



2025

Корени и вкусове

Предизвикателство към участниците
в XXIV семинар на СофтЛиб



Категории

01

Автентична готварска рецепта

02

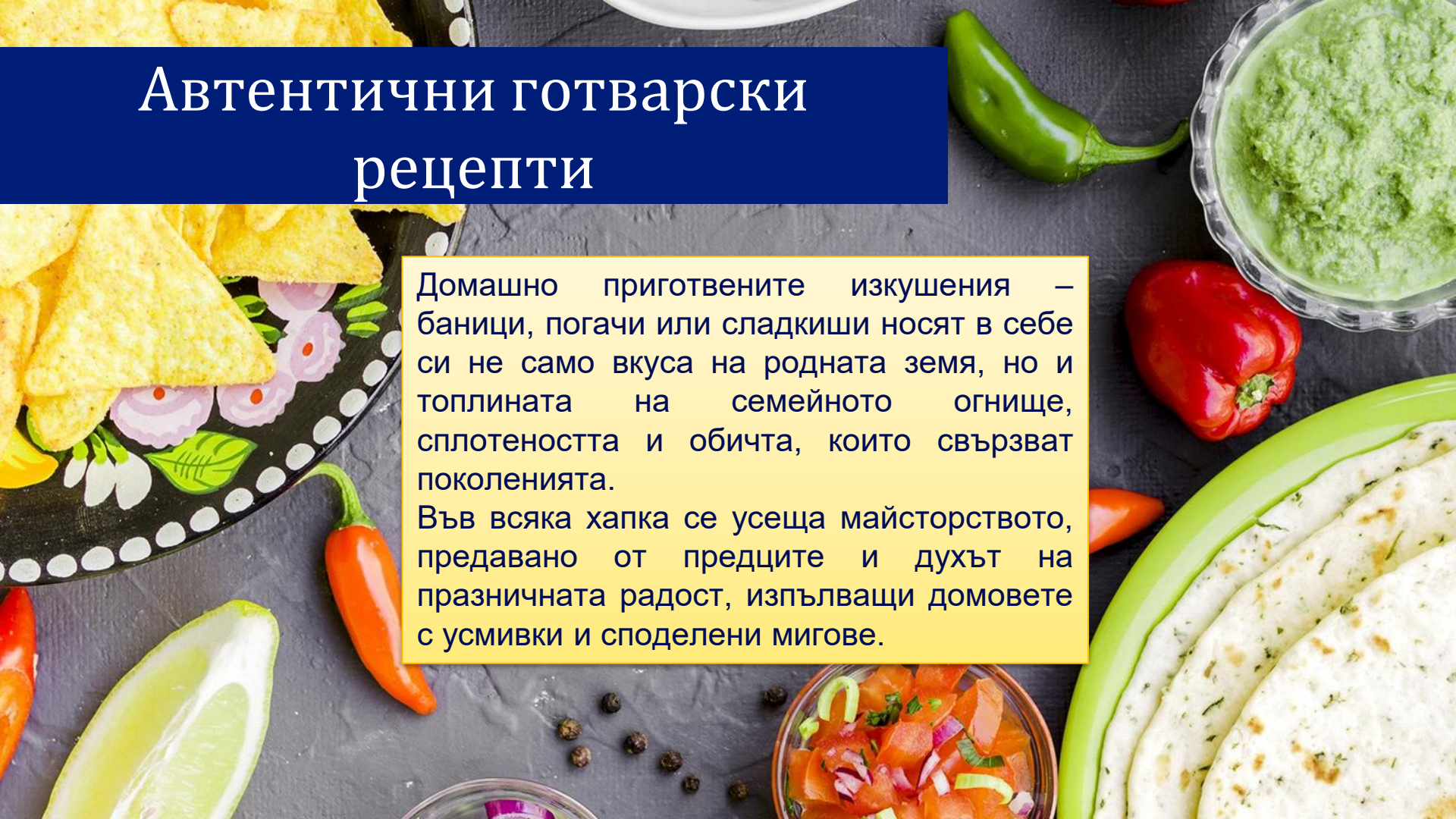
Любопитно местно събитие от миналото



Автентични готварски рецепти

Домашно приготвените изкушения – баници, погачи или сладкиши носят в себе си не само вкуса на родната земя, но и топлината на семейното огнище, сплотеността и обичта, които свързват поколенията.

Във всяка хапка се усеща майсторството, предавано от предците и духът на празничната радост, изпълващи домовете с усмивки и споделени мигове.



Сготви за вас с много
любов: Регионална
Библиотека Кюстендил

Що ти трéбе:
(Продукти)

Рецепта стара за Тàрана от
с. Четирци, Кюстендилско
(из личния тефтер на Анчето)



бràшно – бèло (кой ти знаеше тогава за глутен)

вòда – прèсна

мàсло – бито[1]

млеко – прèсно

шeкeр – на устa[2]

сирèньe[3] – ако има

[1] домашно масло избито в бутим]

[2] на вкус

[3] сирене



Какò[1] се пра̀и[2]:
(Начин на приготвяне)

Баба Ленче слага менче с бистра вода на кофтора[1]. Вр̀е, вр̀е да завр̀е. Бабата бра̀шното с водица стрива на трохички и го туря във врела водичка. Па се ва̀ри, ва̀ри докьдè[2] се свари. У карванка[3] се изсипе, па с шекерец се засипе. И масленце[4] му се тури, ако Бог дал, сиренце притури.

Свика баба челядта да измият си ръцете и да седнат на софрата. Ама баба стара знае, лъжичетата[5] у джепо[6] носи и ги дава на дацата, кога сите[7] са седнали на софрата.

[4]как

[5]прави

[6]печка на дърва

[7]докато

[8]тепсия

[9]умалително за масло

[10]лъжички

[11]джоб

[12]всички

[13]сладко

Благо[13] да ви е!

Празничната трапеза – свято място, където се преплитат усмивки и спомени



Представителите от регион Черноочене ни отвеждат на кулинарно пътешествие, споделяйки рецепти за традиционни и празнични ястия от живописния родопски край.

Турска баклава от Черноочене

Хайрие Осман

За тестото

1 водна чаша пшеничен
грис

1 водна чаша прясно
мляко

2 яйца

100 мл. олио

500 гр. брашно

200 гр. пшенично
нишесте

800 гр. орехови ядки

150 гр. прясно масло

🌸 Пшениченият грис се накисва с прясно мляко за 30 минути, добавят се олиото, яйцата и брашното. Омесва се меко тесто и се оставя да почине около 20 мин. От тестото се оформят малки топки с големина на орех.



Турска баклава от Черноочене

Хайрие Осман

🌸 Тавата за печене, предварително се намазва с олио. Между всяка кора се добавят смлени орехи. Излизат около 42-44 кори за тава със средна големина. Корите се нарязват на ромбове и върху тях се настъргва маслото.

🌸 Пече се в предварително загрята фурна на 180 градуса за около 45 мин. Остава се да изстине.



Турска баклава от Черноочене

Хайрие Осман



За сироп

1,200 гр. захар

1,200 л. вода

лимон

🌸 Водата и захарта се варят до сгъстяване, капката от сироп не трябва да се разлива. Добавя се сокът на $\frac{1}{2}$ лимон и се вари още 2 минути.

🌸 С горещия сироп се залива изстиналата баклава.

🌸 Да ни е сладко! 🌸



Къпана баница с пилешко месо от Черноочене

Зекавет Мустафа

Приготвяне

Продукти

1 пиле
7- 8 яйца
брашно – колкото
поеме за меко тесто
4 глави лук
1 пакет фиде
100 мл. олио
200 гр. краве масло
1 с. л. сол
черен пипер

🌸 Пилето се сварява и се накъсва на малки късчета. Фидето се вари в бульона от пилето. Нарязваме на ситно лука и го слагаме да се задуши с малко олио и масло. Когато лукът омекне, добавяме пилешкото месо, фидето, подправките и оставяме сместа за 15 мин. на котлона, като периодично разбъркваме.

🌸 Докато изстине плънката, замесваме меко тесто от яйцата, брашното и солта, което трябва да престои 10 мин., за по-лесно точене. Правят се около 12-15 топки и се точат на тънки кори.

🌸 В тавата изсипваме част от мазнината, поставяме една кора, разпределяме част от плънката и поръсваме с мазнина.



Къпана баница с пилешко месо от Черноочене

Зекавет Мустафа

- ✿ В дълбока тенджера наливаме около 3 л. вода с 1 с. л. сол и оставяме да заври. Слагаме една по една корите във врящата вода - за около минута и половина всяка от тях, като първата и последната кори не се варят.
- ✿ Отделно приготвяме дълбок съд със студена вода. Вадим кората с помощта на гевгир и я потапяме в студена вода. Оцеждаме кората, след което я разстиламе в тавата.
- ✿ Между корите се поставя плънка от пилешко месо, запържен лук, сварено фиде и малко от разтопеното масло. Редуват се плънка – кора, докато свършат корите, като разпределяме равномерно плънката навсякъде. Най-отгоре се слага последната кора.



Къпана баница с пилешко месо от Черноочене

Зекавет Мустафа

✿ Баницата пържим върху котлон, като внимаваме да не загори. За по-голяма тава се пържи върху два котлона едновременно.

✿ Когато се изпържи отдолу, обръщаме с помощта на дъска и я връщаме в тавата, така че да се изпържи и от другата страна. По желание отгоре се намазва с масло.

✿ Добър апетит! ✿





Кешкек от с. Комунига Музафер Бейсим

Продукти

за 100 порции

10 кг пшеница

5 цели пилета

1/2 бутилка олио

сол

500 грама краве масло

🌸 **Кешкек** (на турски: *keşkek*) е обредна яхния от пилешко месо, пшеница или ечемик.

🌸 Традиционно ритуално ястие от Турция, Сирия, Иран и други страни. Приготвя се от варена пшеница (ечемик) и обезкостено пилешко (овче) месо, което се хомогенизира. Сервира по време на религиозни празници и обреди.

🌸 Процесът на приготвяне включва многократно варене, разбъркване и "биене" с дървен чук, а ястието се счита за символ на плодородие и берекет.



Кешкек от с. Комунига

Музафер Бейсим

Начин на приготвяне

✿ Смесват се пшеница (ечемик) и пилешко месо и се варят в голям казан на постоянен огън. Пшеницата е наkisната във вода от предходния ден, а пилешкото е сварено и обезкостено.

✿ Хомогенизирането се получава с помощта на голям дървен чук, с който се „бият“ съставките, докато се варят в казана. Приготвянето е много трудоемко и изисква много често разбъркване и постоянна температура на огъня.



Кешкек от с. Комунига

Музафер Бейсим



- ❁ Казва се, че най-вкусният кешкек е този, който е бит силно и дълго време. Рецептата за приготвянето на кешкек се предава от поколение на поколение.
- ❁ Кешкекът е специално ястие, което е задължително блюдо на *мевлида* (помен на 52 ден).
- ❁ Кешкек се готви и по време на традиционното *гезе*, когато дете стане на годинка и роднините най-често по майчина линия идват на гости, за да го видят.

❁ Добър апетит!



Бездирме от с. Габрово

Мергюл Реджеб

Начин на приготвяне

Продукти

5 чаши брашно

2 чаши вода

½ с. л. сол

½ кубче мая

1 чаша олио

- ❁ Слагаме в дълбок съд брашното, маята, солта и бъркаме, като едно едновременно добавяме по малко хладка вода.
- ❁ Разделяме тестото на 5 топки. Всяка топка се разточва и намазва с олио. Навиваме кората на руло, което завиваме на охлюв и оставяме да почине 15 минути.
- ❁ Разточваме навитата кора отново, докато стане дебела 1 см. Готовите бездирмета пържим в сгорещено олио в тефлонов тиган от двете страни до зачервяване.



Бездирме от с. Габрово Мергюл Реджеб

🌸 Сложете щипка
внимание, лъжица
усмивки и щедра
порция любов.





ПОВЕДИЦА • ОТЕЧЕСТВО ЛЮБЕЗНО •
ИЗДАТЕЛСТВО • ЗАХАРИЙ СТОЯНОВ •

Сух черен боб "с гащи"

Манджи по юртчийски

Руса Радулска

Сух черен боб „БЕЗ ГАЩИ“ от Нова Загора Светлозара Банкова

Избраната хумористична рецепта е от книгата „СУХ ЧЕРЕН БОБ „С ГАЩИ“ – Манджи по юртчийски“, част от поредицата „Отечество любезно“.

Авторката Руса Господинова Радулска е родена в село Млекарево, област Новозагорско, а рецептите, включени в книгата, представят автентични ястия от този регион на България.



Сух черен боб „БЕЗ ГАЩИ“

🌸 Зимата, за залъгалка - то зима голяма, дълги нощи - си пукаме тиквено семе, пуканки, нахут. Някой път и черен боб си печем. Той пък как се яде те питам?! С толкоз твърди зърна е, ама не се отказваме и от него. Опечяхме ли черен боб, все някой вкъщи припомняше как една стара баба, беззъба, яла пукан боб. Младите от къщата влизали, излизали от стаята, работили по двора, тя през целия ден боб дъвчела. Рекъл и някой от тях: „**От толкоз боб, чакай да те заболи корема вече.**“ А тя: „**От како ша ма забули курема, чедо, от сабахлен примятам идин боб в устътъ си.**“

🌸 За черния боб „с гащи“ си трябва здрав стомах. И да не се яде много от него. Пък за преяждане и дума да не става. И здрав да ти е стомахът, тежка храна е. Затуй с мярка. Като за всяко нещо. То и хубаво да е едно нещо, изтървеш ли мярката, вече не е тъй хубаво.



Сух черен боб „БЕЗ ГАЩИ“

🌻 Свалим ли бобовите люспи, оставим ли боба вече „без гащи“, ще направим другата манджа с него - по-лека. Счукваме, размачкваме оголения боб в дървено хаванче и го връщаме на огъня - да поври кротко още малко. Става като гъста каша – зърнеста, с малки парченца боб. Хубаво щом се е посварил и изстине, сипваме варивото в плосък съд (тава) и то се желира - като пача, нишесте.

🌻 Готов е за ядене, но е по-вкусен да се поднася охладен. Режа го на парчета, слагам по чиниите, заливам със счукан чесън и оцет, малко олио, шарлан или зехтин отгоре му - да не е съвсем постно и сух или зелен гъзум, магданоз към него.



Сух черен боб „БЕЗ ГАЩИ“ от Нова Загора

Светлозара Банкова

🌸 Ами не е лошо - се еди-какво си може ли да се яде? Идва ред за сичко и трябва да го правим. Като имаше агнешко месо, напролет, ядохме ли агнешко със зелен черен боб? Ядохме. А с кавърма? Пак ядохме. Сега като има само сух черен боб, черен боб ще ядем. То и Господ тъй харесва - да има и свиване, и икономия, и пости. А не „разгащване“ и да я ударим на чорбаджилък. Е-хе-е! А сега се нахранете. Манджата е постна, ама държи ситост. До сабахлен. Пък утре нещо друго ще си сготвим.

🌸 Още като станем, ще си заварим в големия бакър тестено - доволно да има за секи. На пладне - друга манджичка - вкъщи сме, зима е. Селските жени много са държали на това - да е прясно сготвена манджата (не че не е имало и за две хранения). Пък са били и много хора до паралията – изяждало се е. Дали ще е черен боб „с гащи“, „без гащи“ или ястие с месо - все отрудени и гладни хора се събирали.

🌸 Сладък да им е хлябът! 🌸



Бяла халва за Сирни Заговезни НЧ "Искра 1898" от гр. Борово Атанаска Иванова, Нина Колева и Иваничка Василева

 Живото наследство са устойчивостта и знанията, предавани от поколение на поколение, хората, които ги практикуват според ЮНЕСКО. Сред 8-те нови попълнения за 2024 г. към Националната представителна листа на елементи на нематериално културно наследство - „Живи човешки съкровища“ е обичаят "Варене на бяла халва за Сирни Заговезни", гр. Борово.

 Номинацията е на читалище "Искра 1898 г." в град Борово. 

Обичаят "Варене на бяла халва за Сирни Заговезни", гр. Борово е вписан през 2024 г. към Националната представителна листа на елементи на нематериално културно наследство - „Живи човешки съкровища - България“

 Обичаят се възпроизвежда по инициатива и участие на Читалището в гр. Борово



Бяла халва за Сирни Заговезни НЧ "Искра 1898" гр. Борово

Продукти:

- 50 г корени от билката чувен
- 2 л вода
- 2 кг захар
- 300 мл вода (за захарния сироп)
- Орехи за прибавяне и украса

 Важна съставка за варенето на халвата е билката чувен. 50 гр. от корените се сваряват в 2 литра вода на тих огън , докато остане 500 мл. Разпределя се в 2 лимонадени шишета и се съхранява в хладилник.

 Самото приготвяне на халвата протича в няколко етапа. Разбиването на отварата от билката чувен се осъществява в чувенена кофа с помощта на метличка. А на огъня се прави захарния сироп от 2 кг. захар и 300 мл. вода. След като чувена напълни кофата до горе и захарния сироп се свари, така че като капнем капка върху чинийката да не се разтича и започва смесването. Сместа се изсипва в голяма чувенена кофа и започва непрекъснато бъркане – около 2 ч.

 Накрая се прибавят орехите и се изсипва в правоъгълна тавичка, украсява се с половинки орехи, тъй наречените петлета. След като изстине се прибира в хладилник.

Линк към пълната презентация:

<https://1drv.ms/p/c/113d5ab227ba5084/EVaZOBb3ledDqQfWgfl-t1kB6uBMNXkCI0vgi50HF7SuiQ>





Любопитно местно събитие от миналото

Всяко населено място крие истории от миналото, които сякаш чакат своя момент да оживеят отново. Често най-запомнящите се са не големите исторически дати, а малките, странни или забавни случки, които местните хора разказват с усмивка.

„Нова мода Шантиклер“ от Русе

Кармен Димитрова и Бисерка Иванова

✿ Сбирка на клуб "Традиции и съвременност" с ръководител г-жа Цолка Генова към НЧ "Ангел Кънчев-1901", Русе! Темата, която въодушеви дамите, беше **"Нова мода Шантиклер"**, и с нея си припомнихме защо русенки и до ден днешен се славят с модния си усет и вкус.

✿ Импровизирано ревю на тоалети и шапки от 20-те години на миналия век прикова погледите след увлекателния разказ за духа на стария Русчук с многобройните "дрехарници", балните зали и жестоката модна конкуренция.

✿ Модата "шантиклер" с ефектни шапки и рокли с дантели, тюл и шлейфове бе демонстрирана нагледно от дамите от Soroptimist International Club Ruse, които се присъединиха към купона.



„Нова мода Шантиклер“

✿ Градусът на настроението се вдигна допълнително от поздрава на новата фолклорна формация с красивото женско име "Явора" към читалището (с художествен ръководител г-жа Румяна Предова), която направи своя неофициален дебют пред публика.



✿ Почерпката с домашни лакомства и ликьор съвсем раздвижи атмосферата и купонът продължи с любими песни и сладки приказки, което съвсем ни върна в безгрижните времена на "шантиклерния" живот.



Интересна трансформация от АІ 9 октомври 2025 г.

Кюстендилска сушена слива с орех



Агробιογεογραφският ареал на Кюстендилският регион се характеризира с оптимален педоклиматичен комплекс, благоприятстващ масовата култивация на *Prunus domestica* L. и *Juglans regia* L. Локалните агротехнически практики и традиционни постжегвени технологии обуславят устойчив хранително-културен модел, свързан със сушене, дехидратация и последваща интеграция на плодови и семенни суровини. Дехидратирани плодови дребнокостилкови образци от *Prunus domestica* L., подложени на биоконсервационна процедура, демонстрират висока концентрация на пектинови полизахариди, органични киселини и редуциращи захари. Интеграцията със семенни ядра на *Juglans regia* L. обуславя липидно-протеинов профил, доминиран от полиненаситени мастни киселини, есенциални аминокиселини и микроелементи с антиоксидантен капацитет. Синергичният нутриентен комплекс показва оптимизирана енергийна плътност, ниска водна активност и висока технологична стабилност при дългосрочно съхранение, което го квалифицира в категорията функционални храни с етнобиографска значимост.



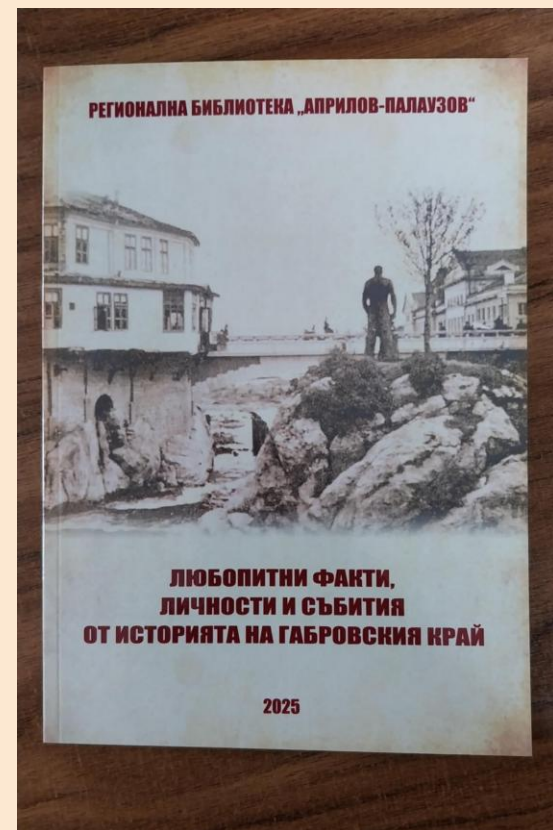
Кюстендилска сушена слива с орех



Любопитни факти, личности и събития от историята на габровския край от РБ "Априлов - Палаузов" Габрово, представени от Теодора Генева

Линк към презентацията:

https://www.canva.com/design/DAGnImCn3dg/3yrwtrqf8SvAa2UqXCEhvw/watch?utm_content=DAGnImCn3dg&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=uniquelinks&utlId=hea871794dc



Ден на поезията – 5.10.1986 г. - откъс от в. „Средногорски зов“, публикуван на 10.10.1986 г.

Библиотека Пирдоп, Захаринка Бодурова и Моника Николова

Отбелязване на деня на поезията (5 октомври 1986г.) в Средногорието и почитане паметта на един от великите български писатели – Димчо Дебелянов! Събитието се е състояло в Лукановата къща в гр. Пирдоп - известен пирдопски възрожденски учител, книжовник и търговец Лука х. Павлов.



С ЛЮБОВ КЪМ ПОЕЗИЯТА

тесен интериор, в който
прозвучаха любими стихове
на големия български поет.
...
творците от селищата смята
представяйки нови сво-
творици. Слово за поезията
произнесе един от ветера-
ните на литературния кръ-
жок в града Георги Янчи-
ев.
Този ден бе повод да се
почете паметта на Димчо
Дебелянов, чиято смърт пре-
дидедемнадесет години е и
поводът в началото на окто-
мври да се отбелязва появ-
ието!

Денят на поезията 5 ок-
томври и тази година събра
почитателите на извънната спо-
вестност от нашия град, на сре-
ща с любимото изкуство. Въз-
рожденската атмосфера на
Лукановата къща бе един ес-

литературни творци от кон-
решница бяха желани гости-
ни тържеството, което е ед-
на възможност за разширява-
не и заобичаване на кул-
турните връзки между двете
града, за обогатяване на ду-
ховния живот.

„Пък аз за твоите очи —
две сини ангелчета в светли нощи.“

Е. Е.

Две сини ангелчета в тънните ми нощи
вестяха вест за всеки ден.
И като днес сега си спомням още
как сплещето със тях остана в мен.

Две сини ангелчета винаги са с мене
в победите ми, в светлите ми слях.
Разпадат в мене светящото горене
и винаги самата аз съм в тях.

Евгения АНТОНА

СЪБУЖДАНЕ

Смет ми е безпаметна огриза
Захария сред бетон дърва
И асено тупо гмиза го притисна
поела свои деличен парад.

Отвни ме дърпат градските павани
В очите ми се хвърля пошля прах
И търся нивок, просто да му кажа
от ситищата колко ме е страх.

Не ми прощавате за времето загубено,
за многото преглътнати нощи,
за пъпналите раиски бурени,
когато ме притискаше прахта.

И не пощивае след изстрела на грешките
и симзоджене с проскубан лоб.
Или крещищото безниче на пешните
и първата нищета на синоб.

Греша желая! Грозини! Мечувати!
Пронуденият адан земата грек.
Със която чоплим с пръст абсурдния,
безнислни и божествен вин: „ИНИВАН“!

Анри МИЛЕНОВ

ЗАВЕЩАНИЕ

Ако — макар неволно,
от теб
и този свет си идя...

Когато пресъзнем очите ти от безнаджност,
приютя алыта си под стрягата на есенния дъжд
и се изкушав в напобаната на пошкетото —
от нейния закъ асина пролет се ражда начало.
Нека началото, родено в този миг
излезе за пък пак път чрез теб,
Будя ситири, че това най-много съм искал,
когато съм писал този стих.

Сега — подай ръка
да прекосим пешков нощта,
за да напечем изгрената светлина на сплещето —
притисната от смъртоносна жагда.
Това е асичко,
което трябва да направим за мен.
Вярвам ми.
Дери за утеса!

ЦЕЛУВКА

Обичам она твоа погледа —
миг преди да загореш очи,
за да те целуна.
Погледим ме —
искаш да ти кажа този стих...

Александър САМАРДИЕЗ

ИСКРИ

• литература • изкуство •
• култура •



Ден на поезията – 5.10.1986 г. - откъс от в. „Средногорски зов“, публикуван на 10.10.1986 г.

Библиотека Пирдоп, Захаринка Бодурова и Моника Николова

Тържествено слово е произнесъл Георги Янакиев – известен местен писател, който посвещава много време и труд на събирането и описването на легендите от Средногорието. Представени са творби на хората от района!

Откъс от вестник „Средногорски зов“ бр. 40, публикуван на 10 октомври 1986 г.

Екатерина АНТОВА

НОСТАЛГИЯ

Нелеп ми пак оняз песен,
якоито дншат горест и сън.
Светуна и на тази есен
негледат дръвни брез.

В отронение вил на птив
горя рикава ден.
Приселно сплъщето земца
изрма, че светът е променен.

Нелеп ми пак оняз песен,
якоито дншат горест и сън.
Светуна и на тази есен
негледат дръвни брез.

ИЗМАМА

Понякога очите казват много
и чувството във тях е адолюд.
Очите ти ми казват, че нощ
Очите с темнотинския свет.

Не ниска с дъг да ги докосна,
но как дъга да вразуми.
Не карае в тази утрин роса
при мене да се покани. Те —

Изстрада и грешна, и любима,
лазарела крило на сиви в авет.
Промени ли се неговото настояще,
промени ли се като някога аз? ...

Борислава БОГДАНОВ

КЪСНА ЛЮБОВ

Моя обич ти какво си!
Цвят желан, но запяса
или възел от въпроси
или чело под кичур бял.

Знам — след туй ще те

пропийне,
ще те ситам за злата
но щастява съм днес че имам
златната ти светлина!

Цонко НЕДЕЛИНИ

Рисуни Димитър ГЪНЕВ

ПРЕКЛОНЕНИЕ

ЧОВЕК НЕ ЗА МИРА СЕГО, НО САМО ТАКИВА
ХОРА ПРЕОБРАЗЯВАТ МОРАЛНО МИРА СЕГО".
Веселин АНДРЕЕВ

Из село „Живот с Димчо“
Седемдесет години без Димчо Дебелянов, тази година
е полна още един път да се върнем към живота и творче-
ството на най-великия поет на България. Вечността, той
винаги е с нас, изплатка най-скромените чувства на то-
гава поколения. Димчо и днес ни е близък, като вора, н
ласка, като тиха скръб.

Богата с традиции и съвременност, Коприница по-
чете с общ и преклонение свои Димчо. На гроба му в
студената околност на гроба му, димчо, гробища и
ученици. Под светлината на фантите прозвуча слово на
В. Андреев за поета и тогава, с много прощанствено чув-
ство, неговите потомци излякна ступените му. Под звуци-
те на „Поклонение“ виех и всички обисаха гроба и пелю-
вър на скулптора Иван Лазаров, фигурата на вечно чапа-
лата своето дете, майка.

(СЗ)

След удар, след болни и сънливост
различаване се като чергата в краката ни.
Увижда цветето, а няма дъжд да заваля,
изгрява слънцето, а няма кой да му се рада.

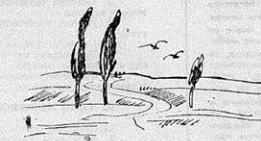
След удар, след болни и сънливост
ще се различа като чергата в краката ни,
ще виех като цветето,
ще бъде сънено-мръсна,
ще поздравява да посрещам слънцето,
не ще протегам своята ръка,
от нивките на своята чистота.

Зорка ШИПЕВА

БЪДИ НЕСЪДНАТ И ДАЛЕЧЕН

пожар, видение бърз,
бърз безизмислен, невенен,
но чудото им остави
като разпятие да свети,
до сърцето да се боготвори
и от червено и червено
да мога да те сътворя!

Цонка ИЛИЕВА



ПТИЦА

Списал усмихнатата риза,
хвърлял риза си нон,
над дъга — не с хоризонта сплза
и разпалка този пулсат грон.

С алени канцини е нит забавя
е чистото трансмисия ми крът,
танното ми тило в лъч извива
ще се стрели с онзи пория пръх.

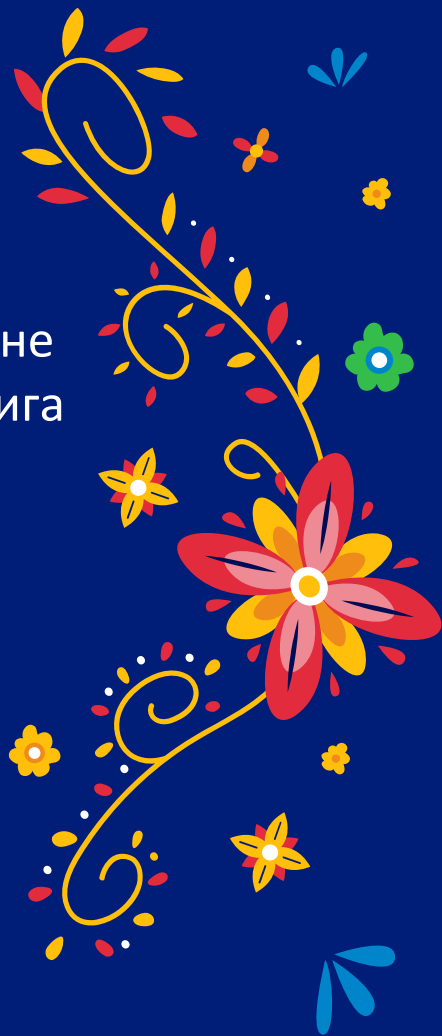
с които до живот си ме обрисала,
моя родна майчина земя,
ниде името си щом съм вписала —
към нещастното да се стреля!

Сил, сил даж им в утрин роса —
беса да навеням, стръжият!
Страх ли меде дам да ме докосне
мъртва да прегърна висините!

Те да сирят маджнито земини,
с мълнините ми да се вървят!
Щом за миг ме мога да съм птица —
не ти трябва, майчина земя!

Участници

- Регионална библиотека „Ем. Попдимитров“ - Кюстендил
- Библиотека - НЧ „Пробуда-1952“ – с. Черноочене
- Библиотека - НЧ „Никола Вапцаров“ - с. Комунига
- Библиотека - НЧ „Дружба“ - с. Габрово
- Библиотека „Д. П. Сивков“ - Нова Загора
- НЧ "Искра 1898" гр. Борово
- НЧ "Ангел Кънчев-1901, Русе
- Регионална библиотека „Априлов-Палаузов“ – Габрово
- Библиотека Пирдоп



Бяхте предизвикани
от СофтЛиб да разкриете
богатствата, пазени в библиотеките
по идея на Юрия Сматракалева 🌸

Оформление и презентация на вашите находки:

🌸 Боряна Скерлева 🌸 Нели Стефанова 🌸