

# БЪЛГАРИЯ

ВИНО  
И КУХНЯ



[www.bulgariatravel.org](http://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.

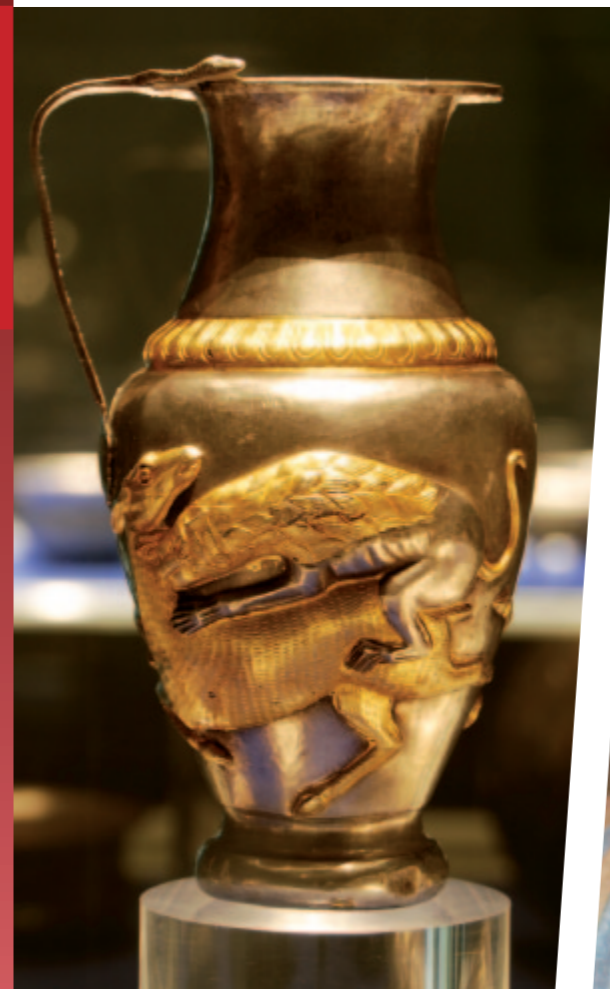


Българските ястия са специфични и уникални, с богат вкус и аромат, който събужда всички сетива. Тяхното приготвяне е лесно и приятно. Сгответе българско ястие по автентична рецепта и ще се докоснете до България, до нейния дух и невероятна атмосфера.



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 сервизи 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 традициите във винопроизводството се наследяват и продължават. Много средновековни пътешественици, минали по нашите земи, споменават за различните видове вино, които са опитвали по пътя си, както и за техните качества.

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.

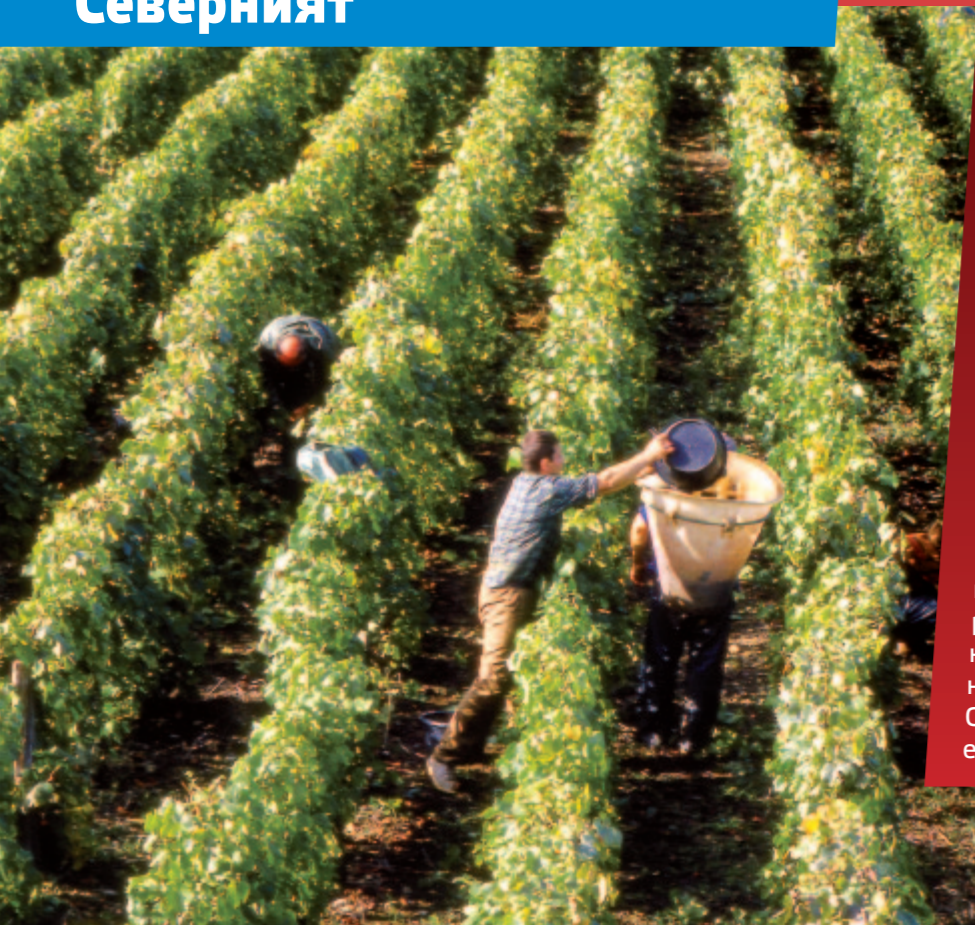
Вкусът към хубавото вино и интересът към местните сортове предизвикаха навлизането на винения туризъм и на винените турове и дегустации в България. Голяма част от винарните в страната организират мероприятия, на които запознават ценители и гости с най-отбраните си селекции.



# 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 – в Русе, Свищов, Видин, Лясковец, Сухиндол и Плевен. В района на Плевен е и единственият в страната Музей на виното.

## Южният

Южният лозаро-винарски район обхваща областите около Пловдив, Хасково, Пазарджик, Стара Загора, Любимец и Харманли – района 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



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.

## 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

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.



## 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 яркочервен 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. Сортът се отглежда в Македония, Румъния и Унгария под различни наименования. Вино от Гъмза с най-добри качества може да се дегустира в Северна България, в изби в района на град Видин и град Плевен.

## УНИКАЛНИ МЕСТНИ СОРТОВЕ:



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. Има данни, че сортът е хибридно създаден от Ризлинг и Димят. Ароматът е с билкови нюанси, дюля и мед. Вино от Червен мискет можете да опитате във винарните в района на Стралджа и Сунгурларе.

## Червен мискет



## 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.

## Рубин



Рубин е местен сорт, създаден чрез кръстосване на два сорта – Небиоло и Сира. Вината са с наситен цвят, а вкусът е пътен, с мек завършек. Ароматът е интензивен, плодов, с доминация на зряла къпина, а при контакта с дъб развива конфектурени нюанси. Вино от Рубин може да опитате в избите в района на Пловдив и Септември.

## Димят

Димят е типично български бял сорт, използван за производството на сухи бели и ароматни вина и брендите. Развива плодов аромат с акценти на зряла праскова. 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 Евксиноград до Варна, Шумен и Стара Загора.



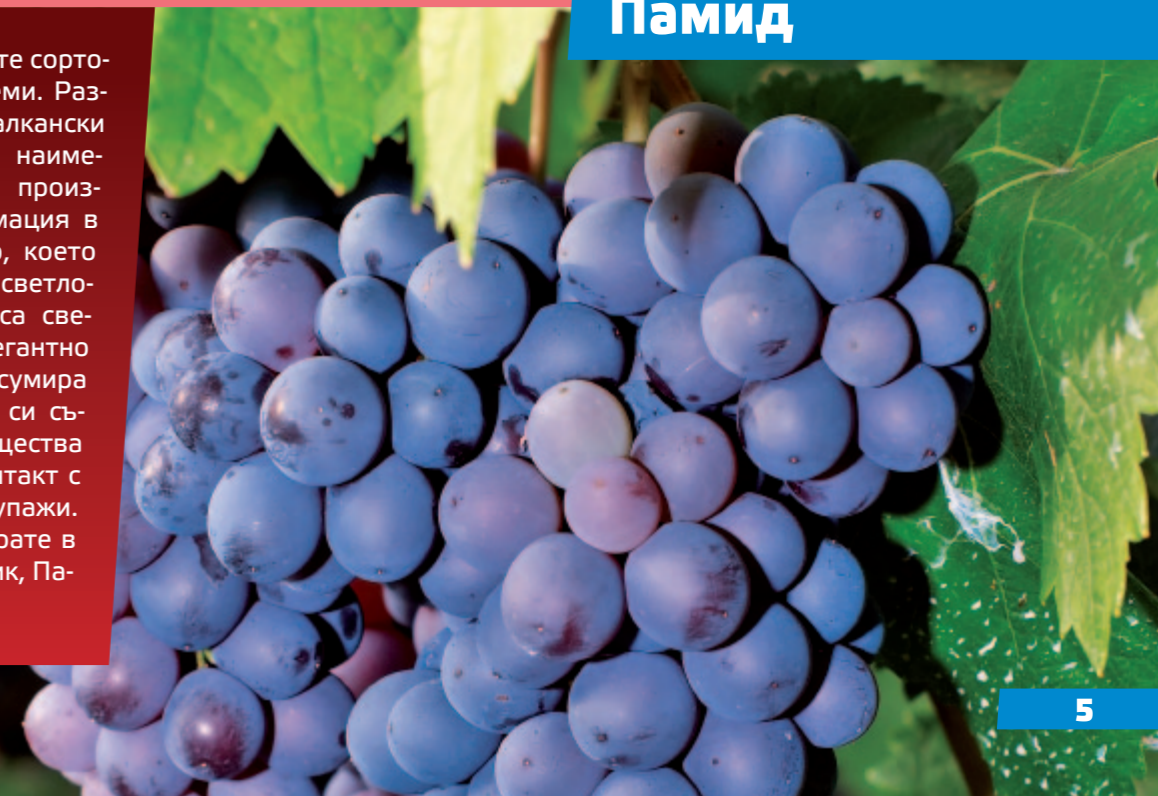
## Мавруд



Мавруд е много стар местен сорт, който се отглежда най-вече в района на Асеновград, Пазарджик, Пловдив и в предпланините на Родопите. Виното от него е с наситен пурпурнорубинен цвят с отлични вкусови качества и изразена плътнос. Ароматът е сочен с доминация на зрели горски плодове и подправки. Развива се много добре в присъствието на дъб. Няколко винарски изби в района на Асеновград, Пазарджик и Пловдив предлагат дегустации на Мавруд с превъзходно качество.

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 мероприятия. 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 единственият в страната Музей на виното. В него можете да се запознаете с историята на винопроизводството по нашите земи, можете 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 пестра 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 можете да дегустирате някои много специфични гозби. Тракийската оризова баница, бурацията (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.

Пиринската кухня е разнообразна и интересна и в нея се използват най-различни подправки. Най-добре можете 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 можете 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 можете да опитате също и местните варианти на качамак, сарми и пастърма.



## Пиринска кухня



## 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 смялянският фасул също са популярни местни ястия. В родопското село Смялян можете 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.





- 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)
- 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

## 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. Нарезете чушката на тънки ивички, добавете подправките и разбъркайте. Върху овкусените зеленчуци се натрошава или настъргва сиренето. Нарезете магданоз на ситно и поръсете. Добре е салатата да се поднесе добре изстудена. При желание можете да добавите маслини.

## БЪЛГАРСКАТА КУХНЯ



**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 плънка. 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



## 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 домати (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.

## 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.

## 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:** (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 (счуван 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.

## Царска туршия





## Боб чорба

**Продукти:** 250 – 300 г бял или шарен боб, 1 морков, 1 глава лук, 1 сушена червена чушка, 2 домати (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.



**Продукти:** 1 кг свинско месо, 2 домати, 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 шайби, 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



## 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 плънката в центъра и завийте сармата. Подредете готовите сарми в тенджера и добавете чаша или две вода, завийте отгоре с няколко зелени листа и варете на бавен огън.

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

## 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 поеме аромата им известно време. Оформете кебапчета и ги печете на скара, като ги въртите периодично, за да се изпекат равномерно.

## 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 пригответената смес. Набрашнете отвора и подредете напълнените чушки в тавичка. Добавете няколко чаши вода. Ястието се слага в предварително загрята 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 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 топчета. 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, салатата 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 прокиснато 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 череша. 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“

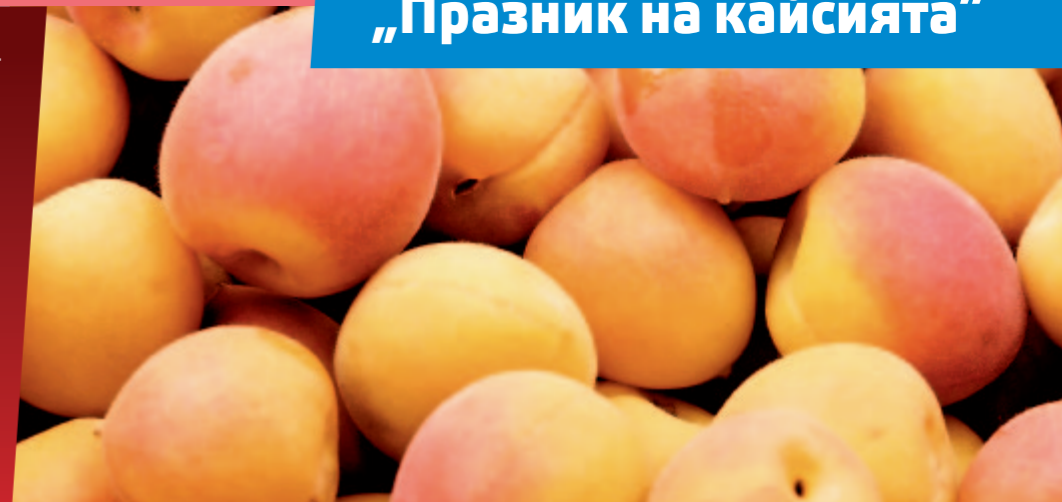


Ежегоден празник на зелника се провежда в самоковското село Бели Искър. Местните майстори се съревновават за производството на най-вкусния зелник. Гостите могат да опитат тази интересна баница, както и други специфични ястия от Самоковския регион.

**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 ИКОНОМИКАТА, ЕНЕРГЕТИКАТА И ТУРИЗМА  
1040 София, пл. „Св. Неделя“ №1  
Тел: +359 2 9335826; +359 2 9335821; +359 2 9335811  
E-mail: e-docs@mee.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  
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 2247; E-mail: tourinfo-tryavna@globcom.net

БАНСКО, пл. „Никола Вапцаров“ №1  
Тел: +359 749 885-80; +359 749 88633  
E-mail: infocenter@bansko.bg

ПОМОРИЕ, 8200; ул. „Солна“ № 15  
Тел: +359 596 25236; E-mail: mayor@pomoret.bg

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

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. „България“ № 1  
Тел: +359 746 30549; E-mail: tour\_centre@abv.bg

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: tic\_plovdiv@abv.bg ; tic.plovdiv@gmail.com

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 608918; +359 52 608919  
E-mail: invarna@abv.bg

СЛИВЕН, бул. „Цар Освободител“ №1  
Тел: +359 44 61 1148; 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: 7 928 901

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 ИКОНОМИКАТА, ЕНЕРГЕТИКАТА И ТУРИЗМА

София 1000, ул. Славянска № 8  
Телефон: +359 2 9407001  
Факс: +359 2 987 2190; + 359 2 981 9970; + 359 2 981 5039  
e-mail: e-docs@mee.government.bg  
www.mee.government.bg



### Оперативна програма „Регионално развитие“ 2007-2013

www.bgregio.eu

#### Инвестираме във Вашето бъдеще!

Проектът се финансира от Европейския фонд за регионално развитие и от държавния бюджет на Република България



Схема за безвъзмездна финансова помощ BG161PO001/3.3-01/2008 „Подкрепа за ефективен национален маркетинг на туристическия продукт и подобряване на информационното обслужване“, BG161PO001/3.3-01/2008/001-4 „Изработка и разпространение на рекламно-информационни материали за промоция на България като туристическа дестинация“

Този документ е създаден в рамките на проект „Изработка и разпространение на рекламно-информационни материали за промоция на България като туристическа дестинация“, договор №BG161PO001/3.3-01/2008/001-4, който се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Регионално развитие“ 2007–2013г., съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от бенефициента-Министерство на икономиката, енергетиката и туризма и при никакви обстоятелства не може да се счита, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Управляващия орган.

# ВЪЗМОЖНОСТИ ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА

