



Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

Част 1. ПРИЛИКИТЕ В КУЛИНАРНАТА КУЛТУРА И КУЛИНАРНИТЕ РЕЦЕПТИ МЕЖДУ РЕГИОНИТЕ НА ОБЩИНА МЕРИЧ, ОБЛАСТ ОДРИН И ОБЩИНА ДИМИТРОВГРАД, ОБЛАСТ ХАСКОВО:

Настоящото изследване под заглавие „Вкусът на Тракия“, в което се представя традиционната кулинарна култура и кулинарни рецепти от община Мериц, област Одрин и община Димитровград, област Хасково, България е осъществено и финансирано в рамките на проект № СВ005.1.23.033 - „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“ към Програмата за трансгранично сътрудничество България – Турция Interreg-IPA 2014-2020 и договор за безвъзмездна помощ № РД-02-29-293/12.10.2017.

С присъединяването на кулинарната култура към културните прилики между регионите на Хасково и Мериц се цели сближаването на двете дистанции, откриването на общите и традиционните вкусове и изграждането на партньорска мрежа в задграничния регион. Крайната цел на проекта е да бъде в принос за укрепването на задграничния капацитет на устойчиво сътрудничеството в областта на туризма между България и Турция. Това от своя страна ще помогне за взаимното възраждане и на кулинарния туризъм в региона. Проектът предвижда и създаване на общ продукт в областта на традиционната кулинария и сътрудничество и съвместна работа при организирането на различни мероприятия за представяне на задграничните региони.

Основните цели на проекта са проучване на традиционната местна кулинарна култура и традиционните ястия в цяла Тракия и по-специално в община Мериц и селата, област Одрин и община Димитровград и селата, област Хасково, възраждане и представяне на традиционните ястия, откриване на кулинарните прилики на двете страни.

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мериц, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.



Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

С появата на човечеството дейността на човека в рамките на основните нужди е насочено към търсене на храна, подслон и облекло. В древни времена храната е била само цел за изхранване, но в по-късни периоди и с развитието на човечеството храненето се е превърнало в култура, а готвенето в изкуство.

За първи път в литературата думата гастрономия е използвана през 4 век преди новата ера от древногръцкия поет Arcestratus в своето стихотворение за удоволствието от храненето.

Турската кухня е една от малкото богати кухни в света. Според някои мнения заедно с китайската и френската кухня тя е една от трите най-богати кухни в света.

Богатството на турската кухня се дължи на изобилието и разнообразието от храни и напитки, както и на старата си история. В етнологичен смисъл турците, в своите между съседски отношения с различните общества, с които са живели съвместно, поради географски, културни и социологични причини са били както етно-донори, така и етно-получатели. Несъмнено това взаимоотношение е валидно и за кулинарната култура. Мястото на храната в турските обичаи е високо. Това се характеризира с храната, която се консумирала в „Ягмалъ той“ /събрание, гощавка за бейовете/, „Имедже топлантъ“ /събрание за взаимно спомагане, меджия/, честване на рождени дни, при смърт, сватби. При тези събрания се приготвя трапеза според традициите, сервират се ястия, които се консумират заедно от целият род, събрание, цялото село, заедно се веселят или споделят болката си. Подобни традиции са все още живи в Анадола. Основните храни в турската кухня и култура са млякото и месото

Българската кухня в основата си е оформена от турска страна, Тъй като България е била петстотин години под османско владичество. Силното влияние на турската

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мерич, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.



Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

кухня се наблюдава по-специално в региона на Хасково, това от своя страна е допринесло за създаването на трайни кулинарни традиции.

Печените с много мазнина ястия, пържени или печени меса, гювеч и ориенталски сладкиши, които са характерни на националната турска кухня, са намерили своето място в местните кулинарни традиции в област Хасково. Причината за това е, че много от населените места са изградени по време на османското владичество и са били административни единици на Османската империя. Привлича вниманието и богатото разнообразие от меса (свинско, пилешко, овнешко, агнешко, телешко) извън елементите, принадлежащи към турската кухня.

Основният поминък на населението в региона е било животновъдството, поради което месните продукти пряко са повлияли на кухнята в региона. Българската кухня е много разнообразна особено от към плодове и зеленчуци. В българската кухня заедно с богатите салати се консумират в големи количества и месни ястия, и зеленчукови ястия, и млечни продукти. Българската кухня, която е известна с домашните си ястия е съставена от ястия в стил гювеч, приготвени чрез варене или печене във фурна. Българските сирена са много качествени. С тези си характеристики между българската кухня и турската кухня има много прилики, както от географска страна, така и от културна страна.

Турският народ и българският народ в продължение на стотици години са живели съвместно, поради това много турски ястия и понятия, свързани с кулинарията са били възприети от българската кухня. Изговорът на много от тези понятия е бил буквално запазен. В подкрепа на това могат да се посочат следните примери: салатата, туршията, пача, шкембе, кайма, юфка, мусака, яхния, имамбаялдъ, гювеч, кюфте, каварма, капама, кебап, чомлек кебап, чоп кебап, тас кебап, шиш, сарма, бюрек, йогурт и др. Киселото мляко, което днес се консумира с удоволствие в

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мериц, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.



Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

Европа и Америка и което всъщност е един турски млечен продукт, става известно в тези континенти благодарение на българите.

Подправките имат много голямо значение както в турската, така и в българската кухня. Климатичните условия и сходното земно покритие в Турция и България, при които виреят подправки като мащерка, босилек, мента, магданоз, копър, чесън, червен пипер, черен кимион, чубрица, черен пипер, дафинов лист допринасят в голяма степен за използването на едни и същи подправки. Приликите във вкуса е свързано с използването на едни и същи подправки. Растенията заемат много важно място в българската кухня. Много билки се използват като подправки и се добавят в традиционните ястия. България е известна с разнообразни пресни зеленчуци като домати, краставици, зеле, тиква, морков, пипер и др.

Разнообразните и вкусни супи заемат важно място и в турската кухня, и в българската кухня. Сред които са тараторът /*джаджък*/, шкембе чорба /*шкембе чорбасъ*/, пилешка супа /*тавук чорбасъ*/, бобена или манастирска чорба /*куру фасулие чорбасъ*/, както и копривена супа /*ъсърган оту чорбасъ*/, спанаचना супа /*ъспанак чорбасъ*/, супа от агнешки дроб /*кузу джигери чорбасъ*/, супа от пача /*пача чорбасъ*/, рибена супа /*балък чорбасъ*/, курбан чорба /*курбан чорбасъ*/ и много други. Заедно с топлата супа често се консумира и студена супа. Използването на салца при приготвянето на супи е много разпространено. Разнообразните и вкусни супи се консумират и на обяд, и на вечеря.

В основното ястие на българската кухня има две главни категории: месо на скара и ястие в тенджерата. Ястията в тенджерата се приготвят в глинени съдове, които се готвят продължително време. Каварма, кебапчета, кюфтета, картофена мусака, яхния със свинско и лук, шишчетата са неизменни основни български ястия.

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мериц, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.



Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

Между другите известни традиционни ястия на българите и турците са и лозовите сарми, пълнените чушки, зелевите сарми, зеленчуков пилаф с лук и подправки, гювеч с месо и патладжан, имамбаялдъ. Миш-машът също е много известно и традиционно ястие, приготвя се чрез едновременното разбъркване на яйца, домати и чушки. Наподобява „Менемен“ от турската кухня.

Сред предпочитаните сладкиши е козунакът с аромат на лимон, поръсен със захар и парченца грозде, който обикновено се приготвя по време на Великден; пържени тестени топчета, напоени със сироп /локма/; ориенталските сладкиши баклава и кадаиф, както и европейски сладкиши като крем карамел и креп; пържени тестени сладкиши с масло и яйца, киш; пържени в масло тестени сладкиши с пудра захар или пълнеж с мармалад и др., като и поничката; както и известния и много разпространен геврек със сусам. Също така много се предпочитат и курабиите и масленките, украсени с различни конфитюри и пудра захар, които обикновено се приготвят по новогодишните празници.

Най-предпочитаната алкохолна напитка в Българите и в голяма част от балканските страни е ракията. Името на напитката произлиза от турската дума „ракъ“. Много често се консумират и български вина, характерни за България, които се произвеждат от местни гроздови сортове като мавруд, памид, гъмза, мискет. Топлият климат на България позволява отглеждането на разнообразни зеленчуци, плодове и растения от различни географски ширини. Благодарение на това се отглеждат великолепни продукти, и затова българската кухня е много разнообразна откъм зеленчуци и плодове.

Другата обща особеност на българската и турската кухня е, че и двете кухни са сравнително балансирани. При всяко ядене заедно с богатите салати според желанието обилно се консумират и местни ястия, и зеленчукови ястия, и млечни продукти.

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мерич, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.



Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

Българската кухня, която е известна с домашните си ястия е съставена от ястия в стил гювеч, приготвени чрез бланширане или печене във фурна. Фурната заема важно място в българската кухня, като начин за бързо готвене. Разнообразните топли и студени супи, туршии, конфитюри и тестените изделия са също много предпочитани.

Закуската се приема като важно ядене, както в Турция така и в България. Българските закуски са много разнообразни и много приятни. Кафе, чай, мляко, масло, маслини, сиренер, суджук, салам, шунка, кренвирши, пастърма неизменно присъстват на българската закуска и за разлика от турците консумацията на кафето е много разпространено. А запареният черен чай е неизменна част от турската култура. Българските сирена са много популярни и в чужбина. Особено кашкавалът се изнася в много страни. Бялото тракийско сирене неизменно присъства почти във всички салати и закуски.

Както посочихме и по-горе в традиционната кухня на община Мериц, област Одрин и община Димитровград, област Хасково, преобладават месните и тестени ястия. Това подчертава приликата с традиционната турска кухня, защото и в двата региона преобладава животновъдството. Това, че ястията са свързани с честванията на празниците, обичаите и обредите е характерно за района на Тракия и обща особеност на областите Хасково и Одрин.

Част 2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ОСНОВНИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ТУРСКАТА КУХНЯ И ТРАКИЙСКАТА КУХНЯ В РЕГИОНА НА МЕРИЧ, ОБЛАСТ ОДРИН

Тракийската кухня, получила наименованието си от древните траки, които са се преселили от Средна Азия и с се настанили по тези земи, със своите вкусни чорби, ястията със зехтин, топли ястия, сладкиши, баници и тестени изделия е една от кухните, които най-добре отразяват културното взаимодействие в нашата страна.

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мериц, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.

Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

Въпреки, че покрай модерните и практични навици на хранене се забравят някои ястия, то „Арнавут джигери“ /дроб по албански;/ „Арнавут яхниси“ /албанска яхния;/ „Джигер сармасъ“ /дроб сарма;/ „Пъраса чорбасъ“ /супа с праз;/ „Пататес чорбасъ“ /картофена супа;/ „Чълбър“ /ястие с яйца и кисело мляко;/ „Бакла фава“ /пасирана бакла със захар и зехтин;/ „Айшефасулие бастъ“ /боб с агнешко;/ „Лорлу бибер“ /пълнени чушки със сирене „Лор“;/ „Кешкек“ /каша с пшеница и месо;/ „Селянин татлъсъ“ /солунски сладкиш;/ „Хайраболу татлъсъ“ /хайраболски сладкиш/ са предпочитаните ястия и сладкиши, които се консумират с удоволствие.

Това, което отличава тракийските ястия е, че са леки, използват се много зеленчуци, преобладават ястията със зехтин, продуктите се намират лесно и методите за готвене са практични. Тестените ястия и баниците в Тракия представляват истински празник на гастрономичния вкус. Примерно катмата, която се приготвя с вода, мая, сол и брашно и след разбъркване на тесто с гъстота на боза се пече на сач, след което се намазва с масло, поръсва се пудра захар или мед е сред най-хубавите тестени изделия. Тракийската кухня е известна и с туршиите и конфитюрите си. Във всяка къща в този регион, където се правят конфитюри и от домати и тикви, могат да се намерят най-малко три вида конфитюри. Другата особеност на конфитюрите е, че при варенето им се добавя и щир. Обикновено тестените изделия, които се приготвят във вкъщи се сервират незабавно.

Дълготрайните тестени изделия като трахана, ерище /вид макарони/, кускус пилавъ /пилаф с кускус/, суха юфка се консумират през зимата, но се приготвят през лятото. Тази работа се извършва от жените, които се събират на меджия, където взаимно си помагат. Тези дни, в които на меджии се разточва тестото, придават допълнително значение на региона. Използването на месо в ястията в

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мериц, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.

Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

региона на Мериц е много разпространено. Консумира се главно козе, овче, агнешко и телешко месо. Месните ястия неизменно присъстват на общите трапези и специалните дни. Особено в началото на пролетта в празнични дни, на приятелски и семейни сбирки, на празника „Хъдърлез“, на пикници е традиция да се пече на шиш агне или яре. Преди, когато не е имало кухненски уреди като хладилници и фризери за дълготрайно съхраняване на месото на заколените животни, месото или каймата се запържвало, завивало се в платнени торби и ги съхранявали на сухи места. Месото от курбаните, отделено за семейството, се поставяло сурово в кошници и са се съхранявали в охлаждащи кладенци.

Днес месото се купува, колкото е необходимо или се разпределя в торбички, според характеристиките на ястието, което ще сготви и се съхраняват в хладилник или фризер. Дреболии като бърбери, черен дроб, шкембе, черва също се консумират често. Пилешкото, пуешкото и патешкото месо са неизменни продукти на кухнята в региона. От бульона на тези птици се правят супи и пиле. Много е известно ястието, приготвено от селска кокошка и много лук. Тези меса се предпочитат и със зеленчуци и на скара, защото са леки. Дивечовото месо от заек, пъдпъдък, яребица, патица, гъска се използва при приготвянето на яхнии, баници, катми, юфка. Тестеното ястие приготвено с пиле „Тавуклу акътма“ е кралицата на гошавките. Наличието на реки в региона е било предпоставка за развитието и на кулинарна култура, насочена към сладководните организми. От сладководните риби най-много се консумират шаран и в последно време сом. Обикновено рибите се консумират печени или пържени. По традиция при пържене на рибите се използват бяло брашно, царевично брашно и пасирана трахана, които придават различни вкусове. В региона се търсят и ястия от жабешки крачета известни още като воден пъдпъдък или воден славей. Жабешките крачета, след като отлежат, се овалват в яйце и брашно, пържат се 10 минути на слаб огън и се сервират. Жабешките крачета, които противно на

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мериц, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.



Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

твърдението не са забранени от религията, се предпочитат колкото и рибата. Сервирането на зеленчуковите ястия, бобовите ястия, пълнените ястия, пастите, пържените патладжани и чушки заедно с кисело мляко и чесън е традиция в нашия регион.

При вечерното хранене се предпочита киселото мляко. Сиренето или изварата се използва при приготвяне на баници, салати, питки със сирене. Маслото се използва при ястия, пилаф и сладкиши. Най-много се консумират кокошите яйца. Не толкова често се използват и яйца от пуйки, патици и гъски. Яйцата се предпочитат варени, пържени в масло, при приготвянето на млечни сосове, супи, баници, кексове, курабии, сладкиши и салати. Боб, нахут, зелена леща се готвят с парчета месо или месо с кости. Осен това бобът и нахутът се готвят и с пача, глава, телешка опашка. След бланширане нахутът се използва при приготвяне на пилаф с ориз и масло. Остатъкът от чисто сготвеният боб се сервира при следващото хранене смесено с кисело мляко и чесън като апетитка. Несъмнено брашното, което се получава след смилането на пшеницата заема челно място сред зърнените продукти. В кухнята на Западна Тракия брашното се използва за приготвяне на хляб, питки, супи, халва и много други ястия. Въпреки, че хлябът се купува от фурни и бакалии, в някои от дворовете на селските къщи има фурни, в които се пече хляб за нуждите на семейството. Особено траханата, която се съхранява както мокра, така и суха и се консумира през зимата, е най-нагледният пример за мястото на брашното. Друга особеност на нашата кухня е, че траханата се консумира на закуска, обяд и вечеря с надробен стар хляб или със сирене. Брашното се използва при приготвянето на кускус, ерище, домашни макарони, които в наше време и в селата вече рядко се приготвят. Пшеницата се използва за приготвяне на ашуре или се консумира в чисто сварено и осолено състояние. А пуканата царевица е важен хранителен продукт през зимните вечери. Освен това към пълнежа в пълнените ястия се добавя и булгур. Оризът се предпочита при

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мериц, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.



Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

приготвянето на пилаф. Тук следва да се добави и пилафът с нахут, който е едно от най-характерните ястия на нашата кухня. Оризът се използва и за приготвяне на супи, пълнени ястия, сарми, баници, сютляш и др.

Кухнята в региона разполага с характерни за всеки сезон зеленчуци, като бамя, зелен фасул, зеле, праз, патладжан, чушки, домати, краставици, магданоз, мента, пресен и стар лук, пресен и стар чесън, тиква, спанак, марули, картофи. С много от тези зеленчуци се приготвят ястия с ориз или месни ястия. Сготвените с ориз ястия обикновено се консумират с кисело мляко и чесън. Зеленчуци като патладжан, чушки, картофи, тиквички обикновено се консумират пържени с доматиен сос или с кисело мляко и чесън. Не трябва да се забравят и ястията „Йогуртлу“, които се консумират с кисело мляко и чесън. С настъргани ряпа, морков се приготвя салата с лимон. В много от ястията се използват домати. Салцата се използва само по необходимост.

Празът, който е предпочитан от албанците зеленчук е много разпространен в региона на Мерич, поради културното взаимодействие. Празът се използва в ястията с праз, капама, баници и много други ястия. Консумира се и сурово при хранене. Патладжанът се използва при приготвянето на мусака, къпоолу, в печено и пържено състояние, „Карнъярък“ /ястие с патладжан и кайма/. В турската кухня в Западна Тракия и в района приготвят летни ястия с почти всички най-разпространени зеленчуци. Важно място между тези ястия заема и гювечът. Картофът е пример за най-използвания продукт в много ястия като „Отуртма“ /с месо и зеленчуци/, „Чократма“ /варени/, месни ястия. Зеленчуковите ястия се консумират и като основни ястия, поради това се сервират и топли, и студени.

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мерич, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.



Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

В турската кухня пресният чесън се използва колкото и стария, поради това се използва и в нашия регион. Чесънът се яде с хляб, използва се често за приготвяне на сос с кисело мляко, в туршии, за овкусяване на някои ястия. Много зеленчуци като бакла, грах, зелен фасул се сготвят с месо или зехтин. Пиле с бамя е много известно ястие от нашата кухня. Въпреки, че консумацията на салати намалява през зимата, поради туршиите, през всички сезони трапезите се украсяват с различни салати, освен това отварят апетита. Наличието на зеленчуци и салати на трапезите е характерно за егейската и средиземноморската кухня. Поради това много често се използват и диворастващи растения. В региона се приготвят салати, ястия и различни баници от диворастващи магарешки бодил, лапад, полски мак.

Подправките, които традиционно се използват в кухнята на региона на Мериц са червен пипер, кимион, канела, карамфил, ванилия, мащерка, сушена и прясна мента, магданоз, копър, чесън, лук, рукола, целина.

На първо място сред плодовете, които специално се отглеждат в градините и нивите, които се консумират с удоволствие и се приготвят конфитюри е сливата „Пиравуша” /сорт жълта слива с малки овални плодове и леко кисел вкус/.

Освен това през пролетните месеци джанките се измиват и се консумират със сол. Много често се срещат и плодове като грозде от асма, смокиня, вишна, ябълка, круша, пъпеш, диня, череша, дюля, нар, праскова, кайсия, орех, бадем. Повечето от плодовете се консумират направо, но се използват и за приготвяне на конфитюр и мармалад.

Като напитка най-много се консумира айран, компот, ошав (охлаждащ), плодови сокове, лимонада. Айранът обикновено се сервира без сол. Също така, но немного

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мериц, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.



Проект „Съвместна мрежа за общи традиции и обичаи в трансграничната зона“, СВ005.1.23.033, е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програмата ИНТЕРРЕГ-ИПП за ТГС България-Турция.

често се консумира и „Логуса шербети“ /сиропът на родилката/ и различни други сиропи. Конфитюрите се разреждат с вода и се сервират като сиропи.

В заключение следва да се отбележи, че с разнообразните си ястия турските и българските кулинарни обичаи привличат вниманието на целия свят и играят важна роля за привличането на чуждестранните туристи. За укрепването на тази позиция следва да се запази специфичната структура на турската и българската кулинария, да се поддържа и предаде на бъдещите поколения.

Тази презентация, е направена с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма Интеррег-ИПП за трансгранично сътрудничество България-Турция, CCI No 2014TC16I5CB005. Презентацията е отговорност единствено на Община Мерич, Турция и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.