира се, спестяваме на децата този факт), палачинка с мед и орехи, сладолед. Класика! Даже супите пристигат горещи. Но още преди да сме потопили лъжиците, пристигат и порциите заешко. А

хляб няма. И сега какво правим? Пак вдигаме очи към тавана и изпускаме презрително въздух през устни. Българска му работа. Но и френска: яд ме е, че сме толкова придирчиви. Не можем ли и ние да запалим по една цигара и да започнем да човъркаме съдържанието на чиниите, без даже да си сваляме палтата, както компанията на съседната маса?

Според мен това не е изключение, нито е специфика на по-евтините „народни“ ресторанти: случвало ми се е в много шик места в София да получавам супа и салата едновременно, и да жестикулирам до края на обяда, за да получа поръчания си хляб.

За това положение на нещата сигурно има ред причини – вероятно все още новостта, която представлява „обедното меню“ за клиентите, но най-вече за персонала; сигурно и някаква форма на диктатура, упражнявана от персонала в кухнята над младите и неопитни сервитъри.

## La vie est ailleurs

Все пак вижда позитивното в тази ситуация. И затова ще кажа, че контрастът между обяд и вечеря в България е огромен, може би заради липсата на това проклето обедно меню. Няма нищо по-хубаво от една претрупана маса със салати и предястия, хубава ракия, мастика, газирана вода „Михалково“ в зелени запотени шишета, приказка за автомобили, жени и ваканции на Егейско море. Нали си спомняте какво писаха френските студенти по стените в Париж през 1968 г.: La vie est ailleurs, животът е другаде! Така че забравете за обедното меню, гнес излизаме на вечеря!

# Ново измерение в общуването



С новия GLOBUL Web&Talk  
имаш толкова много време  
и мегабайти, за да достигнеш  
навсякъде:

**1600** минути към всички  
в България и с чужбина

**1600** MB мобилен интернет



Нашият свят си ти

Офертата е валидна при подписване на нов срочен договор за нова SIM карта или допълнително споразумение по програма Web&Talk с месечен абонамент 99,90 лв. Включените минути важат за разговори към всички национални мобилни и фиксирани мрежи, към номера от Зона 1 и 2 за международни разговори и роуминг в Европейски съюз, като за последните две дестинации могат да се ползват до 160 от тях. Включените MB не могат да бъдат използвани в роуминг. След изчерпване на включените MB, скоростта на връзката пада до 64 kbps. Пълна информация в търговската мрежа на GLOBUL и на [www.globul.bg](http://www.globul.bg)



# К400

НАЙ-ВЛИЯТЕЛНИТЕ  
ЖЕНИ  
В БЪЛГАРИЯ

КАПИТАЛ

Търсете  
списанието  
на централни локации  
за продажба на вестници,  
магазини Inmedio,  
Relay, книжарници Ciela,  
Orange Center, „Хеликон“  
и вериги бензиностанции.



Акценти в броя:

*Анатомия на влиянието*

*Жените говорят за корпоративна политика*

*Какво е да те представят като мъжа на...*

*Пенелопи Трънк, която поддържа най-успешния американски блог за кариерно развитие*

Списанието е подарък за абонатите на „Капитал“ и „Капитал Daily“