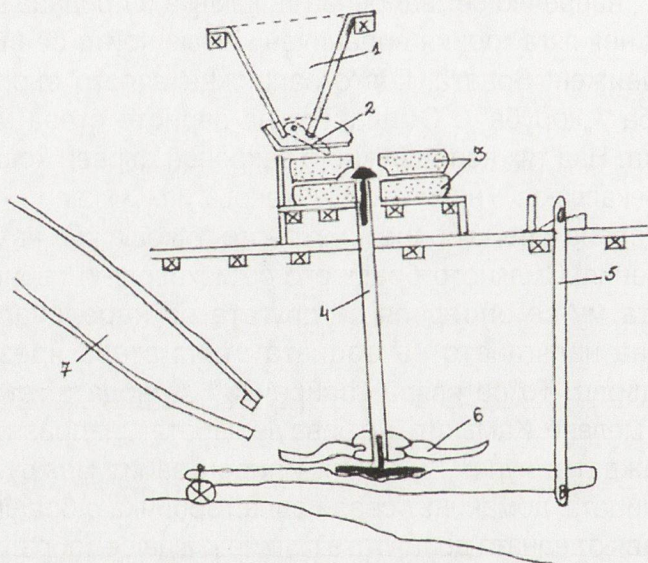


стотина килограма жито. Колкото по-дебел и тежък е воденичният камък, толкова по-голяма е инерцията и количеството смляно брашно за определено време. (респ. 3)

Много различен, истински е вкусът на домашния хляб, пшеничен, ръжен или царевичен, приготвен от брашно, смляно във воденица. Няма по-вкусен от царевичния качамак<sup>3</sup>, основна храна на родопчани в миналото. Затова хората от Егрек ревниво пазят старите си воденици. Преди, в сезона на мелене, те работели почти денонощно, защото всяко семейство се запасявало с брашно за цялата година и фураж за животните. Тогава селото било

**Схема на воденица-караджейка, с. Егрек, общ. Крумовград  
Scheme of the water-mill from the kind of karadzheyka ,Village of Egrek,  
Krumovgrad Municipality**



1 - дървен кош, 2 - чакрък /чукало, чекалдак/, 3 - воденични камъни, 4 - метална ос /балта/, 5 - повдигач, 6 - хоризонтално водно колело /чарк/, 7 - тръба за водата /коруба/

1 - wooden basket, 2 - pestle /chacrak, checaldak/, 3 - millstones, 4 - metal axle, 5 - lifter, 6 - horizontal water wheel /chark/, 7 - water pipe /coruba/

<sup>3</sup> Качамак - традиционно родопско ястие, приготвя се основно от царевично брашно, картофи, масло и сирене. Допълнително може да се добави месо, лук и червен пипер.