



**НАЦИОНАЛЬНОЕ ТУРИСТИЧЕСКОЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО  
РЕСПУБЛИКИ БОЛГАРИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
*Посольство Республики Болгария в Российской Федерации*

---

**БОЛГАРИЯ – НОВОСТИ - ТУРИЗМ**  
**31.01.2022**

**Баница собирает всю семью за одним столом и выделяет  
Болгарию на кулинарной карте мира**



**Болгарская баница включена в TasteAtlas**

«Баница – это традиционное болгарское блюдо из тонкого слоенного теста и начинки из яиц, йогурта (болг- кисело мляко) и брынзы. Баницу можно приготовить и с самыми разными другими солеными и сладкими начинками», - так кулинарный путеводитель и энциклопедия лучших вкусов мира TasteAtlas описывает это блюдо болгарской национальной кухни.

В TasteAtlas включены более 10 000 продуктов питания и напитков из разных концов мира.

«Иногда болгары пекут баницу с сюрпризами-пожеланиями, которые они записывают на листочке. Эта практика особенно популярна в праздничный зимний сезон», - пишет еще издание.

Пицца – один из главных факторов, которые связывают людей по всему миру, она помогает нам узнать больше друг о друге и, вместе с тем, объединяет нас. Именно поэтому самые популярные, также как и не столь известные, но зато характерные для отдельных наций блюда объединены в кулинарной энциклопедии мира TasteAtlas. В этом смысле, у Болгарии есть чем гордиться на этой своеобразной кулинарной карте, но больше всего нашу родину, пожалуй, выделяет традиционный наш пирог, известный под названием «Баница».

**«Баница может рассказать много чего интересного о конкретном месте, где оказался человек»**, – утверждает исследователь этнографических областей Болгарии Десислава Димитрова:



«Также, как болгарская «шарена сол» (характерная приправа из соли, смешанной с сушеными целебными травами) всегда возглавляла этот атлас, так и сейчас наша «баница» оказалась на его первых строчках, а в Болгарии у каждого региона есть собственные характерные пироги из этого разряда. Так, например, в районе Ивайловграда можете отведать баницу с тахини из кунжута. В горных же районах чаще готовят баницу со свежей зеленью, чем традиционную – с яйцами и брынзой. Я, собственно, считаю, что этот рецепт является для нас характерно региональным, нежели национальным. Не смею утверждать, когда именно появилась баница, но, по моему, это произошло тогда, когда люди научились делать муку из пшеницы, потому что, для того, чтобы тесто лучше раскатывалось, мука должна иметь более высокое содержание клейковины, что характерно для пшеничной муки. Это дает мне основания думать, что в историческом плане «баница» является относительно молодым блюдом. При этом следует учитывать, что само название «баница» действительно характерно только для Болгарии, но подобные блюда приготавливаются и вне ее пределов. Так, например, она, конечно, исключительно популярна в Болгарии, но следует отметить, что и в соседних нам странах есть отличные мастера раскатывания слоев теста для подобных рецептов, только под другими названиями, что именно объединяет всех нас, здесь на Балканах».



Как уточняет этнограф, идея о блюдах из слоеного теста с начинкой между слоями распространена с Ближнего Востока вплоть до самых западных районов Балканского полуострова. **Конкретно для болгар, однако, баница утвердилась как синоним домашнего очага, уюта, как воспоминание о кухне бабушки и о детстве.** «Баница, можно сказать, единственное для болгар блюдо, которое обязательно следует есть в компании. Она обязательно готовится в большом противне и ее следует есть горячей – прямо с печи. Потому и не случайно, что «Баницу» подают на праздниках, когда люди собираются вместе», – поясняет Десислава Димитрова:



«Лично для меня, «баница» неразрывно связана с моим детством, когда я жила у моей бабушки, в городе Монтана, что на северо-западе Болгарии, которая была большой мастерицей этого блюда. И даже сейчас, когда я почувствую аромат печеного теста, то есть «баницы», я сразу вспоминаю о ее вкусе в моем детстве. Фактически, обе мои бабушки пекли вкуснейшие баницы. Но та, что родилась в окрестностях Монтаны – на склонах гор Стара-Планина, всегда клала в начинку черемшу, шпинат, щавель, вообще как можно больше зелени, тогда как другая моя бабушка, жила в селе Златия, что тоже неподалеку от Монтаны, но уже среди плодородной Дунайской равнины, и для нее баницу следовало начинять не иначе, чем яйцами и брынзой. Это доказывает, что даже в рамках одного уголка Болгарии, в моем случае – на Северо-Западе, бытуют разные понимания о том, что такое баница. В этом смысле, баница воспринималась и как знак статуса. То есть, что, вот, мол, мы живем среди равнины и можем позволить себе делать свою баницу более богатой, кладя в ней как можно больше яиц и брынзы. Тогда как те, кто жили в горных районах, были вынуждены делать начинку баницы, в основном, из дикорастущей вокруг зелени».

<https://bnr.bg/ru> . Фото: БГНЕС-архив, Facebook/TasteAtlas, архив;