



### Община Суфли

Бас. Георгиу В' 180, Суфли • Пощ. код 684 00 • Тел. +30 25545 50100

Mail: dim@0890.syzefxis.gov.gr • Site: www.soufli.gr



### ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΒΡΟΣ Α.Ε.

Provatonas Soufliou • Пощ. код. 680 03 • Тел. +30 25540 20090/91

Mail: dimossin@dimossin.gr • Site: www.dimossin.gr

Предна корица: Бахур • Задна корица: Ястие с булгур

The banner features a large image of a traditional Greek dish, likely souvlaki, served on a white plate with a slice of lemon. The background shows various ingredients like onions and leeks. Logos at the top include the European Union flag, the Greek Ministry for Rural Development and Food, LEADER, Rural Development Programme for Greece, and ESEA 2014-2020. Text at the bottom left reads 'ГАСТРОНОМИЯ без границ'.

EUROPEAN AGRICULTURAL FUND FOR RURAL DEVELOPMENT  
Europe investing in rural areas

HELLENIC REPUBLIC  
MINISTRY FOR RURAL DEVELOPMENT AND FOOD

LEADER  
RURAL DEVELOPMENT PROGRAMME FOR GREECE

ΕΣΠΑ  
2014-2020  
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Co-funded by Greece and the European Union

ГАСТРОНОМИЯ  
без границ

CloudFlare

GREECE

ΔΗΜΟΣ ΣΟΥΦΛΙΟΥ  
World Tourism Organization  
Soufli, Greece  
Officially recognized as a Best Tourism Village by UNWTO in 2021

BEST TOURISM VILLAGES  
by UNWTO



Гастрономията е проява на култура, много по-широка от обикновеното изкуство за задоволяване на вкуса. Особено в Тракия, кръстопът на народи и култури, местната особеност се формира съвместно чрез взаимодействието на съжителството на местни жители и бежанци, християни и мюсюлмани и се изявява на вкусната, изпълнена с ухания трапеза.

Традиционната гастрономия на Еврос се е основавала на местните продукти, като зеленчуците през лятото, а през зимата, след Коледа, свинското и особено саждърмата, консервираното месо, което се изпечало и покривало с мазнина в глинени съдове и което днес е обогатено с материали и техники.

Основни вкусове са киселото зеле, пилето, булгура, кускуса и траханата, наденицата и други колбаси, бобови растения, супи, баници от всякакъв вид, със сирене, тиквички, мляко, спанак, праз или кайма, зелеви сърми, гюзлеми, юфки, мекици и понички, качамак, айран, таратор и сладките, рачел, баклава, грис халва, чирлохалва, сарагли и казан дипи. Както и всякакви вина, узо и ракия-ципуро, където традицията на Суфли е пословична, тъй като местните продукти са се изнасяли във Франция, Италия и другаде. Също така, и специалните вкусове на големите религиозни празници, като коледния баҳур и варвара, един изблик от вкусове, която се приготвя в деня на Светицата.

Освен обикновените ястия, които съставляват по-голямата част от местната кухня, всяка културна група изтъква свои собствени предложения. За

1. Бобово ястие, 2. Зеле с мясо, 3. Пататник,  
4. Гъби от Дадия



мюсюлманите от планинската зона кухнята, от най-старите на Балканите, предлага деликатеси, като напр. гайгани, тиква (тиквена чорба), гъби с картофи, питар, основен вкус на животинска мазнина и пататник. За каракачаните, основно място на трапезата са заемали месото, агнешко или ярешко и сиренето: баници със сирене, вити баници, гравари, кулуропита, бланос, буквала, пърленки или кусмаропита.

Бежанците от Източна Тракия и Източна Румелия са обогатили местната кухня с ароматите на изгубените родини и подправките на Източна. Така хората от Източна Румелия предлагат новогодишната баница с белезите или агнешкото на тава, арванитите – бурани, пърше на Св. Георги или баница пет-пет, с биволско масло. Завърналите се от източните страни са добавили своя щрих към народната кухня, като напр. боб или сарми с черно зеле, понтийски борш, мантия, баница перек, писия и отия.

Местните ресторани, таверни и кътчета предлагат своите гастрономически съкровища, развивайки една двупосочна връзка с района и неговите дестинации.