

В пролома, прорязан от Дряновската река, ограден с високи отвесни скали, е разположен Дряновският манастир, посветен на Св. Архангел Михаил.

Манастирът е създаден през 12 в. и се намира в непосредствена близост до лятната резиденция на българските царе от Асеновата династия.

След нашест-вието на османлии-те, манастирът е изцяло сринат. Упоритите дряновци и българите от околните селища към края на XVII век отново го възстановили. Надпис от 1701 г. над вратата на монашеска килия, потвърждава съществуването на манастира в началото на XVIII век. Един старинен пергамент от Хилендарския манастир накратко описвал Дряновския манастир, неговото състояние и споменавал че по едно време в него имало 400 - 500 монаси.

Впоследствие на два пъти е наново разрушаван от поробителите като за последен път, както ни уведомява малък каменен надпис, вграден над главната входна врата, е разграбен на 10 май 1876 година. Две години по-късно на 20 юни 1880 година манастирът е възстановен в днешния му вид.

Историята на Дряновския манастир е плътно свързана с борбите на българския народ за национална свобода. Зад манастирските стени Апостолът Васил Левски, заедно с народния будител отец Матей Преображенски - Миткалото създават основното средище за подготовка на народното въстание в Търновска област.

След избухване на Априлското въз-стание двеста без-страшни четници, водени от легендар-ния поп Харитон, отвоения ръко-водител Петър Пармаков и народния учител Бачо Киро устояват в продължение на девет дни на напора

In the gorge cut through by the Dryanovo River, surrounded by steep rocks, is the Dryanovo monastery, dedicated to St. Michael.

The monastery was established in the 12th century in the proximity of the summer residence of the Bulgarian tsars of the Assen Dynasty.

After the invasion of the Ottoman troops, the monastery was totally destroyed. The stubborn Bulgarians from Dryanovo and the neighboring villages from the end of the XVII cen-Liberation movement of Bulgarians.

The walls of the Monastery provided shelter to the icon of this movement - the Apostle Vassil Levski, who, joined by the Enlightener Mathej Preobrazhenski, Mitkaloto, created the preparation center of the National Liberation Uprising in Turnovo district.

In the proud and glorious days of the April Uprising, more than 200 fearless rebels, led by the legendary priest Hariton, under the military command of Petat Parmakov and the Enlightener Bacho Kiro, managed to withstand for nine days the attacks of the numerous Turkish troops.

After the defeat of the Uprising, the Monastery was burnt down. In commemoration of the selfless sacrifice of the heroes from the National Liberation Movement a modest mausoleum has been put up designed by the Italian architect Giovanni Massutti and the sculptor Lucca Argini.

In the middle of the building, next to the entrance of the monastery complex tourists



на многобройната турска войска.

След разгрома на бунта манастирът е изгорен. За увековечаване на геройските подвизи на борците за свобода пред северната врата е издигнат скромнен паметник - мавзолей по проект на италианския архитект Джовани Масути и скулптора Лука Арджини.

В сградата, разположена непосредствено до входа на манастирския комплекс е изложена експозицията на историческия музей в Дряново "Дряновският манастир - средище на българския дух, въстаническо огнище през 1876 г."

Дряновският манастир отстои на 3,5 часа път от София, на 4 часа от Варна, на 3 часа от Пловдив и на 2,5 часа от Русе. Това означава, че са възможни еднодневни



may see the exhibition of the Dryanovo Historical Museum entitled "Dryanovo Monastery - a cradle of the invincible Bulgarian spirit, and center of the National Liberation Movement of 1876".

Dryanovo Monastery is 3,5 hours away from Sofia, 4 hours far from Vidin, 3 hours away from Plovdiv and 2,5 hours far from Rouse. Therefore, day trips to the major Bulgarian cities are easy to organize.

Some 10 minutes from the Monastery in westerly direction is situated the Bacho Kiro

посещения от най-големите градове в България.

На около 10 минути път, западно от манастира, в долината на река Андъка се намира пещерата "Бачо Киро" - национален исторически обект. Пещерата е на няколко нива, с дължина на досега изследваните галерии 3 км. Електрифицираният маршрут за посетители е с дължина около 500 метра. Работи целогодишно и без почивен ден.

На територията на Дряновски манастир е открита екопътека - изградена по програмата на Българската асоциация за селски туризъм. Кръговият маршрут дава възможност чрез дървени съоръжения и незначителни корекции на терена туристите да проникнат в доскоро недостъпни и непознати природни кътове.



Cave, which is a historical landmark of national importance. The Cave has several levels, the length of the explored galleries being 3 km. The well-lit tourist route stretches for 500 meters. The Cave is open for visitors round the year.

An eco-tourist route has been mapped out on the territory of the Dryanovo Monastery - it was developed under the program of the Bulgarian Association for Rustic Tourism. The loop walk gives tourists the opportunity to get a breathtaking glimpse of pristine mountain nooks through a system of wooden railings and subtle alterations to the terrain.

adis
Ltd.



МАРШРУТИ / TOURS

София 1504, ул. "Белико Търново" 27, тел.: (+359 2) 943 44 81, факс: (+359 2) 943 44 27
1504 Sofia, 27 Veliko Tarnovo Str., phone: (+359 2) 943 44 81, fax: (+359 2) 943 44 27

www.adis.bg

Свински медальони с ragu от диви гъби
(поднесено с тиквички, картофени топчета и червен винен сос със мащерка)

Георги Георгиев - главен готвач "Енотека Уно"

Необходими продукти
/за 4 порции/:

20 картофени топчета, оформени редварително, 4 св. бонфилета, 1 тиквичка, 150 мл. червено вино, около 200 гр. горски гъби /пачи крак, манатарка, смръчкула/, олио, сол, пипер, чесън, мащерка

Приготвяне:

Нарязваме всяко филе на 5 и оформяме месото като медальони. Изпържваме и отделяме настрани. В същия тиган добавяме гъбите и ги задушаваме, добавяме чесъна, виното и 150 мл. зеленчуков бульон, мащерка и оставяме докато се редуцира на полвина. В отделен съд запържваме нарязаната на кръгчета тиквичка и отделяме настрани. Връщаме за 1 мин. месото в соса. Нарездаме в чиния тиквичките, върху тях месото, в средата слагаме гъбите, а отстрани нареждаме изпържените картофени топчета, заливаме със соса и поръсваме с прясна мащерка.



Georgui Gueorguiev - chef "Enoteca UNO"



Pork medallion with wild mushroom ragout
(served with zucchini, potato croquettes and red-wine gravy, seasoned with thyme)

Ingredients:
/for 4 portions/

20 potato croquettes, shaped in advance, 4 pcs pork fillet, 1 pc zucchini, 150 ml red wine, 200 gr. wild mushrooms, cooking oil, salt, pepper, garlic, thyme

Preparation:

Cut each fillet into 5 pieces and fix the meat in the form of medallions. Fry it on both sides and set aside. In the same saucepan add the mushrooms and stew them. Then add the garlic, wine and 150 ml vegetable stock, sprinkle with thyme and leave to simmer until the brew thickens. In a separate pan, fry the sliced zucchini and set aside. Put the meat in the gravy for 1 minute. Arrange the zucchini slices on a plate, place the meat on top and arrange the mushrooms in the middle. Arrange the fried potato croquettes on the side, and pour the gravy. Decorate with fresh finely chopped thyme.