

Болгария



Респу́блика Болга́рия

([болг. Република България](#)), **Болга́рия** —

[государство](#) в Юго-Восточной Европе, в восточной части

[Балканского полуострова](#). Занимает

22% его площади.

столица: **София**

С востока омывается

[Чёрным морем](#)

с востока омывается

Чёрным морем.

Граничит с [Грецией](#)

с востока омывается

Чёрным морем.

Граничит с Грецией и

Административное деление:



София

Софія (болг. Со́фия —
«премудрость» —
«премудрость», от
греч. — «премудрость»,
от греч. Σοφία
«мастерство»,
«мудрость») —
столица —
«премудрость», от греч.
Σοφία «мастерство»,
«мудрость») — столица
Болгарии —





Флаг Болгарии



Герб Болгарии



Общие данные:

-площадь: *110 994 кв. км;*

-население: *9 000 000 чел.;*

-плотность населения : *75 человек на 1 кв. км.*

- доля городского населения : *70%*, сельского – *30%.*

-денежная единица: *лев;*

-язык: *болгарский;*

-основная религия: *православие;*

- национальный праздник: *День освобождения Болгарии от османского ига – 3 марта.*

Государственное устройство:

Болгария – парламентская республика. Постоянно действующий высший орган законодательной власти -однопалатное Народное собрание (240 депутатов), избираемое сроком на четыре года.

Глава
государства Глава
государства —
президент,
избираемый на
основе всеобщего и
прямого
избирательного
права сроком на пять
лет.



Поэзия Болгарии

Любомир Левчев

БЕЗ СЪЛЗИ



Колко е лесно да бъдеш
влюбен
на двадесет години.
И колко е лесно
да бъдеш разлюбен...

Прегръщах ветрища.
Целувах дъждове.
Търкалях се в ливадите от
влажна нежност.
А когато ме блъсваха
в бездънното „сбогом“,
мислех си, че умирам.

Но ме спасяваха онези мрежи
от млади слънчеви лъчи.
Подскачах върху тях
тъй, както
децата скачат по пружинени
легла.
И смееше се моето лице,
студено от изсъхнали сълзи.
Момичета
като магии
се виеха около мен.
И свободата съм я чувствал
най-добре
след болка от раздяла.

А колко е страшно да бъдеш
влюбен
на четиридесет години.
И колко е страшно
да бъдеш разлюбен.

Без „сбогом“.
Без магии.
Без сълзи.
Раздялата не носи свобода.
И мисля си, че не умирам.

Национальная кухня

Болгарская кухня схожа с [турецкой](#) Болгарская кухня схожа с турецкой и [греческой](#) Болгарская кухня схожа с турецкой и греческой. Это связано со схожим географическим положением стран и общностью исходных продуктов, длительными историческими связями. Также достаточное влияние оказали [армянская](#) Болгарская кухня схожа с турецкой и греческой. Это связано со схожим географическим положением стран и общностью исходных продуктов, длительными историческими связями. Также достаточное влияние оказали [армянская](#) [итальянская](#)

Национальное блюдо

[Шопский салат](#) является крайне популярным блюдом у восточных славян. Но вот где его по-настоящему обожают, постоянно готовят и кушают – это в Болгарии. Говорят, что этот салат был изобретен именно в этой стране. Местное население Болгарии, а когда-то еще Македонии и Сербии, называли шопами. Местность где, проживают шопы, называется Шоплук. Есть научные данные, что название «шопы» происходит от палки, которой местные жители, в основном, пастухи, используют как орудие труда. Именно благодаря этому народу салат и получил свое название. Шопы проживали рядом с Софией, в горном районе.

Происхождение шопского салата достаточно простое. Шопы смешали все доступные на их территории овощи и добавили к ним сыр (брынза или фета). В Болгарии в шопский салат добавляется только брынза. Шопский салат является крайне популярным блюдом у восточных славян. Но вот где его по-настоящему обожают, постоянно готовят и кушают – это в Болгарии. Говорят, что этот салат был изобретен именно в этой стране. В Болгарии в шопский салат добавляется только брынза.

Ингредиенты шопского салата:

Помидоры — 2-3 штуки.

Сладкий болгарский перец — красный или зелёный. 1 штука.

Огурцы — 2-3 штуки.

Репчатый лук — 1 маленькая луковица.

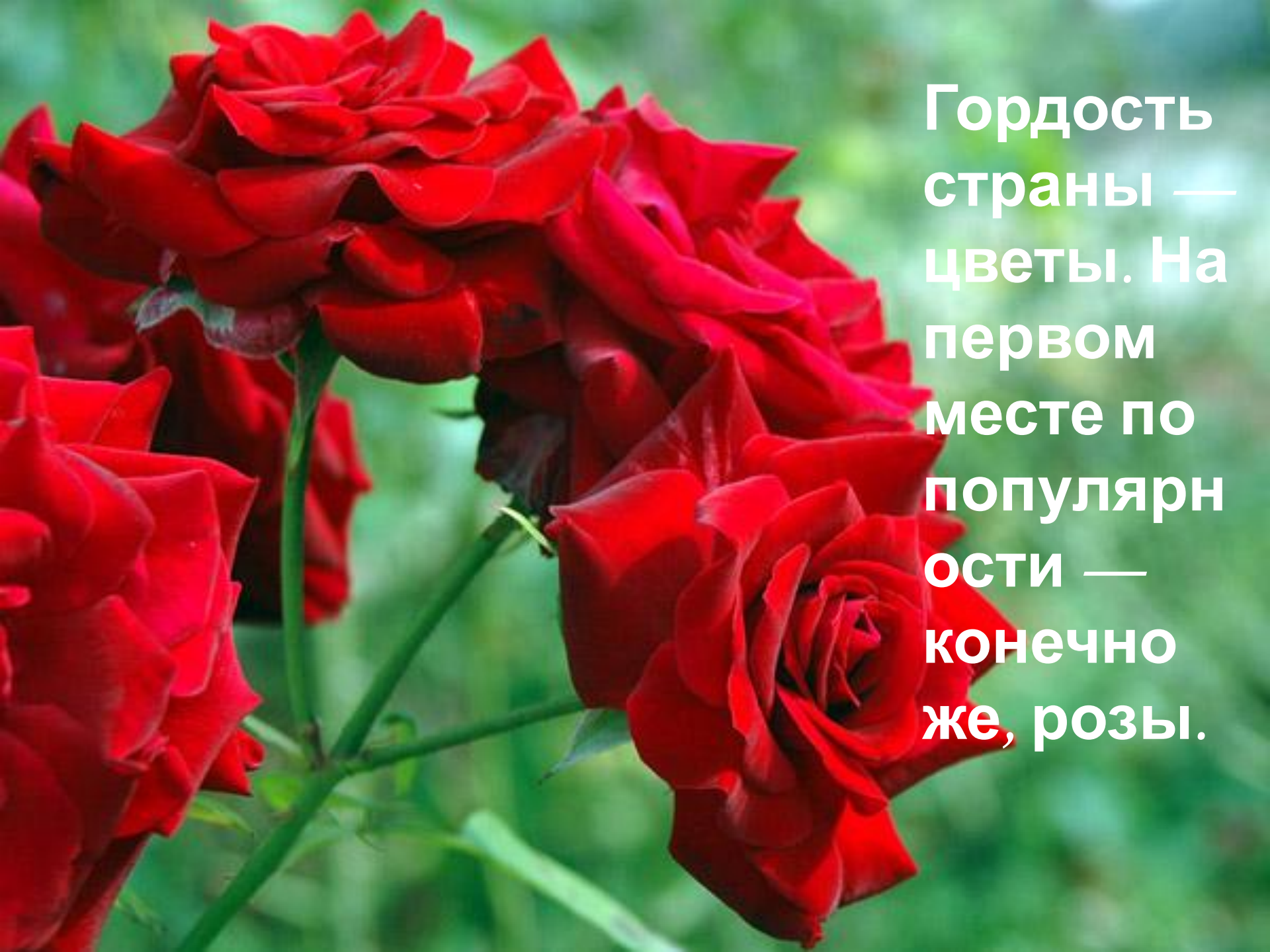
Брынза — 150-200 г.

Оливковое масло.

Винный уксус.

Соль, перец по вкусу.





Гордость
страны —
цветы. На
первом
месте по
популярн
ости —
конечно
же, розы.

Долина роз



Долина роз – расположена в самом центре Болгарии и своим названием обязана знаменитым болгарским розам, которые растут здесь на протяжении более 300 лет. Долина роз – это не географическое название региона, а место, в котором климат, почва и погодные условия благоприятны для культивирования и выращивания этих красивых цветов.

Роза в Болгарию попала в XVII веке, а привезли ее турки из Индии через Сербию и Сирию в 17 веке. Тогда в первые, в Болгарии, в Казанлыкской долине высадили первую тысячу роз. Влажность и обильные осадки с мая по июнь благотворно влияют на обильно цветения и сохранению ароматических компонентов. Болгары с древних времен собирали лепестки роз и производили розовое ароматическое масло, известное во всем мире и считается одним из лучших. Из-за этого Болгарию часто называют «страной роз».

Сбор цветов продолжается около месяца – с 20 мая по 20 июня.

Розовое масло



Болгарское розовое масло славится далеко за пределами страны и считается одним из лучших в мире.

Розовое масло из Болгарии используют в косметике и парфюмерии, применяют для изготовления лекарственных средств и в пищевой промышленности. Так же его добавляют в дорогие сорта шоколада и алкоголя. Что бы получить один грамм розового масла необходимо переработать лепестки с 1300 бутонов.

Фестиваль роз

Невероятно красивый праздник ежегодно проходит в солнечной [Болгарии](#). Фестиваль, посвященный розовому маслу, а так же самым прекрасным цветам в мире – розам. Это мероприятие считается, пожалуй, самым ярким и красочным торжеством не только в Болгарии, но и во всем мире. Именно поэтому оно так популярно и у жителей страны, и у иностранных гостей, которых съезжается до нескольких десятков тысяч во время фестиваля. Своими корнями фестиваль роз в Болгарии уходит в начало прошлого века. Первое упоминание о Фестивале роз датируется 1903 годом. С тех пор это событие стало ежегодным. Пожалуй самым зрелищным можно назвать сбор розовых лепестков. Ритуал начинается в 4 часа утра, когда одетые в национальные одежды мужчины и женщины выходят на сбор роз. Собранные цветы должны быть сложены определенным образом.

