

БОЛГАРИЯ

ВИНО
И КУХНЯ



www.bulgariatravel.org

Некоторые уникальные факты о Болгарии



Вино глубоко связано с болгарскими землями. В течение тысячелетий здесь обитали древние фракийцы – цивилизация, которая чтила богов Загрей и Дионисий, и использовала вино в своих религиозных ритуалах. Традиции виноделия сохранились до сих пор, и Болгария с правом гордится своими качественными винами, некоторые из которых изготовлены из уникальных местных сортов и обладают впечатляющими качествами.

Блюда болгарской кухни специфические и уникальные, с богатым вкусом и ароматом, отключающие все чувства. Приготовление блюд несложное и приятное. Приготовив болгарское блюдо по аутентичному рецепту, вы прикоснетесь к Болгарии, к ее духу и невероятной атмосфере.



Местные приправы, фрукты и овощи экологически чистые, обладают невероятным вкусом и качеством. Только здесь можно отведать известное во всем мире, настоящее болгарское кислое молоко, а также различные интересные блюда, приготовленные из этого молока, настоящую брынзу с характерным плотным вкусом, мед с ароматом различных местных трав.



История виноделия в болгарских землях



Вино - неизменная часть истории Болгарии, болгарской культуры, быта и душевности. Болгарские земли - наследники древних цивилизаций, оставивших неизгладимый отпечаток в современной жизни. Древние фракийцы использовали вино в качестве важного элемента религиозных ритуалов и средства связи с богами. Свидетельством тому служат многочисленные святилища, найденные на территории всей страны, сохранившие информацию о древних ритуалах и культах в честь бога вина Загрей. Болгария гордится одними из важнейших археологических открытий, среди которых золотые и серебряные фракийские сокровища, в основном представляющие красивые сервизы для сервировки и питья вина.

Использование орфического напитка в религиозных ритуалах связано также с добрыми традициями в области виноградарства и виноделия. Еще Гомер в своих произведениях часто вспоминал превосходные качества фракийских вин.



Со времен создания болгарского государства в VII веке и принятия христианства в качестве официальной государственной религии вековые традиции виноградарства и виноделия, унаследованные у древних фракийцев, сохраняются и поныне и продолжают развиваться.

В конце XIX - начале XX века к виноградарству и виноделию начинает применяться профессиональный подход, закладываются основы современного производства болгарских вин. Сегодня качественное болгарское вино может быть найдено во всех уголках мира. Многие наши вина награждены призами, вызвав заслуженное удивление ценителей своим высоким качеством и изысканным вкусом.

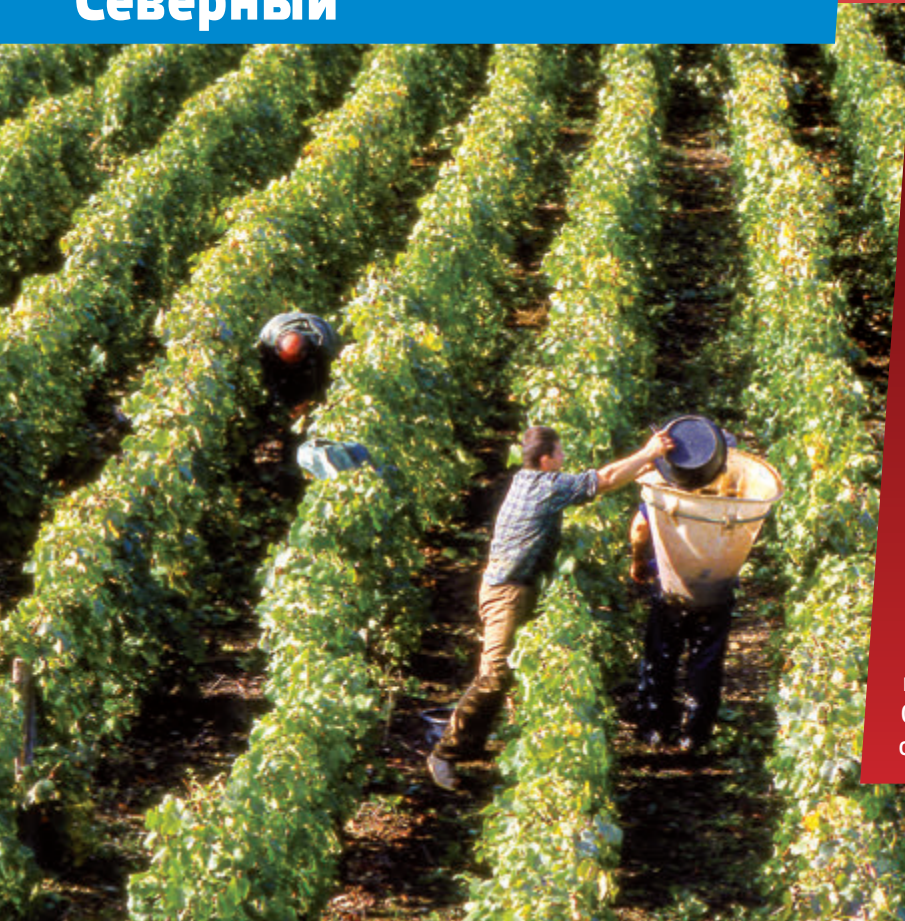
Вкус к хорошему вину и интерес к местным сортам обусловили возникновение винного туризма и проведения винных туров и дегустаций в Болгарии. Большая часть винных погребов в стране организует мероприятия, на которых знакомит ценителей и гостей с новыми и наиболее качественными продуктами.



ОСНОВНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ

Болгария условно разделена на пять виноградарских - винодельческих регионов, каждый из которых отличается собственной спецификой и особенностями.

Северный



Северный виноградарский - винодельческий регион простирается между горами Стара планина и рекой Дунай. Это обширная область, охватывающая множество небольших регионов со специфическим микроклиматом и различными почвенными и климатическими особенностями.

В этом регионе существуют хорошие условия для выращивания, в основном, красных сортов винограда, таких как Каберне совиньон, Мерло, Памид, Гымза, Пино Ноар. Однако тут выращиваются и зеленые сорта очень хорошего качества – Шардоне, Совиньон блан, Рислинг, Алиготе, Тамянка, Мискет и др. В регионе производятся хорошие белые сухие вина, натурально пенящиеся вина по классической технологии, а также качественные красные вина с богатым фруктовым ароматом. Местные традиции виноградарства и виноделия очень глубоки и уважаемы, в регионе расположены старейшие и крупнейшие в стране винодельческие центры - Русе, Свищов, Видин, Лясковец, Сухиндол и Плевен. В районе Плевена находится единственный в стране Музей вина.

Южный

Южный виноградарский - винодельческий район охватывает области в регионе городов Пловдив, Хасково, Пазарджик, Стара Загора, Любимец и Харманли – район Фракийской низменности и часть Сакар. Защита от сильных морозов и ветра, обеспечиваемая горной цепью Стара планина, благоприятствует выращиванию красных сортов винограда с отличными вкусовыми качествами: Мерло, Каберне Совиньен, Рубин. Почва и климатические условия здесь подходят и для выращивания некоторых белых сортов. В районе городов Асеновград, Пазарджик и Перущица выращивается уникальный болгарский сорт Мавруд. Крупнейшие винные погреба находятся в городах Асеновград, Хасково, Брестовица, Стара Загора и Любимец.



Восточный виноградарский - винодельческий район охватывает три подрайона – Черноморский, Добруджа и Лудогорие. Мягкий климат благоприятен для выращивания в основном белых сортов винограда – Совиньен блан, Шардоне, Юни блан, Димят, Ркацители, Траминер, Алиготе, Рислинг, а длинная и теплая осень является предпосылкой изготовления чудесных белых полусухих вин. Условия в некоторых микрорайонах подходят также для выращивания красных сортов винограда – Мерло, Каберне Совиньен, Каберне Фран. Крупнейшие винные погреба в этом районе сконцентрированы в Варне, Поморье, Бургас, Торговище, Шумен, Хан Крум и Преслав.

Восточный



Под-балканский



Под-балканский виноградарский - винодельческий район охватывает территорию на юге горной цепи Стара планина, до северных склонов Средней горы, а крупнейшие винные погреба расположены около городов Сливен, Карнобат, Карлово, Славянци, Сунгурларе. С севера Стара планина защищает от холодного климатического влияния, в результате создаются исключительно благоприятные условия для выращивания некоторых сортов винограда. Для этого района очень характерен местный сорт Красный мискет - сырье для отличных белых вин. Тут также хорошо чувствуют себя такие сорта, как Каберне Совиньен, Шевка, Памид, Шардоне и Мерло. Этот район, в основном, известен своими отличными белыми сухими и полусухими винами, меньше - красными винами.

Юго-западный виноградарский - винодельческий район относительно небольшой, и охватывает земли русла реки Струма, южнее города Дупница. Крупнейшие винные погреба находятся в городах Дамьяница, Сандански, Благоевград, Петрич, в с. Хырсово. Климат здесь специфический, по своим характеристикам приближается к средиземноморским районам. Наиболее благоприятные для выращивания винограда климатические условия – в регионе городов Мельник и Сандански. Только здесь произрастает сорт «Широка мелнишка лоза» - основной сорт, используемый в виноделии этого района. Тут также выращиваются такие сорта, как Мерло, Каберне Совиньен и другие.

Юго-западный



Гымза

Гымза местный сорт красного винограда, лучше всего растет в Северо-западной Болгарии, в винодельческих районах Сухиндол, Видин и Плевен.

Это поздно созревающий сорт для производства красных десертных и столовых вин прозрачного ярко-малинового цвета и фруктовых тонов с доминантой малины. Эти вина отличает свежий, легкий вкус, они не терпят контакта с древесиной дуба. Получаемые из сорта Гымза вина обычно пьют молодыми. Разновидности этого сорта выращивают в Македонии, Румынии и Венгрии. Наиболее распространенный из них известен под именем Кадарка. Вина из сорта Гымза самого отменного качества можно продегустировать в винных погребах Северной Болгарии, в районе городов Видин (Брегово), Плевен, Сухиндол и в других местах.



УНИКАЛЬНЫЕ МЕСТНЫЕ СОРТА:

Широкая мельнишка лоза



Широкая мельнишка лоза - местный красный сорт, произрастающий исключительно в районе городов Мельник, Петрич и Сандански, т.к. он неустойчив к низким температурам воздуха. Окраска вина средней насыщенности. Вино из этого сорта винограда обладает отличными качествами, отличается ароматами зрелой черешни и трав, а в присутствии дуба развивает нюансы табака и кожи. У молодого вина свежий вкус с выраженными танинами. После выдержки вкус становится мягче, но сохраняет пикантный финал. Вино из винограда «Широкая мельнишка лоза» имеет неповторимые вкусовые качества, его можно дегустировать у виноделов в районе городов Сандански и Мельник.

Димят

Димят – ключевой для Черноморского региона белый сорт болгарского винограда для производства сухих белых вин, вин с ароматическим букетом и бренди. Вкус легкий, приятной свежести. Хотя сорт Димят лучше всего растет в районе Варны, его выращивают и в других районах страны. Вина, производимые из этого сорта, можно дегустировать в винарнях городов Варна, Шумен, Бургас, Поморие и в других местах.



Мавруд



Мавруд – автохтонный сорт древнейшего происхождения, возделываемый преимущественно в окаймлении Родопского горного массива, в районе городов Асеновград, Пазарджик, Пловдив. Дает очень плотное вино насыщенного пурпурно-рубинового цвета и отменного вкуса. Аромат раскрывается сочными нотками с преобладанием благоухания спелых лесных ягод и специй. Отлично “взрослеет” в дубовых бочках. В нескольких винных погребах в районе городов Асеновград, Пазарджик и Пловдив предлагают продегустировать вина из сорта Мавруд превосходного качества.

Красный мискет - древний болгарский сорт винограда, наиболее распространенный в Подбалканском регионе. Самый морозостойкий болгарский сорт винограда. Дает вино интригующего цвета с розовыми оттенками. Тонкий аромат айвы, меда и болгарской розы для получения благоуханного эфирного масла.

Белые вина, производимые из красного винограда сорта Мискет, можно отведать в винарнях в районе Карлово, Баня, Стралджа и Сунгурларе. Этот сорт подходит не только для производства сухих белых вин, но очень хорош также для десертных полусухих и сладких вин и дистиллированных спиртных напитков (различные виды ракии, бренди и т.д.) с большим потенциалом выдержки и старения. Спиртные напитки из этого сорта винограда хорошо „стареют“ в бочках из дуба, акации и черешни.

Красный мискет



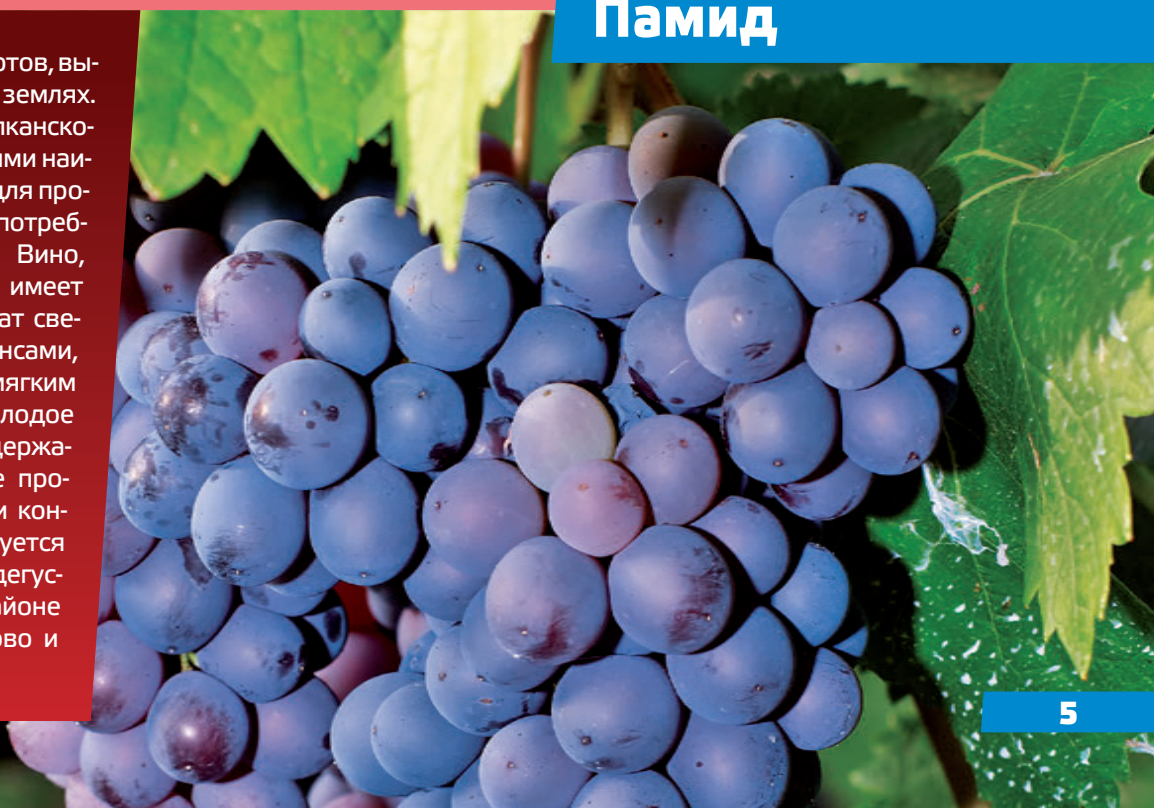
Рубин



Рубин - местный сорт винограда, полученный путем скрещивания сортов Неббиоло и Сира. Дает вина насыщенного цвета, с плотным вкусом и мягким послевкусием. Аромат интенсивно выраженный, плодовой, с доминантой ежевичного тона, а при контакте с дубом появляются джемовые нотки. Вино, производимое из сорта Рубин, можно отведать в погребах в районе Пловдива и Септември. У красного вина из этого сорта хороший потенциал старения как в бутылках, так и в дубовых бочках.

Памид - один из старейших сортов, выращиваемых на болгарских землях. Распространен по всему Балканскому полуострову под различными наименованиями. Подходит как для производства вина, так и для употребления в свежем состоянии. Вино, изготавливаемое из Памида, имеет светло - красный цвет. Аромат свежести, с фруктовыми нюансами, элегантной плотностью и мягким финалом. Употребляется молодое вино по причине низкого содержания фенольных веществ. Не проявляет хорошей реакции при контакте с дубом. Часто используется в купажах. Памид можете дегустировать у виноделов в районе городов Пазарджик, Памидово и Пловдив.

Памид



Винные погреба и возможности для дегустации



Почти все винные погреба в стране предлагают дегустации и располагают специально оборудованными помещениями для этой цели. Организуются как групповые, так и частные мероприятия. Для большей информации обратитесь к вашему туроператору, в местный туристический информационный центр, или непосредственно в интересующую Вас винодельческую компанию.

В районе Плевена, в парке „Кайлъка“ расположен единственный в стране Музей вина. В нем можно ознакомиться с историей виноделия в наших землях, узнать о тонкостях дегустаций, отведать различные виды вина. В музее хранится около 7000 экспонатов – старого вина, сосудов для его хранения и производства. Самому старому вину в музее почти 100 лет.



БОЛГАРСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ТРАДИЦИЯ



Болгарская национальная кухня пестра и разнообразна. Сохраняются вековые традиции и практики, в некоторых населенных местах рецепты передаются из поколения в поколение, оставаясь неизменными сотни лет.

Для болгарской кухни характерна одновременная тепловая обработка большого количества продуктов. Рецепты включают много овощей и приправ, среди которых чеснок, черный перец, чабрец, мята, чабер, лавровый лист и красный перец.

Некоторые блюда характерны для конкретных болгарских праздников - Сочельника, Пасхи, Гергьовден и Никулден.

Лечебные травы и приправы

Лечебные травы занимают большое место в болгарской кухне. Разнообразные лечебные растения используются в качестве приправ, добавляются в традиционные блюда. Это базилик, тимьян, орегано и мята.

Почти нет болгарского блюда без петрушки. Ее зелень добавляется в первые блюда, супы и салаты. Употребляется как в свежем, так и в сухом виде. Кроме того, петрушка используется в народной медицине для лечения заболевания органов пищеварения и почек.

Особое место занимает и базилик. Чаще всего его используют в мясных блюдах, добавляют в фасоль и картофель.

Трудно представить себе фасолевый суп без мяты. Эта ароматная приправа используется как в свежем, так и в сухом виде. Отличными вкусовыми качествами обладает и дикая мята.

Тимьян также используется в качестве приправы, обладая при этом разнообразными лечебными свойствами. С давних времен это растение используется для лечения простудных заболеваний, бронхитов, заболеваний сердца, ревматизма.



Традиционные блюда отдельных регионов

Фракийская кухня



Фракийский регион богат и плодороден. Как и в остальных регионах Болгарии, во фракийских деревнях можно отведать специфические блюда местной кухни. Фракийская рисовая баница, буранията (кислая капуста с рисом или шпинатом), фасоль с кислой капустой, фракийскит блинчики (катми) и трахана - лишь часть кулинарных изкушений этого региона. Местные села известны одними из самых вкусных выпечек - питы и баницы.

Многие фракийские блюда готовятся в керамических горшочках - гювечи и гювечета. Наиболее распространенные приправы региона Фракия - красный перец, мята и базилик. В некоторые блюда добавляется тмин - характерная для района Пловдива приправа.

Родопская кухня



Родопская кухня - часть исключительного очарования Родопского края. Эта кухня имеет свою специфику, и, несмотря на то, что блюда родопской кухни предлагаются во многих местах страны, лишь в родопских селах можно насладиться аутентичным пататником или клином.

Родопское чеверме и смялянская фасоль - популярные местные блюда. В родопском селе Смялян можно отведать разнообразные блюда, приготовленные из местного сорта фасоли: салат из фасоли, боб-чорба (фасолевый суп), панированная фасоль.

В родопской кухне широко используется и картофель, а самое популярное блюдо из него - пататник. Стоит попробовать также родопское чеверме и качамак (мамалыга). Чеверме - вкусное блюдо, которое готовят исключительно привлекательным способом.



Пиринская кухня разнообразна и интересна, характеризуется использованием разнообразных приправ. Наиболее полно ознакомиться с местной кухней можно в районе Банско.

Механы Банско, а также другие заведения в городах Пиринского региона исключительно привлекательны своей бытовой обстановкой и аутентичной атмосферой. Здесь можно отведать одни из наиболее интересных блюд и деликатесов, сохранившихся в этой части Болгарии в течение многих веков: бански старец, капама, чомлек, кавырма по бански, Катино мезе.

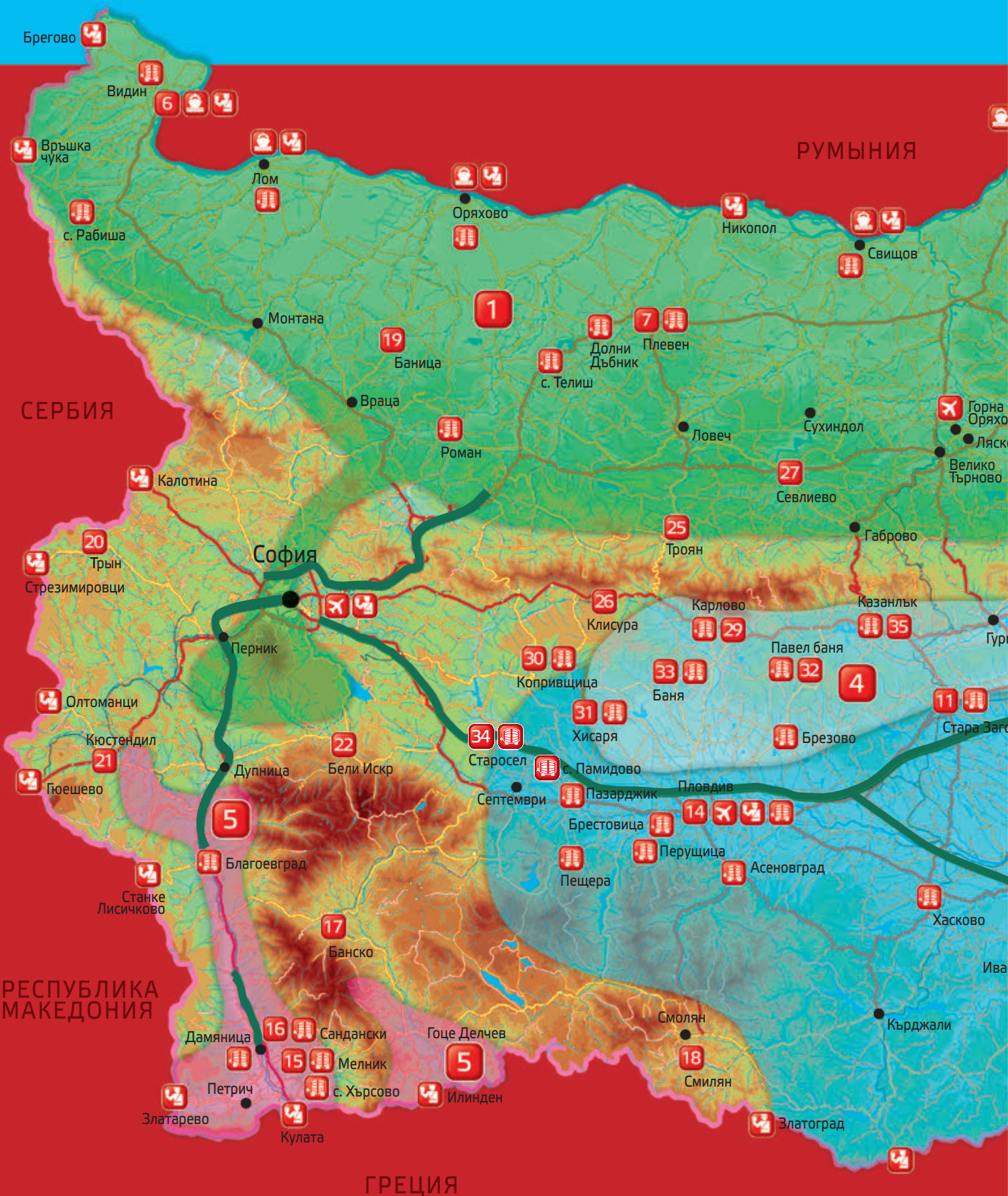
Если Вы остановитесь в гостевом доме, гостеприимные хозяева научат Вас готовить некоторые из этих блюд. Находясь в Пиринском крае, насладитесь бокалом красного вина из региона г. Мельник.

В Пиринском регионе можно также отведать и местные варианты мамалыги, голубцов и пастрамы / бастурмы.

Пиринская кухня



НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ ОБЪЕКТЫ



ВИНО И КУХНЯ



- 6 Видин
- 7 Плевен
- 8 Русе
- 9 Варна
- 10 Поморие
- 11 Стара Загора
- 12 Сливен
- 13 Карнобат
- 14 Пловдив
- 15 Мелник
- 16 Сандански
- 17 Банско
- 18 с. Смилян
- 19 с. Баница (Враца)
- 20 Трын
- 21 Кюстендил
- 22 Бели Искр
- 23 Тутракан
- 24 Несебр
- 25 Троян
- 26 Клисурска
- 27 Севлиево
- 28 Котел
- 29 Карлово
- 30 Копривщица
- 31 Хисаря
- 32 Павел баня
- 33 Баня
- 34 Старосел
- 35 Казанлък

- Винный завод
- Аэропорт
- Пограничный пункт
- Порт

- 1 Дунайская равнина (Северный винодельческий район)
- 2 Фракийская низменность (Южный винодельческий район)
- 3 Черноморский регион (Восточный винодельческий район)
- 4 Долина роз (Под-балканский винодельческий район)
- 5 Долина реки Струма (Юго-западный винодельческий район)

Шопский салат

Продукты: 500 г помидоров, два огурца, 1 болгарский перец, 1 головка лука, 200 г брынзы, петрушка (по вкусу), уксус, соль и растительное масло (по вкусу).

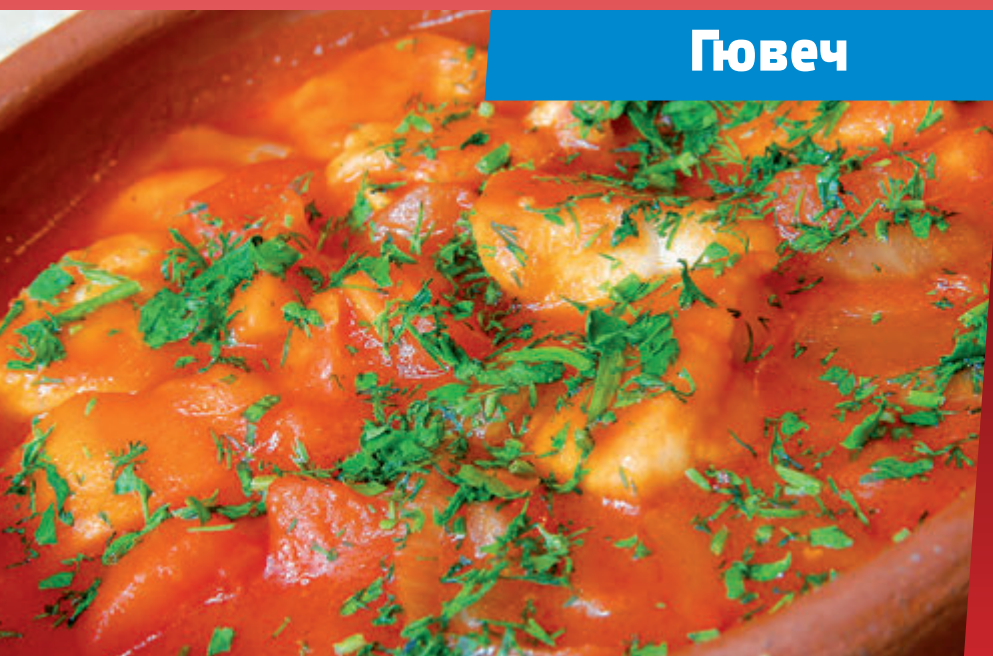
Помидоры нарезать крупными дольками или кубиками. Огурцы нарезать колесиками, а лук мелко порубить или нарезать. Болгарский перец нарезать тонкими кусочками, добавить приправы и перемешать. Посолить, добавить масло и уксус, сверху посыпать натертой на терке брынзой (или кусочками брынзы). Петрушку мелко порубить и посыпать салат. Подавать в холодном виде, при желании можно украсить маслинами.



Гювеч

Продукты: 500 г свинины, 500 г картофеля, 200 г стручковой фасоли, 200 г баклажан, 100 г бамя, 100 г горошка, 1 головка лука, 2 морковки, 1-2 помидора (можно консервированные помидоры), петрушка, чабер, соль, черный перец (по вкусу)

Мясо нарезать кубиками, немного обжарить или потушить, после чего выложить в глиняный горшочек (гювеч). Овощи нарезать кубиками и добавить в горшочек. Добавить приправы, размешать. Накрыть крышкой, тушить в течение от полутора до двух часов в горячей духовке. За 20 минут до конца приготовления снимите крышку, чтобы поверхность запеклась. В некоторых регионах страны в это блюдо при приготовлении добавляют 1 стакан риса.



Таратор

Продукты: 2 огурца, 1 баночка кислого молока, раздробленные ядра грецкого ореха (по вкусу), долька чеснока, подсолнечное масло, укроп.

Почистить огурцы и мелко нарезать (кубиками). Кислое молоко размешать прямо в баночке, залить ним огурцы, и постоянно помешивая, добавить ½ литра холодной воды. Можно добавить больше, или меньше воды, в зависимости от предпочитаемой густоты. Раздавить дольку чеснока с небольшим количеством соли, ввести его в таратор вместе с раздробленными ядрами грецких орехов и мелко рубленным укропом. Добавить немного подсолнечного масла. Таратор подается охлажденным, перед основным блюдом.



Витая баница

Продукты: Если решите самостоятельно приготовить тесто: 2 ст. свежего молока, 1 ч. л. сахара, 1 с. л. соли, 2 яйца, мука, 50 г дрожжи.

Или: 1 пакет готового теста (листов) для баницы, 400 г брынзы, 2 яйца, 1 баночка кислого молока, масло.

Для приготовления теста необходимо соединить свежее молоко, соль, сахар, яйца, дрожжи и муку. Оставить подходить. После того, как тесто подошло, тонко раскатать небольшие кусочки теста на посыпанной мукой поверхности.

Листы теста послойно выложить на алюминиевую фольгу или бумагу для выпечки. На каждый лист положить фарш, с помощью фольги завернуть в рулет. Рулеты с фаршем расположить плотно в форме для выпечки в виде спирали. Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 200°C - 250°C.



Питка (круглый хлеб)



Продукты: 1 кг муки, ½ литр воды (или упаковка кислого молока), 3 яйца, 1 ч.л. сахара, 1 ст.л. соли, подсолнечное масло, пакетик дрожжей, сливочное масло.

Растворить дрожжи в воде, ввести 2 яйца. Постоянно помешивая, добавить муки, замесив гомогенное тесто. Прибавить 1 - 2 ложки подсолнечного масла, оставить на полчаса. Сформировать круглый хлеб. Можно использовать часть теста для украшения. Отделить желток от оставшегося яйца и равномерно смазать поверхность с помощью щеточки. Выпекать в предварительно нагретой духовке в течение около часа при температур 200°C - 250°C.

Продукты: (для трехлитровой банки), 2½ до 3 кг овощей: сладкого перца, цветной капусты, моркови и капусты, 500 г сахара, 100 г соли, 1 головка сельдерея, чеснок, 250 мл уксуса, 1 л воды, аспирин, черный перец, лавровый лист.

Овощи почистить и нарезать кусочками, выложить в банку как можно плотнее. Воду, сахар, соль, уксус и аспирин (мелко раздробленный) довести до кипения. Добавить приправы, снять маринад с огня. Залить овощи и сразу же закрыть крышкой (в горячем виде). Каждые несколько дней банки следует переворачивать. Через две недели соленье готово к употреблению.

Царская туршия (соленье)



Боб-чорба

Продукты: 250 - 300 г белая или цветная фасоль, 1 морковь, 1 головка лука, 1 сушеный красный перец, 2 помидора (можно консервированных), чабер, мята и соль по вкусу, в это блюдо при желании можно добавить кусочки домашней колбасы.

Предварительно замочить фасоль в воде в течение не менее 5 - 6 часов. Промыть, высыпать в кастрюлю с водой, довести до кипения, слить воду. Вновь промыть фасоль и добавить чистой воды. Если для приготовления используется скороварка, время приготовления составит от 50 до 60 минут. Варка в обыкновенной кастрюле отнимет не менее двух - до двух с половиной часов.

Отдельно зажарьте мелко нарезанный лук, помидоры и морковь, соедините с фасолью. Варить до готовности. Перед тем, как снять с огня, добавить приправы.



Голубцы



Продукты: 20 листьев квашеной капусты (квашеной целиком), 2-3 головки лука, 500 г фарша, 1 стакан риса, красный перец, черный перец, чабер, петрушка, подсолнечное масло

Мелко рубленый лук обжарить, добавить фарш и немного воды. Незадолго до готовности фарша ввести рис и влить стакан воды. Помешивать, пока рис не впитает всю воду, добавить приправы.

Отрезать твердую часть с каждого капустного листа. Немного фарша положить в центр капустного листа, завернуть голубец. Выложить голубцы плотно в кастрюлю, добавить стакан или два стакана воды, сверху накрыть несколькими капустными листьями, и тушить на медленном огне.

Голубцы также могут быть постными – без фарша, с добавлением к рису изюма и ядер грецких орехов.

Фаршированный перец

Продукты: 8 перцев, 1 головка лука, 1 стакан риса, 1 морковь, ½ кг фарша, соль, красный перец, черный перец, мука

Мелко нарезать лук и морковь, обжарить в масле, добавить воду и потушить. Ввести фарш и продолжить тушить до тех пор, пока мясо изменится в цвете и распадется на кусочки. В эту смесь ввести рис, полтора стакана воды и приправы. Размешать, пока рис не впитает воду.

Почистите перцы, удалить ножки и семечки. Каждый перец наполнить приготовленным фаршем. Отверстие каждого перца присыпать мукой и разместить их плотно в форме для выпечки. Добавить несколько стаканов воды. Печь в предварительно разогретой духовке.

Подавать можно с кислым молоком или приготовить соус. Для соуса потребуются одно яйцо, баночка кислого молока, два стакана воды и 2-3 ложки муки. Смешать все компоненты, кипятить в течение 5 минут, залить фаршированный перец незадолго до готовности.



Продукты: 1 кг свинины, 2 помидора, 2 головки лука, 2 сладких перца, тимьян, соль, перец, подсолнечное масло

Нарезать мясо, почистить его от жира, посыпать тимьяном, солью и перцем. Можно добавить орегано и красное вино. Замариновать мясо в этом маринаде в течение нескольких часов.

Нарезать помидоры, лук и перец колечками. Нанизать мясо и овощи на шампуры, запечь на гриле. Периодически переворачивать шашлыки, чтобы мясо равномерно испеклось со всех сторон.

Шашлыки



Кебапчета

Продукты: 1 кг фарша (говяжий или смесь), соль (по вкусу), черный перец (на вкус), 1 ч. л. тмина

Соединить фарш с приправами, и отложить на время, чтобы он пропитался ароматом. Оформить кебапчета (длинные колбаски), запечь на барбекю, периодически поворачивая для равномерного приготовления.



Продукты: 1 кг фарша, 1 головка лука, 1 яйцо, ломтик хлеба, мелко рубленая петрушка, черный перец, чабер, соль, тмин.

Хлеб залить водой или молоком, измельчить и добавить к фаршу. Добавить мелко нарезанный или прессованный лук, яйцо и приправы. Замесить фарш до получения однородной смеси, после чего мокрыми руками оформить мясные шарики. Немного сплющить шарики, чтобы большая часть их поверхности была в контакте с решеткой барбекю. Выпекать котлеты на предварительно разогретой решетке, периодически переворачивая.

Котлеты



ТИПИЧНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Мед



Болгарский мед отличается высоким качеством и высокими вкусовыми и питательными характеристиками. В стране производится множество видов меда и пчелиных продуктов, акациевый, хвойный, «манов», поли-флорный мед, мед на основе лечебных трав. В различных регионах страны, в зависимости от природных характеристик, производятся различные виды продукции пчеловодства. Некоторые лечебные травы произрастают только в Болгарии, другие растения являются редкими или исчезающими. Все это придает болгарскому меду специфический и очень приятный вкус, повышая его лечебные свойства.

В Болгарии производится и высококачественный прополис с доказанными лечебными свойствами. Прополис обладает анти-бактериальным и противовоспалительным действием, стимулирует иммунную систему. Исключительно высокое качество имеет прополис, изготовленный в районе Родоп.





Кислое молоко



Кислое молоко - традиционный болгарский продукт. Микроорганизм, ответственный за ферментацию свежего молока, даже назван *Lactobacillus bulgaricus*.

Этот кисломолочный продукт обладает очень приятными вкусовыми качествами, и фигурирует в рецептах наиболее популярных болгарских блюд, таких как таратор, баница, салат «Снежанка», соусы для разнообразных блюд и супов. Кислое молоко не только очень вкусно, но и полезно для здоровья. Как показали исследования, оно обладает антиканцерогенным действием.

Согласно легендам, кислое молоко существовало еще во времена фракийцев. Они научились добавлять прокисшее овечье молоко в свежее, чтобы продлить его хранение. Так был создан продукт, названный „прокишем“, или квашеным молоком. По другим теориям, кислое молоко связывают с прото-болгарами и кумысом, приготовленным из кобыльего молока.

КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ

„Пестрая трапеза в гостях у моего города“

Этот кулинарный фестиваль путешествует по стране, собирая аутентичные кулинарные рецепты, и знакомя посетителей с пестрым разнообразием национальной и региональной кухни. Проводятся соревнования поваров, кулинарные демонстрации.

Где: на всей территории Болгарии

Когда: „Пестрая трапеза в гостях у моего города“ чаще всего организуется в дни официального праздника соответствующего населенного пункта. Для большей информации посетите <http://culinaryfestival-bg.com>

„Праздник баницы“



В одноименном врачанском селе (Баница) вот уже многие годы отмечается праздник баницы. Частью этого события является конкурс на самую вкусную баницу. Посетив этот праздник, вы сможете отведать разнообразные баницы и насладиться фольклорными выступлениями.

Где: с. Баница

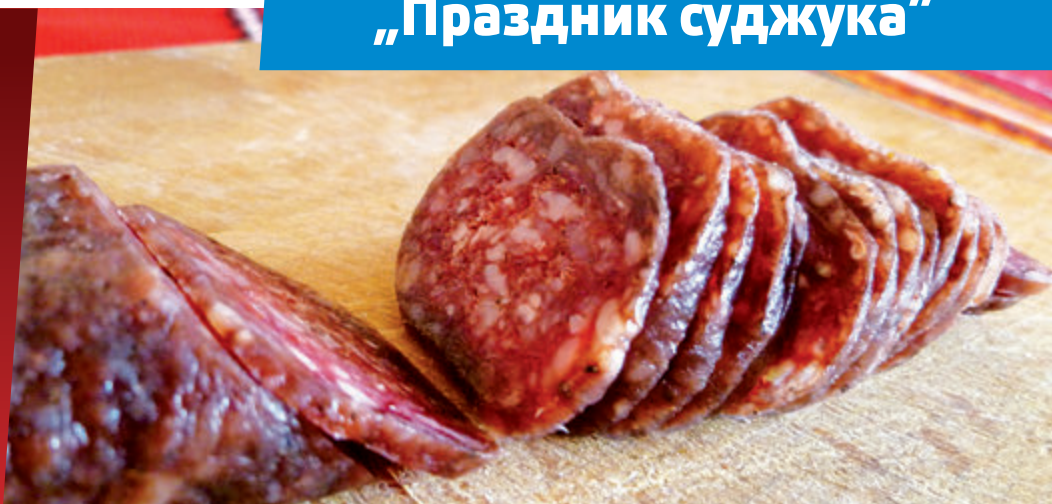
Когда: в мае

„Праздник суджука“

Эта ежегодная ярмарка знакомит гостей Горна Оряховица с изготавливаемым в этом городе суджуком (мясной сыро-копченый деликатес), а также с его разнообразным кулинарным применением. На ярмарке можно отведать различные виды суджука, узнать о том, как изготавливается этот мясной деликатес.

Где: Горна Оряховица

Когда: в конце мая



„Праздник кислого молока“



В г. Трын можно узнать больше о кислом молоке, т.к. здесь проводится ежегодный праздник кислого молока, а неподалеку – в 7 км от Трын, в с. „Студен извор“ расположен Музей кислого молока. Гости могут отведать кислое молоко домашнего приготовления, а также разнообразные молочные продукты.

Где: Трын

Когда: в июне

В Кюстендиле собирают урожай самой вкусной в Болгарии черешни. По этой причине там ежегодно проводится праздник этой вкусной ягоды. На черешневой ярмарке можно ознакомиться и отведать различные сорта, узнать о разнообразном кулинарном применении черешни – в приготовлении джемов, компотов, десертов.

Где: Кюстендил

Когда: в июне

„Праздник черешни“



„Праздник рильского капустника“



Ежегодный праздник капусты проводится в самоковском селе Бели Искр. Местные мастера устраивают соревнования в приготовлении самого вкусного зельника (капустника). Гости могут отведать эту интересную баницу (пирог), а также другие блюда, характерные для Самоковского региона.

Где: с. Бели Искр

Когда: в июне

Отведать разнообразные сорта абрикос, а также изготовленные из этого фрукта кулинарные продукты можно в г.Тутракан, где ежегодно проводится праздник абрикос, на котором можно как отведать различные сорта абрикос, так и дегустировать популярную абрикосовую ракию.

Где: Тутракан

Когда: в июле

„Праздник абрикос“



„Море вина“



В приморском городе Поморие ежегодно проводится праздник и выставка, посвященные винам.

Во время этого события проводятся дегустации и раздаются призы изготовителям наиболее качественных напитков.

Где: Поморие

Когда: в августе

„Международный фестиваль меда“

Каждый год г. Несебр превращается в хозяина международного фестиваля меда. Его гости могут отведать мед, ознакомиться с разнообразными продуктами пчеловодства, посетить семинарную часть, в течение которой производители меда обмениваются опытом.

Где: Несебр

Когда: конец августа



„Праздник картошки“

В г. Клисуре находится единственный в стране Музей картофеля. По этой причине там и организуется „Праздник картофеля“, во время которого можно отведать разнообразные блюда из картофеля, посмотреть интересную фольклорную программу.

Где: Клисуре

Когда: в октябре



„Праздник слив и троянской сливовой ракии“

В с. Орешак и г. Троян ежегодно проводится праздник, посвященный этому традиционному болгарскому спиртному напитку. Конкурс на лучшую домашнюю ракию сопровождаются фольклорными исполнениями.

Где: Троян

Когда: последние выходные сентября



„Праздник фасоли“

Легко догадаться, что „Праздник фасоли“ организуется в родопском селе Смилян. Здесь можно отведать разнообразные блюда, компонентом которых является фасоль, купить популярную смилянскую фасоль, порадоваться интересной праздничной программой.

Где: Смилян

Когда: в ноябре



„Праздник тыквы“

Тыква очень популярна в болгарской кухне. Из нее готовят тыквенник, джемы, кремы и десерты. В Севлиево эти кулинарные искушения можно отведать во время ежегодного „Праздника тыквы“. А гвоздем праздника, конечно, является конкурс на самую большую тыкву.

Где: Севлиево. **Когда:** в ноябре



Туристские информационные центры

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТУРИСТКИЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА
1040 София, пл. „Св. Неделя“ №1
Тел: +359 2 9335826; +359 2 9335821; +359 2 9335811
E-mail: edoc@tourism.government.bg

СОФИЯ, подлез Софийски университет „Св. Климент Охридски“
Тел: +359 2 491 83 44; +359 2 491 83 45
E-mail: tourist@info-sofia.bg

ТРОЯН, 5600; ул. „Васил Левски“ № 133
Тел: +359 670/ 6 09 64; +359 889 719 941
E-mail: infotroyan@yahoo.com; troyantour@abv.bg

СМОЛЯН, 4700; бул. „Болгария“ №5
Тел: +359 30162530; E-mail: toursmolyan@abv.bg

ТРЯВНА, 5350; ул. „Ангел Канчев“ № 33
Тел: +359 677 62247; E-mail: tourinfo-tryavna@globcom.net

БАНСКО, пл. „Возрождение“ №4
Тел: +359 749 885-80; +359 749 88633
E-mail: infocenter@bansko.bg

ПОМОРИЕ, 8200; пл. „Св. Св. Кирил и Методий“
Тел: +359 596 22278; E-mail: tourism@pomorie.bg

РУСЕ, 7000; ул. „Александровска“ № 61
Тел: +359 82 82-47-04 ; E-mail: ruse.tic@gmail.com

ШИРОКА ЛЫКА, 4710, обл.Смолян
Тел: +359 3030 2222; E-mail: pesponedelnik@abv.bg

ЕЛЕНА, 5070; ул. „Иларион Макариополски“ №13
Тел: +359 6151 7430; E-mail: otic@elena.bg

РАЗГРАД, 7200; пл. „Независимост“ №2
Тел: +359 84 662324; E-mail: ticrazgrad@abv.bg

САНДАНСКИ, пл. „Македония“ № 28
Тел: +359 746 30549; E-mail: tic.sandanski@gmail.com

ГОРНА ОРЯХОВИЦА, 5100; пл. „Г. Измирлиев“ №5
Тел: +359 618 20506; E-mail: tic_go_2004@yahoo.com

ПЛОВДИВ, пл. „Централен“ №1
Тел: +359 32 656794; +359 32 620229
E-mail: tourism@plovdiv.bg

СМИЛЯН, 4770 общ. Смолян;
Читалище „Проф. Асен Златаров“
Тел: +359 3026 2300; E-mail: smilyan_tourism@abv.bg

ВАРНА, 9000; пл. „Св. Св. Кирил и Методий“
Тел: +359 52 820689; Факс: +359 52 820690
E-mail: office@varnainfo.bg

СЛИВЕН, бул. „Цар Освободител“ №1
Тел: +359 44 624632; E-mail: infotourist@sliven.bg

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БОЛГАРИИ

Местоположение: Республика Болгария – европейское государство, расположенное в восточной части Балканского полуострова. Границы: на востоке - Черное море, на юге – Греция и Турция, на западе – Республика Македония и Сербия, на севере – Румыния.

Климат: Болгария находится на границе умеренной и средиземноморской климатических областей. В северной части страны климат умеренно-континентальный, на юге в значительной степени ощущается средиземноморское климатическое влияние.

Средняя температура воздуха зимой: от 0°C до -2°C

Средняя температура воздуха летом: около 20-22 °C

Территория: 110,099 кв.км

Население: 7 364 570 человек

Официальный язык: болгарский

Столица: г. София

Валюта: Болгарский лев: (1 Евро - 1,955 BGN)

Средняя высота над уровнем моря: 470 м.

Самая высокая вершина: Мусала (2925 м.)

Часовая зона: GMT+2 (EST+7)

Основное вероисповедание: восточное православие

МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА

Болгария, 1000 София, ул. „Саборна“ 1
тел.: +359 2 90 46 809
факс: +359 2 44 70 899
e-mail: edoc@tourism.government.bg
www.tourism.government.bg

РАЗНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ - СКВОЗЬ КРУГЛЫЙ ГОД

