



Slow Food® in Bulgaria



БЪЛГАРСКА АКАДЕМИЯ НА НАУКИТЕ
ИНСТИТУТ ПО БИОРАЗНООБРАЗИЕ И ЕКОСИСТЕМНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ
1113, София, ул. Ю. Гагарин № 2 · (02) 8736137 факс: (02) 8705498,
iber@iber.bas.bg; www.iber.bas.bg

**“ДА СЕ ХВАНЕМ ЗА ЗЕЛЕНО - ПОЗНАВАНЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ НА РАСТИТЕЛНИТЕ
РЕСУРСИ НА ПОДГОРИЕТО”**

ПРОЛЕТНО СЪБИТИЕ 2024 Г.

19-20 април 2024 г.

ПРЕДВАРИТЕЛНА ПРОГРАМА

***19 април - Представяне на концепцията за социо-екологична платформа Беласица пред
заинтересовани страни от района***

10:00 – 10:30 - Регистрация на участниците (Дирекция на ПП Беласица, село Коларово)

10:30 12:00 – Представяне на идеята за бъдещата социоекологична платформа Беласица, постигнатото до момента и обсъждане на меморандума за сътрудничество със заинтересованите страни (доц. Светла Братанова, доц. Десислава Димитрова и София Илкова, Кремена Гочева); представяне на процеса по създаването на социо-екологична платформа Розова долина (Кремена Гочева, Светла Братанова).

12:00 – 13:00 – Кафе пауза с лек обяд със солени и сладки хапки

13:00 – 15:00 – Базар на местни продукти

15:00 – 18:00 – посещение на Воденица за царевично брашно, с. Беласица

Това е единствената воденица, която работи с вода от Беласица. Вероятно е и единствената запазена в страната. Тя представя ползване на конкретна екосистемна услуга за нуждите на местното население. На място може да се обсъди възможност за партньорство със



Slow Food® in Bulgaria



собственика на воденицата за проследяване и документиране на промените в дебита на планинските потоци, чиято вода се използва.

18:00 - 19:00 – Мешник? Що е то?

Участниците ще имат възможността да се включат в приготвяне на това специфично за района ястие в къща за гости “Орхидея”, село Яворница. Ще научат повече за неговата история, както и за други вкусни местни гозби, в които се използват раннопролетни растения и какво е тяхното място в традиционната кухня на Подгорието. Рукие Изирова е собственичка на къщата за гости и е известна не само в района, но и извън пределите на страната. Тя ще сподели своя опит в използването на екосистемните услуги на планината в бизнеса си, както и какви усилия полага за тяхното популяризиране сред нейните гости.

19:00 – Вечеря с традиционни ястия от Подгорието в къща за гости “Орхидея”, село Яворница.

20 април – екосистемни услуги на Беласица в полза на местните общности

9:30 - 11:00 - Среца в Габрене и събиране на растения с възрастни жени от селото. Представяне на традиционно местно знание за разпознаване и използване на диви растителни ресурси от Беласица.

11:00 – 12:30 - Село Габрене – представяне и участие в инициативи на местната общност, свързани с природните ресурси на Подгорието – работилница за габренска сарма, природата и екосистемните услуги, предоставяни от нея в народните песни на с. Габрене, базар-дегустация на традиционни храни.

12:30 – 13:30 Обяд с традиционни ястия в с. Габрене

14:30 – 20:00 Активности в Ключките потайности

Посрещане в комплекс „Династия“ в село Ключ, кафе пауза с разказ за района. Представяне на връзката между природните дадености и туристическата услуга - природни забележителности, екопътеки, водопади; каква е връзката между история и природа. Помагат ли на туризма историите за извънземните? Посещение на един от водопадите в района на с. Ключ (необходима е подходяща екипировка за преход в планината).

Програмата за деня ще приключи с вечеря с традиционни храни от Подгорието (комплекс “Династия” , село Ключ).



Slow Food® in Bulgaria



21 април - Проблеми и предизвикателства за производството на кестенов мед

9:30 - 11:30 Добивът на кестенов мед - предизвикателства и бъдеще

Посещение на пчелин в село Коларово. Обсъждане с пчеларите на възможности за партньорство за събиране на данни от района. Възможност за закупуване на кестенов мед и други пчелни продукти.