



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

БОЛГАРИЯ – НОВОСТИ - ТУРИЗМ
13.10.2021

БОЛГАРСКАЯ КУХНЯ – ПОПРОБУЙТЕ, ЧТОБЫ ОПОЗНАТЬ И ПОЛЮБИТЬ БОЛГАРИЮ!

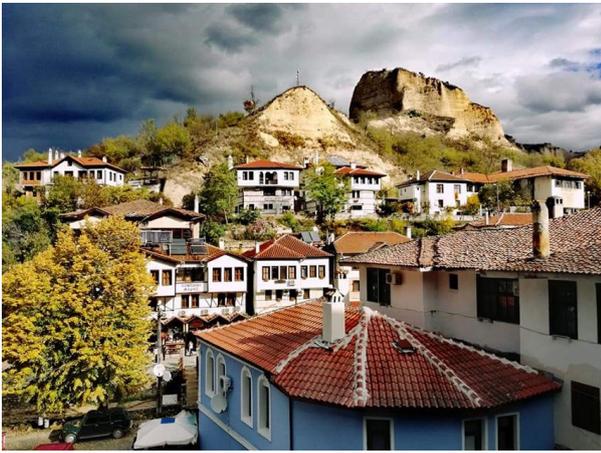


Фото: Slowtours.bg

В Болгарии, во многом из-за пандемии коронавируса, сейчас активно развивается сельский туризм, который идет рука об руку с кулинарными или т.н. гастротурами. У каждой области есть свои типичные блюда и яства, рецепты которых передаются от матери дочери. Нередко их приготовление связано с какой-нибудь символикой или местной традицией. «Кулинарные путешествия помогают людям лучше опознать нашу страну, они видят и «вкушают» каждый ее уголок, прикасаются не только к ее красотам, но и к кухне», – считает создатель популярной платформы гастрономического и винного туризма Екатерина Терзиева. **«Люди ищут что-нибудь особенное, не просто географическое путешествие, а эмоциональное переживание»**, – уверена Екатерина. Она утверждает, что в ее группах всегда есть и иностранцы, поэтому все экскурсии проводятся на болгарском и английском языке.

А какие самые интересные с кулинарной точки зрения регионы в Болгарии?

Исчерпывающий ответ на этот вопрос займет не один и не два дня. «Возьмем, например, северо-западный регион – он предлагает уникальные блюда местного населения «торлаците», среди которых выделяется т.н. бел муж. Это блюдо состоит из овечьей, коровьей или козьей несоленой брынзы, все это зажаривается с добавлением муки».



А что можно сказать о Восточных Родобах?

«В ходе нашего тура по пути кунжута и тахана* в Восточных Родобах мы встречаемся с потомственными производителями тахана и пробуем традиционные блюда этого региона. Среди них, «доситеевские карталаци» – вид баницы с начинкой из брынзы и кунжута, которая запекается на саче (глиняная сковорода). Или

«перлевенская масленица» – баница с большим количеством масла, присыпанная сверху кунжутом. Дегустируем мы и элитные вина этого региона», – рассказала Екатерина Терзиева.

Путешествуя по таинственной Страндже, туристы пробуют небезызвестное блюдо под названием «**странджанский дед**» – это спрессованная сыровяленая колбаса из свинины и натуральных приправ, а также т.н. баницы-зелници. Их готовят здесь из разных видов зеленых травянистых растений, таких как щавель, шпинат и листья свеклы. Странджа известна и своим падевым медом, который зарегистрирован как защищенное наименование по схеме качества ЕС. Но наибольший интерес вызывают экзотические блюда, нетрадиционным образом сочетающие вкусы и ароматы болгарской природы.



«Самые экзотические блюда, которые я когда-либо пробовала, это блюда, которые готовят в районе горы Беласица (юго-запад Болгарии). Здесь растут самые старые каштановые леса в Болгарии, которым по 300-500 лет. Там же впервые попробовала и т.н. *рыкарник* – блюдо из риса и речных раков. Другое любопытное яство – *яхния***, которую они называют *лооне*. Ее готовят из самых молодых нежных листьев тыквы. Голубцы в этом крае

заворачивают не в виноградные или капустные листья, а в листья растения под названием бучма или зенобой. В прошлом его осенние черные веточки использовали для окраски вина Памид», – объяснила Екатерина Терзиева.

Продукты, которые туристы дегустируют во время этих гастроутов – вкусные, чистые и честные, утверждают организаторы. «Вкусные, потому что обладают ароматами и связью с болгарскими корнями, чистые – потому что через них мы опознаем самое красивое

и сохранившееся в болгарское природе, и честные – потому что туристы видят глаза людей, которые их производят», – подытожила Екатерина Терзиева.

*Тахан - смесь различных видов орехов, растертых до кремообразной пасты.

**Яхния – это тушёные блюда из мяса или овощей, сделанные по типу «жареных супов».

<https://bnr.bg/ru>