

# ТРОЯНСКА БЪКЛИЦА

Брой 1/ зима 2012

Издава: „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД

Не се продава!

- Ден на отворените бутилки
- Когато „стара“ е комплимент
- Една есенна разходка



Уважаеми читатели,

Държите в ръцете си първия брой на списание „Троянска бъклица“. Списание е предназначено предимно за гостите на град Троян, за да им служи като пътеводител из тайните на историята, красотите на природните забележителности в района и традиционните особености на живота на местните хора. „Троянска бъклица“ ще бъде интересна и за троянци, които търсят разнообразие в ежедневието си и са готови да научат интересни неща за града си.

Безспорно един от най-значимите символи на Троян, който е едновременно и символ на България е троянската сливова ракия. Този традиционен продукт от векове е неразделно свързан с поминъка на местните и е важна част от живота им, а за гостите на града е задължителен сувенир. В нашето списание ще откривате новини от производителя на това течно злато „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД, тайни „от кухнята“, информации за проектите на завода.

Освен това на страниците на списанието ще намерите интересни идеи за разходки около Троян, ще ви представяме традиционни или уникални местни производства. Тук ще можете да прочетете за различни събития от живота на града, както и да намерите практическа информация за места за ношувка и заведения за хранене.

Да пием по гълтка и да пожелаем на добър път на списание „Троянска бъклица“.

От редакцията



## СЪДЪРЖАНИЕ:

- Редакционно каре . . . . . 2
- От живота на „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД: Първи Ден на отворените бутилки . . . . . 3
- Тънкостите на занаята:
  - Когато „стара“ е комплимент . . . . . 5
- Какво ново: Фирмен магазин в Троян . . . . . 6
- Една есенна разходка до Зелениковския манастир . . . . . 8
- Троянски традиции:
  - Бъклици . . . . . 10
- Култура: Галерия Серякова къща . . . . . 12
- Хотели . . . . . 13

**Издава:**  
„ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД  
ул. „Акад. А. Балевски“ 16  
5600 Троян  
[www.vinprom-troyan.bg](http://www.vinprom-troyan.bg)  
**за контакти:**  
e-mail: [rumenova@vinprom-troyan.bg](mailto:rumenova@vinprom-troyan.bg)  
тел.: +359 885 248 453

## Тървиден на отворените бутилки във „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД

Изминалата 2011 година протече във „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД под знака на дългоочаквания и уникален по рода си Ден на отворените бутилки. Събитието се проведе на 24 и 25 септември по време на Празника на троянската слива и сливовата ракия в Троян и Орешак и органично се вписа в празничната програма на двата града. Производствените помещения на завода бяха отворени безплатно за всички желаещи да научат нещо повече за създаването на течното троянско злато и да се докоснат до тайните му. За посетителите беше организиран специален безплатен автобус от центъра на Троян, а желаещите можеха да дойдат и със собствен транспорт.

Екскурзиите започваха с „отваряне на бутилките“. В двора на фирмата бяха разположени три информационни пана, къде-

то гостите можеха да научат нещо за традициите на ракиепроизводството в Троян, за историята на „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД и за модерните производствени методи. По атрактивен начин беше представена информация за сливата като сировина не само за ракия и за ракията като любимо питие не само на българите, но и като неразделна част от културата на други страни.

След тази въстъпителна част екскурзоводите от „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД превеждаха гостите последователно през отделните етапи на преработката, представяха им техните особености и отговаряха на въпросите им. Целият производствен процес от приемането и първичната преработка на плодовете през ферментацията им и дестилацията на кашите до обработката и складирането на готовите дестилати можеха да



бъдат наблюдавани директно на местата, където се извършват тези дейности.

Най-атрактивна беше последната част от екскурзията – посещение в склада, където се съхраняват повече от 1200 бъчви със стареши ракии. На това място, което гостите нарекоха „Пещерата на Али Баба“, по-смелите и опитни дегустатори можеха да участват в състезание по дегустация „на сляпо“ и да опитат 5 прозрачни плодови дестилата, като целта беше да се познаят плодовете, от които са произведени. За позналите разбира се имаше специални награди. Традиционалистите, които не искаха да експериментират, можеха да действат „на сигурно“ и да опитат различна по възраст сливова ракия, която технолог от „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ изваждаше на място от посочена от гостите бъчва.

В края на двучасовата обиколка освен снимките от завода, доброто настроение и множеството впечатления, гостите си отнесоха и малък символичен подарък от „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД за спомен от първия Ден на отворените бутилки. Времето беше прекрасно, настроението също, а интересът към събитието надмина и най-смелите очаквания на организаторите. Око-

ло 500 възрастни и много деца гостуваха на „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД в 8-те екскурзии, организирани за двета дни на събитието. Тези цифри и отзивите на посетителите доказваха, че идеята за посещения в завода се приема радушно от любителите на троянската сливова ракия и ни убедиха да превърнем това събитие в традиция.

Така че в последната събота и неделя на септември ще ви очакваме отново в Троян на Деня на отворените бутилки 2012.



## Когато „стара“ екомплимент

Разговор с лаборантката на „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД, Галина Герасова

– „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД произвежда основния си продукт троянската сливова ракия в 4 „възрастови групи“: обикновена, отлежала (3 годишна), стара (7 годишна) и специална резерва (25 годишна). Г-жо Герасова, ако трябва да опишете с по една дума всяка от тези ракии как бихте го направили, кое качество най-добре ги характеризира?

– Най-младата, обикновената ракия не отлежава в бъчви и остава с изразен плодов аромат и по-свеж вкус. Другите ракии – отлежалата, старата и специалната резерва – отлежават в дъбови бъчви. Колкото повече години минават, толкова повече се развиват вкусовите им качества и напитките придобиват завършен вид.

– Наистина ли възрастта е толкова определяща за качествата на ракията?

– Да, възрастта е определяща, защото в ракията има много органични съединения като алдехиди и естери, които постоянно се променят количествено и участват в образуването на характерния аромат на отлежалите ракии. При продължителен контакт с дървесината на дъба в ракиите настъпват постепенни изменения, появява се златисто оцветяване, смекчава се вкусът и се развива приятен фин букет с тон на ванилия.

– Може ли един неспециалист да усети разликите между по-младите и по-старите ракии?

– Определено да. При дегустация разликата във вкуса и в аромата между млада ракия, която не е имала контакт с дървесината и ракия, която е отлежала поне три години в дъбова бъчва се усеща много ясно.

– Има ли според Вас някаква зависимост между възрастта на ракиите и възрастта на хората, които ги пият?

– Според мен няма такава зависимост, защото има млади хора, които харесват стареши ракии и възрастни хора, които предпочитат по-млади ракии.

## ТЪНКОСТИТЕ НА ЗАНАТА



– За какви поводи са подходящи различните ракии?

Обикновената ракия се предпочита в ежедневието и за случайни срещи с приятели. Отлежалата е за рождения дни, за дипломирания, за подарък. Старата е подходяща за сватби и юбилеи. А резервата е наистина специална ракия, тя е най-вече за ценители, за хора, които знаят какво пият и какво искат да пият.

– За Вас едва ли има тайни в производството на плодови ракии, но издайте някакъв детайл от производството, нещо, което малко се знае, но е важно за качествата на крайния продукт.

– Върху качеството на ракията влияят зрелостта на плода, климатът, почвата, метеорологичните условия през годината. Не малко значение има също и технологията на изваряването и апаратите, с които се провежда дестилацията.

Много свойства на сливовата ракия зависят от веществата, съдържащи се в дъбовата дървесина. Забелязала съм, че различните бъчви придават различен аромат и различен вкус на ракиите. Една и съща ракия от една и съща партида, разлята в различни бъчви, след години при дегустация има различен аромат и вкус.

– Коя е Вашата любима ракия?

– Аз предпочитам отлежалата, защото ми харесва по-свежият плодов аромат. Постарите – 7-годишната и 25-годишната са тежки за мен, при тях много силен се усеща дъбовият аромат. Но това е въпрос на вкус, затова има 4 вида и всеки може да си избере своя фаворит.

# Фирменият магазин – най-краткият път до продуктите на „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД

Ако сте се разхождали поне веднъж в центъра на Троян, не може да не сте забелязали фирмения магазин на „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД, намиращ се на пъпа на града до моста на централната пешеходна зона. Ако шом сте го забелязали, вероятно най-малко любопитството ви е изкушило да направите няколкото крачки до вратите му и да надникнете там. В малкото приветливо магазинче на брега на реката ви очаква една от двете ни продавачки-консултантки Недка Косева и Николинка Стайкова. И двете са дългогодишни служителки на фирмата, познават производството до детайли и са готови да ви разкажат подробности за всеки продукт и да ви помогнат при избора. А тук наистина има от какво да се избира. „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД непрекъснато увеличава разнообразието сливови ракии, които се предлагат в 4 възрасти от 1 до 25 години и в 5 вида разфасовки – от малките сувенирните бутилки „бутилничета“, с обем 0,05 мл до най-голямата 3-литрова бутилка. Освен сливовата ракия ви очаква и пълната гама плодови ракии – ябълкова, черешова, крушова и кайсиева. Тук ще намерите въдхновение за подаръци за празници на близки, за приятели в чужбина, за търговски партньори, а защо пък и да не зарадвате себе си с традиционен троянски продукт, директо „от извора“.

Освен ракиите на „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД във фирмения магазин се продават и продуктите на други предприятия от групата, която е най-големият произво-

дител на плодови дестилати в света. Става въпрос за чешката компания от световно ниво „РУДОЛФ ЙЕЛИНЕК“, както и за малкия чешки производител на абсенти и ликьори фирма „Милан Метелка“. Съвсем ново за нашия магазин и за България е дистрибуцията на известната австрийска марка ром и билкови ликьори „STROH“ („ЩРО“).

Фирменият магазин е лицето на „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД и най-прекият път до завода и именно тук ще намерите пълното портфолио на продуктите които нашата фирма произвежда или разпространява за България.



## Електронен магазин

Вече няма нужда да идвate до Троян, за да имате достъп до цялата гама продукти на фирмата. От 2011 г. започна да работи електронен магазин, който можете да намерите на сайта на фирмата [www.vinprom-troyan.bg](http://www.vinprom-troyan.bg) в рубриката „Продукти“ и откъдето можете да си поръчате всички стоки на нашия завод и да ги получите на желано от вас място на територията на България.

## За първи път в България

Дружество „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД започна дистрибуцията на прочутата австрийска марка ром и ликьори STROH („ЩРО“).

„Почувствайте духа на австрийските Алпи в България!“





ЕДНА РАЗХОДКА

## Една есенна разходка до Зелениковския манастир

Зелениковският манастир носи името на Св. Йоан Предтеча и съвсем скоро ще празнува 100-годишен юбилей. Построен е през 1914 г. на мястото на стар параклис от 1832 г., който е бил опожарен. Храмовият празник на манастира е 24-ти юни (рождението на св. Йоан Кръстител или Еньовден). Друг голям празник е 29-ти август – отсичането на главата на св. Йоан Кръстител.

Събота сутрин в края на ноември. След почти месец, потънал в есенна мъгла, сънцето най-сетне успява да се покаже – идеална възможност за една есенна разходка в гората. Вземам фотоапарата и се запътвам към с. Черни Осьм. Селото е на 16 km от центъра на Троян, а дотам има и редовен автобусен транспорт. Тук се намират две уникални институции – Природонаучният музей с богата сбирка от препарирани животни от района на Стара планина и Училището за планински водачи. Днес обаче целта е друга. Пътят минава през селото и продължава напред, следвайки криволиците на р. Черни Осьм. Небето е ясно и сънцето пече, но

топли повече душата, отколкото тялото. На места вировете в реката са замръзнали, а в крайпътните скали тук-таме проблясват ледени висулки – все недвусмислени знаци, че зимата неумолимо приближава. На 5 km след селото се намира ВЕЦ Черни Осьм. Пътят не е много натоварен, така че разходката е приятна макар и по асфалт, но все пак е по-добре дотук да се дойде с превозно средство – място за паркиране има много, а до целта остава още доста път. Веднага след влизането на територията на ВЕЦ-а от лявата страна на пътя има таблица, която посочва началото на синя туристическа маркировка към Зелениковския манастир. Нито времето, нито поне разстоянието до целта не са посочени, но пътят дотам отнема около 2 часа.

Маршрутът започва с изкачване през широколистна гора. Макар че е обяд, сънцето е ниско и идеално осветява гората през стволовете на голите дървета. Пътеката е покрита с чиста прясна шума, в която краката потъват на всяка крачка, а шумоленето ѝ заглушава тишината на гората. Усещането е прекрасно. Не след дълго пътеката

става по-полегата и още по-приятна. След около половин час вървене едно малко романтично изворче примамва към малка почивка и освежаване. След още няколко крачки пътеката се извива леко на горе и излиза от гората. Ако е имало някакви съмнения дали усилията си струват, това е моментът, в който те се разсейват напълно, защото от дясната страна се появява невероятна панорама към вече заснежените върхове на Стара планина. Величествена гледка! На поляната растат лилави минзухари, сякаш мъчейки се да отдалечат идването на зимата. Няколкото запустели постройки са т.нр. махала Глушка. Външност се оказва, че не са чак толкова запустели, защото малко по-нататък една крава е застанала на пътеката и се налага по-слабият да отстъпи. При преминаването през цялата махала погледа привличат старопланинските върхове сред които доминира Ботев. Тук маркировката е по-бледа и е малко по-трудна за следене. Пътеката слизга надолу, пресича един коларски път, минава през една изсъхнала овощна градина и се спуска в дерето към



ма и след това се върви по почти равен път по билото. Меката светлина на следобедното сънце отново успява да проникне в гората и да стопли есенните и цветове. Не след дълго пътеката излиза от гората. Следва последната и най-дивата част от пътя. Върви се първо през една поляна, а след това през старите овощни градини на манастира. Маркировката е много стара и на места се губи, но целта е съвсем близо. Манастирът се намира малко по-долу, сгущен на топло между два южни склона.

Тук живее една възрастна жена, която в момента се грижи за манастира и гостите му, които с радост кани да се стоплят и да починат от пътя. Представя се като баба Дана, от 50 години живее в планината като голяма част от това време е била хижарка на х. Амбарица. В малката скромна стаичка бутми печка на дърва, където кърят чай и кафе. Въпреки че това не е хижа, на туристите се предлага топла храна, а желаещите могат и да останат да ношуват тук. Те пък от своя страна се отблагодаряват на баба Дана като ѝ носят някакви продукти от града или ѝ помагат с цепенето на дърва или с други домашни работи.

Връщането от манастира е по-бързо – пътеката води само надолу през гората. Тя е по-лесна и кратка, но пък по-монотонна и не предлага такива гледки. За половин час се слизат на черния път покрай реката и за още половин час се стига до изходната точка ВЕЦ Черни Осьм.

Общата дължина на обиколката от ВЕЦ Черни Осьм до Зелениковския манастир и обратно е около 3 часа – 2 на отиване и 1 на връщане. (До ВЕЦ-а може да се стигне и пеша от с. Черни Осьм – за около час по асфалтов път.) По-голямата част от пътя е през широколистна гора, където има изворчета за освежаване и отмора и прекрасни гледки за радост на туристите.



потока. Долу в ниското е усойно, сънчевите лъчи не достигат дотук и потокът, който в момента на места е замръзал, вероятно скоро целият ще бъде скован в лед.

Тук втората част на маршрута започва с едно доста стръмно и продължително изкачване през гората, която на места е и доста гъста. Вече е минал един час от тръгването от ВЕЦ-а и още толкова остава до манастира. Пътеката е добре маркирана, но не е поддържана, така че се налага да се прескачат и заобикалят паднали дървета. След около половин час се стига до върха на хъл-

## ТРОЯНСКИ ТРАДИЦИИ



- На стената виси диплома, поставена в рамка. Какво е това?

- Това е награда от едно изложение на Панаира на занаятите в Орешак през 1994 г. В прегледа участваха представители на всички художествени училища в България. Получих втора награда за едно дърворезбовано пано, копие на част от църква в Трявна. Първата награда беше присъдена за текстил. От всички дърворезбари само аз бях награден. Това е единственото ми участие в конкурса.

- Разкажете за себе си и за работата си.

- На 33 години съм и съм от Орешак. Завършил съм средното художествено училище по приложни изкуства в Трявна, випуск 1997, специалност Дърворезба. По принцип съм дърворезбар, но вече няма толкова много работа. Ценностите се променят и

# След 20-30 години умението на дърворезбата ще стане безценно

Разговор с Тодор Саралиев,  
дърворезбар от Орешак

В рубриката „Троянски традиции“ ще ви представяме уменията на местни майстори занаятчии от областта на Троян. И какво по-подходящо начало за сп. „Троянска бъклица“ от запознаването с Тодор Саралиев – майстор дърворезбар от Орешак, който произвежда бъклици, познати на нашите клиенти от каталога на „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД!

В един топъл следобед в края на декември отиваме да надзърнем в работилничката на Тодор Саралиев. Тя се намира в къщата на родителите му в с. Орешак. Животът на цялото семейство е тясно свързан с дървото. В двора ни чакат майката на Тодор, която е завършила дърворезба в Националната художествена академия в София и баша му, който е дърводелец. Тодор ни посреща и ни кани в своето царство. В малката уютна работилничка, осветена от следобедното слънце, се носи аромат на дърво.

хората по-малко купуват, търсенето е по-малко и затова се насочих към сродните занаяти – производството на бъклици, бъчви и буренца.

- По свое желание ли отидохте да учите в Трявна?

- Не, нямах никакво желание. Родители ми ме пратиха в Трявна, за да продължа семейния занаят. Аз исках да стана пилот, но не се справях добре с математиката и нямаше как да стане. Но сега съм съм много доволен, много им благодаря и изобщо не се оплаквам.



- Откога помагате на родителите си?

- От малък. Още от дете съм започнал да се ровя из талаша. На 15-16 години вече започнах да помагам в дърворезбата. През ятото помагах, учих се, чиркувах.

- Какво е за Вас дърворезбата?

- Този занаят на мен много ми харесва и много го уважавам. Смятам, че това е традиция, която трябва да се продължи, но за съжаление полека-лека умира. С това се занимават главно стари майстори, които рано или късно си отиват, а пък младите нямат желание да се захващат със занаяти. Разбрах например, че тази година училището в Трявна не е успяло да събере ученици за един випуск. За сравнение през 1992 г., когато аз кандидатствах, приеха 30 ученици, а имаше повече от 70 кандидати. Смятам, че след 20-30 години умението на дърворезбата ще стане безценно.

- Защо точно дърво, а не глина например?

Предимството на дървото специално пред глината е, че не е чупливо, по-красиво е, има фладер. Глината е винаги еднаква, а дървата има най-различни и всяко си има специфичен цвят.

- От какво дърво са бъклиците, които правите за „ВИНПРОМ – ТРОЯН“?

- От липа. Бъклиците ги правя от липа, буретата от дъб. Такава е традицията, бъч-

вата да бъде от дъб. Дъбът отделя специфични вещества – танини, които променят вкуса на ракията.

- Кое е най-трудното във Вашия занаят?

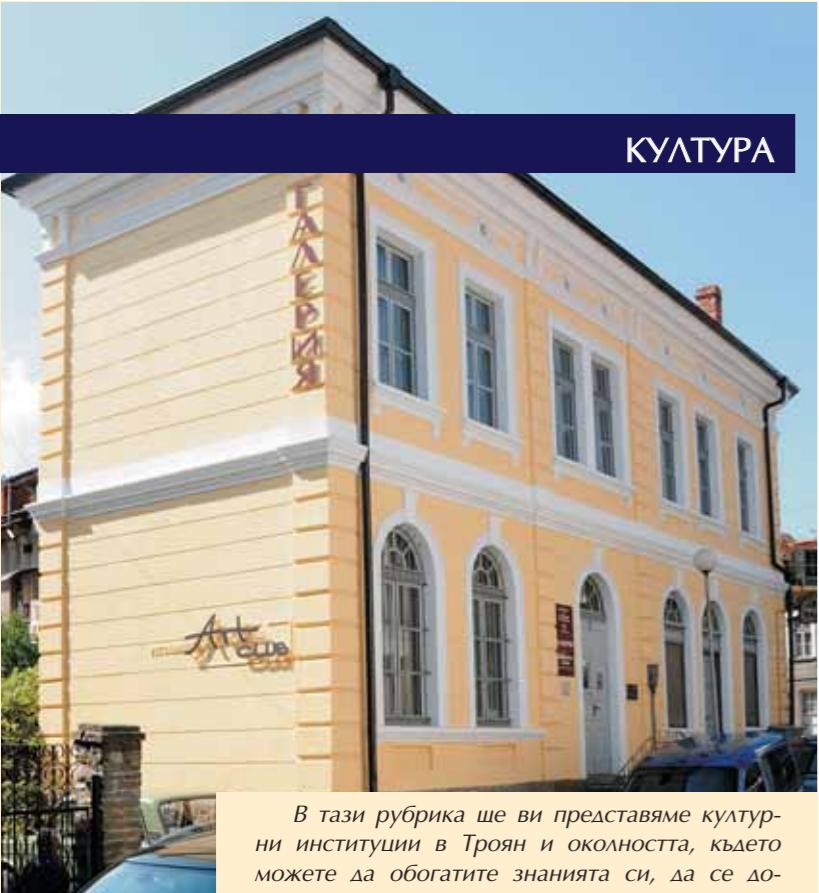
- Зависи какво се произвежда. При буретата е най-трудно да се съберат отделните дъги точно, да се припаснат така, че ракията да не протече. Това е много прецизна и тънка работа. На мен точно това много ми харесва в този занаят, че не може всеки да го работи, иска си майсторък. Не е лесно сам да събереш едно буре, пипка – работа е. Освен това при буретата се изискват умения не само за работа с дърво, но и с метал, защото се правят метални обръчи. Там също се изисква прецизност.

- Имате ли някакъв съвет, който помните от Ваш учител и който Ви помага в работата?

- Имахме един учител по скулптура, г-н Ангелов. Няма да забравя един съвет, който той ни даде, че каквото и да стане, с каквото и да се занимаваме, ако един ден си загубим работата и нямаме какво да правим, с дърворезбата винаги ще можем да си изкарваме хляба. Това съм го запомнил от него и се оказа наистина прав.

- Благодарим Ви за разговора и Ви по-желаваме много вдъхновение и творчески успехи!

С Тодор Саралиев разговаряха:  
Владислав Катренчик и Маргарита Руменова



В тази рубрика ще ви представяме културни институции в Троян и околността, където можете да обогатите знанията си, да се докоснете до духа и историята на района или да погалите естетическите си чувства. Започваме с галерия „Серяковата къща“, която през 2011 г. чества своя 20-годишен юбилей.

#### Мястото

Галерия „Серяковата къща“ е точно това, кое то благородната ѝ фасада обещава: стил, уют, собствена атмосфера. Петте изложбени зали, галерийният офис, шандът за сувенири, кафе-аперитивът „Арт клуб“ предлагат своето гостоприемство на всеки, изbral да избяга за малко от уморителния ритъм на ежедневието. Тук човек може да разгледа поредната изложба, да открие дълго търсения подарък, да срещне стойностни хора или просто да се наслади на спокойна гътка кафе. „Серяковата къща“ е един от троянските острови на духовност и градски живот.

#### Хората

„Серяковата къща“ е седалище на Дружеството на троянските художници, в което членуват около 50 майстори на четката и глината. Председател на Дружеството е известният троянски керамик Енчо Ганковски. Душата на къщата е галеристката Мариела Шошкова, която влага много енергия и обич, за да поддържа това място като един истински дом на изкуството и добрия вкус.

Нели Генкова

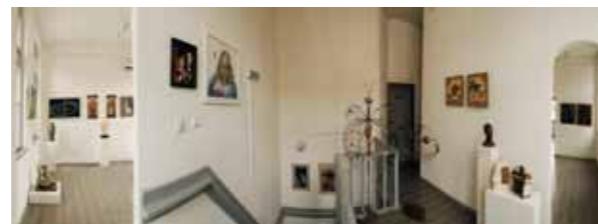
Галерия Серякова къща  
Дружество на Троянските художници  
5600 Троян, ул. „Ангел Кънчев“ 6  
тел.: +359 670/ 628 77;  
+359 879 262 877  
e-mail: gallery\_dth@abv.bg

Раборно време:  
вторник – петък  
10:00 – 12:00 ч.; 14:00 – 18:00 ч.  
събота 10:00 – 13:00 ч.  
почивни дни неделя и понеделник

## Галерия „Серяковакъща“

На броени крачки от централния площад на Троян се намира градската художествена галерия „Серякова къща“. Разположена е в стилна сграда с интересна история. Това е родната къща на Георги Серяков (Гио), който е бил Ботев четник, загинал през 1876 г. на Милин Камък във Врачанския Балкан. През 1991 година сградата е предоставена на Дружеството на троянските художници, което я използва за седалище и за градска художествена галерия.

Галерията разполага с 5 изложбени зали; офис, който предоставя пълна информация и реклами материали за отделните автори; шандът за керамични, текстилни и други сувенири и кафе – аперитив „Арт клуб“, който е подходящо място за срещи на творци и любители на изкуството.



Програмата на галерията е пъстра и насищена – годишно се организират повече от 16 изложби на местни и гостуващи автори, провеждат се срещи с интелектуалци, поетично-музикални вечери и други културни събития. Освен текущите изложби, традиционно се организират и три ежегодни. Това са Великденската изложба (в навечерието на Великден), Есенният салон (в навечерието на празника на Троян Петковден) и Коледният базар (в навечерието на Коледа).

Галерията работи с творци от страната и чужбина и ежегодно се посещава от около 5000 български и чуждестранни любители на изобразителното изкуство, художници, меценати, ученици. Заповядайте и вие и със сигурност няма да съжалявате.



## Хотел Chateau Montagne\*\*\*

Хотел „Шато Монтан“ е разположен в централната част на град Троян. Разполага с шестдесет места в единични, двойни стаи "Де лукс" и апартаменти. Всички те са оборудвани с климатик, кабелна телевизия, мини бар, телефон с директно избиране и интернет. На разположение на гостите на холта са ресторант, лоби бар, фитнес център, сауна и масажен салон, рум-сървиз,

туристическа информация, бизнес услуги и паркинг. Конферентната зала със 70 места е удобна за провеждане на семинари, фирмени обучения, тийм билдинг, специални събития и презентации. Любимо място за отмора през летния сезон е лятната градина с бар и открит басейн със съвременна система за пречистване и соларно отопление на водата.



За контакти:  
Хотел „Шато Монтан“  
ул. „Стара планина“ 34  
гр. Троян 5600  
тел.: +359 670 68 900  
мобилен: +359 878 407 751  
факс: +359 670 68 901  
e-mail: chateau@hotel-cm.com  
web: www.hotel-com.com

# Парк хотел „Троян“\*\*\*



Парк Хотел Троян се намира на 500 м. от центъра на гр. Троян, сред живописен хълм в парк „Къпинчо“. Сгущен сред ухайната борова и букова гора, хотелът предлага панорамна гледка към града и отлични условия за планински туризъм – разходки и екскурзии сред природата, пикники и барбекю – чудесна комбинация за приятна и незабравима ваканция далеч от шума, стреса и напрежението на динамичното ежедневие. Хотелът ще зарадва своите гости с комфорт, уют и топлина, и ще им предложи идеални условия за релакс през всеки сезон от годината.

Със своите 43 двойни стандартни и комфортни стаи, 2 студии, 2 апартамента, 1 мезонет и ВИП апартамент, освен за пълноценна почивка, Парк Хотел Троян е подходящ и за провеждането на бизнес мероприятия или срещи, запомнящи се семейни или фирмени тържества. Конферентна зала "Аркадия" е с капацитет 120 места, снабдена с всички технически удобства.

120 местният ресторант „Ротонда“ е

уникален със своята кръгла форма и елегантен лукс в гранит и дърво. Изпийте чаша ароматно кафе в **италианския салон „Панорама“**, който с великолепната си панорамна гледка обхваща целия град. Парк хотел Троян разполага и с Night bar за разтоварващ завършок на деня и летен Pool bar с разхладителни напитки и коктейли в комбинация с уникалния външен басейн, разположен на 3 нива.

**Парк хотел Троян** е единственият комплекс в града с **вътрешен басейн и релакс център** с финландска сауна, турска парна баня, джакузи и масажно помещение с разнообразни процедури.

Насладете се на красавата природа в троянския балкан, съчетани с гостоприемния екип на Парк хотел Троян.

За контакти:  
Парк хотел „Троян“  
Парк „Къпинчо“  
гр. Троян 5600  
тел.: +359 670 68 500

моб.: +359 878 303 939  
факс: +359 670 68 501  
e-mail: parkhoteltroyan@abv.bg  
web: www.phtroyan.net



# Хотел „Троян Плаза“\*\*\*



КЪДЕТО ЛУКСЪТ СЕ СРЕЩА С ПРИРОДАТА... Хотел „Троян Плаза“ се намира на самия бряг на река Бели Осьм в центъра на град Троян. Хотелът разполага с 49 стандартни и луксозни стаи, 6 луксозни апартамента и 1 VIP апартамент.

В Хотел „Троян Плаза“ Ви предлагаме:  
\*\*\*\* Специални ценови и пакетни предложения.

\*\*\* Уютна и атрактивна обстановка в механа „Троян“ с прекрасна лятна градина – насладете се на много вкусни кулинарни вълшебства и напитки.

\*\*\* Класически ресторант за Вашата сватба, семейно тържество, фирмено парти.



За контакти:  
Хотел „Троян Плаза“  
ул. „П. Р. Славейков“ 54  
гр. Троян 5600  
тел.: +359 670 64 399  
моб.: +359 885 100 006,  
+ 359 885 880 221, +359 885 100 005  
факс: +359 670 64 299  
e-mail: reservations@troyanplaza.com  
web: www.troyanplaza.com



\*\*\* Жива музика или DJ ще направят вечерите Ви незабравими.

\*\*\* Поглезете се в Релакс центъра, оборудван с масажни зали, 2 сауни, джакузи и солариум.

\*\*\* Фитнес център оборудван с уреди с електронно управление.

\*\*\*\* Хотел „Троян Плаза“ е подходящ за конферентни срещи с трите си функционални зали.

В Хотел „Троян Плаза“ най-скъпи остават Вашите спомени.

Доверете се на качеството и доказания професионализъм през годините.

# КУЛТУРЕН КАЛЕНДАР НА ОБЩИНА ТРОЯН

## януари – март 2012

### януари

м. януари – Конкурс за есе и рисунка на тема: Бележити исторически личности от троянския край

1 януари – Новогодишно тържество

7 януари – 134 години от битката за Троянския проход

23 януари – 20 години Съюз на ветераните от войните – гр. Троян

24 януари – Ретроспективна изложба по повод юбилей – 90 години на художника Григор Първев

### февруари

м. февруари – Конкурс, посветен на Васил Левски (публично говорене)

14 февруари – Ден на археологията

19 февруари – 139 години от гибелта на Васил Левски и 20 години от създаването на общински комитет "Васил Левски"

26 февруари – Сирни заговезни

### март

1 март – Баба Марта

3 март – Национален празник на Република България – 134 години от Освобождението на България

25 март – 110 години от основаването на НЧ „Светлина–1902“ с. Шипково

25 март – Благовещение – възстановка на обредни ритуали, свързани с празника

Организатор на събитията е Община Троян

#### За контакт:

Община Троян

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

e-mail: [mail@troyan.bg](mailto:mail@troyan.bg)

тел.: +359 670 680 50