



Привет из Болгарии!



находится на юго-востоке Европы, на Балканском полуострове. На севере граничит с Румынией, на юге с Турцией и Грецией, на западе - с Сербией и Македонией. На востоке омывается водами Черного моря.



Флаг

*состоит из трёх
горизонтальных полос:
белой, зелёной и красной
(сверху вниз).*

*Белый цвет
символизирует мир,
зелёный – плодородные
почвы Болгарии, и, наконец,
красный цвет говорит о
храбрости болгарского
народа.*



Герб Болгарии



*София -
самый крупный
мегаполис и
столица
Болгарии, с
населением
1,246,791 человек.
Расположен в
западной части
страны, у
подножия горы
Витоша.*





Территория

страны поражает разнообразием ландшафтов: на севере – голубой Дунай; в центральной части – протяженные горные цепи и леса разнообразного видового состава (преобладают сосна, дуб, бук); на юге – обширные плодородные равнины, на которых развито интенсивное земледелие; на востоке – Черное море с известными песчаными пляжами.

*Долина Роз -
одно из самых
красивых мест в мае
месяце. Здесь
выращивают
известные во всём
мире розы, из
которых делают
популярное в
Болгарии розовое
масло.*



Традиции и праздники болгарского народа



включают древние национальные, религиозные и семейные торжества, а также новые обычаи. Старинные народные традиции проявляются в одежде, украшениях, танцах, песнях и магических ритуалах, которыми сопровождаются свадебные церемонии, танцы на догорающих углях (нестинари), обрядовые представления на масленицу (кукерские игры) и танец вызывания дождя (Герман). Международные конкурсы юмора и сатиры.



Мартеница

Мартеницы, Баба Марта - один из самых почитаемых болгарских обычаев, сохранившихся до наших дней. В этот день каждый дарит близким специальный амулет, называемый “мартеница”, на здоровье и для укрепления сил на следующий год. Мартеницы изготавливаются специально для 1 Марта, когда исторически по болгарским народным традициям начинается новый хозяйственный год. По народным представлениям весна начинается с приходом Бабы Марты.

*И, конечно же,
ни один
национальный
праздник или
торжество не
обходятся без
традиционного
застолья!*



Кухня в Болгарии сочетает турецкие, греческие и славянские традиции. На болгарском столе всегда стоит винный уксус и оливковое масло. Болгары едят много хлеба. Типичной болгарской пищей являются местная простокваша, белая брынза в рассоле, различные колбасы, курятина, свинина и баранина, картофель, томаты, лук и знаменитый болгарский перец. Болгары



готовят пищу на открытых очагах типа мангала (скара). Продукты закладываются, как правило, в глиняную посуду.

Болгарская кухня считается пикантной.

*В ней присутствует множество блюд из овощей:
это и всевозможные салаты, и супы, и гарниры, и
просто нарезанные свежие овощи.*



Обед - основное время приема пищи у болгар. Наиболее популярны такие блюда, как “кебаб” (мясо на вертеле),



*“кебабче” (жареные
мясные колбаски),*



*“сарми”
(фаршированные
виноградные листья),*

'Ласточкины гнезда'



Баранина молодая с бобами



Фаршированный болгарский перец

Наибольшей популярностью пользуются блюда, приготовленные в горшочке: мясо, рыба и курица, запеченные с луком и специями, пропитанные восхитительным горячим соусом - "плакия" (рыба или мясо тушеное с овощами).





*“сирен по шопски”
(блюдо из яйца, сыра,
помидор, запеченое в
горшочке),*

*монастырская чорба
болгарская из крапивы
с брынзой, из
стручковой фасоли, из
шпината.*





Самый популярный болгарский салат называется "шопска": свежие помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец, лук и сыр типа брынзы.



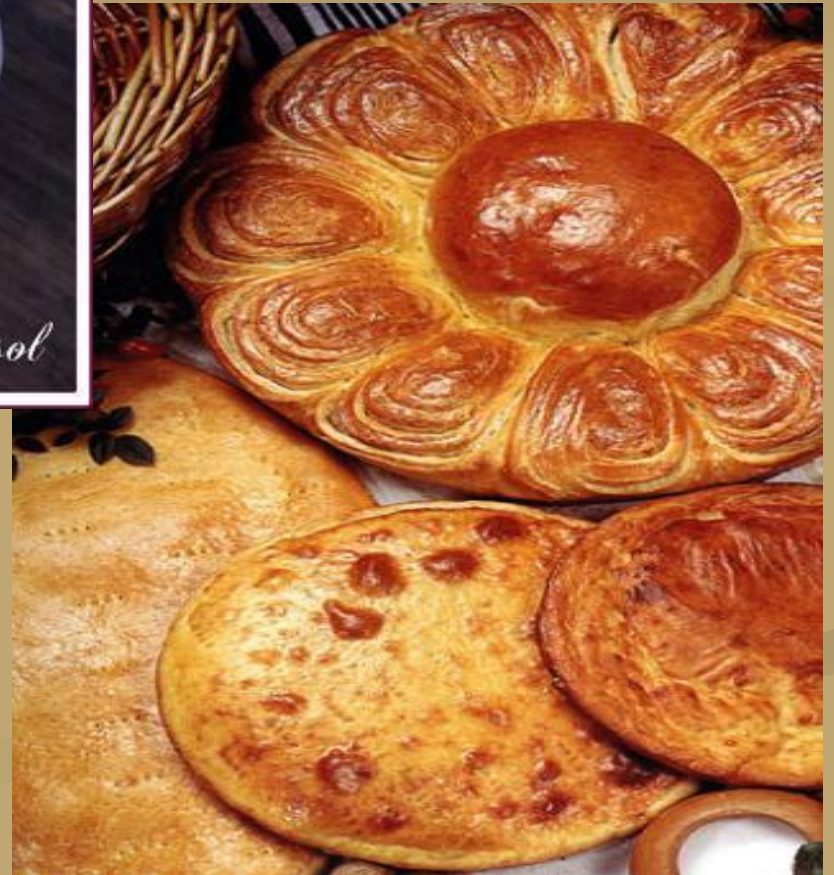
Множество самых разнообразных блюд из морепродуктов: рыбное филе, приготовленное на гриле или углях, целиком зажаренная рыба с костями или без, разнообразные рыбные ассорти.





*Лепешка на
двоих*

*Болгарская
булка*



*Если кого-то заинтересовали
рецепты приготовления выше
перечисленных блюд – просьба
обращаться
к учащимся 9 «Б» класса,
подготовившим
данную презентацию.
Спасибо за внимание!*