

Българският обреден хляб и мерудията влязоха в „червената книга“ на изчезващите храни в Украйна

В Украйна беше представена втората част на атласа „Ковчегът на вкуса на Украйна“ – „червена книга“ на изчезващите гастрономически традиции. Той включва 60 хранителни продукта от цялата страна, сред които българският обреден хляб за Гергьовден и традиционната подправка – мерудията, съобщава за БТА Дора Костова.

„Ковчегът на вкуса на Украйна“ е уникално събитие за цялата страна и представлява проект на движението Slow Food Ukraine. Ръководителят на експертния съвет в Украйна и екипът от експерти са проучили и предписали десетки точки относно органолептичното (качество на хранителния продукт, което се възприема с помощта на всички сетива: слух, вкус, зрение, допир, обоняние), икономическото, социалното и културно значение на всеки продукт. Продуктите, попаднали в „Ковчег“, ще получат втори живот. Те ще се превърнат в местни марки, обекти на гастрономическо наследство, гастрономическа дипломатия и гастрономически туризъм.

„Ковчегът на вкуса на Украйна“ е „Червената книга“ на изчезващите видове гастрономически традиции. Основан е през 1996 г. в Италия. През 2021 г. Венецианският университет за гастрономически науки и Киевският национален университет „Тарас Шевченко“ подписват споразумение за създаване на украински „Ковчег на вкуса“. Продуктите са преминали строга експертиза от висококвалифицирани специалисти.

От продуктите на българската бесарабска кухня в „Ковчег“ попадат обредният хляб за Гергьовден и традиционната българска подправка – мерудията.

Обредният хляб за Гергьовден



Обредният хляб за Гергьовден на бесарабската българка Татяна Дукова



Мерудията е представена от бесарабския българин Сергей Русев от Болград



Българската бесарабска кухня се радва на голям интерес

е представен от голямата родолюбка – бесарабската българка Татяна Дукова от с. Чушмелий (Криничное), Болградски район. Г-жа Дукова е известна в Бесарабия с невероятните си знания и умения по запазването на българския фолклор, обредност, етнография. Участвайки в различни мероприятия и събития, тя навсякъде подчертава важноста и приемствеността на поколенията. И до сега Татяна пече хлябове по стара българска традиция. Тестото замесва само от собствено ръчно приготвена мая, в основата, на която са винен продукт и хмел. „Процесът на изпичането на хляба е равносilen на магическо действие. Например в хляба за деня на Свети Георги се слагат символи, предадени от времето на преселването на предците ни от България – като извеждане на овцете в полето, събуждане на природата – птиците, цветята...“ – казва г-жа Дукова.

Българската подправка – мерудията също е представена от бесарабски българин – Сергей Русев от Болград, собственик на етноцентъра „Балкански ястия“, пропагандиращ богатството на бесарабската българска гастрономическа култура.

Тези 60 продукта от цяла Украйна, сред които са и българските, ще станат брандове за изтъкнатите украински ресторанти. ♦

Източник: Вг свят. Новини от българите по света – БТА