

# MONTENEGRO

## GASTRO



# Budva





То, 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.







Поскольку 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.







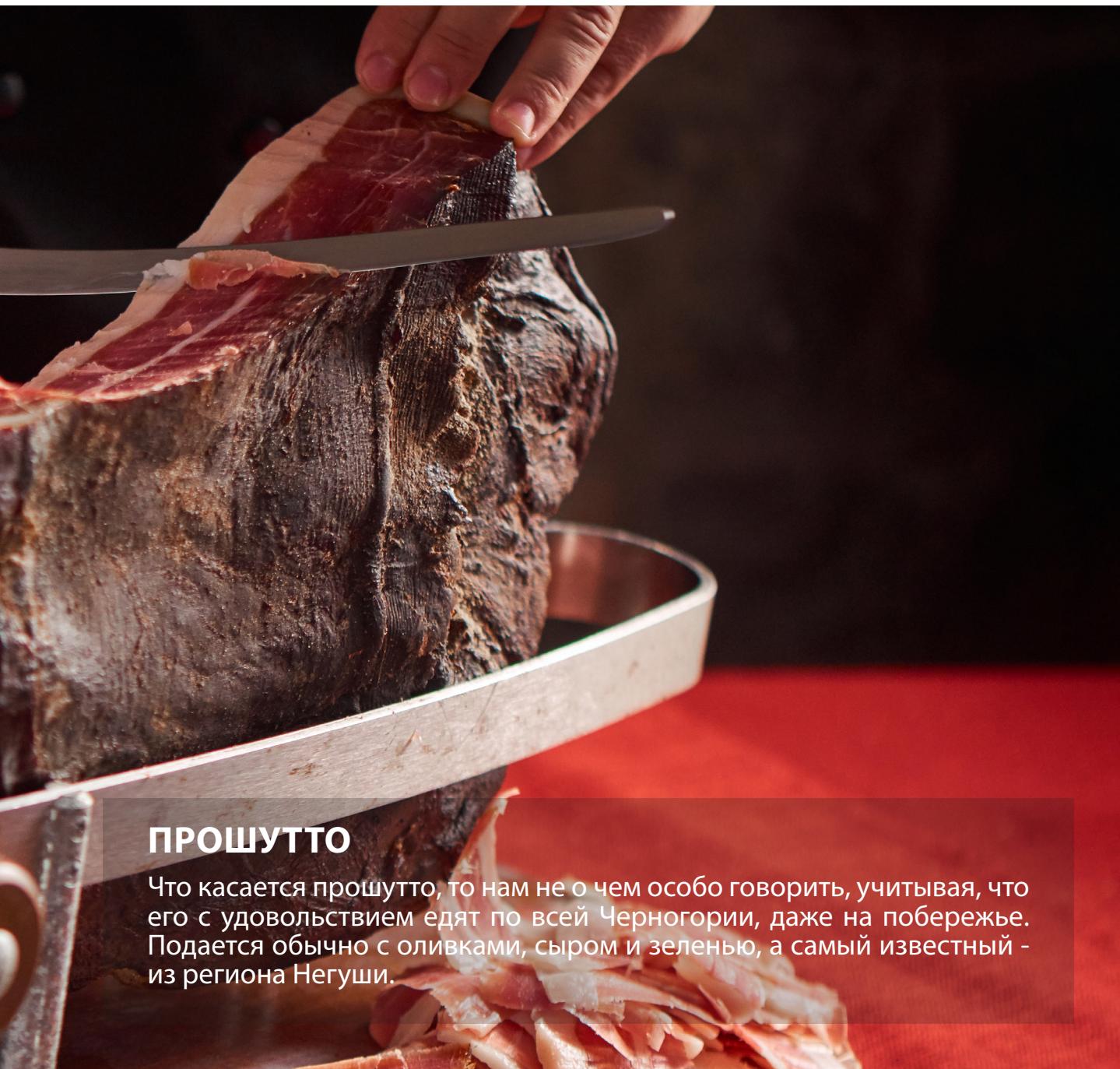
# ДЛЯ ХОРОШЕГО УТРА

## 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 - ризotto 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 «тоčaljina», 30-40 см) из него формируют макароны. Из общей массы теста отдельить 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.











# 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.



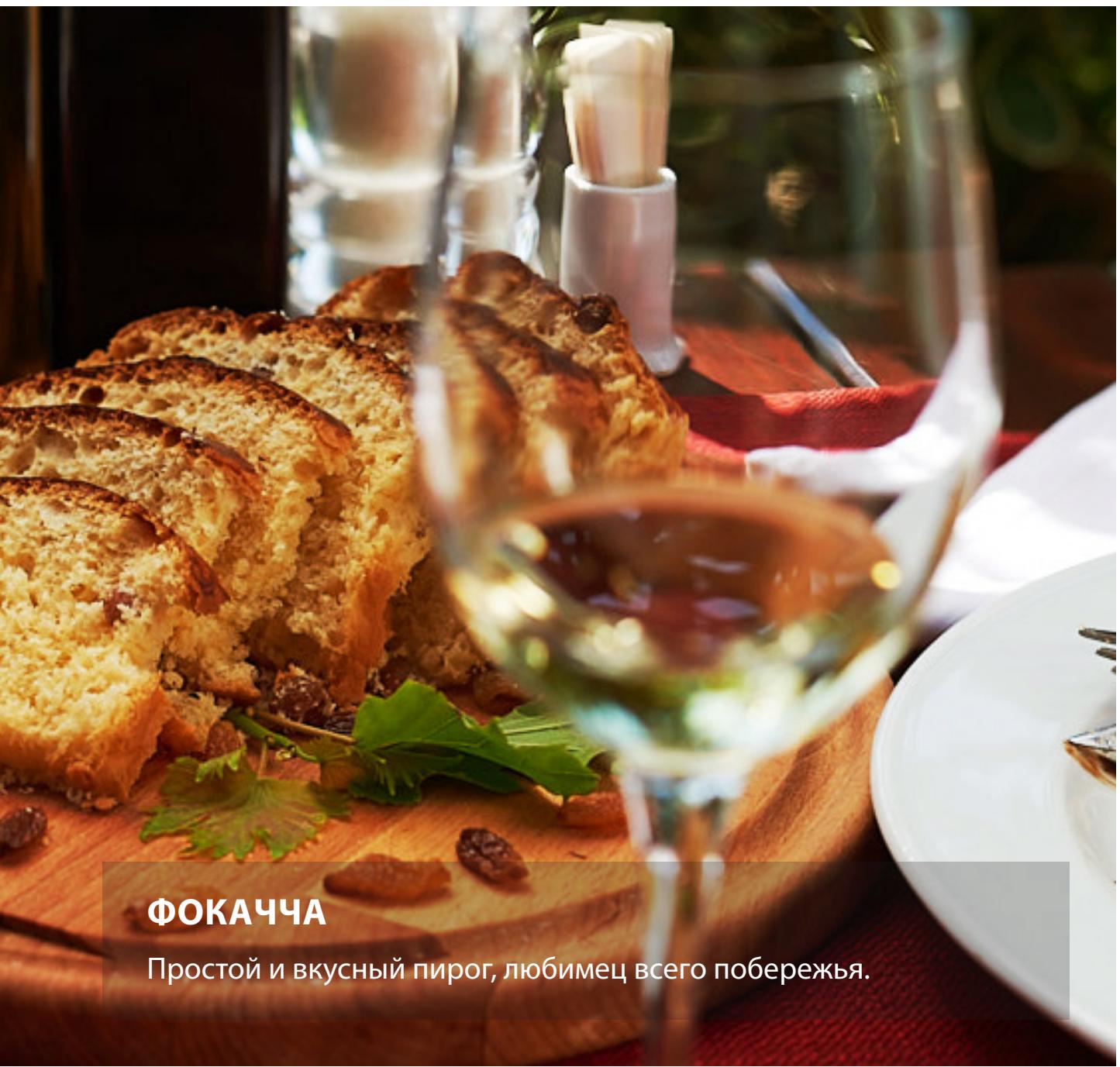


## ХВОРОСТ

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.



## 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

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



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

**Редактор**

Никола Радонич - 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)

