

ПРАЗНИК НА ДОМАШНИТЕ СИРЕНА

СЪХРАНЯВАМЕ ТРАДИЦИИТЕ.
СПОДЕЛЯМЕ БЪДЕЩЕТО.

ИСТИНСКИТЕ
СИРЕНА
СБЛИЖАВАТ
ХОРА

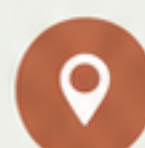
Вкус
с история



19 септември 2026 г.



10:00 – 17:00 ч.



с. Черни Вит, община Тетевен

От Зеленото сирене до сирената на Кавказ и Средна Азия

Програмата ще представи различни аспекти на традиционното и натуралното сиренарство – от домашното производство и старите технологии до съвременните начини за съхраняване и развитие на традицията.

Специално място ще бъде отделено на **Зеленото сирене от Черни Вит** – продукт, превърнал се в един от символите на селото и пример за това как една местна традиция може да придобие международна известност.

Посетителите ще могат да се запознаят с традиционни методи за производство на сирене, както и с исторически кулинарни източници. Ще бъдат представени книги с повече от 100-годишна история, която съвсем скоро ще оживее в Музей на кулинарното изкуство в България.



МЕСТНИ
ТРАДИЦИИ
ГЛОБАЛНИ
ВДЪХНОВЕНИЯ

Чечил ще бъде правен пред публика

Един от акцентите в демонстрационната програма ще бъде **Чечил** – сирене с интересна история и разпространение в различни райони на Кавказ, Близкия изток и Средна Азия.

Демонстрацията ще бъде представена от **Даниил Перваченко** – пътешественик, изследовател и създател на авторски сирена, който търси традиционните сирена по местата, където се произвеждат, и събира историите на хората, които ги правят.

Посетителите ще могат не само да видят технологията на производство, но и да чуят историята на сиренето от човек, който го е срещал по време на своите пътувания.



СИРЕНА
ОТ БЛИЗО
И ДАЛЕЧ –
ЕДНА ОБЩА
СТРАСТ

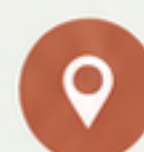
Повече
от храна



19 септември 2026 г.



10:00 – 17:00 ч.



с. Черни Вит, община Тетевен

Колко „бял“ е „Бял мъж“?

Друг от интересните моменти в програмата ще бъде демонстрацията на традиционното ястие „Бял мъж“ от село Крепост, община Димитровград.

Майсторите ще покажат на място как се приготвя ястието и ще разкажат за неговото място в местната кулинарна традиция.



ВКУСЪТ
НА РЕГИОНЕТЕ
ОЖИВЯВА
ТРАДИЦИИТЕ

Хората
правят
вкуса

Сиренето среща подправките, виното и уличната храна

Празникът ще покаже и колко разнообразни могат да бъдат вкусовете около сиренето.

Ще бъдат представени шафран, сминдух, чубрица, кимион и трюфели и тяхното приложение при създаването и овкусяването на сирена.

Ще бъде представена и връзката между сиренето и други традиционни продукти, включително използването на млякото за производство на сапуни.

Специален майсторски клас ще предложи съчетаване на седем вида алкохолни напитки със сирена, а вина от Дунавския регион и поречието на река Вит ще бъдат поставени в компанията на различни сирена.

В програмата е включена и тема за сиренето като част от уличната храна, както и работилница, посветена на вълната.



ПОВЕЧЕ
ОТ СИРЕНЕ —
ЦЯЛА ПАЛИТРА
ОТ ВКУСОВЕ

Добрата
храна свързва
хората

Сирена от Родопите до Осоговската планина

В Черни Вит ще се срещнат производители и сирена от различни части на България.

Ще бъдат представени и продукти на успешни кооперативи от България и Северна Македония.

Сред темите на Празника ще бъде и опазването на местните породи овце и връзката между животните, традиционното млекопроизводство и запазването на автентичните сирена.



МЕСТНИ
СИРЕНА.
ГОЛЕМИ
ИСТОРИИ.

От планината
до трапезата



Историите на майсторите

Специално внимание ще бъде отделено на хората, които днес продължават да развиват занаята.

В Черни Вит ще се срещнат майстори сиренари, които не само създават сирена, но и обучават свои последователи. Техните истории ще представят и част от богатството на сиренарството в Украйна.

Ще бъдат показани и сирена, които са започнали като домашни продукти, но впоследствие са достигнали до професионални и международни сцени.

Така организаторите поставят един от основните въпроси на тазгодишния Празник:

ХОРАТА
ЗАД ВКУСА
ПРАВЯТ
РАЗЛИКАТА

Истинските
вкусове имат
свои хора

“

Как една семейна традиция може да продължи да живее, без да изгуби своята история?

ТРАДИЦИИТЕ
ДНЕС
ВДЪХНОВЯВАТ
УТРЕ



ЗНАНИЯ
ПРЕЗ
ПОКОЛЕНИЯТА

Празникът като среща между поколенията

„Празник на домашните сирена“ има за цел да популяризира знанията и уменията за правене на сирене в домашни условия и да покаже традиционното сиренарство като част от семейните ценности и културното наследство.

Едно знание.
Много бъдеще.



Организатори:
Община Тетевен и Кметство Черни Вит



С подкрепата на:
Цветан Димитров – изследовател на традиционните български сирена