

ПАМЯТНИКИ | Легендарная Шипка — это 800 ступеней к историческому месту

Автобаном к Слыньчеву Брягу



Продолжение, начало опубликовано в № 113, 116

РИТА ДАВЛЕТШИНА

Через две недели лежание на пляже порядком надоело — и семейство Зайцевых с удовольствием вновь уложило вещи в багажник своей «десятки».

За пять дней им предстояло покататься по Болгарии с востока на запад. 700 километров от Несебра — и первый пункт: Велико Тырново. Это столица Древней Болгарии. Основная достопримечательность — крепость Царевец, многовековой оплот болгарской патриархии. Погуляв, пообедали в механе — национальном кафе и сняли номер в гостинице. Гостиница недорогая, с шикарным видом из окна — на крепость, обрыв и реку.

На следующий день поехали в Етар, его еще называют Етыр. Дорога к нему лежала через знаменитое Габрово — столицу юмора и родину, скажем так, очень прижимистых болгар — об их жадности ходят анекдоты. Етар — старый ремесленный город, который теперь стал этакой декорацией того, как жили болгары до технической цивилизации: вот здесь стояли мельница, швейная мастерская, кожевенное производство. Что-то реконструировано, что-то создано специально для туристов, но есть и нетронутая старина. К примеру, Павла поразила старая пилорама. Или

женщина, которая по старому рецепту прямо при тебе делает глиняные поделки. Хочешь — можешь купить.

Знаменитый женский Соколовский монастырь — это шесть километров в гору. Красивое живописное место. Монастырь действующий, но Зайцевы не встретили ни одной монашки — они не любят показываться перед многочисленными туристами, которые гуляют, молятся и набирают святую воду из источника.

Все значительные памятники Болгарии находятся на возвышении. Легендарная Шипка — это 800 ступеней к историческому месту, которое, собственно, и положило начало русско-болгарской дружбе. Именно здесь войска царской России помогли болгарам свергнуть многовековое турецкое иго. Итак, Монумент мужеству русского солдата. Это семиэтажная башня с реконструированными батальными сценами: на одном этаже пушки, на других картины, стелды с формой, оружием. Венчает башню смотровая площадка, с которой, по заверению болгар, как на ладони видна вся страна. Ну, вся не вся, а вид действительно потрясающий. И поневоле проникаешься значимостью места: Шипка — это века в истории солдатского мужества. Кстати, гору посещают огромное количество турок. Глядя, как они задумчиво обходят башню, Зайцевы гадали, что же творится в душе турок, приезжающих туда, где идеологии их дедов так круто переломили хребет... Но вернемся к нашим героям.

Закончился день в Пловдиве, который сразу порадовал недорогой гостиницей в самом центре — около 40 левов, что чуть больше 800 рублей, за номер для четверых. Устав за день, легли рано — а утром отправились погулять по старому Пловдиву, и, конечно, — к Алеше. Монумент, как мы уже писали, находится в замечательном состоянии, надпись, прославляющая советскую армию-освободительницу, никем не стирается. Зато парк, в котором стоит Алеша, заброшен — хотя, в сравнении с заброшенными парками России, такое определение вряд ли уместно: тут нет мусора или

граффити. К памятнику ведут сотни ступеней. Дочки устали, стали подхныкивать — старшая, четырехлетняя Ярославна, села в коляску сестры, а двухлетнюю Веронику Татьяна взяла на руки — да так и пронесла ее весь день. Как сама смеялась потом, и тренажерки не надо. Разумеется, все старались запечатлеть на фото: малышек заставить позировать было трудно. Кстати, фотоаппарат — еще одно разочарование Зайцевых: к следующему путешествию они «разорятся» на хорошую камеру-«зеркалку».

В прошедшем материале мы уже начинали тему кухни. Продолжим. Болгары совсем не умеют готовить супы — то, к чему приучен россиянин. Единственное более-менее сносное жидкое блюдо — куриная лапша, которую с удовольствием уплетали малышки Зайцевы. Сами же болгары в немереном количестве едят брынзу, которой здесь сотни сортов на все вкусы и кошельки: от дешевого сырного продукта за три лева — 60 рублей — до отличного сыра за десять левов — 200 рублей — за кило. Брынзу кладут во все салаты, горячие блюда

и даже некоторые десерты. Правда, в Болгарии брынза называется сереня, а сыр в нашем понимании — кашкавал, который здесь любят жаривать в панировке.

Что такое национальный шопский салат, вы уже знаете — нечто вроде греческого, только с брынзой. Еще популярен салат родопский: помидор без кожицы, маринованные ломтики болгарского перца, немного твердого творога, разумеется, брынза, кукуруза и что-то еще. Овчарский салат — к брынзе это «что-то еще», оливки, яйцо, перец и мясо. Салаты достаточно просты — можно запросто готовить самому, что в разы дешевле, учитывая, что порция готового салата обойдется в 90 рублей.

Читая о Болгарии, готовились попробовать блюдо под названием мусака: нечто вроде запеканки из картошки, фарша, сыра, специй... В форумах писали, что это безумно вкусно — но первый раз Зайцевых ждало разочарование: в одном кафе им подали нечто вроде жидкой ту-

шеной картошки в горшочке. Но в другом городе опять заказали мусаку. И тут уж полюбили ее навсегда — она была именно такой, какой описывали на форумах. Каварма — это мясо, тушенное в томатном соусе и специях — шикарное блюдо с безумно вкусным соусом. Детей можно было накормить кебабче — сосисками из рубленого мяса, обжаренными на гриле. На вкус — шашлык, но консистенция гораздо нежнее, без лука. Девочки до сих пор нет-нет да и попросят у мамы с папой «кебабчу».

Но вернемся к супам. Блюдо с брутальным названием «таратор» на поверку оказалось слабым отголоском окрошки: кусочек порезанного огурца, в пыль протертый грецкий орех и немного зелени, залито «кисло-мляком». Так болгары называют кисломолочный напиток наподобие жидкого питьевого йогурта, которым поливают все — от салатов и супов до десертов. Бябчорба — это суп с фасолью: мутный бульон, сваренный из ребер барашка, в котором плавают десять фасолин. Потрошковый суп — это когда в том же бульоне плавают штук десять хрящиков. К нему подается чашка чеснока, вымоченного в уксусе. Добавили — безвкусный суп приобрел кислый привкус — вот и все. Другие супы даже пробовать не стали: хоть и стоят недорого — около двух левов — 40 рублей, но портить впечатление не хотелось.

А вот что понравилось — так это «сач»: прямо на сковороде подают слоями вроде запеканки курочку, ветчину, кукурузу, поверх которых возлагает «люта чуш-

ка» — острый перец. Действительно, «люта»: откусив, Павел еле залил ее полбутылкой пива. Пробовали «прже-ни тиквички» — жареные кабачки, подаются они с чесночным соусом. Карначе — это тонкая колбаска, выложенная спиралью, зажаренная на гриле. Случайно попали на «цацу», которую полюбили невероятно: мелкая рыбка типа кильки, обваленная в муке и обжаренная во фритюре. Порция — гора, стоит всего два лева — 40 рублей, напоминает хрустящие рыбные чипсы, дико вкусные, особенно с пивом.

Кстати, Болгария считается винной страной. Татьяна не любит алкоголь, потому особо в нем не разбирается. Ради пробы купили самое дешевое вино: бутылка стоит 40 рублей. Называется «меча кръв» — медвежья кровь. Очень вкусное — как определила сама Таня, солнечное. Тут же пришла мысль: каким же вкусным должно быть вино дороже! Павел — любитель пенного напитка, который здесь тоже потрясающе вкусен. Попробовав пиво, Татьяна задала мужу вопрос: и как после этого ты будешь пить то, что называется пивом в России? Есть еще крепкий напиток «плиска» — Паше ее привезли со склада именно в том городе, который единственный делает ее правильно.

А впереди Зайцевых ждали еще Рильские озера и Рильский монастырь. Читателей же ждет самое интересное: расчеты расстояния, затрат и впечатлений. Об этом — в следующий раз ☺

Продолжение следует.

