

ТРОЯНСКА БЪКЛИЦА

брой
12

Ден на отворените бутилки



Декември 2017

Крушова ракия Кошер – Williams

LABEL 5 Classic Black уиски

Туристически комплекс Беклемето

Братя Прошек –
строители на съвременна България



ВИНПРОМ

ТРОЯН

Уважаеми читатели на „Троянска бъклица“,

в ръцете си държите новия брой на нашето фирмено списание, в който имаме удоволствието да Ви представим най-интересното от живота на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД от изминалите няколко месеца. „Троянска бъклица“ е нашият начин да Ви държим информирани за всичко онова, което смятаме, че е важно за нашите клиенти и партньори, защото именно те осмислят труда и старанието ни, вложени в създаването на Троянската сливова ракия.

В този брой имате възможност да прочетете как протече нашият празник Ден на отворените бутилки, част от Българския фестивал на сливата в Троян, който тази година събра близо 800 посетители. Освен това ще Ви представим два нови продукта – премиалната чешка Крушова ракия Кошер, отговаряща на изискванията за качество на еврейската общност, и шотландското уиски LABEL 5, което се появи на българския пазар за пръв път благодарение на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД.

Традиционно след края на летния сезон ще Ви запознаем и с това как протече най-натовареният период в нашето предприятие – кампанията за изкупуване на плодове във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД. Тазгодишната сливова реколта в България не беше много богата, но за сметка на това сливите, които изкупихме бяха добре узрели, ароматни и сладки, което предопредели и високото качество на произведения сливов дестилат. За сметка на по-малкото количество сливи, можем да се похвалим с нов рекорд в изкупуването на кайсии, който ще ни позволи да продължим и напред с производството на Троянска кайсиева ракия.

В този брой ще може да прочетете любопитни подробности и за двама наши колеги от търговския екип, които получиха допълнителна квалификация като коктейл-бармани. Очаквайте съвсем скоро и техни авторски коктейли в най-добрите заведения и барове в страната. Избрахме да Ви срещнем още с изключителните чешки братя Прошек и техния принос при изграждането на модерната българска столица след Освобождението. Предлагаме Ви и една страхотна идея за туризъм в района на град Троян и Троянския балкан – туристически комплекс Беклемето.

Желаем Ви приятно четене и не забравяйте Коледни и Новогодишни празници!

От редакцията

Съдържание

| | |
|---|----|
| Редакционно каре | 2 |
| Ден на отворените бутилки 2017 | 3 |
| Крушова ракия Кошер – Williams | 5 |
| Кампания 2017 – рекорд в изкупуването на кайсии | 6 |
| Новите бармани на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД | 8 |
| LABEL 5 Classic Black уиски | 10 |
| Туристически комплекс Беклемето | 12 |
| Братя Прошек – строители на съвременна България | 14 |
| „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД – Контакти | 15 |
| Ресторанти Щастливеца | 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: www.milenkov.net

Ден на отворените бутилки 2017

Разгарът на сезона на сливите и тази година беше отбелязан в Троян подobaващо с 25-то издание на Българския фестивал на сливата, който събра рекорден брой посетители.

Тазгодишният фестивал се проведе от 22 до 24 септември, като организаторите на събитието надминаха себе си – гостите и жителите на града се радваха на интересна и разнообразна програма.

Многобройни изпълнения на танцови и певчески състави, изложения на занаяти, културни програми, арт-ателета за керамика, рисуване, дърворезба и много други специално подготвени изненади забавляваха присъстващите. Доказателство за големия интерес към фестивала е фактът, че дни преди събитието огромна част от хотелския капацитет на града беше изчерпан.

Както всяка година и ние от „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД активно се включихме във веселото събитие с нашия Ден на отворените бутилки. На 23 и 24 септември близо 800 посетители прекрочиха прага на нашата фабрика и отблизо разгледаха производствените помещения и съоръжения, в които правим любимата на всички ни Троянска сливова ракия.

Специално организирани автобуси караха гостите от центъра на Троян до фирмата и обратно, с което останахме верни на традиционното „Вие пиете, ние караме“.

Поради огромния интерес дори се наложи автобусът да направи по няколко допълнителни курса. Радваме се, че не се наложи да върнем нито един любопитен да надникне зад стените на нашия завод.

Всяка от групите беше посрещната с напитка за добре дошъл – неустоимата медена сливова ракия Bohemia Honey на специално подготвен за целта щанд. И тъй като при нас всичко е в течна форма, всеки посетител над 18 години получи специален подарък – билет за пиене минитюра от 50 мл Стара троянска сливова ракия.

След питиетата за отскок дойде време и за основната

част от нашата програма – екскурзията в производствените помещения на завода.

Всяка група беше водена от специалист от фирмата, който разказваше любопитни подробности, свързани с историята на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД, миналото, настоящето и бъдещите планове за развитие на фирмата. Групите минаха през всички етапи от производството, проследявайки процеса от приема на пресни плодове до бутилирането на готовата продукция.

Нашите гости имаха възможност да видят приемните вани за костилкови и семкови плодове, плодомелачките,





пасирките, външните и вътрешните ферментационни резервоари, съоръженията за разбъркване на кашата, дестилационната колона, комбинираната бутилираща машина и още много друга интересна техника, свързана с производството на ракия.

Нашите екскурзоводи подробно обясняваха за какво служи всяка машина и какви са оптималните условия за протичането на всеки процес и етап от производството.

Най-доброто, естествено, запазиме за десерт – обиколките завършваха в склада за стареене на ракии и дестилати, където гостите имаха възможност да опитат от целия асортимент на фирмата – различни по възраст сливови ракии, кайсиева, крушова, ябълкова, черешова, вишнева и много други истински плодови ракии.

Най-голям беше интересът към нашия топ продукт Фамилия резерва от 1989 г., която безапелационно събра оваците на всички гости. Най-уверените сред тях не пропуснаха шанса да разкрият своите познавачески умения и се включиха в специално подготвената сляпа дегустация на сливови ракии.

Всеки от тях получи 4 чаши с различни сливови ракии пред себе си, които трябваше да определи по вид и възраст – едногодишна, 3-годишна, 7-годишна и 25-годишна Троянска сливова.

Тези, които се справиха без грешка със задачата, получиха сертификат „Майстор-дегустатор“ със специален печат от „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД.

Празничните изненади не спряха до тук – от всяка от групите беше изтеглен по един победител от специ-

ално организирана томбола. Наградата беше нашият подаръчен комплект от Стара сливова ракия с две стъклени юзчета.

След дегустацията гостите имаха възможност да си купят от ракиите, които най-много са харесали, на нашия чисто нов щанд „ВИНПРОМ-ТРОЯН“, изграден на място във фирмата по случай Деня на отворените бутилки.

Благодарим на всички, които станаха част от нашия празник и споделиха с нас прекрасните си впечатления от преживяването.

Денят на отворените бутилки и тази година ни даде възможност да се срещнем с Вас, нашите клиенти и почитатели, и да чуем Вашите мнения, препоръки и похвали.



Крушова ракия Кошер – Williams

Алкохолно съдържание: 42%, Обем: 0,7 л



Крушовата ракия Кошер – Williams е плодов дестилат, който се отличава със своя нежен плодов вкус и характерен аромат на круши. Това е така благодарение на специалния сорт круши Williams (на български език вилямова масловка), от който дестилатът е направен.

Чешката фирма майка на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД „РУДОЛФ ЙЕЛИНЕК“ АД инвестира в производството на крушова ракия в далечна Южна Америка, в Чили – един от най-големите производители на круши от сорта Williams в света.

Определението „кошер“ или „кашер“ на иврит буквално се превежда като „подходящ“, „удобен“. Това означава, че продуктът е одобрен за консумация след щателна проверка на представител на Ортодоксалната еврейска общност.

Всеки етап от производството на Крушовицата Кошер – Williams преминава под зоркия поглед на равин и само след неговото одобрение продуктът се сдобива със специален кошер сертификат – знак за най-високо качество.

След бързата популярност, която продуктът придобива в Европа и САЩ, ние от „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД решихме да го представим и на българския пазар, на който в момента се търсят именно продукти от повисок клас.

Крушовата ракия Кошер – Williams преминава през триетапна дестилация, последвана от определен период на зреене, което придава на питието сладък аромат, вкус и мекота.

За постигане на оптимално освобождаване на вкуса и аромата консумирайте леко охладена.

Наздраве!



Кампания 2017 – рекорд в изкупуването на кайсии

Тазгодишната кампания по изкупуване на плодове е вече зад гърба ни. Вижте впечатленията на Радослав Рачев, който отблизо проследи и организира работата, свързана с изкупуването на кайсии, сливи, круши и ябълки във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД.

Научете дали реколтата беше богата, колко плодове приехме и какви са най-големите предизвикателства в отглеждането на овощни култури в България.

Скъпи приятели на Троянската сливова ракия, в настоящия материал имам удоволствието да ви разкажа как протече кампанията по изкупуване и приемане на плодове във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД през тази година. Традиционно в края на юни започнахме с изкупуването на кайсии като реколтата тази година беше изключително богата.

Поставихме фирмен рекорд – приехме над 2700 тона ароматни и сладки кайсии. От тях произведохме една добра ракия с богати вкусови качества, която веднага излезе на пазара, защото още през май месец продадохме и последната бутилка от миналогодичната продукция.



Тенденцията за засилване на големия интерес към кайсиева ракия както в България, така и в Европа, продължава да се развива с пълна сила. Затова и ние увеличихме количеството на суровината, предназначена за направата на този вид плодова ракия. Крайният резултат оправда очакванията на нашите специалисти – готовият дестилат се отличава с прекрасен аромат, мекота и вкус на пресни кайсии.

Към края на август стартирахме и приема на сливи – тази година градините имаха нисък добив, обусловен от късните слани, които попариха голяма част от насаждения-



та. Не успяхме да изпълним плана си и приехме малко над 1200 тона, но за сметка на количеството, качеството на сливите беше превъзходно – средно измерихме 21 брикс в плодovия сок, което означава че в 100 гр. сок се съдържат 21 гр. плодова захар. Всички кайсии и сливи дойдоха от България, където благодарение на европейските фондове в последните години бяха създадени много нови насаждения, които вече влизат в плододаване.

Огромна проблем в земеделието в момента е липсата на работна ръка, поради което много от градинарите се ориентират към машинно бране на овощните дървета.

Този метод има както своите предимства – машинното бране е безспорно по-евтин и бърз начин за събиране на реколтата, така и своите недостатъци – дръвчетата се изтощават по-бързо, което намалява продължителността на живота им с няколко години.

Въпреки всичко показателен е фактът, че все повече земеделци избират за беритба именно машините за сметка на сезонните работници. За край на тазгодишната кампания приехме и по около 150 тона ябълки и круши.



През този сезон пуснахме в експлоатация новата ни приемателна вана, изцяло изработена от неръждаема стомана и с капацитет от 4 тона на час. В нея приемаме плодовете, които пристигат в бокс палети, което много улеснява работата по време на напрегнатата кампания.

Предвид богатата реколта очакваме кайсиевите дървета да са изтощени и да родят по-малко плодове през следващата година. Но ние сме подготвени за тази ситуация, защото през настоящата кампания произведохме такова количество дестилат, каквото ще стигне за нашите нужди и за следващата година.

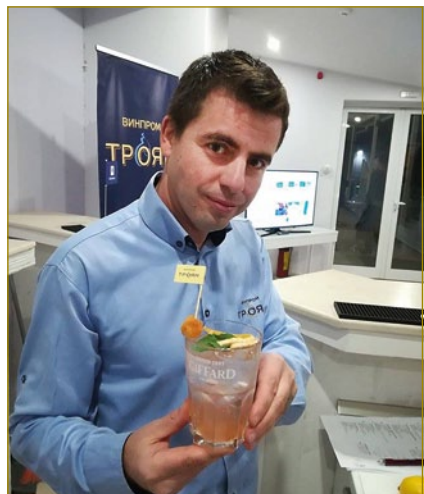
Също така, след по-слабата сливова реколта очакваме значително по-голямо плододаване от сливовите насаждения през следващия сезон.

В природата всичко се компенсира, което е важно за нас от гледна точка на планирането на следващите кампании.

Благодарение на запасите от старееща ракия, които и тази година бяха попълнени с нов дестилат, нямаме притеснения за бъдещето – Троянската ракия ще продължи да радва своите почитатели.



Новите бармани на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД



Нашето дружество постоянно се стреми да развива и обогатява своята дейност – всяка година инвестираме в различни направления от бизнеса си – производствен капацитет и база, автопарк, машини, съоръжения и много други. Но най-ценното за всяка фирма са не големите и скъпи машини, нито пък цената на фирмените автомобили. Сърцето на всяка компания представлява нейните служители. Затова „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД винаги се стреми да се грижи за своите служители, да помага в професионалното и личностното развитие на всеки от тях и да ги подкрепя във всяко начинание. Затова през това лято фирмата предостави уникална възможност на двама от своите търговски представители – Павел Шопов и Здравко Чернев, които преминаха специален курс за бармани в град Варна.

Преди да Ви разкажем за новото поприще на нашите колеги, ще им дадем възможност те сами да се представят с няколко думи.



От колко време работиш във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД и на каква позиция?

Павел: Тук съм от 3 години на позицията търговски представител за град София и Северозападна България.

Здравко: Работя във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ от 8 години като търговски представител за Черноморския район.

Как постъпи на работа във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД и с какво те привлече компанията?

Павел: Съвсем случайно. Предишната ми работа беше в ресторант, в който редовни клиенти бяха мениджърите на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“. Един ден разбрах, че си търсят нов търговски представител и от дума на дума станах част от техния екип. Първоначално даже не знаех какво точно ще работя, но бързо навлязох в професията.

Здравко: Запознах се с г-н Катренчик, нашия търговски мениджър, на изложбата за винарство и лозарство „Винария“ в Пловдив. Компанията ме привлече с

възможността за работа с качествени продукти. Много по-лесно и приятно е да продаваш продукти, които си заслужават.

Работата във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД ме научи да бъда...

Павел: По-креативен.

Здравко: Организиран.

Какво те кара да се чувстваш добре след края на работния ден?

Павел: Да седна с приятелката си на по бира или ракия.

Здравко: Чаша Троянска сливова ракия и добра компания.

Как би описал търговския екип на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД?

Павел: Екипът ни е сплотен и много резултатен.

Здравко: Задружен (когато е трезвен) 😊

Къде се виждаш след 10 години?

Павел: Надявам се все още във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“, но вече семеен и с деца.

Здравко: Във Варна.



Курсът „Коктейл – барман“, който Павел и Здравко успешно преминаха, се проведе в рамките на 10 дни през месец август и беше организиран от центъра за бармани BAR MANAGER във Варна. Обучението е по програмата на I.V.A. (Международна асоциация на барманите).

Асоциацията е създадена за защита на професионалните интереси на барманите през 1951 г. в Англия. Приетият устав задължава барманите да имат високи професионални знания и умения, да постигат успехи и постоянно да обменят опит. Преподаватели в курса "Коктейл-барман" са Ивайло Рангелов, Лозан Лозев и Росен Михайлов.

Програмата включва теоретична част, която запознава участниците с всичко свързано с барманската професия – видове напитки, видове барове и заведения, барманско оборудване, начини на поведение зад бара и много други любопитни и важни аспекти от сферата на тази професия.

След теоретичната част следва, разбира се, и практиката, на която нашите колеги се запознаха с категориите коктейли, начините на тяхното приготвяне, правилата за подреждането на бара, съ-

ранението на съставките, как се приготвят самите напитки. Участниците в курса разбраха каква е разликата между разбъркване, шейкване и блендиране и собственоръчно всеки ден от обучението приготвяха по два различни класически коктейла.

След интензивната програма, имаща за цел да потопи кандидат-барманите в необятния свят на коктейлите, всички участници преминаха през изпит, който провери до каква степен са внимавали по време на курса. Павел и Здравко, естествено, се справиха безупречно – всеки от тях си изтегли изпитна задача с по два коктейла, които трябваше да се приготвят на място пред лекторите и останалите курсисти. Павел нямаше проблеми със своите „Манхатън“ и „Маргарита“, а Здравко беше безгрешен с „Уиски сауър“ и „Ирландско кафе“.

„Определено се чувствах в свои води по време на курса, а сега се радвам, че имам възможност да приложа на практика наученото“, споделя Павел на едно от първите официални събития, на

което демонстрира новите си умения. „Мисля, че тази квалификация ще помогне много на работата ми като търговски представител, защото комуникацията с колеги бармани и ресторанти ще бъде по-лесна. Един вид вече ще говорим на един и същи език.“

Павел сподели, че вече има няколко идеи за разработка на собствени авторски коктейли с ракия. Изключително атрактивни и по-нестандартни, коктейлите с ракия стават все по-търсени от нашите клиенти, които имат желание да опитат любимото си питие под различна форма. Ракията отдавна вече не е само класическо питие, които пийваме вечер със салата. Все по-модерна става консумацията на ракия в барове, дискотеки и нощни клубове, а коктейлите са едно от изключително сполучливите превъплъщения на нашата Троянска сливова.

За добре свършената работа Павел и Здравко получиха официален сертификат за „Коктейл-барман“, който удостоверява новопридобитата им квалификация.



LABEL 5 Classic Black уиски

„Меко уиски с едва доловим опушен оттенък и приятен завършек – това характеризира LABEL 5 Classic Black уиски“, Чарлс Мак Леън, главен редактор на списание Whisky magazine

Имаме удоволствието да Ви представим LABEL 5 Classic Black уиски - най-новия продукт, който „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД внася и разпространява на българския пазар. LABEL 5 Classic Black е смесено (blended) шотландско уиски, отличаващо се с неподражаема мекота, фини опушени нотки и деликатен плодов характер. Гръбнакът на LABEL 5 е специално селектиран малц от областта Спейсайд в Шотландия, известна с отглеждането на най-добрите култури за производство на уиски.

ЦВЯТ: ЖИВОТВОРНО ЗЛАТИСТ

АРОМАТ: ДЕЛИКАТНИ ПЛОДОВИ НОТКИ В СЪЧЕТАНИЕ С ТОРФ И ДЪХ НА ПРЯСНО ИЗПЕЧЕН СЛАДКИШ

ВКУС: ПРИЯТНО БАЛАНСИРАН БЛЕНД, ДОМИНИРАЩИ ВКУСОВЕ НА ПЛОДОВЕ И ВАНИЛИЯ, СЛЕДВАНИ ОТ ЛЕКО ОПУШЕН НЮАНС НА ДИМ

ЗАВЪРШЕК: ДЪЛЪГ И ГЛАДЪК С НАМЕК ЗА ОПУШЕНО ДЪРВО

Основна роля в създаването на Шотландското уиски играе т. нар. майстор блендер (Master Blender), който подбира и смесва различните едномалцови и зърнени дестилати за получаването на финалното смесено уиски (blended whisky). Майстор блендерът на LABEL 5 Греъм Коул гарантира отличното качество на продуктите на фирмата, а точната рецепта за тяхната направа се пази в строга тайна. Само 3 съставки и петсте-



пенен производствен процес са необходими, за да се създаде Шотландско уиски. И все пак всички шотландски уискита са различни, а изкуството на майстор блендера се състои именно в това да предаде на финалния продукт уникален характер.

Производство на LABEL 5 SCOTCH WHISKY

След внимателно селектиране на ечемика процесът на производство на LABEL 5 може да започне. Ечемичните зърна се накисват във вода, за да покълнат, което трае около 4-5 дни. Полученият зелен малц се изсушава в пещ. Използването на торф при изсушаването допринася за постигането на лек опушен ефект на крайния продукт. Изсушеният малц се смилва и смесва с гореща вода в голям съд, за да се извлече захарната течност, която по-късно ще ферментира. При дестилацията на немалцови зърнени култури като пшеница или царевица, приготвянето се осъществява под налягане с помощта на пара, което способства превръщането на нишестето в захар. Към готовата смес се добавя мая във ферментационен резервоар, която превръща захарта в алкохол.

Ферментацията трае около 3 дни, при което се получава алкохолна течност, подобна на бира, наречена малцово мляко. Малцовото мляко се загрява, за да може алкохолът да се отдели от водата – това се осъществява благодарение на по-ниската температура на кипене на алкохола от водата. При дестилацията на малц малцовото мляко се дестилира два пъти в специални съдове. Дестилацията на зърно е континуална (непрекъсната) и се осъществява на дестилационна колона.

След дестилацията се получава бистра алкохолна течност, която обаче все още не е уиски. Алкохолът се поставя за зреене в дъбови бъчви, което трае поне 3 години. Това е ключов етап от производството, по време на който уискито придобива своя специфичен цвят благодарение на взаимодействието с дървото и развива нови вкусове и аромати. При зреенето в бъчви годишно се изпаряват около 2% от бъдещото уиски. Въпреки че това е загуба, тя има прекрасно название – „ангелски данък“. Смесването е последният етап от направата на уискито, който до голяма степен зависи от майстор блендера на дестилерията.

THE ORIGINAL
LABEL
TRADE **5** MARK



TOP 10 SCOTCH WHISKY BRAND WORLDWIDE

Туристически комплекс Беклемето



В настоящата статия ще Ви разкажем малко повече за красотите на Троянския Балкан. Ако се чудите накъде да поемете през следващия уикенд, непременно обмислете нашето предложение и посетете местността Беклемето в Стара планина.

Беклемето се намира на около 22 км. югозападно от град Троян в непосредствена близост до Троянския проход. Проходът свързва долината на река Бели Осъм на север и Карловската котловина при село Кърнаре на юг. Троянският про-

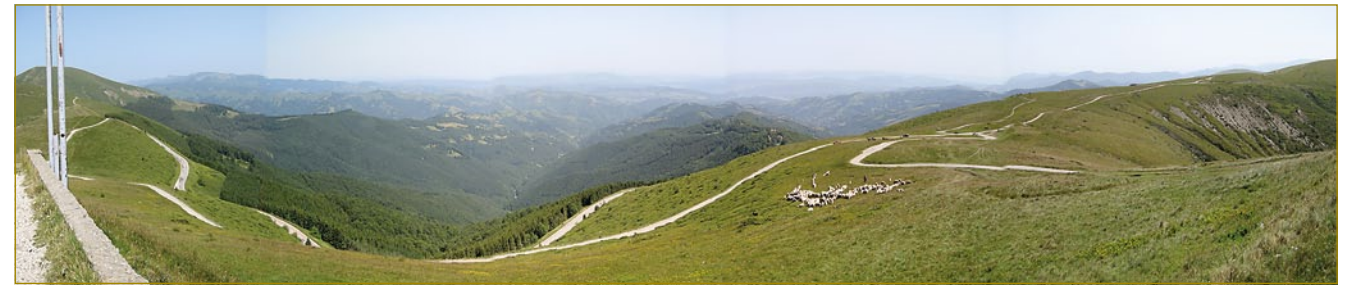
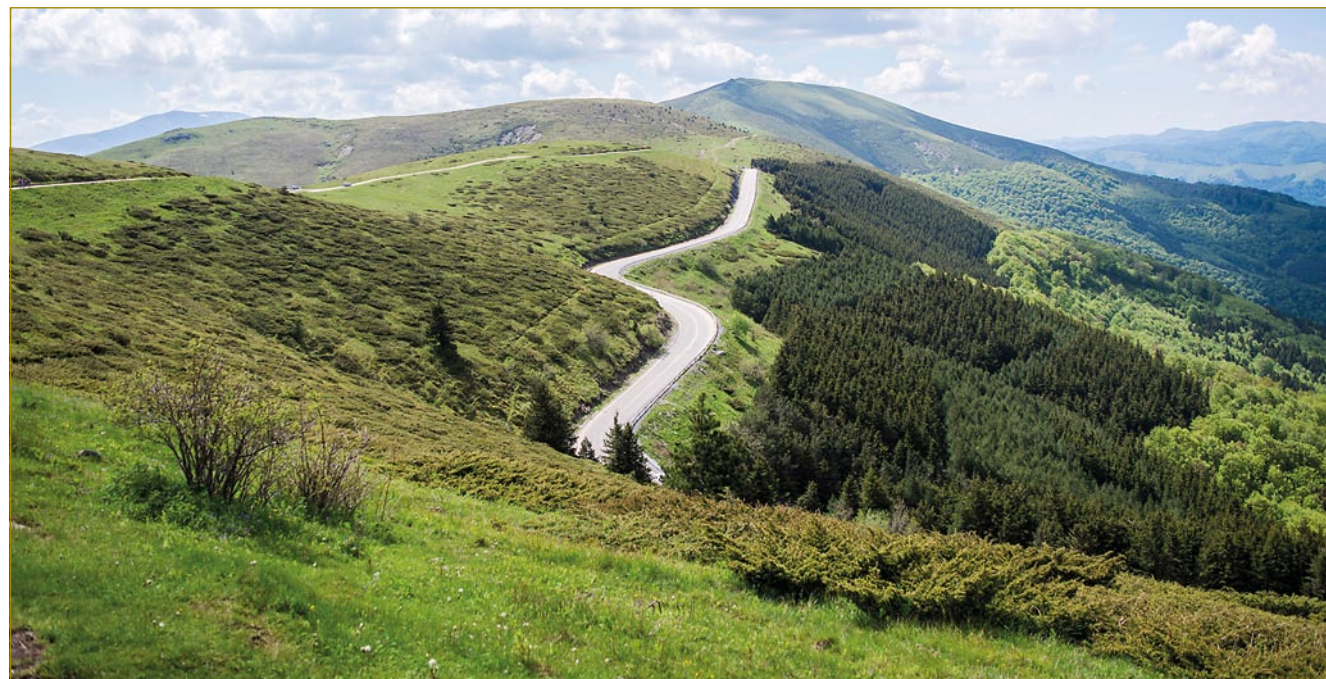
ход е най-високо разположеният проход в Стара планина – издига се на 1520 м.

Думата „беклеме“ означава постройка за стража на път или граница, а наименованието на местността идва от времето, когато на това място е имало стражева кула.

В момента там се издига паметникът Арката на свободата, който се намира на връх Горалтепе (1595 м.) До нея се стига по тесен асфалтиран път от южната страна на билото, като се минава през местността Костов полугар.

Паметникът е посветен на руските войници, преминали Стара планина през това място и водили боеве в началото на януари 1878 г. по време на Руско-турската освободителна война, както и на Червената армия, влязла в България през септември 1944 г. Арката представлява масивна постройка от бетон, висока 35 метра. На нея барелефи изобразяват български хайдути и партизани, както и руски и съветски войници. Те са посрещани символично с хляб и сол от жени в български народни носии, съответно през 1878 и 1944 г., които се виждат от северната страна на арката.

Около паметника има площадка, от която се откриват спиращи дъха планински гледки, долината на река Бели Осъм и град Троян.



На юг погледът стига чак до Рила и Родопите, а на изток се вижда най-високият връх на Балкана – в. Ботев (2376 м).

Ако посетите местността през зимата, ще имате възможност да се насладите на удоволствието от зимните спортове. Високопланинският комплекс предлага чудесни условия за зимен планински туризъм - два ски влека, три ски писти, ски гардероб и ски училище с квалифицирани учители.

На това място се намират и най-добрите писти в България за ски бягане и биатлон с дължина 2 км., 3.5 км., 7 км. и 10 км, които са одобрени от международните организации по биатлон и ски – ФИБА и ФИС. Не случайно Троян се радва на много спортни успехи именно от представители на тези спортове.

Беклемето е чудесна дестинация и през лятото - оттам минава туристическият маршрут Ком – Емине, част от европейския туристически маршрут Е3. Маркиран е с червена лентова маркировка. Оттук започват множество туристически маршрути с различна продължителност и трудност. Хижа Козя стена се намира на 2:15 часа преход западно от прохода, на изток е заслон Орлово гнездо – на 1:15 часа преход от Беклемето, а хижа Дерменка – на 2:30 часа от прохода.

Успяхме ли Ви заинтригуваме? Независимо дали ще посетите Беклемето или друга интересна дестинация в областта на град Троян, пишете ни и разкажете впечатленията си на нашата Фейсбук страница VINPROM TROYAN. С удоволствие ще споделим на нея най-интересните снимки и истории, които ни изпратите.



Братя Прошек – строители на съвременна България



Българо-чешките приятелски отношения имат дълбока традиция назад в историята, която се запазва и развива и в наши дни. Приятелите на Троянската сливова ракия добре знаят, че „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД е част от един от най-големите производители на плодови дестилати в света – чешкото дружество „РУДОЛФ ЙЕЛИНЕК“ АД, което отразява здравата връзка между двете страни в наши дни. В настоящия материал ще се върнем малко по-назад и ще Ви разкажем за историята на чешките братя Прошек, които живеят и работят у нас в края на XIX век, помагайки за изграждането на младата българска държава след Освобождението и оставяйки ценно културно-историческо наследство.

Иржи Прошек, по-големият брат, идва в България още преди Освобождението и активно се включва в освободително дело – основава Славянски

дом в с. Ябълково, Хасково, който представлява първият международен революционен комитет. Иржи Прошек подпомага революционните комитети като тайно им доставя оръжие и пренася тяхната поща, дори се запознава с Васил Левски. Едно от отличителните му действия е демонтирането на 200 метра железопътна линия край Одрин с риск за собствения живот по време на Руско-Турската война. Така забавя с 30 часа пристигането на турските части, които е трябвало да подкрепят османците при Шипченския проход. Това рисковано дело подпомага опълченците и руските войски да удържат Шипка и носи на Иржи Прошек признания и отличия от освободената българска държава.

След Освобождението Иржи Прошек се устройва в София, където пристига и по-малкият му брат Теодор Прошек. Иржи

става първия стенограф на Народното събрание. Назначен е в градската техническа служба и заедно с брат си работи по градоустройствения план на София, която бързо започва да се променя и да се превръща в красив и модерен европейски град. Имената на братята Иржи и Теодор, както и техните братовчеди Вацлав и Йозеф Прошек завинаги оставят свързани с изграждането на новата българска държава. Тяхната фирма се заема със строителството на двата емблематични софийски моста – Орлов и Лъвов, построени съответно през 1889 и 1891 г. Идеята на братята е да превърнат Орлов мост в символ на свободна България тъй като тук за първи път са посрещнати затворниците от Диарбекир, надигали глас против робството. Те поръчват изработката на металните орли във Виена, като Иржи Прошек лично ги донася у нас.

В центъра на града се изгражда и тяхната бирена фабрика – пивоварната „Братя Прошек“, която е първата електрифицирана сграда в България със собствен генератор. Чешките братя проектират и други известни обекти в столицата и страната – Централната железопътна гара, паметника Васил Левски, Варненското пристанище, Славянска беседа и др.

Иржи и Теодор Прошек до такава степен свързват съдбата си с България, че дори приемат български имена – Георги и Богдан. Те умират през 1905 г. един след друг в продължение на няколко месеца от естестве-

на смърт. Тяхното предсмъртно желание е да бъдат погребани в града под планината Витоша, което и става. В чест на делото на двамата братя тази година на мястото, където някога се е издигала бирената фабрика на ул. „Сан Стефано“, беше открит паметник и паметна плоча на Иржи и Теодор Прошек. Скулптурата е на двамата чехи, седнали на маса с халба бира в ръка. Към масата са поставени и три свободни стола, които приканват столничани да пийнат по бира в приятната компания на братята. Автори на композицията са скулпторът Георги Чапкънов и архитект Станислав Константинов.



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

Изпълнителен директор:
Инж. Ярослав Буркарт
burkart@vinprom-troyan.bg

Прокурист
и финансов мениджър:
Станислав Спасов
тел.: +359 888 336 012
spasov@vinprom-troyan.bg

Търговски мениджър:
Владислав Катренчик
тел.: +359 884 595 342
katrencik@vinprom-troyan.bg

Производствен мениджър
Георги Георгиев
тел.: +359 877 746 954
georgiev@vinprom-troyan.bg

ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ПО РЕГИОНИ

София и Северозападна България
Мартин Кирков
mob.: +359 885 861 844
sofia02@vinprom-troyan.bg

Павел Шопов
mob.: +359 877 370 889
sofia03@vinprom-troyan.bg

Централна и Северна България
Николай Николов
mob.: +359 884 357 983
vtarnovo@vinprom-troyan.bg

Пловдив и Централна Южна България
Аньо Василев
mob.: +359 885 727 787
plovdiv@vinprom-troyan.bg

Черноморски район
Здравко Чернев
mob.: +359 884 194 494
varna@vinprom-troyan.bg

Ресторанти Щастливеца

www.shtastliveca.com



Заведенията са част от верига ресторанти, която дава своето начало през 1997 година във Велико Търново и заимства от Алеко Константинов не само псевдонима, но и ни връща към интериорните решения, характерни за домашния градски стил в Европа от 30-те години на миналия век.

Колекция от вкусове и аромати е мотото на авторите и главните готвачи в кухните на Щастливеца, които неведнъж са представяли успешно България на редица кулинарни фестивали и състезания. Съчетанието на добре приготвена вкусна храна заедно с прелестната гледка към старият град на Велико Търново и елегантната обстановка близка до домашната предизвиква усещания, които не се забравят лесно.

Оригиналното меню е във формат на фотоалбум и предлага богат избор на авторски, европейски и национални български ястия. А за всеки сезон старателно подбрано сезонно меню разработено с типичните за сезона продукти. Една от запазените марки

на Щастливеца са тематичните вечери, посветени на кухните, музиката и усещанията на различни народи.

ХОРАТА ДА СЕ ПОЧУВСТВАТ КАТО У ДОМА СИ – ТОВА Е ОСНОВНАТА ЦЕЛ НА РЕСТОРАНТИ "ЩАСТЛИВЕЦА"



Щастливеца
СИТИ ЦЕНТЪР "ПОЛТАВА"
Велико Търново,
ул. "Христо Ботев" 3
062 606 053

Щастливеца
СТАРА ЧАСТ
Велико Търново,
ул. "Стефан Стамболов" 79
062 600 656

Щастливеца
MALLGALLERIA
Стара Загора,
ул. "Хан Аспарух" 30
042 919 494

Щастливеца
БУЛ. "ВИТОША"
София, бул. "Витоша" 27
02 4411 155

Щастливеца
САН СТЕФАНО
София, ул. "Сан Стефано" 22
02 441 3344



Част от твоята история!