

РАЯ АТАНАСОВА

Raya.atanasova@yahoo.com

▶ НОВОТО ТРАКИЙСКО ЗЛАТО

Възраждат старите традиции, отглеждат лимец и сусам

Ако до преди година-две в Източните Родопи единици бяха чували за биопродуци, сега това се превръща в алтернатива на местните. Ние почнахме с 5 души, сега работим с повече от 35 биологични производители, разказва координаторът на проекта „Новото тракийско злато“ Владислав Попов. В Стамболово вече се отглежда грозде и има много добри винари, сред които са Йонко и Тихомир Гюдженови, в с. Поповец Димо Карабоюков. В с. Жълти бряг, общ. Стамболово младо семейство е направило големи орangerии с 40-50 дка пипер, домати, патладжан, лук, марули. Седем души в района на Ивайловград отглеждат сусам и зърнено-житни култури. Поради голямото търсене на твърда пшеница, спелта, лимец вече се регистрира и дружество „Био Тера“ Ивайловград. То ще произвежда сусам и тахан, който ще е 100% биологичен. Машината за тахан вече е купена и ще бъде в с. Кондево, обясни Попов. Очаква



Биологичното производство е алтернатива за Родопите

ще е под марката на „Новото тракийско злато“. Това е един от малките примери за работа в колектив.

Производителите на лимец в региона също имат планове да се сдружат, за да могат по-лесно да излязат на пазара,

каза за „АГРО УИКЕНД“ Петко Ангелов от с. Рабово. Всички биопродуци в Източните Родопи ще Ви посрещнат и ще Ви гостят с катми на сач, чеверме или "Сауш" (агнешко задушено върху бутилки), хляб от лимец, тахан.

ЛЕГЕНДАТА

Сусам, отвори се!

Асирийска легенда разказва, че когато боговете се срещнали, за да създадат света, пиели вино от сусамово семе.

Приказният герой Али Баба е направил много за славата на сусам. Прословутото магическото заклинание: "Сезам, отвори се!" на български звучи така: "Сусам, отвори се!". Заклинанието отразява едно от отличителните свойства на малкото семенце - да разтваря пашкула си, когато достигне фазата на узряване.

Първите сведения за съществуването на тази маслодайна култура идват от Китай. Там още 5 000 г. пр.н.е. правели мастило от черните сажди, получени при горенето на сусамово олио за осветление. Жените в Древен Вавилон пък вярвали, че сусам, смесен с мед и халва подсилва тяхната хубост. В Индия сусамът бил символ на безсмъртието. Приблизително 4 000 г. пр.н.е. Близкият Изток се превръща в център за производство на сусам.



Сусамът е едногодишно тревисто маслодайно растение. То е кичест храст от 50 см до 2 м и с мъхести листа, които излъчват силен аромат. Сусамовите бели или розови цветове се превръщат в шушулки с две до четири камери, пълни с около 20 малки, плоски, овални семенца, оцветени в бяло, кремаво, кафяво или черно (според сорта). Съществуват 12 вида сусам, като по-светлите семенца са ценени на Запад и в Средния Изток, докато черните са предпочитани главно в Далечния Изток. Популярните продукти от сусам са сусамови ядки, сусамово масло, сусамова паста - тахан и халвата.

ОТ ВРЕМЕТО НА ЕГИПЕТСКИТЕ ФАРАОНИ

Лимецът е първата култивирана пшеница



Лимецът е първата култивирана пшеница, каза Петко Ангелов от Рабово, който отглежда 80-100 дка.

Растението не е трудно, засява се през март и през юли ще се събираме реколтата. Хлябът от това жито е кафяв и е много вкусен.

С лимец са се изхранвали хората още по времето на египетските фараони. Богато на протеини, растението е изключително силен антиоксидант. Истинска лековита



храна, която слабо се влияе от климатичните условия. Към същата група принадлежи и двузърнестият лимец, както и спелтата.

Лимецът също се бере ръчно. Класовете се подлагат на специална обработка, което допълнително вдига цената.

Тази пшеница е била консумирана преди повече от 15 000 години в земите около делтата на р. Нил.

Траките пък са използвали еднозърнен лимец и доказателства за това са открити в тракийските могили.

УНИКАЛНО

Лимитирана серия бира

Ако не сте опитвали хляб от лимец, едва ли ще знаете, че от това жито се прави бира. В с. Рабово Петко Ангелов, обаче може да Ви почерпи. Останали са само тридесетина бутилки от малката серия. Бирата още не е „узряла“, а и това е първият тест за интереса към бирата. Следващата реколта със сигурност обещава повече бутилки от новия непознат еликсир. Тя има по-висок градус от нормалната бира. Вкусът е мек и приятен. Всяка година в края на юли семейство Ангелови организират тематичен фестивал на лимец, по време на който демонстрират традиционни начини за приготвянето на хляба.



ОТГЛЕЖДАНЕТО

Непретенциозна, но трудоемка култура



Отглеждането на сусам е сравнително дълъг и труден процес, ето защо голяма част от страните в света предпочитат да внасят подправката. Днес, сравнително голям брой страни се занимават с производство: Индия, Китай, Пакистан, Судан, Мексико, Нигерия, Турция, Венецуела,

както и множество страни в Африка и Централна Америка, а основни негови консуматори са Европа, Япония и САЩ. Заради ценните свойства на малките зрънца и ролята им особено в диетичната кухня, лавинообразно започва да нараства търсенето.

В България отглеждането на сусам е съсредоточено в Южна България - в Хасково, Харманли, Ивайловград, Благоевград.

Сусамът не е претенциозен, засява се веднъж и само се скубе, разказва Тодор Митков от с. Пелевун, който има 40 дка със сусам. Всичко е ръчен труд. Засега го дава за преработка до тахан в маслобойната в Ивайловград. Сусамът се изкупува за 4-5 лв. за килограм. Нашите производители не могат да осигуряват големи количества

затова Митков планира да се включи скоро в сдружението на сусамопроизводителите. Засега предлага тахана на своите гости, а цената му върви средно за 7-9 лв. за буркан тип Омния.

Сусамовото семе е не само изключителен източник на мед и манган, но също на магнезий, калций, желязо, фосфор, витамин В1 и диетични фибри. Медта дава успокоение при ревматичен артрит. Магнезият е полезен при аритмия, понижава високото кръвно налягане и възстановява нормалния сън при жените в менопауза. Калцият помага при остеопороза и мигрена. В допълнение сусамът съдържа и две уникални съставки - сезамин и сезамолин. Те понижават холестерола и увеличават запасите на витамин Е.

КОНКУРЕНЦИЯ



Българският тахан е с по-високо качество

Българският тахан е по-вкусен, ароматен и полезен от вносният. Качеството също е по-високо, смята Тошо Трънчев, който е от фамилията големи производители на тахан у нас. Затова в региона на Харманли хората плащат дори по 1-2 лева повече. У нас влиза та-

хан от Турция, Гърция, Сирия, Йордания. Нашият е най-евтин сравнено особено с турския и гръцкия. Продажбите на тахан се увеличават, защото хората вече научават все повече за полезните му свойства. Тахан може да изнасяме за Европа, сега продаваме най-вече в Румъния и Полша. Проблемът е в трудоемкото отглеждане. Преди 2 години семейството се отказва от ръчното бране и избира сортове, които могат да се жънат с комбайни. За съжаление те трудно виреят у нас. Необходими са още 2-3 години, за да се селектират подходящите сортове, казва Тошо Трънчев. Освен това трябва много земя и техника, с каквито родните производители не разполагат. За малки нужди 4-5 лева за кг сусам може би е добра, но при положение, че има и вносен за около 3 лева е по-изгодно да внесем от Африка например, смята производителят.