

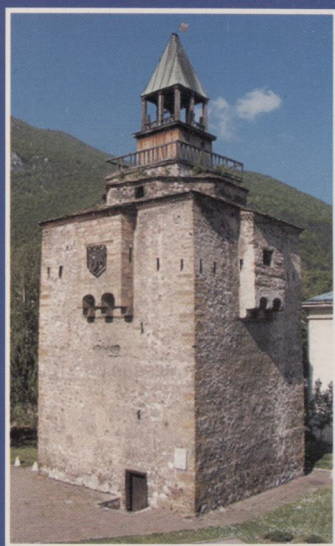
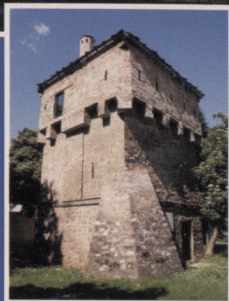
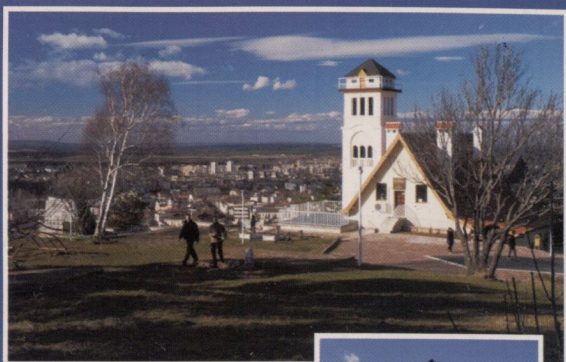
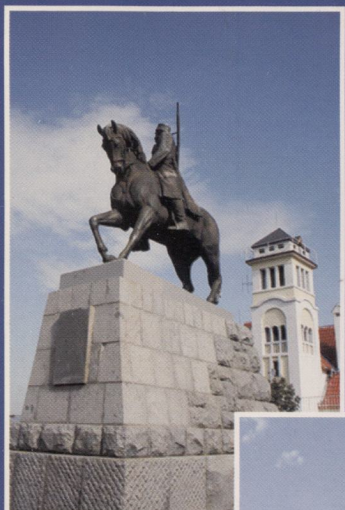
Кр



Добре дошли в
ОБЩИНА - ВРАЦА
Welcome to
VRATSA MUNICIPALITY

Вкусна България
Delicious Bulgaria





Кр



ОБЩИНА - ВРАЦА
VRATZA MUNICIPALITY

Град **Враца** се намира на 112 км северно от столицата София. Градът е разположен в полите на Врачанската планина.

Вратица, Вратца, Враца. Поетично име, носещо древни легенди, напомнящо за гигантски скали, крепостни стени и защитни ровове, за героични битки и победи, за стопански възход и богат културен живот.

Естествената непристъпност на скалите в пролома Вратцата привлича тук още праисторическите хора. Откритите следи в този район датират от новокаменната епоха. Първите заселници са от тракийското племе трибали. Сведенията за тяхната култура са обогатени с уникалните находки, открити при разкопките през 1965 - 1967 г. в Могиланската могила, намираща се в центъра на град Враца.

Римляните оценяват големите отбранителни възможности на пролома и построяват на недостъпните скали своя крепост, за да контролират най-късия път към Югозападна България. Около старата римска крепост възниква славянското селище с името Вратица. Значението му пораства и се утвърждава през Втората българска държава.

Днес в град Враца се намира един от най-старите културни институти - читалище "Развитие", център на самодейното изкуство. Градът се гордее със своя модерен Дворец на културата, Историческия музей, Художествената галерия, Драматичвия и куклен театър. В сърцето на града е разположен Етнографско - възрожденският комплекс "Свети Софроний Врачански".

Най-ценният капитал за града са хората. Всяко поколение прибавя нов шрих в неговата биография - за да остане градът древен и млад - като Балкана.

The city of **Vratsa** is located at 112 km to the north of Sofia. The city is situated at the foot of Vratsa mountain.

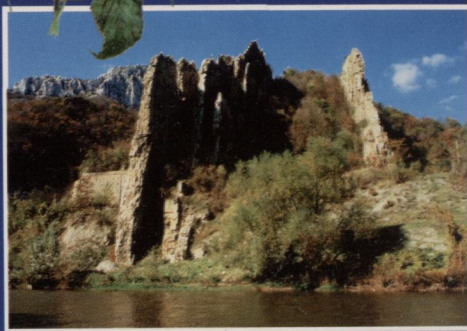
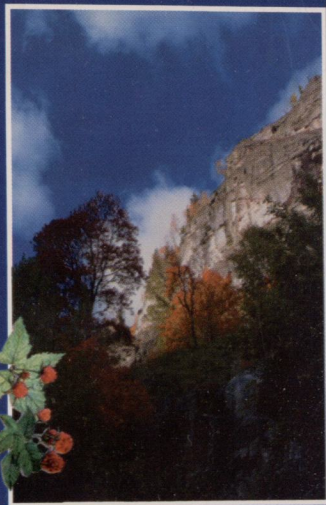
Vratitsa, Vratza, Vratsa. A poetic name, carrying ancient legends, reminiscent of giant rocks, fortress walls and defense moats, of heroic battles and victories, of economic growth and rich cultural life.

The natural inaccessibility of the rocks in the Vratzata gorge had attracted here already prehistoric people. The traces discovered in this region date back from the New Stone age. The first settlers came from the Thracian tribe "tribali". The knowledge on their culture was enriched with unique finds, discovered during the excavations in 1965-1967 in the Mogilanska hillock, located in the city centre.

The Romans had appreciated the great defensive potential of the gorge and had built their own fortress on the hardly accessible rock in order to control the shortest way towards South-West Bulgaria. The Slavonic settlement named Vratitsa came into being around the old roman fortress. Its significance grew and strengthened during the existence of the Second Bulgarian State.

Today, the city of Vratsa hosts one of the eldest cultural establishments - the cultural center "Razvitie", a center of amateur art. The city is proud of its modern Palace of Culture, with the Historical Museum, Art Gallery, Drama and Puppet Theater. The Complex of Ethnography and of the Bulgarian National Revival "Sveti Sofronii Vrachanski" is located in the very heart of the city.

The most precious asset of the city are its people, each generation adding new touch to its biography. So that the city remains ancient and young - as the Balkan.





ПРИРОДЕН ПАРК

ВРАЧАНСКИ БАЛКАН

Природен парк "Врачански Балкан" е обявен в края на 1989 год. и обхваща площ от 28 848 хектара, с която се нарежда на второ място сред природните паркове на България. Територията включва Врачанската планина и масива на Лакатнишките скали.

Паркът притежава много високо биологично и ландшафтно разнообразие. В него са установени над 1050 вида висши растения, което е около 1/3 от флората на България и 230 вида гръбначни животни. Флората и фауната на парка се отличават с висока степен на ендемизъм и наличие на много реликтни видове. Голяма част от видовете са с висока консервационна стойност.

Географското местоположение, богатата флора и фауна и уникалният карстов релеф, както и удобните транспортни връзки, са предпоставка за устойчивото развитие на туризма на територията на Природен парк "Врачански Балкан". В района на природна забележителност Вратцата се намира внушителният и красив скален масив, наречен Доломитите - място за провеждане на национални и международни състезания по алпинизъм.

Един от притегателните центрове в парка е изградената Врачанска екопътека, шеста по ред от мрежата подобни пътеки в България и неповторима със своето съчетание на атрактивни елементи на живата и неживата природа. Уникална е с това, че се намира само на 6 км от Враца, с удобна транспортна връзка и предлага незабравими усещания на туристи.

Живописните села Паволче и Згориград разполагат с чудесно обзаведени селски къщи за развитие на селски туризъм. Тук както българските, така и чуждестранните гости могат да почувстват традиционното гостоприемство, да се възхитят на чудесната природа, да опитат вкусни и екологично чисти продукти, да дегустират местните вина.

Natural Park "Vratsa Balkan" was announced as such in the end of 1989; it covers a territory of 28 848 hectares, which rates it second amongst the natural parks of Bulgaria. The territory comprises the Vratsa Mountain and the massif of the Lakatnik rocks.

The park is very rich in terms of bio and landscape diversity. More than 1050 higher plant species have been found there, which makes about one third of the flora in Bulgaria, and 230 species of vertebrates. The fauna and the flora in the park are distinguished with high degree of endemism and the presence of many relict species. A great part of the species are with high conservation value.

The geographic location, the rich flora and fauna and the unique Karst relief, as well as the convenient transport connections, are prerequisite for the sustainable development of tourism on the territory of the Natural Park "Vratsa Balkan". In the area of the natural phenomenon Vratzata is located the impressive and beautiful rock massif named the Dolomites - a place where national and international alpinism contests take place.

One of the attractive centers in the park is the built eco-trail, sixth in turn from a network of similar trails in Bulgaria, which is unique for its combination of attractive elements of animate and inanimate nature. Its uniqueness lies in the fact that it is only at 6 km distance from Vratsa, with a convenient transport connection and it offers unforgettable experience to tourists.

The picturesque villages Pavolche and Zgorigrad can boast of beautifully furnished rural houses for the development of rural tourism. Here, Bulgarian as well as foreign guests can feel the traditional hospitality, admire the fabulous nature, taste delicious and organic products, taste local wines.



ОБЩИНА - ВРАЦА
VRATZA MUNICIPALITY

На гости на село Баница

Село Баница се намира на 18 км от Враца и е едно от най-старите села в региона. Легенди разкриват откриването на лековит минерален извор, чиято вода изцерила любимата жена на турския бей Рашид. В османските регистри от 1626 г. селото е наречено БАНИЧЕ, умалително на баня, оттогава е познато като Баница.

Църквата "Свети Николай" е построена през 16 век и е една от най-красивите в региона.

В землището на с. Баница се издига историческият връх Милин камък, където е станало първото сражение на Ботевата чета с турците на българска земя.

В читалището на селото се развива художествена и културно-масова дейност, а в огромната библиотека се съхраняват ценни книги и издания.

По стара традиция с. Баница празнува ежегодно деня на селото на 2 юни с конкурс за най-вкусна баница, наречен "На Баница с баница".

Домакините от селото се славят с приготвянето на вкусни баници и местни ястия, оценявани високо на провежданите кулинарни конкурси.

Visiting the village of Banitsa

The village of Banitsa is situated 18 kilometers of Vratsa and it is one of the oldest villages in the region. In the Ottoman registers from 1626 the village is called BANICHE. Legends reveal the discovering of a medicinal mineral spring, whose water healed the favorite wife of the Turkish bey Rashid. Since then the village is called Banitsa, a diminutive from the Bulgarian word for "bath" - "bania". The church of "St. Nicolay" was built in the 16th century and is one of the most beautiful in the region.

On the land of the village there rises the historical peak of Milin kamak where the first battle between Botev's detachment on Bulgarian land took place.

In the village community centre artistic and cultural activities are held and a lot of precious books and editions are kept in the enormous library.

According to an old tradition every year the village of Banitsa celebrates the village feast on June 2nd with a competition for the most delicious cheese pastry /banitsa/. It is called "To Banitsa with a banitsa".

The housewives from the village are famous for preparing delicious banitsa /cheeses pastry/ and local dishes, highly estimated during culinary competences.



Вкусна България Delicious Bulgaria



БОБ В ГЪРНЕ

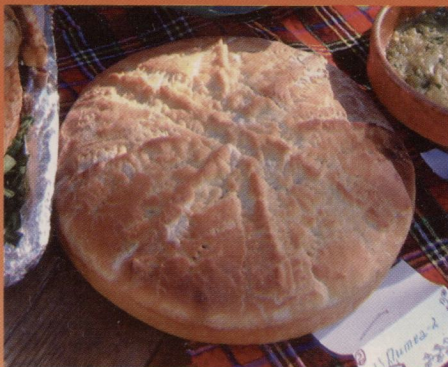
Продукти: 500 гр. боб, 3-4 глави кромид лук, 1-2 домата, 4-5 скилидки чесън, магданоз, сол

Приготвяне: бобът се измива, залива се с вода, поставят се лука и доматиите, похлупва се и се поставя на огнището да ври на тих огън до пълното му сваряване. Магданозът с малко сол и чесънът се скълцват и се поставят най-накрая в готовото ястие.

BEANS IN EARTHENWARE POT

Ingredients 500 g beans , 3-4 onions, 1-2 tomatoes, 4-5 clove of garlic, parsley, salt

Preparation method: The beans are washed , poured with water; then the onion and the tomatoes are put inside , then it is covered and put on the fire to cook at a slow fire till it is boiled down. The parsley with a pinch of salt and the garlic are pounded and put at the end in the cooked dish.



ПИТА

Продукти: 1кг. брашно, ½ калъпче мая, ½ купа кисело мляко, сол.

Начин на приготвяне: Омесва се тестото от продуктите , след което се измесва хубаво. Остава се да втаса и вече втасало, се оформя питката , слага се в намазана тава и се пече в умерена фурна.

FLAT LOAF

Ingredients: 1 kg flour ½ yeast, ½ yogurt, salt.

Preparation method: Dough is prepared from the ingredients, and then kneaded well. Then left for rising and when it rose enough a flat loaf is prepared and put in large oiled baking dish and baked at slow fire.





ОБЩИНА - ВРАЦА
VRATZA MUNICIPALITY

На гости на село Вировско

Село Вировско се намира на 27 км от гр. Враца, в източната част на Пещенската котловина. Селото носи името на извора, който прилича на вир с кристално чиста вода. Намерените в околностите на селото сечива и глинени съдове от каменно-медната и бронзовата епоха (IV - II хилядолетие пр. н. е.) свидетелстват за наличието на тракийско селище. Близко до извора Чешмата жителите на тракийското селище издигнали богато благоустроен храм на бога на слънцето Митра, останките от който са използвани при градежа на църквата в селото. Интересна находка от античното изкуство, намерена в землището, е плочка с изображението на бог Митра, която се съхранява във Врачанския исторически музей.

Читалището на селото е основано преди 80 г. и е спомогнало за съхраняването на автентичния фолклор. Вировско се славя със своята духовна музика със 100-годишна история. В края на османското иго и в първите години след Освобождението в селото е имало даровити гайдари. Днес редица селища търсят вировската музика да ги весели и забавлява.

Стопанките на селото са известни с пословичното си гостоприемство, местни ястия и традиционната курбан-чорба.

Visiting the village of Virovsko

The village of Virovsko is situated at 27 kilometers from Vratsa, in the Eastern part of the hollow of Peshtene. The village is named after the water spring which take after a pool with crystal-clear water. The tools and clay dishes from the Aenolithic-Chalcolithic and the Bronze Age found in the outskirts of the village (IV - II millennium B.C) attest to the existence of a Thracian settlement. Near the spring called "Cheshmata" (The Fountain) the people from the Thracian settlement had built a rich, provided with all utilities temple of the god of the sun, Mitra. The ruins of the temple were used for the construction of the village church. An interesting find from the antique art, discovered on the land of the village, is a tile with the image of the god of Mitra on it. It is now kept in the Historical museum of Vratsa.

The community centre of the village was founded 80 years ago and has helped for preserving the authentic folklore. Virovsko is famous for its brass band, which was first formed 100 years ago. In the end of the Ottoman yoke and in the first years after the Liberation there were some talented bagpipe players in the village. At present a lot of towns and villages look to the Band of Virovsko for amusement and entertainment. The village hostesses are famous for their hospitality, local dishes and the traditional boiled mutton.



Вкусна България Delicious Bulgaria



Пиле с лютика

Продукти: 1 пиле, 3 глави лук, 10 печени чушки, сол, магданоз, копър.

Начин на приготвяне:

Пилето се изчиства и се сварява хубаво. Чушките и лукът се обелват хубаво. Лукът се поставя в подходящ съд и се кълца до омекване. Прибавят се чушките и сол на вкус и се кълца пак. Поръсва се с магданоз, като застине, пилето се начупва и се обърква с лютиката.

Chicken with pepper and tomato relish

Ingredients: 1 chicken, 3 onions, 10 baked peppers, Salt, parsley, dill.

Preparation method: The chicken is cleaned up and cooked. The peppers and the onion are peeled well. It is put into appropriate dish and pounded till it becomes soft. Then we add the peppers and salt to taste and then pound again. We cover with parsley, then when the chicken is cool enough it is broken into pieces and mixed with the pepper and tomato relish.



Качамак

Продукти: 1 кг царевично брашно, 1 пакетче масло, сол, сирене, шарена сол

Начин на приготвяне:

В един литър вода, след като кипне, се слага сол, прибавя се и брашното и се бърка с джуруляк, докато се сгъсти. Изпича се хубаво на слаб огън. Готовият качамак се изсипва на дървен кръг, правят се кладенчета, в които се слага сирене, масло, шарена сол.

Hominy

Ingredients: 1 kg corn flour, 1 packet of butter, salt, cheese, mixture of dried herbs, salt and paprika.

Preparation method: In one kilogram of boiled water we put some salt, add the flour and mix it with a special traditional mixer till it becomes thick. It is baked well at slow fire. The ready hominy is poured in a wooden circle, small hollows are made in which we put cheese, butter, mixture of dried herbs and salt and paprika.





ОБЩИНА - ВРАЦА
VRATSA MUNICIPALITY

На гости на село Згориград

Югозападно от Враца, след прохода Вратцата, се открива живописното село Згориград, разположено по двата бряга на река Лева. Селото е изходен пункт за хижите "Пършевица", "Леденика", водопада при Боров камък и екопътеките в региона. От всички страни селото е обградено с иглолистни и широколистни гори. Уникалният скален масив на прохода Вратцата с височина над 400 м и отвесната стена от 420 м /VI категория трудност/ привличат много любители на алпинизма от страната и чужбина. Високо над селото се извисяват скалните венци и върховете на Вратцата, Бабките, Тошина могила, Букувешки камък, Меднишки връх и др. Врачанската екоптека започва от горния край на село Згориград. Маршрутът следва каньона на р. Лева и съчетава атрактивни елементи от живата и неживата природа. Пътеката минава през скали, дървени мостове, висящи над силнотечащата река, и води до сърцето на планината - водопадът Боров камък, един от кай-красивите в региона. В местното читалище "Пробуда", основано през 1926 г., кипи активна и просветна дейност. Ежегодно в селото през м. август се провежда автентичният празник на "Завряните зетъове".

Природата е прекрасна, кухнята е страхотна, любезните стопани от селото посрещат гостите всеки сезон с вкусни местни ястия.

Visiting the village of Zgorigrad

In the southwest of Vratsa, after the mountain pass of Vratsata you can see the picturesque village of Zgorigrad, situated along the two banks of the Leva river. The village is a point of departure to the "Parshevitza" and "Ledenika" huts, the waterfall at Borov kamak and the ecological paths in the region. On all sides the village is surrounded by coniferous and deciduous forests. The unique rock massif of the Vratsata pass which is above 400 meters high, and the vertical wall which is 420 meters high /6th degree of difficulty/ attract many lovers of alpinism from the country and from abroad. High above the village tower the rock rings and the tops of the Vratsata, the Grannies, Toshina mogila, the stone of Bukuvesh, the peak of Mednishki and others. The ecological path of Vratsa starts from the upper end of the village of Zgorigrad. The route follows the canyon of the Leva river and combines attractive elements from both animate and inanimate nature. The path passes through rocks, through wooden bridges hanging over the swift-flowing river, and leads to the heart of the mountain - the Borov kamak waterfall, one of the most beautiful waterfalls in this region. In the local community centre "Probuda", founded in 1926, a lot of cultural and educational activities are being organized. Every year in the month of August a special authentic feast is held, devoted to the men who live in the houses of their parents-in-law.

The nature is lovely, the local cuisine is delicious. Every season the kind hosts from the village greet the visitors with delicious local dishes.



Вкусна България Delicious Bulgaria



ПЪЛНЕНА ПАТИЦА

Продукти: 1 патица, 1/2 зелка, 3 глава лук, 2 с. л. олио, 1 с. л. червен пипер, ориз, магданоз, черен пипер, сол.

Патицата се почиства и осолява. Лукът се нарязва на ситно, сипва се в дълбок тиган с предварително загрятото олио и заедно с ориза се задушават, поставят се подправките. С така пригответената пълнка се пълни патицата, зашиват се отворите и се пече. Пече се до готовност в предварително загрятата фурна при температура 200 градуса. Зелето се нарязва на ситно и се поставя като гарнитура и украса.

STUFFED DUCK

Ingredients: 1 duck, 1/2 cabbage, 3 onions, 2 s. spoons of oil, 1 s. spoon red pepper, rice, parsley, black pepper, salt.

The duck is cleaned and salted. The onion is cut into pieces, put into deep pan with preliminary warmed oil and together with the rice it is stewed, the spices are put inside. With this stuffing the duck is stuffed, the openings are stitched and it is baked. It is baked till readiness in preliminary warmed oven at temperature of 200° C. The cabbage is cut into small pieces and put as dressing and decoration.



РАЗЯДКА С ИЗВАРА

Продукти: извара 0.500 кг, растително масло 100 мл (1/2 чаена чаша), 2 чаени чаши кисело мляко, чесън 100 г (2 глави), лютив пиперки 10-12 бр., магданоз, копър и сол на вкус.

Лютите чушлета се пекат и белят, почиства се чесънът и се счукват много добре заедно. След което се прибавят и другите продукти-смесват се и се разбъркват добре.

APPETIZER WITH CURDS

Ingredients: curd 0.500 kg, vegetable oil 100 ml (1/2 teacup), 2 teacups yogurt, garlic 100 g (2 cloves), chilly peppers 10-12 pcs., parsley, dill, and salt to taste.

The chilly peppers are baked and skinned, the garlic is cleaned and they are pounded well altogether. Then we add the other ingredients- they are put together and mixed well.





ОБЩИНА - ВРАЦА
VRATZA MUNICIPALITY

На гости на село Лиляче

На 15 км северозападно от гр. Враца се намира село Лиляче, наследник на старо средновековно селище. Няколко надгробни могили и некропол свидетелстват за времената на траките. В местността Градище има останки от добре запазена крепост, дълга 80 метра. Тя е изпълнявала стражеви функции през късноримската епоха и времето на българското средновековие. В центъра на селото се намира църква от 19 век.

По течението на реката край селото, скрита в каньон, е най-известната забележителност в района - природният феномен Божия мост. За този величествен природен феномен легендата разказва, че боговете го създали, защото трябвало да минат по него, за да не газят в реката. Когато реката се разбунтувала, отнасяла всичко по пътя си. Отнасяла всички мостове, които хората били изградили по нея. Оставал само един, извисявал се горд и непокатим - БОЖИЯТ МОСТ!

Богатият културен календар, вкусната храна и топлото посрещане превръщат Лиляче в чудесен избор за Вашата ваканция на село!

Visiting the village of Lilyache

15 kilometers in the North-West of Vratsa is situated the village of Lilyache, founded in the place of an old medieval settlement. Several mounds and a necropolis attest to Thracian times. In the countryside by the name of Gradishte there are some ruins of a well-preserved fortress, 80 meters long. It has served as a watch-tower in the late Roman epoch and in Bulgarian Middle Ages. In the center of the village you can see the church, which dates from the 19th century.

Up the river by the village hidden in a canyon is the most famous natural landmark of the region - The God's Bridge. For this gorgeous natural phenomenon the legend says that gods created it because they wanted to cross it in order not to wade in the river. When the river swelled it would sweep everything on its way, and it would sweep off all the bridges built by people. The only one that always remained was God's bridge, which towered above the river, proud and unyielding - GOD'S BRIDGE!

The rich calendar of cultural events, the delicious food and the hearty welcome turn Lilyache into a wonderful choice for your village vacation!



Вкусна България Delicious Bulgaria



ПРОСЕНИК

Продукти:

царевично брашно 600 г (3 чаени чаши),
пшенично брашно 200 г (1 чаена чаша),
топла вода 10 чаени чаши, 1 кубче мая,
1 к.л. сода, малко сол.

Към пресятото царевично брашно се прибавя сол на вкус, мая и топла вода (колкото поеме брашното). Полученото тесто се омесва, като от време на време се поръсва с пшеничното брашно. От него се приготвя питка и се изпича в умерена фурна до порозовяване.

PROSENIK (CORN-CAKE)

Ingredients: corn flour 600 g (3 teacups),
wheat flour 200 g (1 teacup), hot water 10
teacups, 1 yeast bar, 1 coffee spoon of baking
soda, salt.

To the screened corn flour we add: salt to taste, the yeast and hot water (as much as it takes). The dough is kneaded and from time to time it is powdered with the wheat flour. A small loaf is made and baked at a slow fire in the oven till it becomes rosy.



ПИТКА НА ЖАР

Продукти: 1кг. брашно, 1 кисело мляко,
1 супена лъжица сол, 1 супена лъжица сода.

Начин на приготвяне:

Замесваме тестото. Печем на ламарина
питката, като я посипваме с жар.

Small Flat Loaf roasted on fire

Ingredients: 1kg. Flour, 1 yogurt, 1 soup
spoon of salt, 1 soup spoon baking soda

Preparation method:

We knead the dough. We roast the loaf on
sheet iron as we put live coals on it.





ОБЩИНА - ВРАЦА
VRATSA MUNICIPALITY

На гости на село Оходен

На 23 км северно от гр. Враца се намира с. Оходен. Непосредствено до селото, като "залепена", е преминаващата р. Скът, която извира от Врачански Балкан и се влива в р. Дунав.

Това, което прави селото интересно, е откритието на археолога Георги Ганецовски, направено през 2004 г. Уникалният скелет на жена, открит в неолитното селище, датиран чрез анализ на германски учени, е определен като един от най-старите скелети, намирани някога в Европа. Праисторическата "Тодорка", на възраст от 8 000 години, е със зъби в отлично състояние и шеговито е наречена българската Джулия Робъртс. При разкопките са намерени и останки от домашно зърнохранилище и добре запазени овъглени житни зърна. Жителите на това селище първи откриват по тези земи керамиката и глината.

Затова и до ден днешен традицията е гостите да се посрещат с топли питки и храна, поднесена в керамични съдове.

Visiting the village of Ohoden

23 kilometers In the North of Vratsa lies the village of Ohoden. In the immediate vicinity of the village, as if "glued" by it is the river of Skut, which springs from the Balkan of Vratsa and flows into the Danube.

What makes the village interesting is the discovery made by archeologist Georgi Ganetsovski in 2004. The unique skeleton of a woman, found in the Neolithic settlement, dated by an analysis made by German scientists, has been defined as one of the oldest skeletons ever to be found in Europe. The teeth of the prehistoric "Todorka", age 8000 years, are in an excellent condition and she has been jokingly called the Bulgarian Julia Roberts. During the excavations there have also been found remnants of a domestic grain-store and well-preserved charred grains of wheat. The inhabitants of this settlement were the first in these lands to discover ceramics and clay.

That is why up to the present the tradition requires that guests should be welcomed with warm bread and food, served in ceramic dishes.



Вкусна България Delicious Bulgaria



Пълнено пиле

Продукти:

1 пиле, 1 пилешко дробче, 1 кафена чаша ориз, 1 глава лук, 1 суха чушка, сол на вкус. Подправки – чубрица, магданоз, копър, червен и черен пипер.

Начин на приготвяне:

Запържваме лука, ориза и дробчето /нарязано на ситно/, добавяме подправките и малко водичка. Като набъбне оризът, го сваляме от огъня. Пълним пилето с така приготвената пълнка. Зашиваме го и го варим в подсолена вода. След сваряването го поръсваме с червен пипер и мазнина и го запичаме леко във фурна.

Stuffed chicken

Ingredients:

1 chicken, 1 chicken liver, 1 coffee cupful of rice, 1 onion, 1 dried pepper, Salt to taste, Seasoning - savory, parsley, dill, red and black pepper.

Preparation method

We fry the onion, the rice and the liver /finecut/, then add the spices and a small quantity of water. When the rice swell up well we put it away from the fire. Stuff the chicken with the above filling. We stitch it up and cook it in a salted water. When it is cooked we put on it red pepper and oil and bake in the oven.



Баница с лапад

Продукти:

За пълнката: лапад, сол, олио. За тестото: 1кг. брашно, мая за хляб, щипка сол, вода.

Начин на приготвяне:

Лападът се реже на ситно, претрива се със сол. От тестото се правят малки топки. Теглят се на олби. Наръсват се с олио и лапад. Навива се и се пече

Dock pasty /Banitsa/

Ingredients: For the filling: Dock, Salt, Sunflower oil.

For the paste: 1kg. Flour, yeast for bread, a pinch of salt, water

Preparation method:

The dock is cut into fine pieces, then we grind it with salt. From the dough we make small balls. They are stretched into sheets for the pastry. They are covered with the oil and the dock. Then rolled and baked.





ОБЩИНА - ВРАЦА
VRATSA MUNICIPALITY

На гости на село Паволче

В подножието на величествения Балкан, само на 8 километра югоизточно от град Враца и точно под връх Околчица, се намира малко селище, което за някои носи странното име Паволче. По данни на държавния архив селището съществува от 1430 година. Тогава са открити и най-ранните османски документи, в които то се среща с днешното си название. Историята му е неразривно свързана с трагедията на Ботевата чета, където много от четниците намерили гибелта си.

Една от най-красивите църкви в региона "Св. Иван Рилски" се намира в центъра на селото. Местното читалище "ФАР", основано през 1930 г., активно развива културно-просветна дейност, художествена самодейност и работи по проекти на ЕС.

За гостите на Паволче всеки прекаран ден там е форма на изживяно приключение не просто заради възможностите, които районът предлага за екологичен и селски туризъм, а най-вече поради сърдечното гостоприемство на местните хора. Менюто изцяло е издържано в духа на традиционната за този край кухня. Всички местни специалитети са приготвени с продукти, които са собствено производство, отгледани в градините и дворовете.

Visiting the village of Pavolche

In the foot of the awesome Balkan, just 8 kilometers southeast of Vratsa and just below the Okolchitsa peak lies a small village by the name of Pavolche. Maybe some people find the name quite strange. According to some data from the state archives the settlement was founded in 1430. It was in this time that the earliest Ottoman documents were discovered in which the village is mentioned by its today's name. The history of the village is inextricably bound up with the tragedy of Botev's men. It was here that many of them met their death.

One of the most beautiful churches in the region "St. Ivan Rilski" is situated in the centre of the village. The local community centre "Far" /"Lighthouse/" founded in 1930, is actively developing educational activities and amateur art activities and works on projects supported by the EU.

For the visitors of Pavolche every day they spend there is a kind of adventure - not only because of the opportunities for ecological and village tourism which the region offers, but most of all because of the warmhearted hospitality of the local people. The menu is entirely sustained in the spirit of the traditional cuisine of this region. All local specialities are cooked with products, grown by the people themselves, grown in their gardens and yards.



Вкусна България Delicious Bulgaria



Пържен гъст боб

Продукти: ½ кг. зрял боб, 1 суха чушка, 1 глава лук, 5-6 супени лъжици пресичано, 2-3 супени лъжици мас, червен пипер, сол, магданоз, джоджен, суха чубрица.

Начин на приготвяне: Сваряваме боба до съгъстяване с една препечена суха чушка. В тиган разтапяме маста и запържваме лука, пресичаното и червения пипер. Добавяме изцедения сварен боб постепенно и оставяме да ври леко до съгъстяване. Поръсваме го със ситно нарязан магданоз, джоджен и препърлена ситно стрита суха чубрица.

Fried thick bean

Ingredients: ½ kg. Dried beans, 1 dried pepper, 1 onion, 5-6 soup spoon of pepper and tomato stew, 2-3 soup spoon, lard Red pepper, salt, parsley, mint, and dried savory.

Preparation method:

The beans are cooked till they boiled down with one dried pepper. In a pan we melt the lard and fry the onion, the pepper and tomato stew and the red pepper. Then we add slowly the strained cooked beans and leave them to cook slowly till they thickened. We put parsley cut into small pieces, mint and gently singed and finecut dried savory.



Пълнени чушки със скълцан боб

Продукти: 10-15 почистени от семките сухи чушки, 0,500 кг. боб – скълцан в чутура, 1-2 стръка праз лук, олио, зелен сок.

Подправки – джоджен и магданоз, сол на вкус.

Начин на приготвяне:

Всички продукти се смесват и с тях се пълнят чушките. Редят се в дълбок съд. Заливат се с вода и зелен сок. Варят се на тих огън.

Stuffed peppers with minced beans

Ingredients: 10-15 cleaned from the seeds dried peppers, 0,500kg. Beans-minced in mortar, 1-2 stick of leek, Sunflower oil Sauerkraut juice, Seasoning - mint and parsley, salt to taste.

Preparation method:

All ingredients are mixed and the peppers are stuffed with them. They are arranged in a deep vessel. Then they are poured with water and sauerkraut juice. Then cooked at a slow fire.





ОБЩИНА - ВРАЦА
VRATSA MUNICIPALITY

ОБЩИНА ВРАЦА

Адрес: 3000, Враца, ул. "Стефанакѝ Саѡѡ" 6

Централа: 092/ 62 45 81, 62 45 82

Електронна поща: obshtinavr@b-trust.org

VRATSA MUNICIPALITY

Address: 3000, Vratsa, 6 Stefanaki Savov str.

Telephone exchange: 092/ 62 45 81, 62 45 82

E-mail: obshtinavr@b-trust.org

*Информационен център на ПП „Врачански Балкан“
тел. 092/66 93 18; 092 66 54 73*

Пещера Леденика: 0887792206

Електронна поща: vratchanskybalkan@abv.bg

Information Center of Natural Park "Vratsa Balkan"

092/66 93 18; 092 66 54 73

Ledenika Cave 0887792206

E-mail: vratchanskybalkan@abv.bg

с. Баница - тел.09112 /222

с. Вировско - тел. 09110/ 210

с. Згориграг - тел. 09186/ 260

с. Лиляче - тел. 09183/ 221

с. Охоген - тел. 09184 270

с. Паволче - тел. 09189 255

Вкусна България Delicious Bulgaria



Вкусна България Delicious Bulgaria



ОБЩИНА ВРАЦА

адрес: 3000, Враца, ул. "Стефанаки Савов" 6

Централа: 092/ 62 45 81, 62 45 82 Електронна пошта: obshtinavr@h-trust.org