**Памятка туристу**

Болгария расположена на востоке Балканского полуострова и имеет обширное черноморское побережье. Болгария славится своими черноморскими и горнолыжными курортами. Это страна, которая готова принимать туристов круглый год.

Летом в распоряжении отдыхающих оказываются роскошные пляжи с золотистым песком и благоустроенной территорией, зимой — горнолыжные курорты с трассами разной сложности и массой возможностей для активного времяпровождения. Благодаря освежающему ветру с моря, отдых в Болгарии летом не станет для вас испытанием жарой: температура воздуха в летние месяцы находится в диапазоне от 23 до 30 градусов. Чистые и широкие пляжи из песка, гладкое и равномерно понижающееся морское дно, отсутствие в воде опасных обитателей моря — таковы преимущества болгарских курортов.

По сравнению с европейскими, гостиницы Болгарии отличаются доступными ценами и демонстрируют при этом первоклассный сервис и кухню. Курорты Болгарии всегда привлекали любителей летнего и зимнего отдыха.

**Площадь:** 110 993,6 кв. км.  
**Столица:** София.

**Население:** 9 млн. человек (кроме основной части населения болгар — 85%, здесь проживают этнические турки — 10%, армяне, греки и представители других национальностей).

**Время:** отстает от московского времени на 1 час.

**Валюта:** Болгарский лев (BGL); 1 лев = 100 стотинок. В настоящее время в обращении находятся монеты номиналом в 1, 2, 5, 10, 20, 50 стотинок, 1 лев и купюры номиналом в 1, 2, 5, 10, 20 и 50 левов.

Болгарский лев обменивается на все свободно-конвертируемые валюты, однако, предпочтительнее брать с собой евро или доллары США. (1 евро ~ 1,93 лева; 1 $ ~ 1,45 лева).

Производить обмен лучше всего в банках или в обменных пунктах, расположенных непосредственно в отелях. Банки работают, как правило, с 9.00 до 12.00 и с 13.00 до 17.00, по будним дням. Некоторые отделения банков на курортах работают до 21.00-22.00, а также по выходным дням.

**Язык:** официальный — болгарский. В основе написания — кириллица. Персонал курортов, туристических центров и гостиниц владеет русским, английским, немецким, французским языками.

**Религия:** преобладает болгарская православная церковь — 87%, ислам — 12%.

**Чаевые:** размер чаевых официантам в ресторанах и барах составляет 10% от общей суммы заказа (если, конечно надбавка за обслуживание не была включена в ваш счет), носильщикам в отеле или в аэропорту — 1-2 лева, таксистам округляют счет в большую сторону. Торг вполне уместен в сувенирных лавках и на общественных рынках. Все расчеты в Болгарии производятся только в местной валюте.

**Праздники:** 1 января — Новый год; 3 марта — День Освобождения Болгарии от Османского ига; 1 мая — День труда; 6 мая — День храбрости и Болгарской Армии; 24 мая — День болгарской письменности и культуры; 6 сентября — День Объединения Болгарии; 22 сентября — День независимости Болгарии; 25, 26 декабря — Рождество Христово.

**Аренда машин:** арендовать автомобиль в Болгарии можно при наличии международных водительских прав. Водитель должен быть не моложе 23 лет, со стажем вождения от 2-х лет.

**Климат:** в большей части страны климат умеренно континентальный, мягкий и подходящий для поездок во все времена года. К югу — переходит в средиземноморский. Для курортов Болгарии в весенне-летние и осенние месяцы характерна теплая мягкая погода с продолжительным купальным сезоном с мая по октябрь. Средняя температура воздуха в мае — +20°С, в июне и сентябре — +25°С, в июле и августе — +26-28°С.

**Пляжи:** в Болгарии пляжи бесплатные и принадлежат городу, однако зонтики и лежаки оплачиваются дополнительно. Ориентировочная стоимость аренды зонта в сутки — 6-10 евро и аренда лежака в сутки — 2-5 евро в зависимости от курорта.

**Национальная кухня:** одной из отличительных особенностей Болгарии является ее национальная кухня. Это рай для тех людей, которые находятся «на диете». А все потому, что здесь преобладают фрукты и овощи в различных видах приготовления. Однако и гурманам голодать здесь не придется. Великолепные мясные блюда, блюда из морепродуктов и кисломолочных продуктов всегда находят здесь своих потребителей.

Преобладающим способом тепловой обработки является тушение. Пищу в болгарской кухне принято сдабривать различными специями и приправами, поэтому к столу отдельно подают уксус, острые томатные соусы, красный и черный перец.

Из первых блюд очень популярны куриный бульон с яичным желтком, суп из овощей с макаронами, суп из кабачков, суп из свинины с яблоками, чорба, суп с бараниной, суп-харчо, рассольник, супы-пюре из различных овощей и мясных продуктов и тараторы (холодные супы с кислым молоком).

Из вторых блюд распространены баранина, телятина и свинина с капустой, котлеты свиные отбивные, люля-кебаб, бифштексы, филе, шашлыки и рагу из баранины, гювечи — блюда из мяса, риса и овощей, плакии — блюда из овощей, лука, чеснока и приправ, тушеные с добавлением растительного масла, яхнии — тушеное мясо с овощами и луком или только овощи с луком, кебабы — кусочки мяса, зажаренные на вертеле, ну и конечно, кебапчета — короткие колбаски из рубленого мяса, зажаренные на решетке над раскаленными углями лиственных деревьев, голубцы, фаршированные помидоры и кабачки, омлеты.

Отдельно ко вторым мясным блюдам подают салаты (из помидоров, огурцов, баклажанов, стручкового сладкого перца, стручковой зеленой фасоли, зеленого салата). Значительное место в болгарской кулинарии отводится овощным салатам из картофеля, помидоров, лука, стручкового перца, баклажанов, фасоли стручковой, бело и краснокочанной, цветной капусты, сельдерея и яблок, мозгов, улиток, бараньих и телячьих ножек. Большим успехом в Болгарии пользуются простые и вкусные закуски из яиц, а также трудоемкие закуски из рыбы, птицы и дичи, мясопродуктов. Традиционными закусками являются и всевозможные соления, консервированные овощи и фрукты.

**Телефонная связь:** в другую страну или город можно позвонить из любого телефона-автомата при помощи телефонных карт, которые продаются в отделениях связи, газетных киосках и в больших гостиницах. Звонок с почты обойдется дешевле, чем из отеля.

**Таможня:** ввоз и вывоз иностранной валюты не ограничен (декларация обязательна), ввоз и вывоз национальной валюты запрещен. Неистраченные левы можно обменять перед отъездом из страны. Для этого необходимо представить справку о первоначальном обмене из обменного бюро. Разрешен беспошлинный ввоз 200 сигарет или 50 сигар, 250 г табачных изделий, 1 л крепких спиртных напитков или 2 л вина, 50 г кофе, 100 г чая, 50 мл духов, 250 мл одеколона или другой парфюмерной продукции. Запрещен ввоз не консервированных продуктов питания. Без специального разрешения нельзя ввозить и вывозить предметы и вещи, представляющие историческую, художественную или археологическую ценность. Драгоценности, видеокамеры, компьютеры и другие дорогостоящие вещи подлежат декларированию.

**Размещение в отеле:**

В соответствии с международными положениями расчетный час в отелях в 12:00 местного времени. В день приезда расселение в номера осуществляется после 14:00 вне зависимости от времени прибытия в отель. Распределение номеров является прерогативой администрации отеля. Рекомендуется сдавать ключ от номера на стойку регистрации отеля, в случае его утери поставить в известность администрацию. Драгоценности, деньги, документы необходимо хранить в сейфе, который находится в номере или на стойке регистрации. За утраченные ценности, находящиеся вне сейфа, администрация отеля ответственности не несет. В день выезда до 12:00 необходимо освободить свой номер и оплатить дополнительные услуги. Свой багаж Вы можете оставить в камере хранения отеля и оставаться на территории отеля до приезда автобуса или машины. Если Вы не сдали номер до 12:00, стоимость комнаты оплачивается полностью за следующие сутки.

**Транспорт:**

Автобус — самое популярное средство передвижения в пределах Болгарии. Средняя стоимость билета в городе — 1-2 болгарский лев (0,5-1 euro).

**Сувениры:**

Самый популярный в Болгарии сувенир — продукция из розового масла. Всемирно известная болгарская масличная роза, бережно выращиваемая в Долине роз, является одним из национальных символов страны. Вообще, туристы могут купить все, что связано с розой: косметику, парфюмерию, варенье и т.д. В Болгарии производятся замечательного качества вина. Другой популярный напиток — болгарская водка «ракия». Она достаточно недорога и представлена в большом ассортименте. Еще очень популярны: керамические изделия, серебро ручной работы и морские сувениры, магниты с видами Болгарии. Кулинарию этой страны невозможно представить без специй. Специально для туристов продаются красиво оформленные небольшие прозрачные баночки с «шарена соль» — соль, смешанная со всевозможными приправами. Знающие туристы привозят из Болгарии приправу «кимион». Эта специя отлично подходит к мясу, рыбе и овощам.

**Чаевые:**

Система чаевых распространяется на официантов в барах и ресторанах, горничных в отелях, носильщиков, гидов. Оплата чаевых не является обязательной, но, если клиент остался доволен обслуживанием, чаевые — признак хорошего тона. Почти всегда средний размер чаевых составляет 10% от счета. В отелях, в такси на чай не дают, но показания счетчика округляются в большую сторону.

**Полезные телефоны:**

По всем возникающим вопросам во время пребывания в Болгарии обращайтесь к вашему гиду, мобильный телефон которого размещен на информационном стенде (папке).

**Посольство РБ в Республике Болгария**:

София, ул. Чарлза Дарвина, 6 Телефон/факс: (8-10-359-2) 973-31-00, телефон: 971-34-88, 971-95-28, e-mail: [bulgaria@belembassy.org](mailto:bulgaria@belembassy.org)

**Телефоны первой необходимости:**

Скорая помощь – 150

Полиция – 166

Пожарная служба – 160

Справочное бюро – 144В

Болгарии есть общий телефон помощи — 112.