

# ТРОЯНСКА БЪКЛИЦА

брой

11

## Командировка в Чили 2017

Юни 2017



Три златни отличия на „Винария“ 2017

В производствения рай на GIFFARD

Станимил Димитров – служител на годината

Да празнуваме с Троянска сливова!



ВИНПРОМ

ТРОЯН



Скъпи приятели,

Пред вас е поредният брой на нашето фирмено списание, в който ви представяме най-важните моменти от дейността на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД през последните няколко месеца.

На първо място трябва да се похвалим с добрите финансови резултати, които постигнахме през 2016 година. Дружеството реализира най-високата печалба за последните десет години, като същевременно успя да изпълни и амбициозна инвестиционна програма. Бяха закупени машини и съоръжения, които са изключително важни за повишаване на количеството на приеманите плодове и тяхната качествена преработка.

През изминалата година производителите у нас се радваха на богата реколта, което ни позволи да закупим и преработим рекордно количество плодове. Благодарение на неуморния и всеотдаен труд на нашия задружен колектив, бчвите в складовете ни са отново пълни с гордостта на региона – прочутата Троянската сливова.

Естествено, нашите продукти получиха високо признание на проведения конкурс в рамките на международната специализирана изложба „Винария“. За спечелените златни медали може да научите повече на следващите страници.

Също така ще ви представим и впечатленията на един от най-младите ни служители от работната му командировка в Чили. В началото на тази година Радослав Рачев работи в завода за преработка на плодове в производствената база на „РУДОЛФ ЙЕЛИНЕК“ в Чили и същевременно имаше възможност да опознае тази далечна и загадъчна за нас страна.

В настоящия брой ще научите и за изключително интересното посещение на представители от нашата фирма в заводите на реномирания производител на ликьори и сиропи GIFFARD. Колегите ни запознаха с производството на техните продукти и се убедихме, че представяме на потребителите в България най-реномираните френски сиропи и ликьори.

Уважаеми читатели, надявам се, че ще оцените нашия стремеж постоянно да ви представяме нови продукти и едновременно с това да запазим традиционния вкус и качеството на троянските сливови ракии, превърнали се в неизменна част от българския бит и култура. Благодарим ви за доверието!

Станислав Спасов,

Финансов мениджър и прокурист на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД

## Съдържание

Редакционно каре: .....	2
Лято през зимата, или командировка в Чили 2017 .....	3
Три златни отличия на „Винария“ 2017 .....	5
В производствения рай на GIFFARD във Франция .....	6
Станимил Димитров – служител на 2016 година .....	8
Фестивали и участия .....	10
Бог е създал алкохола, а дяволът – бармана .....	12
Да празнуваме с Троянска сливова! .....	14
Вишнева ракия .....	16
„ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД – Контакти .....	15
РЕСТОРАНТ „СТАРИЯ ЧИНАР“ .....	16



### Издава:

„ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД  
ул. „Акад. А. Балевски“ 16, 5600 Троян  
www.vinprom-troyan.bg



VINPROM TROYAN

### Редактор:

Александра Савова  
Тел: +359 877 370 884  
savova@vinprom-troyan.bg

Дизайн и печат: ЕТ Миленков, www.milenkov.net

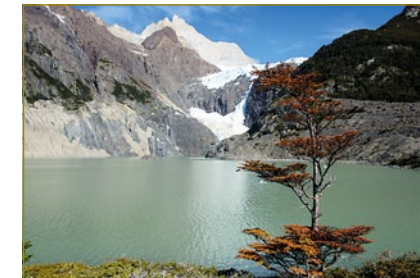
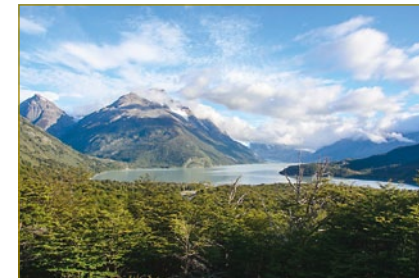
## Лято през зимата, или командировка в Чили 2017

Уважаеми читатели и приятели на „Троянска бъклица“,

В настоящия материал имам удоволствието да ви разкажа за служебното си пътуване до Чили.

Казвам се Радослав Рачев и от три години работя във „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД като асистент на изпълнителния директор, основните ми задължения са свързани с организацията на кампаниите за изкупуване на плодове, сливовите градини на предприятието и екологичните въпроси в работата. През тази зима имах удоволствието да бъда командирован във фабриката на „РУДОЛФ ЙЕЛИНЕК“ в Чили, където участвах в производствения процес.

Като човек, който обича лятото, нямаше как да не приема предложението за командировка през студените февруари и март в топлата Латинска Америка. След дългото пътуване и първоначалната шокираща разлика в температурата - от -10° попаднах на място с температура 35°C, навлязох в работния процес на завода на „РУДОЛФ ЙЕЛИНЕК“. Фабриката е построена през 2000 година от немска фирма, а през 2009 е закупена от чешката компания. Намира се близо до малко градче на име



Кильон, което е на 60 километра от втория по големина град в Чили – Консепсион. Основното производство там е на крушов дестилат, а по-малко се прави и сливов дестилат. Чили е един от най-големите производители на круши в света, затова и фирмата-майка на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ инвестира в производствена база именно там.

В завода няма бутилираща линия и цялата продукция се изнася с кораби веднъж седмично за Европа. Интересното при технологичния процес е, че крушите се карат само в бокс палети, оставят се 6-8 дена на двора, за да наберат максимална захарност и чак след това се смилат. Следват ферментация и дестилация, като заводът разполага с две дестилационни колони „Arnold Holstein“ и една колона за редестилация, която се използва само за отделения при дестилацията метил.

Моят престой там съвпадна с периода на кампанията по из-

купуване на плодове. Тази година беше рекордна по отношение на приетите круши – близо 8000 тона. Сезонът на пресните круши в Чили започва в края на януари и продължава до средата на март. Любопитно е, че всички големи производители на плодове имат камери за съхранението им и затова круши продължават да пристигат във фабриката до месец май.

В завода работят 12 души – един организира изкупуването на плодове и търговията, двама са дестилаторите, а другите имат задължения по обработката на плодовете и грижата за овощните градини на фирмата. Директор на предприятието от януари тази година е словакът Любомир Чул, а останалите служители са местни чилийци. Всички колеги ме посрещнаха изключително радушно и ми помогнаха бързо да навляза в работата. Силно впечатление ми направи колко функционален и добре организиран е производственият процес.





През февруари 2010 година Чили е разтърсено от шестото регистрирано по сила земетресение в историята на света с магнитуд 8.8 по скалата на Рихтер. По фабриката има материални щети, а някои от ферментаторите са изместени с цял метър.

В Чили хората са подготвени за тези природни явления, доказателство за това е, че при толкова силно земетресение жертвите са „едва“ 550 човека. Там толкова често стават земетресения, че чилийците приемат 7-7,5 по Рихтер за напълно нормално: „сото normal“. Затова и заводът бързо се възстановява от земетресението, което не прекъсва работата му за дълго.

След 6 прекарани седмици във фирмата, имах възможност да пътувам за 10 дни из страната. Прекарах ден и половина в столицата Сантяго де Чили, а след това се отправих на 2 500 километра южно от нея към град Пунта Аренас, намиращ се на Магелановия проток. Оттам с автобус пропътувах още 300 километра на север, за да се потопя в дивата Патагония. Това е обширна област в южната част на Южна Америка, която попада на територията на Аржентина и Чили. За разлика от скучните според мен градове (ниски къщи и прави улици), природата на Чили е

разнообразна и заплениваща - от вечно топлия север до студения юг, където максималните температури през лятото достигат 16°C, от 6893-метровия Охос дел Саладо, който е и най-високият действащ вулкан на света, до 4270-километровия океански бряг.

Имах щастието да посетя един от най-впечатляващите природни паркове на планетата - „Торес дел пайне“. Видях огромни ледници, животни, които нямаме в България като лама и кондор. Запознах се с прекрасни хора от цял свят - хора, пътуващи със седмици, месеци и години.

В парка няма нито мобилна връзка, нито интернет, затова пък разговорите с другите пътешественици са на почит - разговори за далечни земи, природни красоти, история, та дори и за бъдещето на човечеството.

Късметът също беше с мен постоянно - например, ако попитате за времето в Патагония, всеки ще ви каже да се подготвите за много дъжд и силен вятър, но аз прекарах там седем спокойни и слънчеви дни. Страхотно впечатление ми направи отношението на чилийците и останалите туристи към природните богатства.

За тези 130 километра, които извървах, не видях нито едно боклуче и нито една нередност - може да се къмпингува и да се пали огън само на определените за това места. Всичко е толкова диво, колкото винаги е било, и въпреки, че на някои места има много хора, от тях няма никаква следа. Ще ми се и

ние така да ценим и обичаме красивата си природа.

Оценката ми за двата месеца в Чили е изцяло положителна - толкова ми беше интересно всичко, че дори нямаше време България да започне да ми липсва.

Научих много неща от професионална гледна точка, а също така напреднах и с говоренето на испански. Но останаха и още много други неща, които искам да науча, и места, които бих желал да посетя. За няколко дена изпуснах да видя пингвините - в края на март с приближаването на зимата, те мигрират на север, а пустинята Атакама беше далеч, така че с удоволствие бих се върнал отново в тази страна, където оставих и много нови приятели.

Искрено благодаря на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД за предоставената възможност да видя и науча толкова много по време на това незабравимо пътешествие.



## Три златни отличия на „Винария“ 2017



Юбилейната 25 международна изложба за лозарство и винарство „ВИНАРИЯ“ се проведе от 22 до 26 февруари в рамките на Международния панаир в Пловдив. На форума участваха над 140 изложители от 16 държави. За трета поредна година беше създадено атрактивно средище на виното и ракията, където за посетителите бяха оформени зони за дегустации, гурме демонстрации, презентации и майсторски класове. Изложбата беше посетена от над 40 000 гости от България и Европа, като особено голям беше интересът на енолозите от Сърбия, Румъния и другите балкански страни.

Над 360 проби на български и чуждестранни вина, ракии, винено бренди и спиртни напитки взеха участие в организирания съвместно с Националната Лозаро-винарска камара международен конкурс. Напитките бяха оценявани от 24-членно международно жури с председател д-р Димитър Гайдарски. От българска страна членове на комисията бяха най-добрите енолози, носители на приза „Енолог на годината“, а от чуждестранните експерти в комисията бяха дегустатори от Франция, Англия, Чехия и Италия.

Победителите от конкурса бяха обявени в първия ден на изложението на тържествена церемония, наречена

„Нощта на Златния ритон“. Най-добрите вина бяха отличени с 6 златни ритона и 83 медала. Сред плодовите ракии безспорен лидер бяха продуктите на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД - за проведения конкурс от фирмата бяха представени мостри, директно взети от линията за бутилиране на продукцията, предназначена за нашия пазар.

И трите вида ракии „Специална резерва“, „Стара сливова ракия“ и „Кайсиева ракия“ спечелиха златни медали, като получиха много високи оценки не само от членовете на журито, но и от всички колеги, специалисти и гости, опитали техния вълшебен и неповторим вкус. Показателен факт за водещата

позиция на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД сред производителите на плодови дестилати в България е, че на други плодови ракии не бяха присъдени медали.

Ето какво сподели главният технолог на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД Георги Георгиев след връчването на наградите: „Радвам се, че за поредна година плодовите ни ракии получават най-високите отличия „Винария“, но същевременно осъзнавам и отговорността пред нашия колектив за поддържане на безкомпромисно качество, с което да оправдаем гласуваното доверие от членовете на журито и най-вече доверието на всеки един потребител, който си купува нашите продукти.“

Станислав Спасов

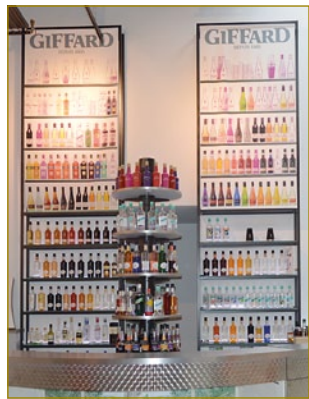


# В производствения рай на GIFFARD във Франция

През април тази година търговският екип на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД посети производствената база на фирма GIFFARD във Франция и отблизо се запозна с тънкостите, свързани с направата на висококачествените захарни сиропи и ликьори GIFFARD. Вижте най-интересното от фирмената командировка през погледа на Николай Николов, търговски представител за Централна и Северна България.

Уважаеми читатели,

От 2015 г. „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД е ексклузивен вносител на френските сиропи GIFFARD. След почти две години продажби дойде време да почерпим информация директно от извора и да посетим фабриките на GIFFARD във Франция.



Историята на GIFFARD започва още от 1885 г. в неговия градче Анже, където уважаваният фармацевт Емил Жифар създава освежаваща ментова напитка. Дълго време той се опитва да намери точния вкус, който да се хареса на хората, и решава да

използва вкуса на популярните по това време ментови пастили. Така създава една от най-популярните напитки Мента Пастил (Menthe-Pastille). Първоначално произвежда освежаващата напитка в малка аптека в град Анже, но със увеличаването на консумацията и търсенето той разширява бизнеса си и основава производствена фабрика в близкото селце Аврил, която се намира на същото място и до днес.



С развитието на пазара Емил Жифар увеличава продуктовото портфолио и започва да произвежда ликьори с най-различни вкусове. Всички плодови вкусове са извлечени от истински плодове чрез сложен химичен процес, наречен мацерация. Мацерацията е метод, чрез който се извличат аромати от плодове като ягоди, малини, череши, ананас, банан и други. Самият процес представлява накисване и престояване на дадения плод във етилов алкохол. В следствие на контакта между плода и алкохола се получава разпадане на целостта на клетките на плода, а ароматът му се отлага в алкохола. Времето за престой на всеки плод е различно, тъй като всеки има различна твърдост, обвивка и специфика. След необходимото технологично време за мацерация етиловият алкохол и плодовете се поставят във специален съд за прецеждане. След като течната част се отцеди се преминава към пресоване на плодовите остатъци. Прецеждането се прави през специален плат, направен от много фина материя, която пропуска само течност. Целта е да се извлекат всички възможни течности и аромати. Получената течност, която е обогатена с ароматите на съответния плод, се влага в производството на плодовите ликьори. При някои ликьори след мацерацията се прави и дестилация, например при ментовия ликьор. Благодарение на географското си местоположение и климат, Франция е страна, в която виреят почти всички плодове, нужни за производството на ликьорите – това гарантира използването на винаги свежи и пресни суровини за направата на продуктите GIFFARD.

Освен производството на плодови и ментови ликьори фирмата произвежда и изключително богата гама от захарни сиропи,



използвани за направата на коктейли и лимонади. Тяхното производство е разположено в чисто новата и ултрамодерна фабрика в съседно на град Анже село Сен-Леже-Де-Буа. Новата производствена база отговаря на съвременните изисквания за безопасност на труда, всички поточни линии и машини са последна дума на техниката. Почти целият производствен процес е механизирован и роботизиран, което увеличава значително производителността. Основната ангажираност на хората, които работят там, е свързана с наблюдението и контрола на работния процес.

С колегите имахме възможност да посетим и двете производствени бази на GIFFARD. Първо разгледахме новата фабрика, като обиколката ни завърши с интересна беседа с маркетинг мениджъра на фирмата, госпожа Манди Греъм. Домакините бяха подготвили за нас дегустация на еднакви по вкус сиропи на Monin и GIFFARD, тъй като двете компании спорят за лидерството на световния пазар. Уверихме се в наситения плод вкус и аромат на всеки един от сиропите GIFFARD. След края на посещението последва среща със господин Бруно Жифар, потомък на Емил Жифар и собственик на фабриките. Срещата с него започна със живописна разходка из централните забележителности на град Анже, след което имахме удоволствието да се потопим в изкушенията на френската кухня и да обсъдим бъдещето си партньорство и развитие на търговските си отношения.

На следващия ден обиколката продължи в старата фабрика в Аврил, където разгледахме музея на GIFFARD. Всички останали особено впечатлени от рекламните билборди на фирмата, съхранени от миналото. В музея имахме и запазени опаковки на ментовите бонбони, вдъхновили Емил Жифар за създаването на Мента Пастил. Точно там успяхме да видим на живо как се прави мацерация



и да опитаме концентрирания екстракт, получен след процеса на обработка. Там отново Манди Греъм подготви за нас дегустационна част, този път обаче на ликьори с най-различни обичайни и необичайни вкусове. Още при самото дегустиране сред нас търговските представители се зароди идеята за внос на вкусовете, които ни направиха най-силно впечатление.

Благодарение на любезните домакини от GIFFARD търговският екип на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД имаше възможност да посети и двете производствени фабрики на френската фирма, да се докосне до сърцето на производството и да добие точна представа как се произвеждат висококачествените сиропи и ликьори.

В последния ден от посещението ни във Франция разгледахме красивата френска столица Париж, качихме се на Айфеловата кула, направихме си круиз по река Сена, разходихме се по Шанз-Елизе, видяхме Триумфалната арка и много други невероятни забележителности в града.

Благодаря на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД, както и на домакините от GIFFARD за предоставената възможност и незабравимите моменти, които преживяхме заедно!

Николай Николов

Търговски представител  
за Централна и Северна България





Запознайте се с един от най-дългогодишните и уважавани служители на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД, който може да се похвали с 27-годишен стаж във фирмата. Станимил Димитров беше единодушно избран от своите колеги за служител на 2016 година. Научете подробности за работата му като електротехник, какво е любимото му хоби и дали се страхува от тока.

## Разкажи нещо за себе си. Как реши да се занимаваш с електротехника?

Аз съм от град Троян, работя във фирмата от лятото на 1989 г. Това е доста дълъг стаж, всъщност аз съм един от най-отдавнашните служители във фирмата. Преди това съм работил и в други предприятия в Троян – завода за електродвигатели „Елпром Троян“, завода за колбаси „Родопа Троян“, млекокомбината „Сердика Троян“, който вече не съществува, и други. Навсякъде съм заемал една и съща позиция – електротехник, това е и специалността, която съм завършил в Механотехникума в Троян.

## Променил ли се е Троян през годините?

За всичките тези години градът се промени доста – преди 1989 г. населението на Троян беше 30 000 души, сега не съм сигурен дали има и 15 000. Половината апартаменти и жилища стоят празни. Но няма как, такава е съдбата на по-малките населени места в България.

## Разкажи ни нещо за семейството си.

Съпругата ми се казва Дарина, от близкото до Троян село Калейца е. Имам две деца – син Петко на 29 години, който живее в България и се занимава със собствен бизнес, и дъщеря

Теодора на 25 години. Тя живее в Германия и работи като асистент в стоматологичен кабинет. Миналата година ѝ ходих на гости там.

## Страх ли те е от тока и какви трудности срещаш в работата си?

Много пъти ме е хващал ток, но винаги всичко е свършвало благополучно. Винаги съществува риск от токов удар, понякога се случва от невнимание или бързане. Пръстите изтръпват за малко, но не е нищо страшно. Иначе най-големият проблем, пред който често се сблъсквам в работата си е, че във фирмата аз съм единственият, който може да настройва поточната линия. Необходимо е да има взаимозаменяемост на всички постове, затова се надявам скоро да назначим човек, който да може при необходимост да поема работата с машината. Хубавото е, че с колегите се разбираме много добре и работната атмосфера е изключително приятна. В бутилковия цех нямам никакви проблеми с другите служители – дори и да се скарам с някой след половин час най-много вече съм забравил за какво е било и бързо ми минава.

## Какви са основните ти задължения във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“?

Тук съм работил всичко, каквото се е налагало. Едновременно с електротехниката съм бил и стругар, заварчик, водопроводчик, техник на поточната линия. Така в движение се научих на много нови неща. По времето, когато г-жа Станчева беше управител на завода, се налагаше да върша такива дейности, защото „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ не ползваше външни фирми – всичко си правихме сами.



Тогава служителите бяхме повече – около 50 човека, след това постепенно намаляха. Сега вече отговарям предимно за електрическите инсталации, електромеханиката и поддръжката на линията за бутилиране. За всеки вид бутилка линията трябва да се настройва по различен начин – ползват се различен вид звезди. Машината поема шишетата, изплаква ги, пълни ги и ги затваря. При бутилиране на друг вид ракия трябва да се сложи друг комплект звезди, сменя се и главата, както и улея в зависимост от вида капачки.

## Какво би променил във фирмата, ако беше директор?

Никога не съм се замислял за това, наистина не мога да кажа. Напоследък виждам, че започват доста подобрения, нещата вървят в добра посока и с приема на плодове, и с дестилационната колона. Обновяването на производствената база започна именно в бутилковия цех, където работя аз – през 2013 г. цехът беше напълно ремонтиран и модернизирал. Работим с комбинирана бутилираща машина от италианската марка „Бертолазо“, която измива, пълни и поставя капачки на бутилките. Нейният капацитет достига до 2200 бутилки на час. Разполагаме също и с нова етикираща машина, както и лазерна машина за отпечатване на партиден номер. През 2015 г. голяма част от ферментационните ни резервоари бяха облицовани с неръждаема стомана, а тази година се снабдихме и с нова неръждаема вана за прием на плодове. Радвам се, че ръководството инвестира в подобрения в производствения процес, така спазваме всички норми и изисквания за качество и безопасност.

## Как се забавляваш през свободното си време и коя е любимата ти ракия?

Обичам да се разхождам в гората, едно от любимите ми занимания е да ходя за гъби. В местните гори намирам много видове гъби, например манатарки, пачи крак, рижики, миризливки. Често попадам и на отровни гъби, но разбира се, не ги ям. В тази връзка се сещам за една шега – според софиянци има три вида гъби – ядливи, „пироговки“ и „орландовки“. Дано не попаднеш на последните! Що се отнася до ракията – аз пия само сливова, любимата ми е Отлежала троянска сливова ракия.

## Ти си последовател на учението на Петър Дънов. Разкажи ни малко повече как се запали по него.

По учението на Дънов се запалих покрай една семейна приятелка. Всяка неделя със съпругата ми изпълняваме паневритмия. Това е танц, състои се от 28 упражнения, които се изпълняват под музикален съпровод. На 19 август, когато Бялото братство чества Нова година, на езерото Бъбрека в Рила се събират около 5000 души. Интересно е, че по-голямата част от тях не са българи – идват хора от Канада, САЩ, Австралия и цяла Европа, много от тях са млади хора. На последното събиране в Рила аз бях най-възрастният. Рилските езера са един от най-силните енергийни центрове на планетата. Затова и лятото се събираме там. Последователите на Дънов са миролюбиви и вътрешно уравновесени хора, които почитат Бог, слънцето, космоса и енергията.

## Какви са планете ти за бъдещето?

Надявам се скоро да се пенсионирам. До тогава ми остават още няколко години – ще видим колко точно, знаете, че всяка година пенсионната възраст се увеличава. Вече с нетърпение очаквам времето, когато ще съм по-свободен, все пак имам 38 години трудов стаж, от които 27 са във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“, мисля, че съм порботил достатъчно и е време да се отдам на заслужена почивка.

## Какво ти дава и взима „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД?

Фирмата ми е дала страшно много, но и аз съм ѝ дал много – работа, труд, време. Между нас винаги е имала една добре уравновесена симбиоза.



## Фестивали и участия

През изминалите няколко месеца „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД се включи в няколко интересни мероприятия, свързани с ракията. Първото от тях беше Балканският фестивал на ракията, който се проведе от 2 до 4 декември в София.

Фестивалът се организира за четвърта поредна година в Националния дворец на културата в София и събра любители на ракията от цялата страна, които имаха възможност да опитат продуктите на повече от 18 производители от България, Сърбия, Македония, Турция и Гърция. Програмата включваше различни семинари, уъркшопи, лекции и дори готварско шоу на живо. Фестивалът беше посетен както от хора, професионално ангажирани в сферата на спиртните напитки – ресторанти, дистрибутори, технолози, така и от любители и почитатели на ракията, дошли да се забавляват и почерпят.

„ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД представи своя пълен асортимент от плодови ракии – гостите опитаха



както класическата Троянска сливова ракия, така и нашите други плодови ракии – Кайсиева, Крушова Уилямс, Мирабела и Дюлева.

Акцент на щанда беше нашият най-нов продукт – Вишневата ракия, която се превърна в атракция за ценителите и познавачите на плодовите дестилати. „Нашата Вишневая ракия привлече вниманието на всички гости на фестивала“, споделят домакините на троянския щанд Павел Шопов и Мартин Кирков, търговски представители на фирмата за град София – „Истината е, че на пазара няма друг подобен продукт. „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ предлага на клиентите си безалтернативна висококачествена Вишневая ракия, фирмата непрестанно разширява продуктовата си гама. Същото се отнася и за Кайсиевата ракия, която в последните години се радва на все по-голям успех и търсене, както в България, така и в останалата част от Европа.“

Разнообразието на предлаганите продукти на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД беше допълнено и от нашите премиални продукти – Специална резерва 25-годишна сливова ракия и Фамилия резерва 1989. „Не всеки ден човек има възможност да опита ракия от такава класа – Фамилия



резерва е топ продукт на фирмата, отлежавал десетилетия наред в една единствена дъбова бъчва, заложена през 1989 г. Затова фестивалът се радва на такава популярност, хората опитват ракии, които нямат възможност да пият всеки ден.“, разказват домакините. Гостите опитаха и от нашите вносни чешки ракии – Кошер златна сливовица и медената ракия Бохемия Хъни, която традиционно привлече дамската част от аудиторията.

Второто събитие, част от което стана нашата фирма, беше Празникът на сланината и греяната ракия в град Априлци, организиран от местното читалище „Светлина“ и Община Априлци. Празникът по традиция се проведе на деня срещу Месни Заговезни, който тази година се падна на 18 февруари. Идеята на организаторите е да представят традициите от този край, да възродят старите български обичаи и да покажат, че те все още могат да намерят място в живота на съвременния човек. На празника бяха представени типичните за района печена сланина и греяна ракия под съпровода на народна музика, хора и много весело

настроение. Кулминацията на празника беше приготвянето на „бабината гозба“ – ястие с 30 килограма сланина, 500 яйца и 30 килограма праз лук – идеално мезе за ракия. Майстор-готвачът на гозбата беше атрактивният участник от второто издание на MasterChef в България – троянецът Събин Ранков.

На празника, разбира се, не липсваше и Троянската сливова ракия, неизменна част от традициите на Троянския Балкан. За поредна година празникът привлече стотици туристи от цялата страна, които се радваха на хубавата ракия и вкусните народни гозби. Гостите имаха възможност да се полюбуват и на невероятната природа на Централна Стара планина, както и на самия град Априлци.

Харесайте и следете нашата фейсбук страница VIPROM TROYAN, както и новия ни уеб сайт [www.vinprom-troyan.bg](http://www.vinprom-troyan.bg), където ще публикуваме информация за предстоящи интересни събития и фестивали, на които ще имате възможност да опитате нашите продукти.

Очакваме ви с нетърпение!



# Бог е създал алкохола, а дяволът - бармана



## ИНТЕРВЮ СЪС СВЕТОВНИЯ ШАМПИОН НА БАРМАНИТЕ АХИМ ШИПЪЛ

Запознайте се със Ахим Шипъл – професионален барман от Чехия, носител на множество отличия в областта на приготвянето на напитки и коктейли, включително световен шампион от 2013 година, вицешампион от Световното първенство на Международната асоциация на барманите от 2016 година и много други. Занимава се с барманство повече от 20 години, провежда курсове за обучение на бармани, работи в сферата на прогресивната и молекулярната миксология. По покана на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД световният шампион разработи специални рецепти за коктейли, които ви представихме в предишни броеве на „Троянска бъклица“. В настоящия материал Ахим Шипъл разказва какво е да си световноизвестен барман и на кои продукти се доверява за своите коктейли.

## Къде по света си приготвял коктейли и какъв е най-големият ти успех?

Пътувал съм по целия свят – бил съм в Китай, Русия, където спечелих Европейското първенство, Куба, Лас Вегас в Америка и на много други места. Най-големият ми успех е спечелването на Световното първенство. Това означава, че

съм достигнал абсолютния връх, затова сега съм се посветил на обучението на по-млади бармани. Всъщност работата ми е доста посланическа, днес предавам опита, който съм натрупал.

## Защо за коктейлите си избра точно марката GIFFARD?

Френските сиропи GIFFARD са изключително добър избор за коктейли - имат широка гама продукти, които са подходящи за много питиета. Например продуктът Egg White, който представлява яйчен белтък със захарен сироп, може да се използва вместо белтък от яйце. С истинския белтък нещата са по-сложни, защото приготвянето му е по-трудно от хигиенична гледна точка. GIFFARD имат страхотен сироп, който може да се замести яйцето, и който спокойно може да се съхранява на бара. Що се отнася до лимонадите, които представих в България, трябваше да се посъветвам с местния екип. Търсихме идеалните вкусове, които са харесвани тук. Затова избрахме вкус мента, който тук е номер едно, както и вкус бъз, който също е много популярен. Казаха ми, че всяка баба в България си го приготвя сама вкъщи. Опитвахме се да експериментираме и с нещо по-модерно - вкус краставица, защото той е разпространен в цяла Европа.

## С кои продукти на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ си работил досега?

Аз съм от Чехия, така че трябваше да проуча какви продукти има в България, нещата тук се правят малко по-различно. Местната ракия е подобна на нашата сливовица, но е по-мека. Използвах 3-годишна Отлежала троянска сливова, която ме изненада много приятно. Използвах също и Троянска кайсиева ракия, която в сравнение с чешката има по-зрял аромат, нашата ухае на сушени кайсии, докато българската има дъх на пресни плодове. Освен троянските продукти използвах и Bohemia Honey, това е продукт от Чехия - сливова ракия с липов мед, може да се каже, че това дори е здравословен продукт. В комбинация с GIFFARD се получиха наистина добри коктейли.

## Кои продукти на марката GIFFARD са идеални за приготвяне на коктейли вкъщи?

Със сигурност бих препоръчал за домашна употреба лимонадите. Много са модерни, лесни са, всеки може да ги направи – сироп, лимонов сок и газирана вода. Друг вариант е категорията Soar, това са по-кисели коктейли. Направих коктейла Trojan Sour, за който използвах яйчени белтък. Това са лесно използваемите съставки, които всеки има вкъщи – сливова ракия, лимонов сок, яйчен белтък, ванилова захар. Коктейлът беше измислен така, че да не е проблем да се намерят необходимите съставки.

Важно е да не забравяме, че сиропът е нещо сладко, така че когато правим нещо вкъщи със сироп, препоръчвам следното съотношение: две части сироп, една част лимонов сок.

Например ако сложа 40 мл сироп, слагам и 20 мл лимонов сок. След това мога да добавя някакъв сок, вода или друга неутрална съставка. Например, взимам орехов сироп, към него сироп червен портокал, прибавям лимонов сок, доливам портокалов сок и се получава хубав коктейл. Не трябва да забравяме и леда, естествено.

## Какво би казал на всички, които искат да започнат да правят коктейли?

Работа на бармана е едновременно работа и забавление, какво повече може да иска човек. Аз винаги казвам, че Бог е създал алкохола, а дяволът – бармана. Това е моето мото.

Така че със сигурност бих казал на всички, които искат да се занимават с тази професия, да не се плашат, да се наслаждават на работата, но и да дават 100% от себе си. Важно е да помним, че това е работа с хора, предоставяне на някакъв вид услуга, която винаги трябва да е перфектна и без грешка.

Аз съм барман и искам да дам на своите гости специално изживяване, да им предложа някаква бонус услуга. Това е начин, по който човек прави работата си уникална, представя някакво шоу, нещо интересно, което хората няма да забравят.



# Да празнуваме с Троянска сливова!

## ПРАЗНИЧЕН КАЛЕНДАР ЮНИ – НОЕМВРИ 2017

### 1 юни – Международен ден на детето

**2 юни – Денят на Ботев и на загиналите за свободата и независимостта на България.**

Всяка година на 2 юни в 12.00 ч. сирените в цялата страна в продължение на три минути оповестяват отдаването на почит към паметта на загиналите за свободата и независимостта на България.

### 24 юни – Еньовден

Еньовден е празник от българския народен календар, свързан с древния култ към Слънцето. Според народните вярвания на този ден започва далечното начало на зимата, но преди да поеме по пътя си към зимата, Слънцето изгрива на Еньовден рано сутрин, за да се прости със света. Обичаят повелява на този празник момите от селото да се съберат и да облекат малко момиченце като булка – с бяла риза, червено було и венец от еньовче. Една от жените качва детето на раменете и повежда останалите на шествие из селото и нивите.

### 29 юни – Петровден

На този ден почитаме светите апостоли Петър и Павел. Празникът се свързва с жътвата, младите животни и първите плодове – сливи и ябълки петровки.

### 20 юли – Илинден

Празник в чест на Свети Илия. Българите почитат Свети Илия като господар на небесните природни стихии - градушката, гръмотевиците и светкавици-

те. Ако хората не го почитат и не му заколят курбан, светецът може да заключи небесната влага и три години да не пусне дъжд на земята.

### 15 август – Голяма Богородица

Успение Богородично или Голяма Богородица е денят, в който Божията майка напуска земния живот и отива при сина си. Имен ден празнуват всички, носещи името Мария.

### 6 септември – Ден на Съединението между Княжество България и Източна Румелия

На 6 септември 1885 г. България се съединява, благодарение на дейността на Българския таен централен революционен комитет (БТЦРК), създаден през 1880 г. Това става след военен преврат, който е подкрепен от Княз Александър I Батенберг.

### 8 септември – Малка Богородица

На този ден честваме рождението на Света Богородица.

### 14 септември – Кръстовден

На Кръстовден според народната традиция денят и нощта се кръстосат, т.е. се изравняват. Празникът се свързва с началото на есенния сезон, сеитбата на зимните култури и гроздобера.

### 17 септември – Вяра, Надежда, Любов

На този ден почитаме паметта на светите мъченици София, Вяра, Надежда и Любов, загинали за своята вяра. Отбелязваме и празника на град София.

### 22 септември – Ден на независимостта на България

Независимостта на България е провъзгласена с Манифест на 22 септември 1908 г., който цар Фердинанд I прочита в двора на църквата "Св. 40 мъченици" в старопрестолния град Търново. Така васалната зависимост на България от Османската империя, наложена ѝ от Берлинския договор от 1878 г., е отхвърлена.

### 14 октомври – Петковден

Празникът на св. Петка или св. Параскева е свързан с прибирането на реколтата и бележи края на земеделската година. Св. Петка е почитана като покровителка на дома и семейството.

### 26 октомври – Димитровден

Според народните предания св. Димитър е брат на св. Георги – единият е предвестник на лятото, другият – на зимата.

### 8 ноември – Архангеловден

Народната традиция разказва, че Архангел Михаил е свързан със смъртта – той взима душата на умиралия като му подава ябълка. Според християнската вяра Архангел Михаил е пазител на човешките души.

### 30 ноември – Андреевден

Според поверието на този ден денят започва да се увеличава с по едно зрънце всеки ден. Затова в навечерието на празника се варят различни зърнени култури. На сутринта всеки член на семейството хвърля по малко от зърната в комина, за да бъдат посеви добри.

Опитайте най-новия продукт на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД – оригиналната Вишнева ракия.

Вишневата ракия е произведена от висококачествен вишнев дестилат по класическа технология, която запазва хармоничния вкус и аромат на плодове.

Насладете се на неповторимия свеж вкус на вишни.

Вишневата ракия и всички други наши продукти можете да поръчате от нашия нов електронен магазин:

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



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

**Изпълнителен директор:**  
Инж. Ярослав Буркарт  
[burkart@vinprom-troyan.bg](mailto:burkart@vinprom-troyan.bg)

**Прокурист и финансов мениджър:**  
Станислав Спасов  
тел.: +359 888 336 012  
[spasov@vinprom-troyan.bg](mailto:spasov@vinprom-troyan.bg)

**Търговски мениджър:**  
Владислав Катренчик  
тел.: +359 884 595 342  
[katrencik@vinprom-troyan.bg](mailto:katrencik@vinprom-troyan.bg)

**Производствен мениджър**  
Георги Георгиев  
тел.: +359 877 746 954  
[georgiev@vinprom-troyan.bg](mailto:georgiev@vinprom-troyan.bg)

## ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ПО РЕГИОНИ

**София и Северозападна България**  
Мартин Кирков  
mob.: +359 885 861 844  
[sofia02@vinprom-troyan.bg](mailto:sofia02@vinprom-troyan.bg)

Павел Шопов  
mob.: +359 877 370 889  
[sofia03@vinprom-troyan.bg](mailto:sofia03@vinprom-troyan.bg)

**Централна и Северна България**  
Николай Николов  
mob.: +359 884 357 983  
[vtarnovo@vinprom-troyan.bg](mailto:vtarnovo@vinprom-troyan.bg)

**Пловдив и Централна Южна България**  
Аньо Василев  
mob.: +359 885 727 787  
[plovdiv@vinprom-troyan.bg](mailto:plovdiv@vinprom-troyan.bg)

**Черноморски район**  
Здравко Чернев  
mob.: +359 884 194 494  
[varna@vinprom-troyan.bg](mailto:varna@vinprom-troyan.bg)



# СТАРИЯ ЧИНАР

Телефон: +359 52 650 350

GSM: +359 878 514 683

Представяме ви ресторант Стария чинар във Варна. Потопете се в автентичната битова атмосфера и се насладете на традиционните балкански гозби, приготвени по оригинални и специални рецепти.



Опитайте уникалните табитлийски мезета, барбекю на дървени въглища, салати от пресни зеленчуци и много други кулинарни изкушения в комбинация с чаша Троянска сливова ракия.

Сгушен под 100-годишния чинар, ресторантът е перфектното място за семейни събирания, срещи с приятели, фирмени банкети и тържества.



РЕСТОРАНТИ  
“СТАРИЯ ЧИНАР”

Варна 9000,  
ул. Македония № 154

[makedonia@stariachinar.com](mailto:makedonia@stariachinar.com)  
[www.stariachinar.com](http://www.stariachinar.com)

