

# MONTENEGRO

GASTRO



*Budva*







**Т**о, что мы впервые замечаем, когда получаем возможность попробовать некоторые блюда ают богатый ассортимент рецептов и местных, и тех, которые скорректированы. Дело в том, что неотъемлемой частью традиционного меню являются многие блюда, которые изначально были придуманы в других странах, но в дальнейшем были адаптированы на местном уровне и теперь являются частью нашего гастрономического предложения.













**П**оскольку Венеция управляла Адриатикой в течение трех с половиной веков, вполне можно ожидать, что оригинальные ароматы Адриатического региона будут опираться на бывшую кухню Венецианской республики. Такова история будванской кухни. Сегодня она относится к множеству средиземноморских кухонь, в которых наиболее распространенными являются рыба и морепродукты, затем фрукты, овощи, разнообразные специи, оливковое масло и мясо.















# ДЛЯ ХОРОШЕГО УТРА

## ПРИГАНИЦЫ

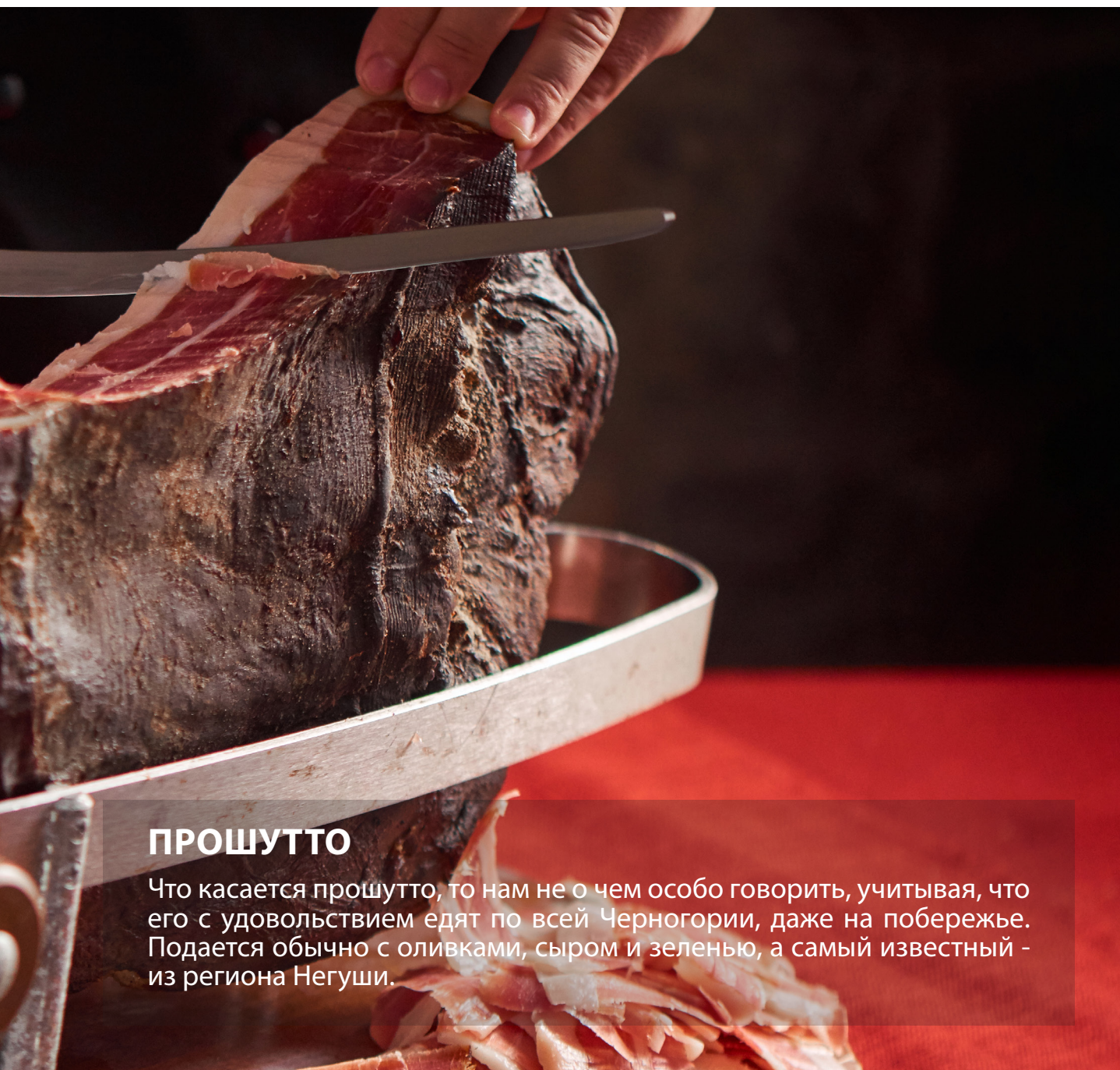
Маленькие шарики из жареного теста, похожие на пончики, являются воздушным и хрустящим деликатесом, идеально подходящим для завтрака. Независимо от того, как вы их комбинируете с домашним джемом, медом или сыром, вы не ошибетесь.











## ПРОШУТТО

Что касается прошутто, то нам не о чем особо говорить, учитывая, что его с удовольствием едят по всей Черногории, даже на побережье. Подается обычно с оливками, сыром и зеленью, а самый известный - из региона Негуши.



# СЫР

Культура сыров чрезвычайно представлена в Черногории, и в любой области вы можете найти все виды, различные вкусы, возраст и цвет.









ДЛЯ  
ХОРОШЕГО  
ДНЯ

## РИЗОТТО

Согласимся, что настоящая жемчужина средиземноморской кухни - ризотто с морепродуктами.











## ПАШТРОВАЧСКИЙ ГУЛЯШ

Это блюдо было на столе жителей побережья на протяжении веков и представляет собой слияние вкусов говядины, панчетты, чеснока, вина и помидоров. Что отличает будванский гуляш, это то, что он подается вместе с паштровачскими макаронами, особым видом домашней пасты.



## Рецепт: ПАШТРОВАЧСКИЙ ГУЛЯШ



3-4 часа



средней сложности

- 1,5 кг говяжьей ножки
- 5 головок лука
- 100 мл масла
- 200 мл красного вина
- 2 ложки томатного пюре
- 1 столовая ложка гвоздики
- 1 столовая ложка мускатного ореха
- 1 столовая ложка корицы, соль, перец по необходимости

### Приготовление:

Нарезать мясо ломтиками, добавить соль и перец. В отдельной кастрюле обжарить нарезанный лук. Обжарить каждый кусочек мяса на сковороде и положить в жареный лук, добавить специи и варить на слабом огне, пока мясо не смягчится. В конце добавить красное вино. Готовое блюдо посыпать петрушкой и подавать с макаронами (особый вид домашней пасты).





## Рецепт: МАКАРОНЫ



3-4 часа



средней сложности

- 1 кг муки (цельнозерновая, мягкая мука)
- 1 столовая ложка соли
- 1 чашка масла
- 1 кг сухого, твердого, тертого сыра
- 200 г сала или масла

### Приготовление:

Приготовление: просеять муку через сито, а затем смешать с холодной водой. Вода добавляется так, чтобы тесто было твердым (немного тверже, чем тесто для хлеба). Тесто должны замешивать до достижения желаемой твердости. Затем, его должны заворотить в ткань и сушить в течение 2-3 часов. После того, как тесто станет сухим, специальными иглами (длинные иголки из сухого метельника или «močaljina», 30-40 см) из него формируют макароны. Из общей массы теста отделить количество, необходимое для растягивания одной макароны, поместить его в середину иголки (предварительно покрытую маслом), а затем втирать круговыми движениями, пока оно не растянется по всей длине иголки. Когда макароны растянуты, их осторожно удалять с иголки. Очень важно, чтобы они оставались пустыми, для приготовления пищи, поэтому их не нужно толкать и разминать.

















A close-up photograph of several small fish, likely sea bream, being grilled on a wooden skewer. The fish are arranged in a row, and their skin is slightly charred. The skewer is held over a fire, with bright orange flames visible at the bottom. Smoke is rising from the fire, creating a hazy atmosphere. The background is dark and out of focus, showing more of the grill and the fire.

# ДЛЯ ПРИЯТНОГО ВЕЧЕРА

## РЫБА НА РЕШЕТКЕ

Это традиционный способ приготовления рыбы на Адриатическом побережье, который сохраняет качество еды, а также полноту вкуса. Подается с мангольдом и картофелем или овощами гриль и, конечно, «заливается» качественным вином, но также и местным оливковым маслом.







# БРОДЕТ

Бродет - рыбное блюдо, и чем разнообразнее рыба, тем вкуснее бродет.





## Рецепт: БРОДЕТ



90 мин



средней сложности

- 5-6 штук разных морских рыб
- 4 головки лука
- 1 зубчик чеснока
- половина пучка петрушки
- половина пучка мяты
- 2 дл томатной кожуры
- белое вино, немного воды, соль, перец

### Приготовление:

Очистить рыбу, вымыть и разрезать на кусочки. Мелко нарезать лук и чеснок и обжарить, добавить рыбу и все другие ингредиенты, кроме петрушки, и готовить все при низкой температуре, пока бродет не будет приготовлен. Когда бродет готов, посыпать его петрушкой. Подавать с полентой.











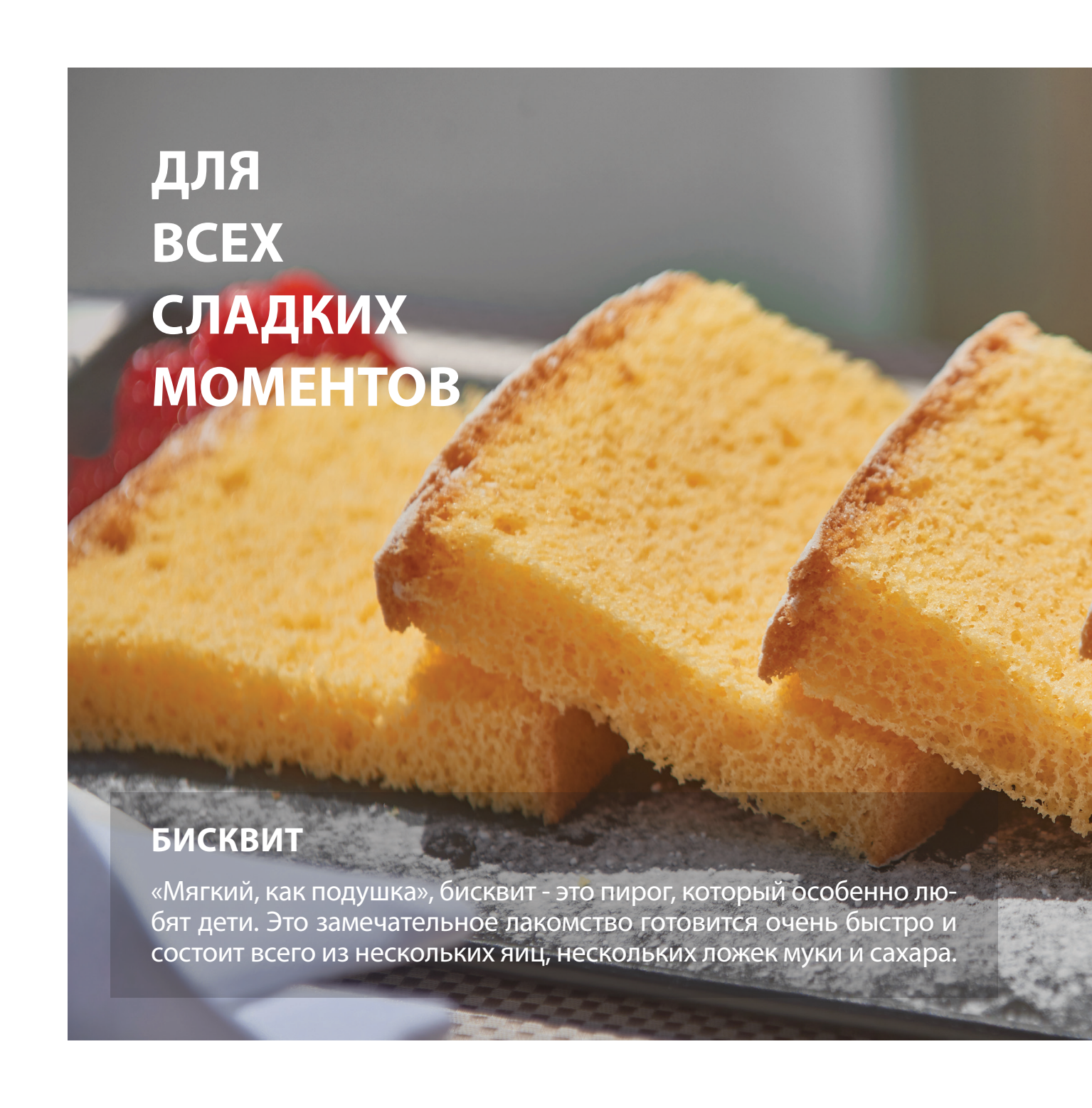












**ДЛЯ  
ВСЕХ  
СЛАДКИХ  
МОМЕНТОВ**

## **БИСКВИТ**

«Мягкий, как подушка», бисквит - это пирог, который особенно любят дети. Это замечательное лакомство готовится очень быстро и состоит всего из нескольких яиц, нескольких ложек муки и сахара.











## ХВОРОСТ

Хотя этот средиземноморский пирог готовят вдоль всего побережья, говорят, что рецепт будванских домохозяек самый лучший. В любом случае и где бы вы ни попробовали хворост, он вам обязательно понравится.












## ФОКАЧЧА

Простой и вкусный пирог, любимец всего побережья.



A close-up photograph of a round cake, likely a traditional European cake, with a thick, cracked, and flour-dusted top. A hand is visible on the right side, pointing towards the cake. The cake is resting on a dark surface, and a white plate is partially visible on the left. The background is blurred, showing a person wearing a light blue shirt.

## ДРАКОН ТОРТ

Аутентичный рецепт из региона Будвы, нежного внешнего вида и вкуса миндаля.



# Рецепт: ДРАКОН ТОРТ



70 мин



средней сложности

## Ингредиенты для теста:

- 5 яичных желтков
- 250 г сахара
- 130 г сливочного масла
- 1 дл белого вина
- тертая кожура 2 лимонов
- 2 пакетика ванильного сахара
- 500-600 г муки
- 1/2 пакетика пекарского порошка

## Ингредиенты для начинки:

- 5 яичных белков
- 250 г сахара
- 0,3 дл Мараскино
- 2 пакетика ванильного сахара
- 500 г измельченного миндаля

## Приготовление:

**Тесто:** миксером взбить 5 яичных желтков с 250 г сахара. К смеси яичных желтков и сахара добавить 130 г сливочного масла, 1 дл белого вина, тертую кожуру 2 лимонов и 2 пакетика ванильного сахара. Затем к смеси добавить муку (от 500 до 600 г) и полпакета пекарского порошка. Примечание для начинки: отварить пол килограмма миндаля в горячей воде, очистить и высушить при комнатной температуре или в духовке при температуре 100 градусов, периодически помешивая, а затем измельчить их.

**Начинка:** миксером взбить белки с 250 г сахара (хорошо взбить), добавить 0,3 дл Мараскино и 2 пакетика ванильного сахара. Добавить к смеси пол килограмма измельченного миндаля и медленно размешать. Раскатать тесто и нарезать его полосками шириной 4 см и покрыть начинкой. Дополнительно нарезать полоски шириной 1 см, которыми оборачиваются уже заполненные полоски шириной 4 см. На сковороде поставить полоски в форме дракона, круглые от середины, по кругу до конца. Края дополнительно оборачиваются тонкими полосками от теста. Украсить центр торта головой дракона, сделанной из того же теста. Выпекать в духовке от 30 до 45 минут при температуре от 110 до 120 градусов. Перед подачей посыпать ванильным сахаром и сахарной пудрой.







Самое веселое и сладкое - попробовать традиционные ароматы Будвы в обществе, когда мы можем делиться впечатлениями, а также обмениваться закусками. Если хотим самостоятельно открыть эту сокровищницу деликатесов, то на что можем рассчитывать - это гостеприимство Будвы и вкусы, которые мы обязательно возьмем с собой как одно из самых ценных воспоминаний.







**Издатель**

Туристическая организация муниципалитета  
Будвы  
Медитеранска 8/6

Телефон: +382 (0) 33 402 814

E-mail: [info@budva.travel](mailto:info@budva.travel)

[www.budva.travel](http://www.budva.travel)



[www.budva.travel/wine-and-dine](http://www.budva.travel/wine-and-dine)

**Редактор**

Никола Радониц - Бада

**Редактирование и корректура**

Елена Никезич

**Графический дизайн**

ДАА Монтенегро

**Фото**

Джордже Живальевич

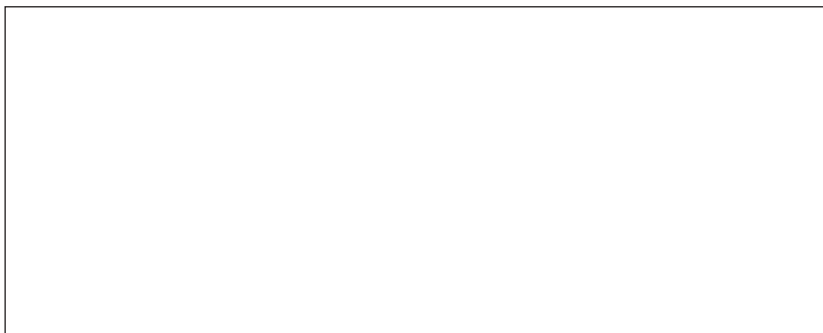
**Циркуляция**

500

**Пресса**

Обод, Цетиње

Будва, 2020.











Медитеранска 8/6  
85310 Будва, Черногория

Тел: +382 (0) 33 402 814  
e-mail: [info@budva.travel](mailto:info@budva.travel)  
web: [www.budva.travel](http://www.budva.travel)

 [budva.travel](https://www.facebook.com/budva.travel)

 [Budva.travel](https://www.instagram.com/Budva.travel)

 [Budva Travel](https://www.youtube.com/Budva Travel)