

# ТРОЯНСКА БЪКЛИЦА

Есен 2023

брой  
21

Троянска сливова отлежала  
от собствени градини 2021

Троянска сливова ракия  
„Резерва – 15 годишна“

Как майсторът бакърджия  
работи с ръце, сърце и разум



ВИНПРОМ  
**ТРОЯН**  
75 1948 - 2023  
години





## Съдържание

Троянска сливова отлежала от собствени градини 2021 .....	3
Нов продукт МАРМАЛАД ОТ СИНИ СЛИВИ .....	3
Троянска сливова ракия „Резерва – 15 годишна“ .....	4
Rose Wine Expo за 11 път .....	5
Търговски отдел на посещение в Чехия .....	6
Rakia&Spirits Fest Sofia 2022 .....	8
Тиймбилдинг .....	9
Как майсторът бакърджия работи с ръце, сърце и разум .....	10

Скъпи колеги и приятели,

През тази година ВИНПРОМ – ТРОЯН отбелязва 75 години от създаването на фирмата, което съвпада с 30 – годишния юбилей на Българския фестивал на сливата. За да отбележим подобаващо тези годишнини подготвихме заедно с Музея на занаятите в Троян изложбата „Сливово-ракиени истории,“ която ще бъде открита в началото на тазгодишното издание на Фестивала на сливата.

На фона на поредица от динамични години, които за нас представляват нови предизвикателства, се грижим успешно за развитието на нашия бизнес. Фирмените ни магазини в Троян и Орешак се радват на все по-голяма известност, а предлаганите напитки претендират, че могат да задоволят и най-взискателните клиенти. За трета поредна година нашите сливови дръвчета ще ни зарадват с богата реколта. Ние във ВИНПРОМ – ТРОЯН обичаме да се хвалим, защото има за какво.

2023 е емблематична за фабриката година, но за нас е като всяка друга година – от началото на февруари месец започна профилактика и подготовка на техническите съоръжения.

През пролетта стартираха преговори с български земеделски производители за изкупуване на плодове, а през лятото – кампанията по прием на узрели пресни плодове. Хубавите неща се случват със старание, грижа и търпение. ВИНПРОМ – ТРОЯН доказва, че за всички тези 75 години с натрупани знания и респект към традициите, остава верен на качеството на продукта.

Отправлям покана за degustация към тези, които искат да се запознаят с нашите стандарти всяка събота от 15.00 ч., когато отваряме вратите за посетители.

инж. Михал КАПОУН, МБА  
Изпълнителен Директор



### Издава:

„ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД  
ул. „Акад. А. Балевски“ 16, 5600 Троян  
[www.vinprom-troyan.bg](http://www.vinprom-troyan.bg)



VINPROM TROYAN

Дизайн и печат: ArtStudioBM



## Троянска сливова отлежала от собствени градини, реколта 2021

Когато през 2018 г. приех управлението на завода за сливова ракия в Троянския Балкан, посещавах редовно фирмената овощна градина с току-що засадени дръвчета. Овощните дръвчета бяха поверени на грижите на нашия агроном – Цветан Спахийски, който ги отглеждаше и закриляше с много внимание и страст.

През 2021 г. младите дръвчета дадоха първата реколта синя слива, която беше изцяло набрана на ръка. Плодовете бяха с висока захарност и водещият сорт беше Стенлей.

След махане на костилката оставяхме сливите да ферментират в самостоятелни съдове, а самият дестилационен процес се проведе самостоятелно, за да сме сигурни че не се смесват със сливи от други градини.

След дестилиране получихме сливов дестилат на 74%, който разредохме до 48% и го положихме за 6 месеца в една дъбова бъчва за отлежаване.

Финалният резултат е лимитирана серия от 861 бр. бутилки Троянска сливова отлежала от собствени градини. Ракията е лека и се отличава със своя златист цвят и приятен аромат на сливи.

Михал Капоун



## Нов продукт

Ето и новият ни продукт, току-що приготвен – **МАРМАЛАД ОТ СИНИ СЛИВИ.**

Направен е от сорта „Чачанска лепотица“, който е набран в нашата собствена сливова градина в село Дебнево през август тази година. Животът е още по-хубав, ако си го подслаждаме понякога.

Създаден е да доставя удоволствие от нашата градина с (лилаво сърчице) за Вашата трапеза!





# Троянска сливова ракия „Резерва - 15 годишна“

Троянската сливова ракия е един от най-известните и популярни български алкохолни напитки. Тя е известна със своето високо качество и уникален вкус.

**15-ГОДИШНАТА ТРОЯНСКА СЛИВОВА РАКИЯ** е една от престижните ракии от производството на Винпром – Троян АД.

Тя се произвежда от специално подбрани сортове сливи, отглеждани в региона на Троян и отлежава в дъбови бъчви за минимум 15 години.

Процесът на производство на Троянската сливова ракия започва със събирането на узрели сливи през лятото. Тези сливи се ферментират и се дестилат в специална колона.

След това ракията преминава през дълъг процес на отлежаване в дъбови бъчви, където придобива своя характерен вкус и аромат.



## Rose Wine Expo за 11 път



**15-годишната Троянска сливова ракия** има изключително богат и пълтен вкус, с леки нотки на сушени плодове, карамел и дъб. Тя е изключително гладка и пикантна, с балансиран и дълъг послевкус.

Тази ракия се счита за специална и елегантна напитка и може да се насладите най-добре, когато я консумирате като аперитив след хубава храна или като уникален приятелски подарък.

**15-годишната Троянска сливова ракия** е символ на високо качество и българско потекло. Тя е представител на традицията и културата на района и се радва на голямо признание както в България, така и зад граница.

*Кирил Вълчев*



**ВИНПРОМ – ТРОЯН** беше гост на обаятелния фестивал „Празник на розата 2023 г.“ провеждан по традиция в началото на месец юни в град Казанлък.

Известното изложение на спиртни напитки и вина „Rose Wine Expo“ се проведе за 11-ти път. Дегустационна комисия проведе националния конкурс за розе „Златен килик“.

Партньор на изложението от самото му създаване е „ВИНПРОМ – ТРОЯН“, който вдигна градус на предлаганите питиета.

*Михал Капоун*





# Търговски отдел на посещение в Чехия

През месец октомври 2022 година търговският екип на ВИНПРОМ – ТРОЯН беше на посещение на територията на Чехия.

Успяхме да се запознаем отблизо с работните процеси в заводите на "Рудолф Йелинек" и "Метелка" в гр. Визовице.

Всяко едно пътуване започва с първата крачка, която беше направена до летище София с редовен полет до Виена, а духът на екипа беше още повече споен с едно прекрасно пътуване с влак от столицата на Австрия до сърцето на златна Прага в Чехия.

Прага е туптящото сърце на Европа. Обиколката ни започна сутринта от Храдчани.

В Храдчани се намира крепостта Пражки град – замъкът на кралиците на Бохемия, а днес резиденция на президента на Чехия. Някогашната императорска резиденция Пражки град заедно

с прилежащото към нея крепостно селище Храдчани са разположени на скалист хълм на левия бряг на река Влтава.

Пражката катедрала „Св. Вит“ датира от 1344 г., когато епископът на Прага е издигнат в архиепископ. Първият майстор-строител е французинът Матиас от Арас, построил папския дворец в Авиньон. Той проектира основния дизайн на катедралата, като вкарва някои елементи, характерни за френската готика – „Св. Вит“ е трикорабна базилика с аркути, къс трансепт, олтар с 5 ниши, десетоъгълна апсида и няколко параклиса.

Пълното име на катедралата (от 1989 г.) Пражка катедрала „Светии Вит, Вацлав и Войтех“ е в чест най-важните чешки светци Вит, Вацлав и Войтех.



Приказката продължи и с посещение на музея на сливовицата в централната част на града. Музей, който остави трайни спомени във всеки един от нас с невероятната си амалгама от история, иновативност и съвременен прочит на чешката кухня.

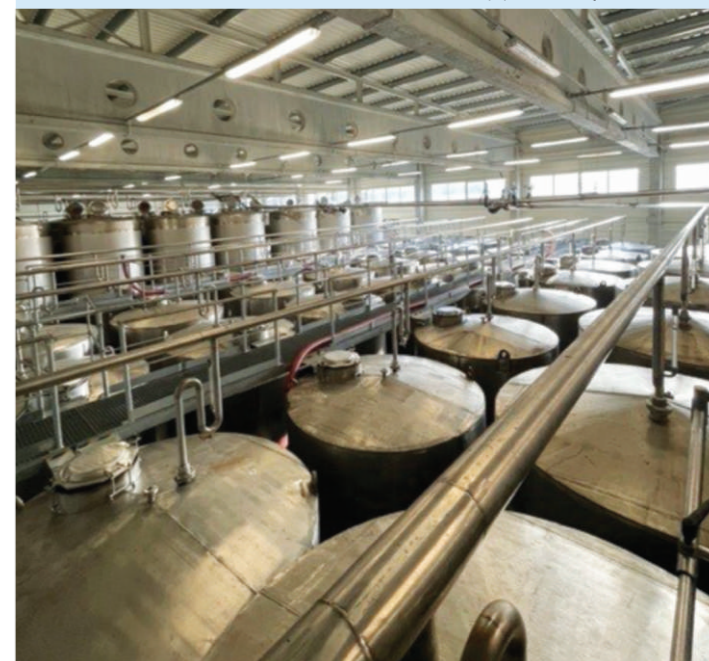


Посетихме заводите на Р. Йелинек и М. Метелка и се запознахме отблизо в детайлите по производствения процес на чешките ракии, селекцията на бъчвите, в които отлежала сливовата ракия, а също така и в направата на ликьорите Milky. Бяхме посветени и в тайните на типичните чешки абсенти.



Обмяната на опит съумя да помогне много на нашия търговски екип да се докосне също така и до историята на фамилията Йелинек, която стои в сътворението на завода в покрайнините на град Злин.

Димитър Станчев





На 3-4 декември 2022 г. в Националния Дворец на Културата се състоя **Rakia&Spirits Fest Sofia**. Това е най-голямото изложение на българските производители и вносители на ракии и спиртни напитки.

Изложителите бяха основно от България и гости от съседните балкански държави, като Сърбия и Северна Македония.

**ВИНПРОМ – ТРОЯН** представи голяма част от премиум и престижното си портфолио на любителите на плодовите ракии. На ценителите на първокласни питиета бяха предложени за дегустация новите продукти за 2022 от производствения асортимент на **ВИНПРОМ – ТРОЯН** а именно: **12 годишна Троянска сливова ракия Резерва; 18 годишна Троянска сливова ракия Резерва и перлата в короната на портфолиото – Троянска сливова ракия Златна резерва**. Всички плодови ракии представени от нас на широката публика бяха оценено изключително високо.

Преди събитието се проведе „Конкурс за най-добрите ракии и спиртни напитки на фестивала“ организиран съвместно със Съюза на енолозите в България, като победителите бяха обявени на церемонията по откриване на фестивала.

За нас е чест да Ви споделим, че **ВИНПРОМ – ТРОЯН** заслужено бе отличен със два златни и един сребърен медал в категория "Плодови ракии".

Кирил Вълчев



**Отличените със ЗЛАТЕН МЕДАЛ са:**

**12 годишна Троянска сливова ракия Резерва и Крушова ракия Williams.**

**Със СРЕБЪРЕН МЕДАЛ бе отличена**

**18 годишна Троянска сливова ракия Резерва.**

## Тиймбилдинг

И през тази година преди започването на сезона за прием на плодове за целия екип на **ВИНПРОМ – ТРОЯН** отдели няколко дни за почивка извън Троян и зареждане с позитивна енергия необходима за предстоящата усилена работа.

С весело настроение, очакващи приятни преживявания се отправихме към първият набелязан обект в сърцето на Розовата долина **Етнографски комплекс „Дамасцена“**. Тук се озовахме в розовия – изключително красиво място, кдето бяхме обградени от различни сортове рози.

Комплексът е кръстен на известния сорт маслодайна роза „Дамасцена“. Той е доста голям и включва розова градина, етнографски музей, малък парк, ресторант на открито с градинска част, розоварна, показваща традиционния начин на извличане на розовото масло и съвременна розоварна.

На влизане се доверихме на екскурзовод, който ни разходи из комплекса и ни разказа интересни истории и факти относно производството на розово масло, търговията с него и различните му приложения. Розовата градина беше най-атрактивната част на комплекса. Нашето посещение беше в началото на юни, когато розите са най-ароматни и изобилстват от цветове. Всичко беше пъстро и цветно.

Изключително ни впечатли розоварната, която е красиво изрисувана със стенописи. Тук се запознахме с процеса на обработка на розовия цвят и получаването на розовото масло и розовата вода по традиционния начин, както се е правил през годините назад и по съвременния начин на база на технологиите, с които разполагаме в момента.

Следващото интересно място беше **Етнографският музей**, където се докопахме до българския бит от 19-ти 20-ти век. Разгледахме оригинални съдове и инструменти за обработване на земята, за прибирането, съхранението и консумацията на селско стопанската продукция.

Разгледахме и **тракийския културен център** – интересно архитектурно творение, което с уникалните си символи и знаци пресъздава по неповторим начин с фрагменти от живота траките и техните светилища в Свещената долина на тракийските царе. И задължително трябва да се види копието на **Панагюрското златно съкровище**.

Нашият тиймбилдинг беше посветен на древната история на българските земи и затова се отправихме към **източните Родопи**, където на следващия ден посетихме свещения **скален град Перперикон**, за който се смята, че е възникнал преди около 8000 години.



Скалното ни приключение започне с разглеждане на **Двореца-светилище**, като до него ни отведе проход с каменни стъпала, изсечени в скалите. Той е бил на няколко етажа, като са се запазили само основните зали. Най-интересна беше овалната зала без покрив, в центъра на която се намира каменния олтар, на който с вино и огън са правени велики предсказания. В скалата до него е изсечен и трон, на който е стоял владетелят. Продължавайки изкачването нагоре достигнахме до **Акропола**. Той се намира на най-високата част на хълма. Това е мястото, където са се провеждали култови дейности още от античността. Гледката е поразяваща и създава усещане за божествено величие.

На слизане разгледахме и останалите забележителности на Перперикон разпръснати в двете му предградия – южно и северно. Те представляват малки улич-

ки в скалите, покрай жилищни сгради и храмове. Особено интересни бяха скалните басейни, в които е съхранявана питейната вода. На места видяхме и каменни шарапани – тракийски преси за винопроизводство. След интересните и вълнуващи разходки вечер отморяхвахме в уютния семеен **хотел „Хефес“** до село Кралево, където любезните домачини ни дадоха възможност да опитаме вкусната местна кухня, която чудесно се съчетава с продуктите на **ВИНПРОМ – ТРОЯН**.

Всички колеги от фирмата прекарахме два незабравими дни сред природа и исторически забележителности. Успяхме да релаксираме, като се откъснем от ежедневните задачи. Заредени с положителна енергия се завърнахме в Троян, за да продължим 75-годишната традиция, **ВИНПРОМ – ТРОЯН** да предлага качествени продукти на своите клиенти.

Станислав Спасов

## Rakia & Spirits Fest Sofia 2022







## Как майсторът бакърджия работи с ръце, сърце и разум

**ЮСЕЙН ХАСАНОВ ИСИ** – майсторът медникар е част от новия проект на Винпром Троян. От есента на 2023 г. пускаме на пазара комплект за грейна ракия. Майстор Юсейн изработва меденото джезве към комплекта. Ето какво ни разказа бакърджията за себе си и за своя занаят.

Медникарството не ми беше професия, бях си барман. Оттогава целия град ме познава, бях доста сръчен, защото и в барманството се иска майсторлък.

Баща ми беше медникар и покрай него реших да опи-

там занаята. Работата с метала ме заинтригува и прекарвах все повече време в работилницата. Моя баща е основател на Самоводската чаршия във Велико Търново. Това беше толкова отдавна, че не пом-ня точно кога.

Заедно с баща ми започнаха работа май-стори златари баща и син – Куюмджиеви, които дошли от Плевен, така знам аз.

От Съвета ни дадоха под наем дюкян един на мен и баща ми и един на злата-



рите. Така започна да се пише историята на Самоводската чаршия.

Синът на занаятчиите златари все още работи, казва се Иванчо, на дядо си е кръстен. Така се предава при нас тайната на занаята – от поколение на поколение. Опитваме се да запалим тръпката в сърцето на все повече деца. Нека да се пазят традициите, нека има повече майстори!

Всяко лято при нас се обучават малки деца ученици. Преминават през всички занаяти, които имаме тук в

Търново – керамика, тъкач, рисуване, шекерджия, ножар, мъниста, медникар. Когато встъпят в моята работилница първо питат къде са сладкишите, мислят че правим изкушения от пчелен мед, но тук им показвам второто значение на думата мед – металът.

На мен ми помага синът ми, той също се запали по бакърджийството. Завършил е университет, учил е за финансист и започна да работи в банка. С времето прекарваше повече и повече време в работилницата. Той е по-голям майстор от мен, чиракуваше и на златар, той умее да изработва много



красиви и фини елементи и с бижута се занимава.

Знаете ли че в момента хората имат голям интерес към изделия от мед. При



мен спират и си купуват и големи съдове като тигани за пържене. Медта е вечна, при мен ще откриете и 100 годишни изделия, които калайдисвам и реставрирам и стават като нови. Все се търсят съдове от мед, изглежда че става по-вкусно.

В моята работилница влизат много чужденци. Вълнуват се, че виждат майстора как работи на ръка. Купуват си от моите съдове, но дали знаят как да ги използват.

Аз съм свързан с Троян. Жена ми е оттам, много хубава ракия правите там, а каква сватба ми спретнаха навремето с Троянска сли-

вова, то беше сватба за чудо и приказ. Не всеки може да прави сливова ракия, ще се влюбите в ракията и затова се иска майсторлък.

*Михал Капоун*



**РЕЦЕПТА ЗА ГРЕЙНА РАКИЯ:**

**1 с. л. мед**  
**100 мл Троянска сливова ракия**

В медно джезве се загрева медът докато се разтопи. В последния момент се добавят подправки по желание (черен пипер, карамфил, канела, сушени сливи или ябълкови резенчета, портокалови кори, лимониви кори), след което се налива и ракията.

❧ ❧

Тънкостта е в това, течността да се махне от огъня в момента на завиране (както се казва, „да се обърне един път“). Пие се горещо, не можете да се изгорите, тъй като температурата на завиране е доста по-ниска. И още една тънкоост – докато се пие, не се вдишва, иначе силното влияние на алкохола идва много скоро.

**ПОЛЗИ ОТ ГРЕЙНА РАКИЯ:** Препоръчва се при настинки. Тя е особено полезна през студените дни от годината, когато грипната вълна е по-силна от всякога.





## Най-българската напитка Вече и с музей!

Открийте традиционния дух на България в първия МУЗЕЙ НА РАКИЯТА в София и се потопете в уникален свят на вкус, култура и история. Преживейте атмосфера, която съчетава традиция и иновация, предлагайки пътуване в наследството на България. Разкрийте историята на ракията и изследвайте изкуството на нейното приготвяне. Тествайте подбрана селекция от ракии от цялата страна. Вземете си част от България, от нашия тематичен магазин.

Всички, решили да прекратят прага на музея, ще могат да се запознаят с технологията на варене на ракията и традициите по консумирането ѝ.

В музея може да опитате и да закупите широка гама на наши продукти.



Вижте предстоящите събития в Rakia museum Sofia и ни посетете на бул. Патриарх Евтимий 22, гр. София!

