

БЪЛГАРИЯ

ВИНО
И КУХНЯ



www.bulgariatravel.org

Няколко уникални факта за България



Виното е в дълбока връзка с българските земи. Хилядолетия наред те са били обитавани от древните траки – цивилизация, която почитала боговете Загрей и Дионисий и използвала вино в религиозните си ритуали. Традициите във винопроизводството не са прекъснати и днес България е горда с качествените си вина, някои от които са произведени от уникални местни сортове с впечатляващи качества.

Българските ястия са специфични и единствени по рода си, с богат вкус и аромат, който събужда всички сетива. Тяхното приготвяне е лесно и приятно. Сгответе българско ястие по автентична рецепта и ще се докоснете до България, до нейния дух и невероятна атмосфера.




Местните подправки, плодовете и зеленчуците са екологично чисти, с невероятен вкус и качества. Само тук можете да опитате истинското българско кисело мляко, известно по цял свят, както и различни интересни ястия, приготвени от него, истинско бяло сирене с плътен вкус и мед с аромат на различни местни билки.




История на винопроизводството по българските земи



Виното е неизменна част от историята на България, от българската култура, бит и душевност. Българските земи са наследници на древни цивилизации, които са оставили незаличим отпечатък върху нашето съвремие. Древните траки са използвали виното като важен елемент от религиозните ритуали и като средство за достигане на връзка с боговете. Свидетелства за това има в многобройните светилища, открити из територията на цялата страна, които носят информация за древните ритуали и култа към бога на виното Загрей. България се гордее с едни от най-важните археологически открития, сред които златни и сребърни тракийски съкровища, които в по-голямата си част са красиви зизи за сервиране и консумация на вино.

Използването на орфическата напитка в религиозни ритуали е свързано и с добри традиции в лозарството и винопроизводството. Дори Омир в своите произведения често споменава превъзходните качества на тракийските вина.



След създаването на българската държава през VII век и приемането на християнството като официална държавна религия, наследените традиции във винопроизводството от времето на траките се продължават и развиват още повече.

В края на XIX и началото на XX век към лозарството и винарството вече се подхожда професионално и се поставят основите на модерно производство на български вина. Днес качествени вина от български производители могат да се намерят навсякъде по света. Много от нашите вина печелят награди и изненадват чуждите ценители с високото си качество и изискания си вкус.

Вкусът към хубавото вино и интересът към местните сортове предизвикаха навлизането на винения туризъм и на винените турове и дегустации в България. Голяма част от винарните в страната организират мероприятия, на които запознават ценители и гости с най-отбраните си селекции.



ОСНОВНИ ВИНАРСКИ РЕГИОНИ

България условно се дели на пет лозаро-винарски региона, всеки от тях със своите специфики и особености.

Северният



Северният лозаро-винарски регион се простира между Стара планина и река Дунав. Той е много голям и обширен и обхваща множество по-малки региони със специфичен микроклимат и различни почвени и климатични особености.

В този регион има добри условия за отглеждане най-вече на червени сортове грозде като Каберне Совиньон, Мерло, Памид, Гъмза, Пино Ноар, но тук виреят и бели сортове с много добро качество – Шардоне, Совиньон блан, Ризлинг, Алиготе, Тамянка, Мискет и др. Тук се произвеждат добри бели сухи вина, естествено пенливи вина по класическата технология, както и качествени червени вина с богат плодов аромат. Традициите в лозарството и винарството тук са много дълбоки и почитани и затова в този регион се намират едни от най-старите и най-големите винарски центрове в страната – Русе, Свищов, Видин, Лясковец, Сухиндол и Плевен. В района на Плевен се намира един от Музеите на виното.

Южният

Южният лозаро-винарски район обхваща областите около Пловдив, Хасково, Пазарджик, Стара Загора, Любимец и Харманли – районът на Тракийската низина и част от Сакар. Защитата от големи студове и ветрове, която Стара планина осигурява от север, благоприятства отглеждането на червени сортове с отлични вкусови качества – Мерло, Каберне Совиньон, Рубин. Тук почвите и климатичните условия са подходящи за отглеждането и на някои бели сортове. В районите около Асеновград, Пазарджик и Перущица се отглежда уникалният български сорт Мавруд. По-важните винарски изби са в Асеновград, Хасково, Брестовица, Стара Загора и Любимец.



Източният лозаро-винарски район обхваща три подрайона – Черноморие, Добруджа и Лудогорие. Мекият климат е благоприятен за отглеждане предимно на бели сортове грозде – Совиньон блан, Шардоне, Юни Блан, Димят, Ркацители, Траминер, Алиготе, Ризлинг, а дългата и топла есен е предпоставка за производството на чудесни бели полусухи вина. В някои микрорайони условията са подходящи и за отглеждане на някои червени сортове – Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран. Най-големите винарски изби в този район са концентрирани във Варна, Поморие, Бургас, Търговище, Шумен, Хан Крум и Преслав.

Източният



Подбалканският



Подбалканският лозаро-винарски район обхваща териториите на юг от Стара планина до северните склонове на Средна гора, а най-големите винарски изби са около Сливен, Карнобат, Карлово, Славянци, Сунгурларе. Стара планина от север спира по-студените климатични влияния и това създава изключително благоприятни условия за отглеждане на някои сортове грозде. За района е много характерен местният сорт Червен мискет, от който се правят добри бели вина. Тук виреят добре също и сортовете Каберне Совиньон, Шевка, Памид, Шардоне и Мерло. Районът е известен с отличните си бели сухи и полусухи вина и по-малко с червените си вина.

Югозападният лозаро-винарски район е относително малък и обхваща земите по поречието на река Струма южно от град Дупница, а по-големите винарски изби се намират в Дамяница, Сандански, Благоевград, Петрич и с. Хърсово. Климатът тук е специфичен и по характеристики се доближава до този в средиземноморските райони. Най-благоприятни за отглеждане на грозде са климатичните условия около гр. Мелник и гр. Сандански. Единствено тук вирее сортът Широка мелнишка лоза, който е най-важен за винопроизводството в района. Тук се гледат също Мерло, Каберне Совиньон и други сортове. В района се намира Музея на виното - Мелник.

Югозападният



Гъмза

Гъмза е местен червен сорт, който вирее най-добре в Северозападна България – Сухиндол, Видинско и Плевенско. Гроздето от този сорт узрява късно, а от него се произвеждат червени десертни и трапезни вина с яркомалинов прозрачен цвят и плодов аромат с доминация на малина. Вкусът е свеж, с лека структура и не обича контакта с дъб. Обикновено вината от Гъмза се консумират млади. Различните клонове на сорта се отглеждат в Унгария, Румъния, Македония, като най-разпространеното друго име е кадарка. Вина от гъмза с най-добри качества може да се дегустират в изби в района на град Видин (Брегово), Плевен, Сухиндол, Павликени и др.

УНИКАЛНИ МЕСТНИ СОРТОВЕ:



Широка мелнишка лоза



Широка мелнишка лоза е местен червен сорт, който вирее само в района на Мелник, Петрич и Сандански, тъй като не е устойчив на ниски температури. Оцветяването на вината е средно наситено. Виното от този сорт грозде е с отлични качества, с аромати на зряла череша, билки, а в присъствието на дъб развива нюанси на тютюн и кожа. Вкусът на младите вина е свеж, с изразени танини. При отлежаване вкусът омеква, но се запазва пикантният финал. Вино от Широка мелнишка лоза с неповторими вкусови качества може да се дегустира във винарни в района на Сандански и Мелник.

Димят

Димят е типичен за Черноморския регион български бял сорт, използван за производство на сухи бели и ароматни вина и дестилати (ракии, бренди и др.). Вкусът е лек, с приятна свежест. Най-добре вирее в района на Варна, но се отглежда и в други части на страната. Димят можете да дегустирате във винарни в района на Варна, Шумен, Бургас, Поморие и др.



Мавруд



Мавруд е много стар автохтонен сорт, който се отглежда най-вече в района на Родопската яка – Асеновград, Пазарджик и Пловдив. Виното от него е с наситен пурпурнорубинен цвят с отлични вкусови качества и изразена плътност. Ароматът е сочен с доминация на зрели горски плодове и подправки. Развива се много добре в дъбови бъчви. Няколко винарски изби в района на Асеновград, Пазарджик и Пловдив предлагат дегустации на Мавруд с превъзходно качество.


Червен мискет е стар български сорт, разпространен най-вече в Подбалканския регион. Той е най-устойчивият на измръзване български сорт грозде. Виното от него е с интересен цвят с розови оттенъци. Ароматът е на маслодайна роза, дюля и мед. Бели вина от Червен мискет можете да опитате във винарните в района на Карлово, Баня, Стралджа и Сунгурларе. Освен за сухи бели вина, сортът е много подходящ за десертни полусухи и сладки вина, както и за приготвянето на дестилати (ракии, бренди и др.) с голям потенциал за отлежаване и стареене. Като дестилат дава добри резултати при стареене в бъчви от дъб, акация и череша.

Червен мискет



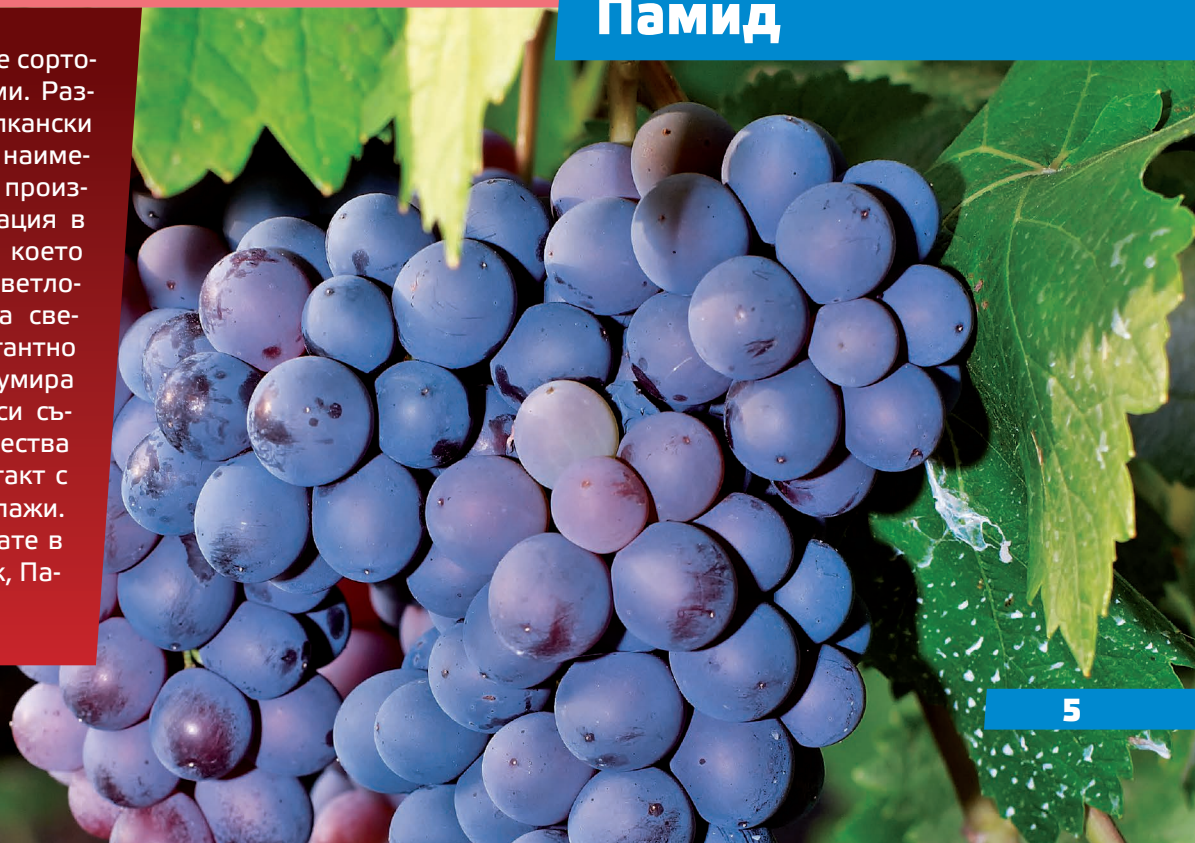
Рубин



Рубин е местен сорт, създаден чрез кръстосване на два сорта – Небиоло и Сира. Вината са с наситен цвят, а вкусът е пълтен, с мек завършек. Ароматът е интензивен, плодов, с доминация на зряла къпина, а при контакта с дъб развива конфитюрени нюанси. Вино от сорта Рубин може да опитате в бите в района на Пловдив и Септември. Червено вино от този сорт има добър потенциал за стареене, както в бутилка, така и в дъбови бъчви.

Памид е един от най-старите сортове, виреещи по нашите земи. Разпространен е по целия Балкански полуостров под различни наименования. Подходящ е за производство на вино и консумация в прясно състояние. Виното, което произвежда Памид, е със светлочервен цвят. Ароматите са свежи, с плодови нюанси, елегантно тяло и мек завършек. Консумира се младо поради ниското си съдържание на фенолни вещества и не реагира добре на контакт с дъб. Често се използва в купажи. Памид можете да дегустирате в изби в района на Пазарджик, Памидово и Пловдив.

Памид



Изби и възможности за дегустация



Почти всички изби в страната предлагат дегустации и разполагат със специално оборудвани помещения за тази цел. Организирано се както групово, така и частни посещения. За повече информация се обърнете към вашия туроператор, към местния туристически информационен център или директно към избраната от вас изба.

В района на Плевен, в парк „Кайлъка“, се намира първият в страната Музей на виното. В него може да се запознаете с историята на винопроизводството по нашите земи, може да се научите на тънкостите в дегустацията, както и да опитате различни видове вина. В музея се съхраняват около 7000 експоната – стари вина и съдове за съхранение и производство на вино. Най-старото вино в музея е на почти 100 години.



БЪЛГАРСКАТА КУЛИНАРНА ТРАДИЦИЯ



Българската национална кухня е пъстра и разнообразна. Установени са вековни традиции и практики, а в някои населени места рецептите са предавани от поколение на поколение, за да останат непроменени стотици години наред.

Характерно за българската кухня е едновременното топлинно обработване на повечето продукти. Рецептите включват много зеленчуци и подправки, сред които чесън, черен пипер, мащерка, джоджен, чубрица, дафинов лист и червен пипер.

Някои ястия се приготвят на конкретни дати от календара на българските празници – Бъдни вечер, Великден, Гергьовден и Никулден.

Билки и подправки

Билките имат сериозно присъствие в българската кухня. Разнообразни лечебни растения се използват като подправки и се добавят към традиционните гозби. Такива са босилекът, мащерката, риганът и джодженът.

Почти не се среща българско ястие, в което да не присъства магданоз. Използва се в основни ястия, супи и салати. Консумира се както пресен, така и сушен. Освен като подправка, магданозът се използва и в народната медицина за лечението на храносмилателни и бъбречни заболявания.

Особено тачен е и босилекът. Най-често с него се подправя месо, боб и картофени ястия.

Едва ли някой може да си представи боб чорба без джоджен. Тази ароматна подправка се използва в прясно състояние или сушена. Отлични са вкусовите качества и на дивия джоджен.

Мащерката или „бабина душица“ също се използва като подправка, а лечебните свойства на тази билка са разнообразни. Позната е от стари времена като лек за простудни заболявания, бронхит, сърдечни заболявания и ревматизъм.

Традиционни ястия по региони

Тракийска кухня



Тракийският регион е богат и плодороден. Както и в останалите части от България, в тракийските селища ще може да дегустирате някои много специфични гозби. Тракийската оризова баница, буранията (кисело зеле с ориз или спанак), боб с кисело зеле, тракийските катми и траханата са само част от кулинарните изкушения на Тракийския регион. В местните села се приготвят едни от най-вкусните пити и баницы в страната.

Много тракийски ястия се приготвят в глинени съдове – гювечи и гювечета. Най-често използваните подправки в Тракия са червен пипер, джоджен и босилек. В някои от ястията присъства и кимион, който е характерна подправка за района на Пловдив.

Родопска кухня



Родопската кухня е част от изключителното очарование на Родопския край. Много е специфична и макар ястията да се предлагат на много места в страната, само в родопските села ще разберете какво е автентичен пататник или клин.

Родопското чеверме и смилянският фасул също са популярни местни ястия. В родопското село Смилян може да опитате най-различни ястия, приготвени от местния сорт фасул – бобена салата, боб чорба и паниран боб.

Широко използвани в родопската кухня са и картофите, като най-популярното ястие е пататникът. Заслужава си да опитате и родопското чеверме и качамака. Освен, че е вкусно, чевермето се приготвя по изключително атрактивен начин.



Пиринската кухня е разнообразна и интересна и в нея се използват най-различни подправки. Най-добре може да изучите местните ястия в района на Банско.

Механите на Банско, както и по-големите заведения в другите градове на Пиринския регион, са изключително атрактивни с битовото си обзавеждане и автентичната атмосфера. Тук може да опитате едни от най-интересните ястия и деликатеси, запазени в тази част на България през вековете – бански старец, капама, чомлек, кавърма по бански и Катино мезе.

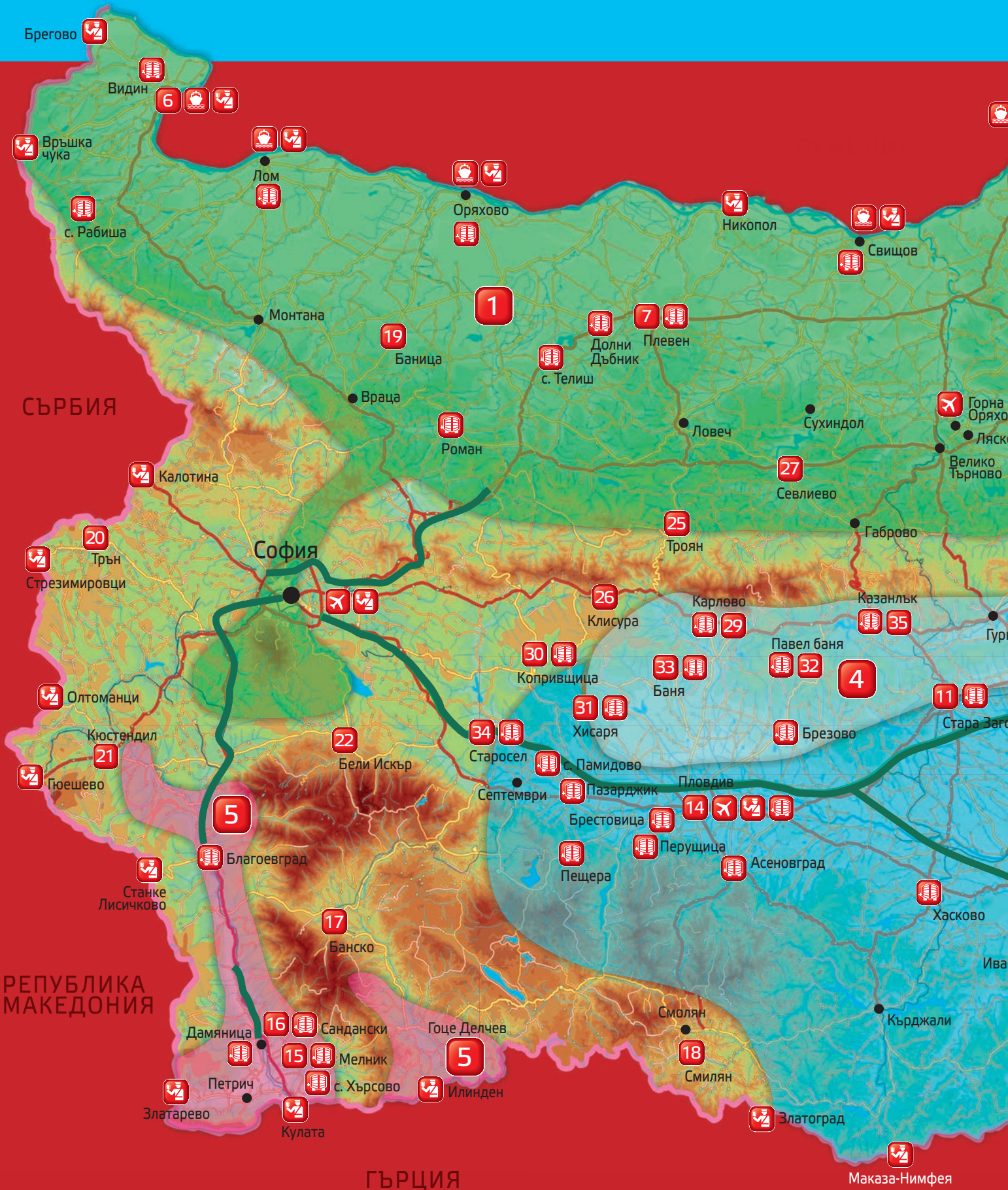
Ако отседнете в къща за гости, домакините могат дори да ви научат как да пригответе някои от тези ястия. Задължително трябва да се насладите и на чаша червено мелнишко вино, докато сте гости на Пиринския край.

В района на Пирин може да опитате също и местните варианти на качамак, сарми и пастърма.

Пиринска кухня



ПО-ВАЖНИ ОБЕКТИ



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 (Врачанско)
- 20 Трън
- 21 Кюстендил
- 22 с. Бели Искър
- 23 Тутракан
- 24 Несебър
- 25 Троян
- 26 Клисурска
- 27 Севлиево
- 28 Котел
- 29 Карлово
- 30 Копривщица
- 31 Хисаря
- 32 Павел баня
- 33 Баня
- 34 Старосел
- 35 Казанлък

- Винарна
- Летище
- Граничен пункт
- Пристанище

- 1 Дунавска равнина (Северен винарски район)
- 2 Тракийска низина (Южен винарски район)
- 3 Черноморски (Източен винарски район)
- 4 Розова долина (Подбалкански винарски район)
- 5 Долината на Струма (Югозападен винарски район)

Шопска салата

Продукти: 500 г домати, две краставици, 1 чушка, 1 глава лук, 200 г сирене, магданоз (на вкус), оцет, сол и олио (на вкус).

Доматите се режат на едри парчета или кубчета. Краставиците се режат на колелца, а лукът може да се накълца ситно или да се нареже на полумесеци. Нарежете чушката на тънки ивички, добавете подправките и разбъркайте. Върху овкусените зеленчуци се натрошава или настъргва сиренето. Нарежете магданоз на ситно и поръсете. Добре е салатата да се поднесе изстудена. При желание можете да добавите маслини.



Гювеч

Продукти: 500 г свинско месо, 500 г картофи, 200 г зелен фасул, 200 г патладжан, 100 г бамя, 100 г грах, 1 глава лук, 2 моркова, 1-2 домата (може и от буркан), магданоз, чубрица, сол, черен пипер (на вкус).

Месото се реже на кубчета и леко се запържва, а може за кратко да се задуши, преди да бъде поставено в глинен гювеч. Зеленчуците се режат на кубчета и се добавят в гювеча. Прибавят се подправките и ястието се разбърква. Пече се със затворен капак около час и половина до два часа в силно нагрятата фурна. През последните 20 минути може да свалите капака, за да се запече повърхността. В някои региони на страната към ястието се добавя и чаша ориз.



Таратор

Продукти: 2 краставици, 1 кофичка кисело мляко, натрошени орехови ядки (на вкус), една скилидка чесън, олио, копър.

Обелете краставиците и ги нарежете на малки кубчета. Разбъркайте киселото мляко, докато е още в кофичката. Добавете го към краставиците и докато бъркате, прибавете ½ литър студена вода. Можете да добавите повече или по-малко вода, в зависимост от предпочитанията ви за гъстота. В хаванче счукайте скилидката чесън с малко сол и я добавете към таратора заедно с натрошените орехови ядки и ситно нарязания копър. Овкусете с малко олио. Тараторът се сервира студен като предястие.



Продукти: Ако решите сами да точите кори: 2 чаши прясно мляко, 1 ч. л. захар, 1 с. л. сол, 2 яйца, брашно – колкото поеме, 50 г мая.

Или: 1 пакет готови кори, 400 г сирене, 2 яйца, 1 кофичка кисело мляко, масло.

За да пригответе тесто, смесете прясното мляко, солта, захарта, яйцата, маята и брашното и оставете тестото да втаса. След това от тестото се късат топчета и се разточват върху набрашнена повърхност.

Поставете разточената кора върху алуминиево или опаковъчно фолио. Върху всяка кора разнесете пълнка. Използвайте фолиото, за да навиете кората на руло. Навитите кори се поставят в тава, докато се оформи цяла спирала. Пече се в предварително загрята фурна на 200 – 250 градуса.

Вита баница



Питка



Продукти: 1 кг брашно, ½ литър вода (или кофичка кисело мляко), 3 яйца, 1 ч.л. захар, 1 с.л. сол, олио, пакетче мая, масло.

Разтворете маята във водата и добавете 2 яйца, като бъркате постоянно. Докато бъркате, добавяйте брашно, докато се оформи топка хомогенно тесто. Прибавете 1 - 2 лъжици олио и оставете да втаса за 30 мин, след което оформете питка. Можете да използвате част от тестото, за да направите украса на повърхността на питата. Използвайте последното яйце, за да намажете повърхността. Отделете жълтъка и го нанесете равномерно с готварска четка. Питата се пече в предварително загрята фурна. Нужен е около час на 200 - 250 градуса.

Царска туршия

Продукти: (за трилитров буркан) 2½ до 3 кг зеленчуци: камби, карфиол, моркови, зеле, 500 г захар, 100 г сол, 1 глава целина, чесън, 250 мл оцет, 1 л вода, аспирин, черен пипер, дафинов лист.

Зеленчуците се почистват и нарязват на парченца и се подреждат в буркан, като се слагат колкото се може по-плътно. Сварете водата, захарта, солта, оцета и аспирина (счукан ситно). Добавете подправките, след като свалите маринатата от огъня. Залейте зеленчуците и затворете с капак, докато е още горещо. Подредете бурканите и ги обръщайте през няколко дни. След две седмици туршията е готова за консумация.



Боб чорба

Продукти: 250 – 300 г бял или шарен боб, 1 морков, 1 глава лук, 1 сушена червена чушка, 2 домата (може и от буркан), чубрица, джоджен и сол на вкус, в боб чорбата може да се добавят по желание и резенчета наденица.

Предварително накиснете фасула във вода и го оставете да престои поне 5 – 6 часа. Измийте го, сложете го в тенджера с вода и го оставете да заври, след което изхвърлете водата. Измийте отново фасула и добавете чиста вода. Ако готвите в тенджера под налягане, ще му бъдат достатъчни 50 мин. до 1 час. При варене в обикновена тенджера ще ви отнеме минимум 2 часа, 2 ½ часа.

Отделно запържете ситно нарязания лук, домати и моркова и ги добавете към фасула. Оставете ястието да ври, докато всички зеленчуци омекнат. Преди да свалите от огъня, добавете подправките.



Зелеви сарми



Продукти: 20 листа кисело зеле, 2 – 3 глави лук, 500 г кайма, 1 чаша ориз, червен пипер, черен пипер, кимион, олио.

Запържете ситно нарязания лук и добавете каймата и малко вода. Когато каймата е почти готова, прибавете ориза и една чаша вода. Разбърквайте, докато оризът поеме водата, и накрая добавете и подправките.

Изрежете твърдата част на всяко зелево листо. Сложете малко от пълнката в центъра и завийте сармата. Подредете готовите сарми в тенджера и добавете чаша или две вода, завийте отгоре с няколко зелеви листа и варете на бавен огън.

Сармите могат да се приготвят и постни – без кайма, като в ориза се добавят стафиди и орехови ядки.

Пълнени чушки

Продукти: 8 чушки, 1 глава лук, 1 чаша ориз, 1 морков, ½ кг кайма, сол, червен пипер, черен пипер, брашно.

Нарежете лука и моркова на ситно, запържете ги в олио и добавете вода, за да се задушат. Добавете каймата и продължавайте да запържвате, докато месото смени цвета си и се разбие на малки късчета. Към сместа прибавете ориза, чаша и половина вода и подправките. Разбърквайте, докато оризът поеме водата.

Почистете чушките и махнете дръжките и семките. Напълнете всяка чушка с вече приготвената смес. Набрашнете отвора и подредете напълнените чушки в тавичка. Добавете няколко чаши вода. Ястието се слага в предварително загрятa фурна.

Можете да поднесете с кисело мляко или да пригответе сос. За него ще ви бъдат нужни едно яйце, кофичка кисело мляко, две чаши вода и 2-3 лъжици брашно. Смесете тези съставки, оставете ги да врат 5 минути и залейте чушките малко преди ястието да е станало готово.



Продукти: 1 кг свинско месо, 2 домата, 2 глави лук, 2 чушки, мащерка, сол, пипер, олио.

Нарежете месото, почистете го от мазнини и го овкусете с мащерката, солта и пипера. Можете да добавите също риган и червено вино. Оставете месото да престои в маринатата няколко часа.

Нарежете домати и лука на шабви, а чушките на ивици. Нанижете месото и зеленчуците на шишове и печете на грил. Въртете шишовете, за да се опече месото равномерно от всички страни.

Шишчета



Кебапчета

Продукти: 1 кг кайма (телешка или смес), сол (на вкус), черен пипер (на вкус), 1 ч. л. кимион.

Смесете каймата с подправките и я оставете да попие аромата им известно време. Оформете кебапчета и ги печете на скара, като ги въртите периодично, за да се изпекат равномерно.



Продукти: 1 кг кайма, 1 глава лук, 1 яйце, 1 филийка хляб, ситно нарязан магданоз, черен пипер, чубрица, сол, кимион.

Накиснете филийката хляб във вода или мляко, натрошете я и я добавете към каймата. Добавете още ситно нарязан или пресован лук, яйцето и подправките. Месете каймата, докато получите хомогенна смес, след което с мокри ръце оформете топчетата. Сплескайте ги леко, за да може по-голяма част от повърхността да е в контакт със скарата. Печете на предварително нагорещена скара, като периодично въртите кюфтетата.

Кюфтета



БЪЛГАРСКИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Мед

Българският мед е с много високо качество, а вкусовете и хранителните му характеристики са впечатляващи. В страната се произвеждат много видове мед и пчелни продукти – акациев, билков, боров, манов, полифлорен мед. В различните региони на страната, в зависимост от природните дадености, се произвеждат различни видове пчелни продукти. Някои билки се срещат единствено в България, а други растения са редки или застрашени. Това дава на българския мед специфичен и много приятен вкус и повишава лечебните му свойства.

В България се произвежда и прополис с много високо качество и доказани лечебни свойства. Прополисът действа антибактериално и противовъзпалително и стимулира имунната система. Изключително високо качество има прополисът, произведен в района на Родопите.





Кисело мляко



Киселото мляко е традиционен български продукт. Дори микроорганизмът, отговорен за ферментацията на прясното мляко, носи името *Lactobacillus bulgaricus*.

Този млечен продукт има много приятни вкусови качества и фигурира в рецептите на някои от най-любимите български ястия: таратор, баница, салата Снежанка, заливки за разнообразни основни блюда и застройка за супи. Освен че е много вкусно, киселото мляко е и полезно за здравето. Проучвания доказват, че то има антиканцерогенно действие.

Според някои легенди киселото мляко е познато още от времето на траките. Те се научили да добавят прокиснало овче мляко в прясното, за да го запазят по-дълго. Така бил създаден продукт, носещ името „прокиш“, или квасено мляко. Други теории свързват киселото мляко с прабългарите и с напитката „кумис“ – питие, приготвено от кобилешко мляко.

КАЛЕНДАР НА СЪБИТИЯ

„Пъстра трапеза на гости на моя град“

Този кулинарен фестивал пътува из страната, като целта му е да събира автентични кулинарни рецепти и да запознае посетителите с пъстротата и богатството на националната и регионална кухня. Провеждат се и състезания за готвачи, както и кулинарни демонстрации.

Къде: в цяла България. **Кога:** „Пъстра трапеза на гости на моя град“ се провежда най-често на официалния празник на населеното място. За повече информация можете да посетите: <http://culinaryfestival-bg.com>

„Празник на баницата“



В едноименното врачанско село (Баница) от много години се отбелязва празник на баницата. Разбира се, част от събитието е конкурс за най-вкусна баница. Ако посетите този празник, ще можете да дегустирате разнообразни баници и да се насладите на фолклорни изпълнения.

Къде: с. Баница.

Кога: през май.

„Празник на суджука“

Този ежегоден фестивал запознава гостите на Горна Оряховица със суджука, произведен в този град, както и с разнообразните му кулинарни приложения. На изложението можете да опитате различни видове суджук и да научите повече за начините на производство.

Къде: Горна Оряховица.

Кога: края на месец май.



„Празник на киселото мляко“



В град Трън ще можете да научите повече за киселото мляко благодарение на разположения в близост Музей на киселото мляко (на 7 км от Трън, в село Студен извор) и на ежегодния празник на киселото мляко. Гостите могат да дегустират истинско домашно кисело мляко и млечни продукти.

Къде: Трън.

Кога: през юни.

В Кюстендил зреят едни от най-вкусните български череши. По тази причина там се провежда ежегоден празник на вкусния плод. На изложението на черешите ще можете да разгледате различни сортове и да ги опитате. Ще научите повече и за кулинарните произведения, включващи в състава си череша – сладка, компоти и сладкиши.

Къде: Кюстендил.

Кога: юни.

„Празник на черешата“



„Празник на рилския зелник“



Ежегоден празник на зелника се провежда в самоковското село Бели Искър. Местните майстори се съревновават за производството на най-вкусния зелник. Гостите могат да опитат тази интересна баница, както и други специфични ястия от Самоковския регион.

Къде: с. Бели Искър.

Кога: юни.

„Празник на кайсията“

Ако искате да опитате разнообразни сортове кайсии и кулинарни продукти, приготвени от този плод, ще трябва да се насочите към Тутракан. Там се провежда ежегоден празник на кайсията, на който освен дегустация на различни сортове кайсии, можете да опитате и от прословутата кайсиева ракия.

Къде: Тутракан.

Кога: юли.



„Море от вино“



В морския град Поморие се организира ежегоден празник и изложение, посветени на виното. По време на събитието се провеждат дегустации и се раздават награди на производителите, създали най-качествените напитки.

Къде: Поморие.

Кога: август.

„Международен фестивал на меда“

Всяка година град Несебър е домакин на международен фестивал на меда. Освен че позволява на гостите да се запознаят добре с меда и пчелните продукти, фестивалът включва и семинарна част, на която производителите на мед обменят опит.

Къде: Несебър.

Кога: края на август.



„Празник на картофа“

В град Клисуря се намира единственият в страната Музей на картофа. По тази причина там се организира и „Празникът на картофа“. По време на събитието може да опитате голям брой ястия, направени от картофи, и да се насладите на интересна фолклорна програма.

Къде: Клисуря.

Кога: октомври.



„Празник на сливата и троянската сливова ракия“

В село Орешак и град Троян се провежда традиционен ежегоден празник, посветен на традиционната българска алкохолна напитка. Освен фолклорни изпълнения се провежда и конкурс за най-добра домашна ракия.

Къде: Троян. **Кога:** последния уикенд на септември.



„Празник на фасула“

Лесно можете да се досетите, че „Празникът на фасула“ се организира в родопското село Смилян. Тук можете да опитате разнообразни ястия, включващи фасул в състава си, да си купите смилянски фасул и да се порадвате на интересната празнична програма.

Къде: Смилян.

Кога: ноември.



„Празник на тиквата“

Тиквата е добре позната в българската кухня. От нея се приготвят тиквеник, сладка, кремове и десерти. В Севлиево можете да разгледате тези кулинарни изкушения по време на ежегодния „Празник на тиквата“. Разбира се, има и конкурс за най-голямата тиква.

Къде: Севлиево.

Кога: ноември.



Туристически информационни центрове

НАЦИОНАЛЕН ТУРИСТИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЦЕНТЪР
НА МИНИСТЕРСТВО НА ТУРИЗМА
1040 София, пл. „Св. Неделя“ №1
Тел: +359 2 9335826; +359 2 9335821; +359 2 9335811
E-mail: edoc@tourism.government.bg

СОФИЯ, подлеза на 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. „България“ №5
Тел: +359 30162530; E-mail: toursmolyan@abv.bg

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

БАНСКО, пл. „ Възраждане “ № 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 ЛЪКА, 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: +359 884 89 89 76; +359 882 050176; +359 882 011039;
+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
E-mail: infotourist@sliven.bg

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЪЛГАРИЯ

Местоположение: Република България е държава в Европа, разположена в източната част на Балканския полуостров. На изток граничи с Черно море, на юг – с Гърция и Турция, на запад – с Република Македония и Сърбия, а на север – с Румъния.

Климат: България се намира на границата между умерената и средиземноморската климатична област. В северната част на страната климатът е умереноконтинентален, докато на юг се чувства осезателно средиземноморско климатично влияние.

Средна температура през зимата: 0 °C до -2 °C

Средни температури през лятото: около 20 – 22 °C

Територия: 110,099 кв. км

Население: 7 364 570

Официален език: Български

Столица: гр. София

Валута: Български лев (1 € = 1,955 BGN)

Единен европейски номер за спешни повиквания: 112

Средна надморска височина: 470 м.

Най-висока точка: връх Мусала (2925 м.)

Времева зона: GMT+2 (EST+7)

Основно вероизповедание: източно православие

МИНИСТЕРСТВО НА ТУРИЗМА

София 1000, ул. Съборна № 1
Телефон: +359 2 9046809
Факс: +359 2 44 70 899
e-mail: edoc@tourism.government.bg
www.tourism.government.bg

ВЪЗМОЖНОСТИ ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА



**БЪЛГАРСКО
ЧЕРНО-
МОРИЕ**



**ЗИМЕН
ТУРИЗЪМ**




**ЕКО
И СЕЛСКИ
ТУРИЗЪМ**





СПОРТ



**КУЛТУРЕН
ТУРИЗЪМ**



**РЕЛИ-
ГИОЗЕН
ТУРИЗЪМ**



**КОНГРЕСЕН
ТУРИЗЪМ**



**БАЛНЕО, СПА
И УЕЛНЕС
ТУРИЗЪМ**



**ВИНО
И КУХНЯ**

