



## Нагка КРОТЕВА - собственик на къща за гости

**Н**агка Кротева, която всички наричат Дешка, развива селски туризъм в с. Горно Драглище. Селото е разположено на 13 км от Разлог и на 10 от Банско, в подножието на три планини. Обвито е в прегръдката на Южна Рила, връх Тодорка в Пирин и на „един поглед“ разстояние от Родопите. Именно в това красиво село се срещнахме с Дешка.

Тя е родена е на 25 юни 1962 г. в с. Горно Драглище. Завършва Техникум по лека промишленост в Петрич.

Дешка е гостоприемна домакиня с предприемачески усет и подход към клиентите на нейната къща за гости. Тя получи приза за 2014 г. в категория „Кулинария“ на Годишните награди на националната инициатива „Пазител на традициите“, организирана от Асоциация за развитие на изкуствата и занаятите. Участник в категорията е и небезизвестният телевизионен кулинар Иван Звездев.

С типичния за банскалия диалект и с невероятно чувство за хумор Дешка разказва за своя начин да се чувства щастлива в родното си село, където посреща туристи, за да ги запознае с традициите, готви им български ястия, облича ги в шити от нея носии и ги погата в селския бит.

## На благословено място сме

**- Откога се занимавате със селски туризъм и как съумявате да се справите с трудностите на занаята?**

- През 2006 г. журналистът Мартин Карбовски дойде да снима коледните традиции в нашия край, като питаше хуманно ли е да се колят прасета. Когато излъчи предаването, той ни направи своеобразна реклама. След него на Бъдни вечер имахме неочакван гост - архитект, който щеше да отседне само за 2 нощувки, но остана цели 8. Моята къща тогава не беше пригодена за туризъм. Реагирах буквално за един час - оправих му стаята на децата. С него и до деннешен поддържаме контакти и той понякога ми праща групи туристи. Явно му е харесало.

Дотогава с мъжа ми се занимавахме само със семейния шивашки цех. Туризмът обаче се оказа примамливо нещо и след 2008 г. изоставихме шиенето и се посветихме изцяло на него. Имаше много трудности, но не им обръщах внимание. Постепенно се случиха и добри неща - награди, признания, които ме мотивираха да продължа да работя в тази сфера. Например нашата къща за гости е на-

правена по проект, който спечелихме.

Доста често казвам: „Радвам се, че съм селски човек“. Много ми харесва животът на село и искам всеки, който дойде в нашия дом, да се докосне до неповторимото усещане на селския бит. От него черпя и сили, и вдъхновение.

**- Как успявате да привлечете все повече туристи във Вашата къща?**

- Може би с гостоприемството си. Имам си и помощници, разбира се. Още с пристигането ви посрещат две баби банскалийки в типични носии, които сами себе си наричат „палави“. Те са аниматорки и забавляват гостите. Въвеждат ги вътре, при масата със селски манджи. Сервират ги, както се готвят, в тавите, които са ми още от свекървата. Готвя на печка на дърва, така че няма как да са ми лъскави тавите. Обличаме ви в носии, възпроизвеждаме обичаи. Гостът става част от нашия бит. При нас всичко е домашно - имам градина и от нея бера зеленчуци за трапезата. Ако нещо го нямам вкъщи, ку-





Дешка (в средата) с „палавите“ баби (от ляво надясно): Елена и Яна

пувам от други хора в селото, които произвеждат. При мен водят групи ученици за „Зелено училище“. С тях готвим заедно - даваме им да точат баница и да месят питки, правим курабии, изработваме сувенири, които те после си вземат за спомен, возим ги на каруца и децата си изкарват много добре. По друг проект, който спечелихме, пригдохме плевнята в зала, в която те се обучават по време на престоя им при нас. Там сме сложили и компютри. Учениците после водят родителите си да видят нашия селски бит. Гостите са тези, които ни дават сили да работим и ни правят щастливи. За мен всеки турист е скъп гост в моята къща. На него не трябва да се гледа като на „човека с петте лева“. Когато забравиш за парите, гарантирам на всички, че нещата в този бизнес стават. За съжаление топлото традиционно българско гостоприемство като че ли вече се губи.

#### - В какви други дейности участвате покрай селския туризъм?

- Член съм на „МИГ - Разлог“ - инициативната група, която се занимава със стратегията за местно развитие, разработена съгласно изискванията на Програмата за развитие на селските райони. Доста проекти спечелихме - за всеки с желание да развива дейност в района има по нещо. Член съм още на „Slow Food“ - международна организация, със седалище в италианския град Бра, опазваща храни, които са на изчезване. В нея представяме местния специалитет нафпавок. Получихме и приз за опазване на

традициите в приготвянето му.

Член съм на Българската асоциация за алтернативен туризъм и на Управителния съвет 2 мандата. Къщата ни е в категория „зелена“ - получихме сертификата за това. Само като прочетеш какво означава марката „зелена къща“, могат да ти дойдат доста идеи за собствения бизнес план за развитие.

#### - Разкажете за този нафпавок, който няколко пъти споменавате.

- Нафпавокът е месен продукт, подобен на банския старец. Той се прави до декември, най-късно до края на януари. Месото от прасето - рибица, бут и плешка, се суши три месеца на тавана до края на март, обръща се, за да се проветрява. Слага се в пепел и стои, докато... ти устиска сърцето да не го изядеш. Организацията „Slow Food“ го направи световноизвестен, а италианците, с които сме се срещали по изложения, го наричат „българското прошуто“. Миналата година именно с него представих България на неформална среща в Поленцо, Италия, където организацията събра 28 министри на земеделието от Европейския съюз. В Италия и в цял свят може да продаваш продукта с касов апарат и със сертификат за чистотата, само у нас не е разрешено. Би било добре и тук да въведат такива опростени изисквания и да се продава свободно.

#### - Според Вас препитание ли е селският туризъм?

- В селския туризъм има хляб. Управляващите обаче трябва да си отворят очите и да подпомогнат неговото развитие. Хората, работещи в тази сфера, могат да изкарват пари - няма да забогатеят, но няма и да умрат от глад. За десет години работа чак през 2014-а успях да си купя една печка на дърва и един фризер, без да тегля заем. Тогава казах на моя мъж: „Ей, има живот в това нещо!“. Сега вече сме финансово по-добре.

#### - Имате толкова красива гора наоколо! От позицията на пазител на традициите какви грижи смятате, че трябва да се полагат за природата?

- Допреди да се занимавам с туризъм, като че ли не обръщах внимание на природата. Приемах я като даденост, понеже откакто съм се родила, е наоколо. В последните години започнах да я оценявам. Последното ми пътуване беше до Париж - хубаво е да идеш да видиш, но никога не бих живяла там. Ние сме между три планини - сгушени сме в най-хубавото кътче. Много рядко някой може да се похвали с такова местоположение. Самите ни гости казват, че сме на благословено място, и не бих го сменила за никое друго. Когато бях в 7-8-и клас, ходехме да залесяваме. Не знам защо това вече не се практикува в училищата. Толкова ли не може и днес да има такива часове, които да научат децата да обичат природата и да работят, за да я има!

С госта разговаря  
Мина ОГНЯНОВА



Поздравява работещите в горския сектор  
с Коледните и Новогодишните празници!  
Пожелаваме здраве, професионални успехи  
и заедно да мислим за добруването  
на Българската гора!

„Кастамону България“ АД —  
с. Горно Сахране

#### Сдружение „Клуб Фортуна“

Скъпи фортунки,  
честита Коледа и Нова година!  
Бъдете здрави, успешни,  
смели в мечтите и начинанията си,  
покорявайте с красотата си,  
но и с милосърдие и съпричастност!  
Бъдете единни и се гордейте  
с нашия клуб, който създадохме  
сами преди 13 години.

Инж. Юлия Тумбаркова  
Председател на Сдружение „Клуб Фортуна“

