Interreg - IPA CBC
Bulgaria - Serbia



Project CB007.2.12.158

„The Taste of Tradition - the Intangible Cultural Heritage of Vidin and Bor for sustainable tourism“

The project is co-funded by EU through the Interreg-IPA CBC Bulgaria-Serbia Programme

СЪДЪРЖАНИЕ



КАРТА НА РАЙОНА

MAP OF THE AREA

КАРТА ОБЛАСТИ



РЕСТОРАНТИ В СЪРБИЯ
RESTAURANTS IN SERBIA
РЕСТОРАНИМА У СРБИЈИ
Ресторанти на територията на окръг Бор
и окръг Зайчар
Restaurants on the territory of Bor district
and Zaichar District
Ресторани на територи и Борског округа



РЕСТОРАНТИ В БЪЛГАРИЯ
RESTAURANTS IN BULGARIA
РЕСТОРАНИМА У БУГАРСКОЈ
Ресторанти на територията на област Видин
Restaurants on the territory of Vidin region
Ресторани на територи и Видинског региона

СЪДЪРЖАНИЕ



ТРАДИЦИОННИ СРЪБСКИ СПЕЦИАЛИТЕТИ
TRADITIONAL SERBIAN SPECIALTIES
ТРАДИЦИОНАЛНИ СРПСКИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ





ТРАДИЦИОННИ БЪЛГАРСКИ СПЕЦИАЛИТЕТИ
TRADITIONAL BULGARIAN SPECIALTIES
ТРАДИЦИОНАЛНИ БУГАРСКИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ

УВОД

Истинската душа на една култура, на една нация,
наистина се открива с нож и вилица.
Джуаньо Браулио

Скъпи откриватели, представяме на Вашето внимание пътеводител, който се надяваме да Ви накара да изпитате нетърпение и да почнете да планувате своето пътешествие в един регион с уникална природа, съхранил своя бит и култура. Регион, в който ракията е люта и сърмите мазни. Виното е незабравимо, а рибената сарамура е най-вкусна на брега на Дунав. Този „Вкусен пътеводител“ е издаден в рамките на проект "Вкусът на традицията - нематериалното културно наследство на Видин и Бор за устойчив туризъм", финансиран по Програмата за трансгранично сътрудничество „Interreg – ИПП България – Сърбия 2014 – 2020“.
Водеща организация по проекта е Сдружение „Видински фонд „Читалища“, а партньори са Народно читалище „Съзнание-1928“, село Кошава, община Видин, Република България и Център за нематериално културно наследство „Корени“, град Зайчар, Република Сърбия.
Проектът е насочен към повишаване на туристическата привлекателност на целевия регион чрез създаване на устойчиви туристически продукти, основани на местните ресурси в областта на автентичната кухня. Без съмнение има десетки причини да посетите трансграничния регион Видин- Зайчар- Бор. Можете да дойдете заради Белоградчишките скали, за които над 6,5 млн. души от цял свят дадоха гласа си в конкурса „Новите седем чудеса на света”. Или заради термоминералните извори на Сокобаня и техните лечебни свойства. Можете да дойдете заради пещерите Венеца и Магурата или заради национален парк „Джердап“ и археологическото селище Лепенски вир. За да чуете легендата за трите сестри Вида, Кула и Гъмза и да се докоснете до римската история. Неоспорим факт, е че региона е изключително богат на исторически и културни забележителности, но наред с тях не трябва да пропускате и уникалните вина и автентична кухня, с които ние всички се гордеем. Направите ли го, ще се върнете отново. И ние ще ви очакваме!

INTRODUCTION

The true soul of a culture, of a nation, is indeed discovered with a knife and fork.
Juanjo Braulio

Dear explorers, we present to your attention a guide that we hope will make you feel impatient and start planning your journey in a region with a unique nature that has preserved its way of life and culture. A region where the rakiya is hot and the sarmi are greasy. The wine is unforgettable, and the fish saramura is the tastiest on the banks of the Danube.

This "Tasty Guide" was issued within the framework of the project "Taste of tradition - the intangible cultural heritage of Vidin and Bor for sustainable tourism", financed under the Cross-Border Cooperation Program "Interreg - IPP Bulgaria - Serbia 2014 - 2020".

The leading organization of the project is the Association "Vidin Fund "Chitalishta", and the partners are the Chitalishte "Saznanie-1928", Koshava village, Vidin municipality, Republic of Bulgaria and the Center for Intangible Cultural Heritage "Koreni", town of Zajchar, Republic of Serbia.

The project aims to increase the tourist attractiveness of the target region by creating sustainable tourism products based on local resources in the field of authentic cuisine. Without a doubt, there are dozens of reasons to visit the cross-border region of Vidin-Zajchar-Bor. You can come because of the Belogradchik rocks, for which more than 6.5 million people from all over the world voted in the "New Seven Wonders of the World" contest. Or because of the thermo-mineral springs of Soko banya and their healing properties. You can come because of the Venetsa and Magurata caves or because of the Djerdap National Park and the Lepenski Vir archaeological site. To hear the legend of the three sisters Vida, Cula and Gamza and touch Roman history.

It is an indisputable fact that the region is extremely rich in historical and cultural sights, but along with them you should not miss the unique wines and authentic cuisine that we are all proud of.

If you do, you'll come back again. And we will be waiting for you!

УВОД

Истинска душа једне културе, нације, заиста се открива ножем и виљушком.
Хуањо Браулио

Драги истраживачи, представљамо вам водич за који се надамо да ће вас натерати да будете нестрпљиви и да почнете да планирате своје путовање у крај са јединственом природом која је сачувала свој начин живота и културу. Крај где је ракија љута, а сарме масне. Вино је незаборавно, а рибља сарамура је најукуснија на обалама Дунава.

Овај „Укусни водич“ је издат у оквиру пројекта „Укус традиције – нематеријално културно наслеђе Видина и Бора за одрживи туризам“, финансираног у оквиру Програма прекограничне сарадње „Интеррег – ИПП Бугарска – Србија 2014 – 2020“. . Водећа организација пројекта је Удружење „Видински фонд „Читалиште“, а партнери НЗ „Сазнание-1928“, село Кошава, општина Видин, Република Бугарска и Центар за нематеријално културно наслеђе „Корени“, град Зајечар, Република Србија. Пројекат има за циљ повећање туристичке атрактивности циљног региона креирањем одрживих туристичких производа заснованих на локалним ресурсима у области аутентичне кухиње.

Без сумње, постоји на десетине разлога да посетите прекогранични регион Видин-Зајечар-Бор. Можете доћи због Белоградчичких стена, за које је на конкурсу „Нових седам светских чуда” гласало више од 6,5 милиона људи из целог света. Или због сокобањских термоминералних извора и њихове лековитости. Можете доћи због пећина Венета и Магурата или због Националног парка Ђердап и археолошког налазишта Лепенски Вир. Да чујемо легенду о три сестре Види, Кули и Гамзи и дотакнемо се римске историје. Неоспорна је чињеница да је регион изузетно богат историјским и културним знаменитостима, али уз њих не треба пропустити јединствена вина и аутентичну кухињу на коју смо сви поносни. Ако то урадите, вратићете се поново. А ми ћемо вас чекати!

РЕСТОРАНТИ В СЪРБИЯ



БОР


Град Бор
Bor
Бор
Zoo Vrt Bor
Prenoćište Radovanović
BOR 2
БОР 2
NOVI GRADSKI
НОВИ ГРАДСКИ
166
METALURG
МЕТАЛУРГ
37



Restoran 202 plus

Ресторантът се намира на центъра на Неготин. Може да се похвали с големи празнични зали, модерен дизайн, вкусна традиционнахрана и усмихнат персонал.

The restaurant is located in the center of Negotin.
It boasts large banquet halls, modern design, delicious traditional food and smiling staff.

Ресторан се налази у центру Неготина. Има велике банкет сале, модеран дизајн, укусну традиционалну храну и насмејано особље.

Adress : Љубе Нешића 10, Неготин 19300, Сърбия



Castelo

В пицария „Castello” може да опитате страхотна пица,
придружена с чаша изстудено бяло вино за разкош.
Винаги пълна с посетители, доволни от любезното обслужване
и приятната атмосфера.

At Pizzeria "Castello" you can try a great pizza accompanied by a glass
of chilled white wine for luxury. Always full of visitors,
satisfied with the friendly service and pleasant atmosphere.

У пицери и можете пробати одличну пицу уз чашу охлађеног
белог вина за луксуз. Увек пун посетилаца, задовољан љубазном
услугом и пријатном атмосфером.

Adress : Trg Djordja Stanojevica 46, Negotin Krajina, Serbia
tel : +381 19 541126



Pekara Stefan

Традиционна сръбска пекарна със собствена пещ, предлага на своите клиенти месни печива и деликатеси.

A traditional Serbian bakery with its own oven, offering its customers meat pastries and delicacies.

Традиционална српска пекара са сопственом рерном, која својим купцима нуди месне пецива и ђаконије.

Adress : Моше Пијаде 78, Бор, Сърбия



ODISEJ

Уникално заведение с приятелска атмосфера и много вкусна храна.
Има богат избор от традиционни специалитети, както и разнообразни десерти.
За винената листа само ще ви кажем, че ще ви впечатли и ще задоволи всеки вкус.

A unique establishment with a friendly atmosphere and very tasty food.
There is a wide selection of traditional specialties as well as a variety of desserts.
As for the wine list, we can only tell you that it will impress you and satisfy every taste.

Јединствена установа са пријатељском атмосфером и веома укусном храном.
Постоји широк избор традиционалних специјалитета, као и разноврсни десерти.
Што се тиче винске карте, можемо вам само рећи да ће вас импресионирати и задовољити сваки укус.

Address: Трг Ђорђа Станојевића 24, Неготин 19300, Сърбия ;
telephone: +381 19 548031



PEKARA MATALJ

Малка китна пекарна, предлагаща топли и вкусни тестени изделия,
изпечени в собствена пещ. Ароматът на топъл хляб и закуски се усеща от далеч.

A small quaint bakery offering warm and delicious pasta baked in its own oven.
The aroma of warm bread and snacks can be felt from far away.

Мала необична пекара која нуди топлу и укусну тестенину печену у сопственој рерни.
Из далека се осећа мирис топлог хлеба и грицкалица.

Address : Добропољска 19300, Неготин 19300, Сърбия





ETNO RESTORAN „LASTINO GNEZDO“

Изключителна уютна, етно атмосфера. Създава се усещане за домашен уют.
Предлагат се както традиционна скара, така и местни традиционни, готвени ястия.
Много подходящо за групови посещения.

Exceptional cozy, ethnic atmosphere. A feeling of home comfort is created.
Both a traditional grill and local traditional cooked meals are available.
Very suitable for group visits.

Изузетно пријатна, етничка атмосфера. Ствара се осећај кућне удобности.
На располагању су и традиционални роштиљ и локална традиционална кувана јела.
Веома погодан за групне посете.

Address : Donja Bela Reka, Serbia; +381 63 8385574



RESTORAN STARI GRAD

Ресторант с традиционна кухня, съхранил традициите на сръбската култура и кулинария.

A restaurant with traditional cuisine that has preserved the traditions of Serbian culture and cuisine.

Ресторан са традиционалном кухињом који је сачувао традицију српске културе и кухиње.

Address: Profesora Kostica 16 , Negotin, Serbia; +381 19 547953



BISTRO 27

Заведението предлага изключително модерен дизайн. Персоналът е бърз и отзивчив.
Може да опитате от богатото им меню, като освен традиционната сръбска скара,
Ви очакват топли пици и изстудена бира.

The establishment offers an extremely modern design. The staff is quick and responsive.
You can try from their rich menu, as in addition to the traditional Serbian grill,
hot pizzas and cold beer await you.

Објекат нуди изузетно модеран дизајн. Особље је брзо и одговорно.
Можете пробати са њиховог богатог менија, јер вас поред традиционалног српског
роштиља очекују топле пице и хладно пиво.

Address: Наде Димић 23а, Бор 19210, Сърбия; +381 60 6272717



LESKOVACKI ROSTILJ

Заведение за бързо хранене.
Предлага се традиционна сръбска скара.

Fast food. A traditional Serbian grill is available.

Ресторан брзе хране.
Доступан је традиционални српски роштиљ.

Address: Kralja Petra I 16, Bor 19218, Serbia; +381 69 1537714



FISH AND BURGER BAR SIDRO 030

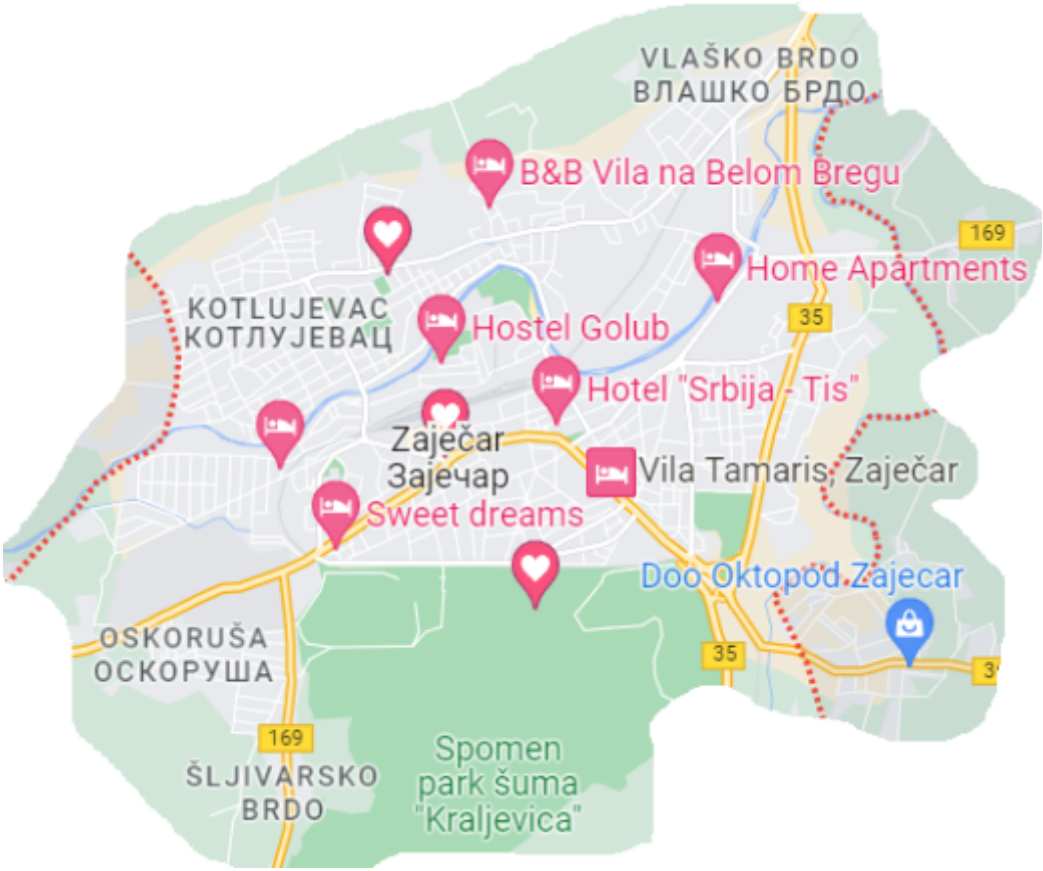
На това прекрасно местенце може да опитате вкусна риба и още по-вкусни и сочни бургери. Заведението предлага и доставка до всяка точка за удобството на своите клиенти. Обслужването е бързо и на високо ниво.

In this wonderful place you can try delicious fish and even more delicious and juicy burgers. The establishment also offers delivery to any point for the convenience of its customers. The service is fast and at a high level.

На овом дивном месту можете пробати укусну рибу и још укусније и сочније пљескавице. Установа такође нуди доставу на било коју тачку ради удобности својих купаца. Услуга је брза и на високом нивоу.

Address: Моше Пијаде 27, Бор, Сърбия; +381 64 0548548

ЗАЙЧАР


VLAŠKO BRDO
ВЛАШКО БРДО
B&B Vila na Belom Bregu
169
Home Apartments
KOTLUJEVAC
КОТЛУЈЕВАЦ
Hostel Golub
35
Hotel "Srbija - Tis"
Zaječar
Зајечар
Vila Tamaris, Zaječar
Sweet dreams
Doo Oktopod Zajecar
OSKORUŠA
ОСКОРУША
35
169
ŠLJIVARSKO
BRDO
Spomen
park šuma
"Kraljevica"



Irish Pub Rivendell

Заведението се намира в самия център на Зайчар, но не е лесно откриваемо. Отворено е преди повече от 20 години от Момчило Раденкович, фронтмен на легендарната група "Златни пръсти" и основател на китарната група на Зайчар. Предлага се както традиционна, така и модерна кухня.

The establishment is located in the very center of Zaichar, but it is not easy to find. It was opened more than 20 years ago by Momchilo Radenkovic, frontman of the legendary group "Golden Fingers" and founder of Zaichar's guitar group. Both traditional and modern

Објекат се налази у самом центру Заичара, али га ни е лако пронаћи. Пре више од 20 година отворио га је Момчило Раденковић, фронтмен легендарне групе „Златни прсти” и оснивач Зајчарове гитаристичке групе. Доступна је и традиционална и модерна кухиња.

Address : Vojvode Mišića 10, Zaječar 19000, Serbia
tel.: +381 19 42300



TerrazZa

Разходката с изглед към Националния музей Зайчар е това, което можете да очаквате след вечеря в този ресторант. Домашната атмосфера на това място позволява на клиентите да се отпуснат след тежък работен ден.

A walk overlooking the Zaičar National Museum is what you can expect after dining at this restaurant. The homely atmosphere of this place allows customers to relax after a hard day's work.

Шетња са погледом на Народни музеј Заичар је оно што вас очекује након вечере у овом ресторану. Домаћа атмосфера овог места омогућава купцима да се опусте након напорног радног дана.

Address: Nikole Pašića 2, Zaječar 19000, Serbia
tel.: +381 63 1142330



Restoran Dva Brata

Ресторант Dva Brata съществува от 1997 г. на мястото на старо заведение. Менюто е традиционно, с регионален характер. Изключително популярно заведение, както сред местните жители, така и сред българските туристи.

Dva Brata restaurant has been in existence since 1997 on the site of an old establishment. The menu is traditional, with a regional character. An extremely popular establishment, both among local residents and among Bulgarian tourists.

Ресторан Два брата постоји од 1997 године на месту старог локала. Јеловник је традиционалан, регионалног карактера. Изузетно популаран објекат, како међу локалним становништвом, тако и међу бугарским туристима.

Adress : Karadjordjev venac 6, Zaječar 19000, Serbia
tel : +381 19 424443



Неготинските пивници

Неготински пивници са селища, състоящи се от винарски изби, които се намират в граничната зона Неготин, в непосредствена близост до българската граница. В района, известен със своите лозя, датиращи от древни времена, населението на селото, живеещо от лозарството, е създавало вторични селища - комплекси недалеч от постоянните си домове. Тези изби са били използвани за преработка на грозде във вино и ракия, както и за складови помещения. Изградени от камък и покрити с керемиди, някои с внушителни входове с арки, пивниците са впечатляващи със своята простота. Всяко семейство е имало една или дори повече такива изби, съставляващи неразделна част от живота на всеки селянин в региона, което е видно от факта, че има създадено гробище в един от тези избени комплекси, а не в селото, където живеят хората. Тези изби и виното са включени в много ритуали за раждане и погребение. И до днес е запазен архаичен и много интересен обичай - последните обреди и погребална церемония се извършват с вино, а за тези, които имат своите изби, траурната церемония се провежда в избения комплекс. Когато има погребално шествие, всеки глава на домакинството взима червеното вино от избата си и като мине шествието излива виното върху катафалката.

От близо 300 изби, разположени на северозапад и юг от Неготин, днес са останали само няколко. Използват се около 40 от пивниците, като в много от тях след предварителна заявка може да опитате уникалните вина и мезета, с които се гордее региона.



The pubs of Negotin

Negotin cellars are settlements consisting of wine cellars located in the border area of Negotin, in close proximity to the Bulgarian border. In the area, known for its vineyards dating back to ancient times, the population of the village, living from viticulture, created secondary settlements - complexes not far from their permanent homes. These cellars were used for processing grapes into wine and brandy, as well as for storage. Built of stone and roofed with tiles, some with imposing arched entrances, the pubs are striking in their simplicity. Each family had one or even more such cellars, forming an integral part of the life of every villager in the region, which is evident from the fact that a cemetery was established in one of these cellar complexes, and not in the village where people lived. These cellars and wine are involved in many birth and burial rituals. An archaic and very interesting custom has been preserved to this day - the last rites and funeral ceremony are performed with wine, and for those who have their own cellars, the mourning ceremony is held in the cellar complex. When there is a funeral procession, each head of the household takes the red wine from his cellar, and after the procession passes, pours the wine on the hearse.

Of nearly 300 cellars located in the northwest and south of Negotin, only a few remain today. About 40 of the pubs are in use, and in many of them, upon prior request, you can try the unique wines and appetizers that the region is proud of.



Неготинске пимнице

Неготинске пимнице су насеља која се састоје од винских подрума која се налазе у пограничном подручју Неготина, у непосредној близини границе са Бугарском. У крају, познатом по виноградима из античких времена, становништво села, живећи од виноградарства, створило је секундарна насеља - комплексе недалеко од својих сталних домова. Ове пимнице су служиле за прераду грожђа у вино и ракију, као и за складиштење. Изграђене од камена и покривени црепом, неки са импозантним лучним улазима, пимнце су упечатљиве својом једноставношћу. Свака породица је имала по једну или чак више таквих пимница, које су чиниле саставни део живота сваког сељака у региону, што је видљиво и из чињенице да је непосредно уз Рајачке пимнице лоцирано сеоско гробље, а не уз село у коме се живело. Ове пимнице и вино укључени су у многе ритуале рођења и сахране. До данас је сачуван архаичан и веома интересантан обичај – последњи обреди и сахрана обављају се уз вино, а за оне који имају своје пимнице, обред жалости се одржава у овом комплексу. Док се погребна поворка креће ка гробљу, сваки домаћин црним вином из своје пимнице ритуално прелива кола којима се превози покојнк.

Од близу 300 пимница који се налазе на северозападу и југу Неготина, данас је остало само неколико десетина. У употреби је око 40 објеката, а у многима од њих, по претходном захтеву, можете пробати јединствена вина и предјела којима се овај крај поноси.


ЛАКА ПЕШАЧКА СТАЗА / EASY WALKING TRAIL
Стаза 14: Рогљевске пивнице-Рајачке пивнице (8,1 km)
Trail 14: Rogljevske pivnice-Rajačke pivnice (8,1 km)




Interreg - IPA CBC
Romania - Serbia
Scan it to find out more about:
RAJAC
Wine Cellars
7 WONDERS
www.romania-serbia.net





VILLA RESTAURANT VIENNA

Оазис на тишина и спокойствие. Вилата разполага със зала за тържества с капацитет до 250 гости; малка зала за по-малки тържества до 100 гости; 8 двойни стаи и 2 апартамента. Wireless, кабелна телевизия, климатик, собствено отопление, паркинг. Семейството, което е едновременно и собственик на вилата, са и прекрасни домакини и кулинари, които готвят от сърце за своите гости традиционни сръбски вкусотии.

An oasis of peace and quiet. The villa has a hall for celebrations with a capacity of up to 250 guests; a small hall for smaller celebrations up to 100 guests; 8 double rooms and 2 apartments. Wireless, cable TV, air conditioning, own heating, parking.
The family, which is also the owner of the villa, are wonderful hosts and cooks who cook traditional Serbian delicacies from the heart for their guests.

Оаза мира и тишине. Вила има салу за прославе капацитета до 250 гостију; мала сала за мање прославе до 100 гостију; 8 двокреветних соба и 2 апартмана. Бежични, кабловска, клима, сопствено грејање, паркинг. Породица, која је и власник виле, дивни су домаћини и кувари који за своје госте од срца кувају традиционалне српске посластице.

Address: Branka Ćopića bb, Зајечар 19000, Сърбия; +381 19 418236



ROKO

Изключително приятна, домашна атмосфера. Ресторантът предлага както сръбска скара, така и готвени ястия, характерни за региона. Популярно заведение сред местните жители, както и сред българските туристи.

Extremely pleasant, homely atmosphere. The restaurant offers both Serbian grill and cooked dishes typical of the region. A popular establishment among local residents as well as among Bulgarian tourists.

Изузетно пријатна, домаћа атмосфера. Ресторан нуди српски роштиљ и кувана јела типична за овај регион. Популарно место међу локалним становништвом, као и међу бугарским туристима.

Address: Miročka 30, Zaječar 19000, Serbia; +381 19 423706

РЕСТОРАНТИ В БЪЛГАРИЯ



ВИДИН


Kaufland Vidin
Кауфланд Видин
Hotel Ponti
Vidin
Видин
Baba Vida Fortress
Средновековна
Крепост Баба Вида
Стария орех
1
ражи ГЕБИ
НІМІК
ХИМИК
Danube
Hotel "Impuls Palace"



Ресторант Бонония Естейт

Ресторант „Bononia Estate” е модерен и уютен, като разполага с две тераси – с гледка към градина и река. Разположен е в новия бутиков туристически комплекс на брега на река Дунав, допълнение към избата и лозята на Бонония Естейт.
Менюто е грижливо изготвено от Executive chef Филип Захариев, като кухнята е сезонна и приготвена с местни български продукти от най-високо качество
Адрес : с. Кошава, общ. Видин, България
телефон : +359882362623

The "Bononia Estate" restaurant is modern and cozy, having two terraces - with a view of the garden and the river. It is located in the new boutique tourist complex on the banks of the Danube, an addition to the cellar and vineyards of Bononia Estate.
The menu is carefully prepared by Executive chef Filip Zahariev, and the cuisine is seasonal and prepared with local Bulgarian products of the highest quality

Adress : Koshava Vidin Bulgaria
tel : +359882362623

Ресторан "Бононија Естате" је модеран иудобан, са две терасе - са погледом на башту и реку. Налази се у новом бутик туристичком комплексу на обали Дунава, додатку подруму и виноградима Бононија Естате. Јеловник пажљиво припрема извршни кувар Филип Захариев, а кухиња је сезонска и припремљенаод домаћих бугарских производа највишег квалитета

Адрес : с. Кошава, общ. Видин, България
телефон : +359882362623



Ресторант Бонония

Ресторант „Бонония“ е уютен семеен ресторант, предлагащ прекрасна кухня на добри цени. Разполага с лятна градина, ресторант и голяма зала, подходяща не само за семейни тържества, а и за различни бизнес събития, семинари и конференции.

Адрес : гр. Видин, ул. „Бдин“ № 2
телефон : +359894572324

Restaurant "Bononia" is a cozy family restaurant offering wonderful cuisine at good prices. It has a summer garden, a restaurant and a large hall, suitable not only for family celebrations, but also for various business events, seminars and conferences.

Adress : Vidin , str. „Bdin“ № 2
tel : +359894572324

Ресторан "Бононија" је удобан породични ресторан који нуди прелепу кухињу по повољним ценама. Поседује летњу башту, ресторан и велику салу, погодну не само за породичне прославе, већ и за разне пословне догађаје, семинаре и конференције.

Адрес : гр. Видин, ул. „Бдин“ № 2
телефон : +359894572324



Ресторант „Impulse Resto&Bar“

Мотото е на ресторанта е „Ела и предизвикай сетивата си“ и има защо... „Impulse Resto&Bar“ предлага авторска кухня, стелен и уютен интериор, приятелско и компетентно обслужване и внимание към детайла.
Адрес : гр. Видин, ул. „Железничарска“ № 39
телефон : +359899131415

The motto of the restaurant is "Come andchallenge your senses" and there is a reason... "Impulse Resto&Bar" offers author's cuisine, stylish and cozy interior, friendly and competent service and attention to detail.
Adress : Vidin, str. „Zheleznicharska“ № 39
tel : +359899131415

Мото ресторана је "Дођи и изазови сво а чула" и постоји разлог... "Импулсе Ресто&Бар" нуди ауторску кухињу, модеран и пријатан ентеријер, љубазну и компетентну услугу и пажњу посвећену детаљима.
Адрес : гр. Видин, ул. „Железничарска“ № 39
телефон : +359899131415



Ресторант Ривиера

Ресторантът се намира в Крайдунавския парк на града.
Разделен на вътрешна и външна част(закрита зала и лятна градина).
Атмосферата е битова, а кухнята предлага
множество специалитети от българската автентична кухня,
Адрес : гр. Видин, ул. „Баба Вида“ № 17
телефон : +359888400209

The restaurant is located in the Danube Park of the city. Divided into an inner and outer part(indoor hall and summer garden). The atmosphere is homely, and the kitchen offers many specialties from the authentic Bulgarian cuisine,
Adress : Vidin , str. „Baba Vida“ № 17
tel : +359888400209

Ресторан се налази у Дунавском парку града. Подељен
на унутрашњи и спољашњи део(затворени хол и летња башта).
Атмосфера је домаћа, а кухиња нуди мноштво специјалитета из
аутентичне бугарске кухиње,
Адрес : гр. Видин, ул. „Баба Вида“ № 17
телефон : +359888400209

ONA

RESTAURANT & LOUNGE

Ресторант “Онà”

Ресторантът с няколко степенно „fine dining“ меню отваря врати в края на 2021 година и зад него стои шеф-готвач Филип Захариев. Интериорът преплита старото и новото, модерното и традиционното.

Адрес : с. Стакевци, общ. Белоградчик, обл. Видин
ул. „Тридесет и първа“ № 1
booking@ona.rest

The restaurant with several levels of "fine dining" menu opens its doors at the end of 2021 and is headed by chef Filip Zahariev. The interior interweaves old and new, modern and traditional.

Adress : Stakevtsi, Belogradchik, Vidin
str. „31“ № 1 booking@ona.rest

Ресторан са више нивоа „фине дининг” менија отвара своја врата крајем 2021 године, а на челу је шеф кухиње Филип Захариев. Унутрашњост се преплиће старо и ново, модерно и традиционално.

Адрес : с. Стакевци, общ. Белоградчик, обл. Видин
ул. „Тридесет и първа“ № 1
booking@ona.rest



Fish and Grill “ДунавЪ”

Местоположението на ресторанта е уникално-корабче на река Дунав. Предлага се разнообразно меню от речни и морски дарове, салати, различни специалитети, а също така и веган алтернативи. Предлагат се и рецепти от автентичната кухня на региона, като видинска саламура.

Адрес : гр. Видин, Крайдунавски парк, понтон №6
телефон : +359 889 08 8673

The location of the restaurant is unique - a boat on the Danube river. A varied menu of river and seafood, salads, various specialties and also vegan alternatives is available. Recipes from the authentic cuisine of the region are also available, such as Vidin brine.

Adress: Vidin, Danube park, pontoon №6
tel : +359 889 08 8673

Локација ресторана је јединствена - чамац на реци Дунав. Доступан је разноврстан мени речних и морских плодова, салата, разних специјалитета, као и веганских алтернатива. Доступни су и рецепти из аутентичне кухиње овог краја, попут видинске сланице.

Адрес : гр. Видин, Крайдунавски парк, понтон №6
телефон : +359 889 08 8673

Традиционни сръбски специалитети





ГУРМАНСКА ПЛЕСКАВИЦА

Необходими продукти:

кайма - 1 кг смес
(свинско и телешко месо)
сол - 1 ч.л.
зехтин - 1 с.л.
черен пипер - 1/2 ч.л.
(прясно смлян)
лют червен пипер - 1 с.л.
лук - 1 глава
кашкавал - 80 г.

GURMANSKA PLESKAVICA

Necessary products:

minced meat - 1 kg
(pork and beef)
salt - 1 tsp
olive oil - 1 tbsp.
black pepper - 1/2 tsp.
(freshly ground)
hot red pepper - 1 tbsp.
onion - 1 head
cheese - 80 g

ГУРМАНСКА ПЛЕСКАВИЦА

Неопходни производи:

млевено месо - 1 кг
свињетина и говедина)
сол - 1 тсп
маслиново уље - 1 тбсп.
црни бибер - 1/2 кашичице
(свеже самлевен)
љута црвена паприка - 1
лук - 1 глава
жути сир - 80 гр

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Лукът се обелва и нарязва на много ситно. Кашкавалът се нарязва на дребни кубчета. Смесват се с каймата, добавят се солта, черният и лютият червен пипер, зехтинът и се омесват добре в купа. Покрива се с фолио за свежо съхранение и се оставя в хладилник за поне 2 часа. С мокри ръце се взема около 300 г от каймата и се оформя плескавицата. Пече се докато се образуват ясно изразени ленти и от двете страни.

METHOD OF PREPARATION

Peel the onion and cut it very finely. Cut the cheese into small cubes. Mix with minced meat, add salt, black and hot red pepper, olive oil and mix well in a bowl. Cover with plastic wrap and refrigerate for at least 2 hours. With wet hands, take about 300 g. of the minced meat and shape the burger. Bake until distinct bands form on both sides.

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Ољуштите лук и исеците га веома ситно. Сир исеците на мале коцкице. Помешати са млевеним месом, додати со, црну и љуту црвену паприку, маслиново уље и добро измешати у чинији. Покријте пластичном фолијом и оставите у фрижидеру на мање 2 сата. Мокрим рукама узмите око 300 г млевеног меса и облику те пљескавицу. Пеците док се не формирају различите траке са обе стране.



СРЪБСКИ КЕБАПЧЕТА

Необходими продукти:

газирана вода - 60 мл
телешка кайма - 500 г
чесън - 1 скилидки
сода бикарбонат - 1/2 ч.л.
черен пипер - 1/2 ч.л.
сол - 1 ч.л. равна
червен пипер - 1 ч.л.
кимион - 1 ч.л.

SERBIAN KEBABS

Necessary products:

carbonated water - 60 ml
beef mince - 500 g
garlic - 1 clove
baking soda - 1/2 tsp.
black pepper - 1/2 tsp.
salt - 1 tsp equal
red pepper - 1 tsp.
cumin - 1 tsp

СРЪБСКИ КЕБАПЧЕТА

Неопходни производи:

газирана вода - 60 мл
говеђе млевено месо - 500 г
бели лук - 1 каранфилић
сода бикарбона - 1/2 тсп.
црни бибер - 1/2 кашичице.
сол - 1 тсп еднаки
црвена паприка - 1 тсп.
кумин - 1 кашичица

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Смелете каймата през машинката за месо два пъти. Добавете кимион, червен пипер, черен пипер и сол. Сипете газираната или обикновена вода, сложете и содата, а после и чесъна. Омесете добре. С мокри ръце оформете кебапчетата, наредете в чиния и покрийте с фолио. Оставете телешките кебапчета в хладилника. На следващия ден намазнете скарата със сланина и печете от двете страни. Поднесете малките кебапчета по сръбски с подходяща гарнитура.

METHOD OF PREPARATION

Grind the minced meat through the meat grinder twice. Add cumin, paprika, black pepper and salt. Pour the carbonated or plain water, add the soda, and then the garlic. Knead well. Shape the kebabs with wet hands, place on a plate and cover with foil. Leave the beef kebabs in the fridge. The next day, grease the grill with bacon and cook on both sides. Serve the small Serbian-style kebabs with a suitable side dish.

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Млевено месо два пута самељите кроз машину за млевење меса. Додајте ким, паприку, црни бибер и со. Сипајте газирану или обичну воду, додајте соду, а затим и бели лук. Добро умесити. Мокрим рукама обликујте ћевапе, ставите на тањир и прекријте фолијом.
Оставите јунеће ћевапе у фрижидеру.
Сутрадан подмажите роштиљ сланином и пеците са обе стране. Послужите мале ћевапе на српски уз одговарајући прилог.



ГРАВЧЕ НА ТАВЧЕ

Необходими продукти:

боб - 500 г сварен бял
вода - 300 мл от боба
доматено пюре - 2 с.л.
лук - 2 гл. наситнен
червен пипер - 1 с.л.
олио - зехтин
сол бекон – 200 гр.
универсална подправка - 1 ч.л.
черен пипер - 1 ч.л.
дафинов лист
чесън - 1 ск.

GRAVCHE NA TAVCHE

Necessary products:

beans - 500 g boiled white
water - 300 ml of beans
tomato puree - 2 tbsp.
onion - 2 heads satiated
ed pepper - 1 tbsp.
oil - olive oil
salt bacon - 200 g.
universal seasoning - 1 tsp.
black pepper - 1 tsp.
Bay leaf
garlic - 1 tbsp.

ГРАВЧЕ НА ТАВЧЕ

Неопходни производи:

пасуљ - 500 г куваног белог
вода - 300 мл пасуља
парада з пире - 2 тбсп.
лук - 2 главе сит
црвена паприка - 1 тбсп.
уље - маслиново уље
сланина сланина - 200 г.
универзални зачин - 1 кашичица
црни бибер - 1 тсп.
ловоров лист
бели лук - 1 кашика.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Бобът се накисва в студена вода от вечерта за една нощ.
На сутринта се налива нова вода и се поставя в тенджера.
Вари се до омекване на бобчетата. След като бобът вече е сварен в тиган се сгорещява олио и се запържват лукът, морковът, чесънът, сухите чушки. Прибавят се подправките - червеният пипер и джоджженът. Запръжката се изсипва в тенджерата при боба. Разбърква се и се отцежда от водата. Изсипва се в глинен съд и отгоре се нареждат парчета бекон или друго месо наденица по желание. Гювечът се поставя в студена фурна. Включва се на 220 градуса ни се запича.

METHOD OF PREPARATION

The beans are soaked in cold water overnight.
In the morning, new water is poured and placed in a pot.
Boil until the beans are soft. After the beans have already been cooked, heat oil in a pan and fry the onion, carrot, garlic, and dry peppers. Add the spices - red pepper and coriander. The broth is poured into the pot next to the beans. Stir and drain from the water. It is poured into a clay pot and pieces of bacon or other sausage meat are arranged on top. Place the casserole in a cold oven. Turn on at 220 degrees and bake.

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Пасуљ се преко ноћи потопи у хладну воду. У утро се сипа нова вода и ставља у лонац. Кува те док пасуљ не омекша. Након што е пасуљ скуван, у тигању загре те уље и пропржите лук, шаргарепу, бели лук и суву паприку. Дода те зачине - црвену паприку и кори андер. Чорба се сипа у лонац поред пасуља. Промешати и оцедити од воде. Сипа се у глинени лонац и по врху се ређа у комади сланине или друге кобасице. Ставите тепси у у хладну рерну. Укључите на 220 степени и пеците.



ПЪЛНЕНО ПРАСЕНЦЕ ПО СРЪБСКИ

Необходими продукти:

прасе - 1 брой около 12-13 кг
сол - на вкус
за плънката:
шунка - 500 г
вешалица - 800 г
/може и пушен врат/
кисели краставички - 1 кг
гъби - 350 г печурки,
кладница и/или манатарки
кашкавал - 500 г

SERBIAN STUFFED PIG

Necessary products:

pig - 1 piece about 12-13 kg
salt to taste
for the stuffing:
ham - 500 g
hanger - 800 g
/can also smoked neck/
pickles - 1 kg
mushrooms - 350 g boletus
and/or porcini mushrooms
cheese - 500 g

СРПСКА ПУЊЕНА СВИЊА

Неопходни производи:

свиња - 1 комад око 12-13 кг
соли по укусу
за надев:
шунка - 500 г
вешалица - 800 г
/може и димљени врат/
кисели краставци - 1 кг
печурке - 350 г шампињона,
вргања и/или вргања
сир - 500 г

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Обезкостяваме прасето – премахваме ребрата и гръбнака, не закачаме главата му. С остър нож правим разрези по дължина, за да го изтъним. Посоляваме го и го изчакваме поне около 30 минути, за да поеме солта. В това време нарязваме на кубчета киселите краставички, шунката и гъбите. Разпределяме ги равномерно върху месото. Отгоре настъргваме кашкавала. Вешалицата (пушеният врат) се нарязва на филийки, които се поставят по дължина в центъра на обезкостеното прасе. След това прегъваме прасето от двете страни навътре и зашиваме отвора. Пълненото прасе се увива с дебел конец и се прехвърля в подходяща тава за печене, дъното на която е покрито с дървени пръчки. Пълненото прасе по сръбски се пече около 3 часа под алуминиево фолио в предварително загрята на 200 градуса фурна. Последния половин час фолиото се отстранява и месото се пече директно, за да хване невероятно вкусна препечена коричка. Реже се на по-дебели медальони и се поднася с гарнитура.

METHOD OF PREPARATION

We debone the pig - we remove the ribs and backbone, do not attach its head. With a sharp knife, we make longitudinal cuts to thin it out. We salt it and wait at least 30 minutes for it to absorb the salt. At this time, we cut the pickles, ham and mushrooms into cubes. We distribute them evenly over the meat. Grate the cheese on top. The hanger (smoked neck) is cut into slices, which are placed lengthwise in the center of the boneless pig. Then we fold the pig from both sides inward and sew the opening. The stuffed pig is wrapped with a thick thread and transferred to a suitable baking tray, the bottom of which is covered with wooden sticks. Serbian stuffed pig is baked for about 3 hours under aluminum foil in an oven preheated to 200 degrees. For the last half hour, the foil is removed and the meat is baked directly to catch an incredibly delicious toasted crust. It is cut into thicker medallions and served with a side dish.

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Откоштавамо свињу - уклањамо ребра и кичму, не причвршћујемо јој главу. Оштрим ножем правимо уздужне резове како бисмо га истањили. Посолимо га и сачекамо најмање 30 минута да упије со. У то време, киселе краставце, шунку и печурке исечемо на коцкице. Равномерно их распоредимо по месу. Одозго нарендајте сир. Вјешалица (димљени врат) сече на кришке, које се по дужини постављају у центар свиње без костију. Затим савијамо прасе са обе стране према унутра и зашијемо отвор. Пуњено прасе се умотава дебелим концем и пребацује у одговарајућу тепсију чије је дно обложено дрвеним штапићима. Српско пуњено прасе се пече око 3 сата под алуминијумском фолијом у рерни загрејаној на 200 степени. Последњих пола сата се скида фолија и месо се директно пече да ухвати невероватно укусну препечену корицу.
Реже се на дебље медаљоне и служи уз прилог.

Традиционни български специалитети





ВИДИНСКА РИБНА САЛАМУРА

Необходими продукти:

700-800 г филе от шаран,
бяла риба и сафрид
2 с. л. олио
2-3 стръка копър
2-3 стръка магданоз
2-3 скилидки чесън
2-3 люти чушки
1 лимон,
червен и черен пипер на вкус
5-6 зърна бахар
7-8 стръка девесил
1 домат
5-6 зелени чушки
2 с. л. оцет

VIDIN FISH BRINE

Necessary products:

700-800 g fillet of carp,
white fish and saffron
2 tbsp oil
2-3 sprigs of dill
2-3 sprigs of parsley
2-3 cloves of garlic
2-3 hot peppers
1 lemon,
red and black pepper to taste
5-6 peppercorns
7-8 stalks of devesil
1 tomato
5-6 green peppers
2 tbsp vinegar

ВИДИНСКИ РИБЉИ САЛОР

Неопходни производи:

700-800 г филета шарана,
беле рибе и шафрана
2 кашике уља
2-3 гранчице копра
2-3 гранчице першуна
2-3 чена белог лука
2-3 љуте паприке
1 лимун,
црвени и црни бибер по укусу
5-6 зрна бибера
7-8 стабљика девесила
1 парадајз
5-6 зелених паприка
2 кашике сирћета

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Зеленчуците и лимонът се запичат заедно с рибата, след което се нарязват на кубчета. Ри-бата се обезкостява и се накъсва на малки парчета. В тенджера се наливат 1,5 л вода и се изсипват нарязаните зеленчуци. Овкусява се със сок от лимон, поръсва се със зърна бахар, нарязани на ситно девесил и магданоз, червен и черен пипер на вкус. Прибавя се обезкос-теното месо от рибата и се кипва. Чесънът, лютите чушки, магданозът и копърът за саламу-рийката се нарязват на ситно, поръсват се с олиото и оцета и се разбъркват, докато се смесят добре. Може да се каже, че тази чорба е рибният еквивалент на шкембе чорба. Яде се гореща – веднага след като се свали от котлона

METHOD OF PREPARATION

Vegetables and lemon are roasted together with the fish, then cut into cubes. The fish is deboned and cut into small pieces. Pour 1.5 liters of water into a pot and pour in the chopped vegetables. It is flavored with lemon juice, sprinkled with peppercorns, finely chopped and parsley, red and black pepper to taste. Add the boneless fish meat and boil. Finely chop the garlic, chillies, parsley and dill for the brine, toss with the oil and vinegar and toss until well combined. You could say that this soup is the fish equivalent of tripe soup. It is eaten hot - immediately after removing it from the stove

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Поврће и лимун се пеку заједно са рибом, па сече на коцкице. Риба је откоштена и исечена на мале комаде. У шерпу сипа те 1,5 литара воде и сипајте сецкано поврће. Зачињено је лимуновим соком, посуто бибером у зрну, ситно сецканим и першуном, црвеним и црним бибером по укусу. Додајте рибље месо без костију и прокувајте. Ситно исецкајте бели лук, чили, першун и мирођија за саламуре, прелијте уљем и сирћетом и мешајте док се добро не сједине. Могло би се рећи да је ова супа рибљи еквивалент супе од трипица. Једе се врућe – одмах након скидања са шпорета



СУПА ОТ ЗЕЛЕН ФАСУЛ И ДЖАНКИ

Необходими продукти:

зелен фасул – 500 гр.
пресен кромид – 1 връзка
червени домати -
около 5 домата
джанки – 1 чаена чаша
чубрица - 1-2 стръка
едно яйце
джоджен и сол на вкус.

GREEN BEAN AND JANKI SOUP

Necessary products:

green beans - 500 g.
fresh onion - 1
bunchred tomatoes -
about 5 tomatoes
janki - 1 tea cup
savory - 1-2 sprigs
one egg
pepper and salt to taste.

СУПА ОД ЗЕЛЕНОГ ПАСУЉА И ЈАНКИ

Неопходни производи:

боранија - 500 г.
свеж лук - 1 гомила
црвени парадајз -
око 5 парадајза
јанки - 1 шоља чаја
слана - 1-2 гранчице
једно јаје
бибер и сол по укусу.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Зеленият фасул се нарязва на ситно и се залива с гореща вода
и се вари докато омекне. Прибавят се нарязаните на ситно домати и лук,
а след това джанките. Супата се посолява и се вари още
20-30 минути. Подправя се със ситно нарязаните чубрица и джоджен.
Застройва се с яйцето.

METHOD OF PREPARATION

Green beans are finely chopped and poured with hot water and
boiled until soft. Add the finely chopped tomatoes and onions, then the janks.
The soup is salted and boiled for another 20-30 minutes.
It is seasoned with finely chopped chives and chives. It is built with the egg.

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Боранија се ситно исецка и залије врелом водом и кува док не омекша.
Додајте ситно сецкани парадајз и црни лук, затим џакове.
Супа се посоли и кува још 20-30 минута.
Зачини се ситно исецканим власцем и власцем. Гради се са јајетом.



СЕЛСКА ЛЮТЕНИЦА

Необходими продукти:

10 кг червена капия
6 кг домати
4 кг патладжани
литър слънчогледово олио
100 гр. захар
сол на вкус

VILLAGE LUTENITSA

Necessary products:

10 kg of red capia
6 kg of tomatoes
4 kg of eggplants
liter of sunflower oil
100 g of sugar
salt to taste

СЕЛО ЛУТЕНИЦА

Неопходни производи:

10 кг црвене капије
6 кг парадајза
4 кг патлиџана
литар сунцокретовог уља
100 г шећера
соли по укусу

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

На първо място избраните червени капии трябва да са хубави и да са в сезон. Доматите се белят и се правят на сок, който се вари в казан на огнище на слаб огън. Когато сокът се посгъсти се слагат чушките и патладжаните, които предварително са изпечени върху огнище. Слага се олиото и сол, като се бърка. Продължава да се бърка и се вари на огъня, като накрая се слага и малко захар.

METHOD OF PREPARATION

First of all, the selected red caps must be nice and in season. Tomatoes are peeled and made into juice, which is boiled in a cauldron on the hearth over low heat. When the juice thickens, add the peppers and eggplants, whichthey are pre-baked on a hearth. Add the oil and salt, stirring. It continues to be stirred and boiled on the fire, adding a little sugar at the end.

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Пре свега, одабране црвене капице морају бити лепе и у сезони. Парадајз се ољушти и од њега прави сок, који се кува у казану на огњишту на тихој ватри. Када се сок згусне додати паприке и патлиџане ко епретходно се пеку на огњишту. Додајте уље и со, меша ући. Наставља да се меша и кува на ватри, на крају додајући мало шећера.



ЖЪТВАРСКО КИСЕЛО

Необходими продукти:

краставици
копър/магданоз
пресни люти чушки
1 домат
чесън
оцет
сол
вода

HARVEST SOUR

Necessary products:

cucumbers
dill/parsley
fresh chilies
1 tomato
garlic
vinegar
salt
water

ЖЕТВА КИСЕЛА

Неопходни производи:

краставци
копер/першун
свеж чили
1 парадајз
Бели лук
сирќета
со
вода

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Чесънът и солта се накълцват, прибавя се магданоз или копър. В същия съд /купа или глинено гърне/се прибавят нарязани на дребно краставици /но не настъргани/. Долива се вода и се овкусява с оцет. По желание може да се прибавят наситнени пресни люти чушлета /или печени сухи чушлета/, както и домат, почистен от семките и нарязан на много дребни кубчета. Поставя се в хладилник, за да се изстуди о чак тогава се консумира

METHOD OF PREPARATION

Garlic and salt are chopped, parsley or dill is added. In the same vessel /bowl or clay pot/ add finely chopped cucumbers /but not grated/. Add water and season with vinegar. If desired, you can add chopped fresh hot peppers / or roasted dry peppers / as well as a tomato, cleaned of seeds and cut into very small cubes. Place in the refrigerator to cool before consuming

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Бели лук и со се исецкају, додају першун или копар. У исту посуду /чинију или глинену посуду/ додати ситно исецкане краставце /али не рендане/. Дода те воду и зачините сирћетом. По жељи можете додати сецкане свеже љуте паприке /или печене суве паприке/ као и парадајз, очишћен од семенки и исечен на веома ситне коцкице. Ставите у фрижидер да се охлади пре конзумирања



БЕЛ МУЖ

Необходими продукти:

1 кг прясно меко сирене
200 г брашно
1 ч. л. сол

BEL MUZH (TURLACH RECIPE)

Necessary products:

1 kg of fresh soft cheese
200 g of flour
1 tsp salt

БЕЛ МУШ

Неопходни производи:

1 кг свежег меког сира
200 г брашна
1 кашичица соли

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Сиренето се поставя в дълбок съд и отгоре се сипват солта и разтвореното във вода брашно. Готви се на силен огън, като непрекъснато се разбърква с дървена лъжица, докато се сгъсти. Докато изстива, около белия муж се отделя масло. Бел Муж се е възприемало като традиционно жетварско ястие на турлаците. Те са “планинци” живеещи в Белоградчишко, Чупрене, Чипровско, чак до Княжевац и Ниш. В тези райони гозбата се приготвя за празника Петровден. Съществува легенда, че навремето Свети Петър посетил тези места и селяните решили да го нагостят с овче сирене. Денят обаче бил толкова горещ, че сиренето се било разтопило. Затова Свети Петър го поръсил с брашно и се получило това много вкусно ястие Бел Муж. Любопитен факт е, че местните го използват и като мехлем за лекуване на изгаряния.

METHOD OF PREPARATION

The cheese is placed in a deep dish and the salt and flour dissolved in water are poured on top. Cook over high heat, stirring constantly with a wooden spoon, until thickened. As it cools, butter separates around the Bel Muzh. Bel Muzh was perceived as a traditional harvest dish of Turlak people. They are "mountaineers" living in Belogradchishko, Chuprene, Chiprovsko, as far as Knyazhevac and Nis. In these regions, the feast is prepared for the St. Peter's Day holiday. There is a legend that at one time Saint Peter visited these places and the villagers decided to treat him with sheep's cheese. However, the day was so hot that the cheese had melted. So St. Peter sprinkled it with flour and this very tasty dish, Bel Muzh, turned out. A curious fact is that the locals also use it as an ointment to treat burns.

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Сир се стави у дубоку посуду и одозго се сипа со и брашно растворено у води. Кувајте на јакој ватри уз стално мешање дрвеном кашиком док се не згусне. Како се хлади, уље се одваја око белог региона. Бел муј је доживљаван као традиционално жетвено јело Турлака. Они су „планинари” који живе у Белоградчишку, Чупрене, Чипровско, до Књажевца и Ниша. У овим крајевима слава се припрема за Петровдан. Постоји легенда да је својевремено Свети Петар посетио ова места и сељани су одлучили да га почасте овчијим сиром. Међутим, дан је био толико врућ да се сир отопио. Тако га је свети Петар посуо брашном и испало је ово веома укусно јело, Бел Муј. Занимљива је чињеница да је мештани користе и као маст за лечење опекотина.



САРМИ

Необходими продукти:

1 кг. свинска кайма
12 глави лук
100 грама ориз
чубрица или копър
червен пипер
100-150 мл. олио
зелеви листа
/от средно голяма зелка/

SARMI

Necessary products:

1 kg. pork mince
12 onions
100 grams of rice
savory or dill
paprika
100-150 ml. oil
cabbage leaves
/from medium-sized cabbage/

САРМИ

Неопходни производи:

1 кг. свињско млевено месо
12 главица лука
100 грама пиринча
слана или копар
паприка
100-150 мл. уље
Листови купуса
/од средњег купуса/

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарязаният на дребно лук се запържва в олиото до омекване, прибавя се измитият ориз и се първи, докато стане прозрачен. Добавя се каймата да клокне и се прибавят подправки по желание- чубрица, копър и задължително червен пипер. Зелевият лист се поставя в чиния, като жилката му е от външната страна. С лъжица се слага от плънката в основата на листа. Завиването започва от ляво, като листът се премята до жилката, след това се хваща десният край и се премята до жилката и накрая се увива от основата към върха на листа и се подрежда в тенджера, дъното на която е покрито със зелеви листа- цели или нарязани на дребно. Залива се с вода и зелева чорба, докато покрие сармите. Завива се с 2-3 цели листа и се покрива с чиния. Слага се на силен огън, докато кипне и се оттегля на тих огън по пълна готовност.

METHOD OF PREPARATION

The finely chopped onion is fried in the oil until soft, the washed rice is added and fried until it becomes transparent. Add the mince until it bubbles and add spices as desired - savory, dill and necessarily red pepper. The cabbage leaf is placed in a plate, with its vein on the outside. Spoon the stuffing into the base of the leaf. The wrapping starts from the left, twisting the leaf to the vein, then grasping the right end and twisting it to the vein, and finally wrapping it from the base to the top of the leaf and arranging it in a pot, the bottom of which is covered with cabbage leaves - whole or finely chopped. Pour water and cabbage broth until it covers the sarmi. Wrap with 2-3 whole leaves and cover with a plate. It is put on a high heat until it boils and withdrawn to a low heat when fully ready.

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Ситно сецкани црни лук пропржи се на уљу док не омекша, дода се опран пиринач и прво се пече док не постане провидан. Додајте млевено млевено месо док не промућка и додајте зачине по жељи - сланину, коморач и обавезно црвену паприку. Лист купуса се ставља у тањир, са жилом споља. Кашиком ставите надев у подножје листа. Умотавање почиње са леве стране, увијање листа до жиле, затим хватање за десни крај и увијање до жиле, и на крају умотавање од основе до врха листа и ређање у лонац чије дно покрива се листовима купуса – целим или ситно исецканим. Сипати воду и чорбу од купуса док не покрије сарме. Замотајте са 2-3 цела листа и прекријте тањиром. Ставља се на јаку ватру док не проври и повлачи се на тиху ватру када је потпуно спремна.



СТУДЕНА ПАЧА

Необходими продукти:

1 кг. свински крака
1 кг. свински глави
½ кг. свински уши
и опашки
оцет – 50 мл.
няколко скилидки чесън
черен пипер и сол на вкус

COLD PACHA

Necessary products:

1 kg. pig's feet
1 kg. pig heads
½ kg. pig ears and tails
vinegar – 50 ml.
a few cloves of garlic
black pepper
and salt to taste

ХЛАДНА ПАЧА

Неопходни производи:

1 кг. свињске ноге
1 кг. свињске главе
½ кг. свињских ушију и репова
сирће – 50 мл.
неколико чена белог лука
црни бибер и со по укусу

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Субпродуктите се почистват добре и се варят до омекване.
След сваряването се обезкостяват и нарязват. Разпределят се равномерно от всеки вид във форми и се заливат с прецедения обезмаслен и овкусен с подправките бульон.
Поднася се за консумация след охлаждане.

METHOD OF PREPARATION

The offal is cleaned well and boiled until soft. After cooking, they are deboned and chopped. They are distributed evenly of each type in molds and poured with the strained defatted
broth flavored with spices. It is served for consumption after cooling.

НАЧИН ПРИПРЕМЕ

Изнутрице се добро очисте и кувају док не омекшају. После кувања се откивају и исецкају. Од сваке врсте се равномерно распоређују у калупе и заливају процеђеним одмашћеним бујоном зачињеним зачинима. Служи се за конзумацију након хлађења.

„Вкусът на традицията – нематериалното Културно наследство на Видин и Бор за устойчив туризъм“

„The Taste of Tradition - the Intangible Cultural Heritage of Vidin and Bor for sustainable tourism“

„Укус традиције – нематеријално Културно наслеђе Видина и Бора за одрживи туризам“



This guide was produced with the assistance of the European Union through the Interreg-IPA CBC Bulgaria-Serbia Programme, CCI No 2014TC16I5CB007. The contents of this guide are the sole responsibility of Association "Vidin Fund "Chitalishta" and can in no way be taken to reflect the views of the European Union or the Managing Authority of the Programme

Този каталог е създаден с помощта на Европейския съюз чрез Програмата Interreg-IPA за трансгранично сътрудничество България-Сърбия, CCI No 2014TC16I5CB007. Съдържанието на този каталог е отговорност единствено на Сдружение „Видински фонд „Читалища“ и по никакъв начин не може да се приема, че отразява гледната точка на Европейския съюз или Управляващия орган на Програмата