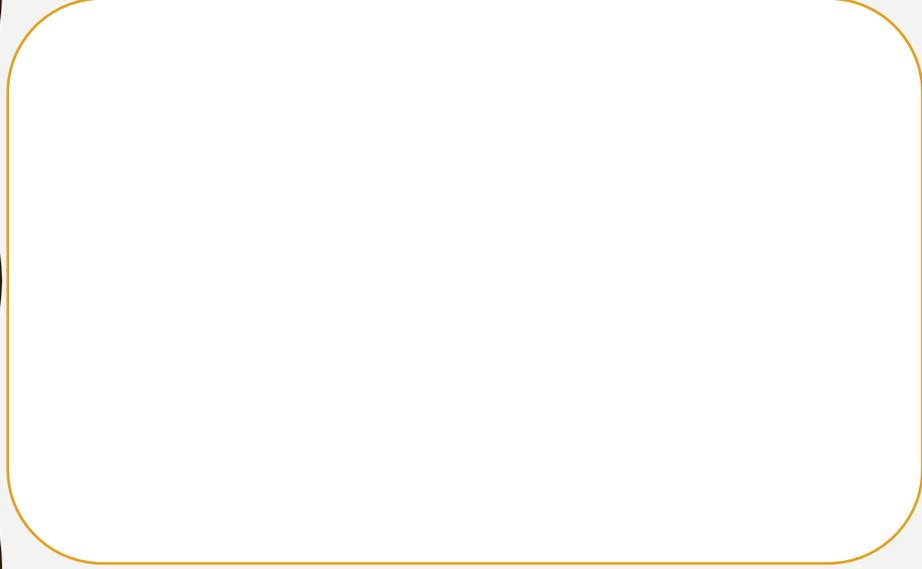


# **НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ СЕРБИИ**

**ВЫПОЛНИЛА:  
ГУЩИНА ОЛЬГА  
БГД-16**



# ФАКТОРЫ, ПОВЛИЯВШИЕ НА КУХНЮ СЕРБИИ

## Географический фактор

- Взаимовлияние с венграми, австрийцами, болгарами, французами и т.д., связанное со схожим географическим положением стран и общностью исходных продуктов

## Исторический фактор

- На территории Сербии более 400 лет жили турки
- Влияние длительных исторических связей с соседними странами

## Природный фактор

- Скот в этой местности пасется на свежайшем воздухе в горах и на горных равнинах, рыба водится в чистой воде Адриатического моря. Искусственные удобрения и пестициды практически не применяются

# СУПЫ

Излюбленным видом чорбы является вариант из говядины с овощами. Из представителей последних сюда добавляют морковь, сельдерей, цветную капусту, зеленый горошек, лук.



Популярным и деликатесным супом считается рыбная чорба. В качестве основы используют один килограмм рыбы – по полкилограмма крупной и мелкой речной рыбы.



Еще одним вариантом чорба, пользующимся спросом, является суп на основе мяса ягненка. Дополнительными ингредиентами к нему выступают рис, савойская капуста и кольраби.

# МЯСО

Мясные блюда готовят, в основном, из баранины и свинины, при этом характерной чертой является повсеместное использование особым образом сквашенного и подсоленного молока «каймак»



Ражничи



Вешалица



Чевапчичи



Капама



Плескавица



Джувеч



Пршут

# РЫБА

В Сербии также очень распространены рыбные блюда и кушанья из морепродуктов. Крайне популярны:



«Рибля чорба» или уха

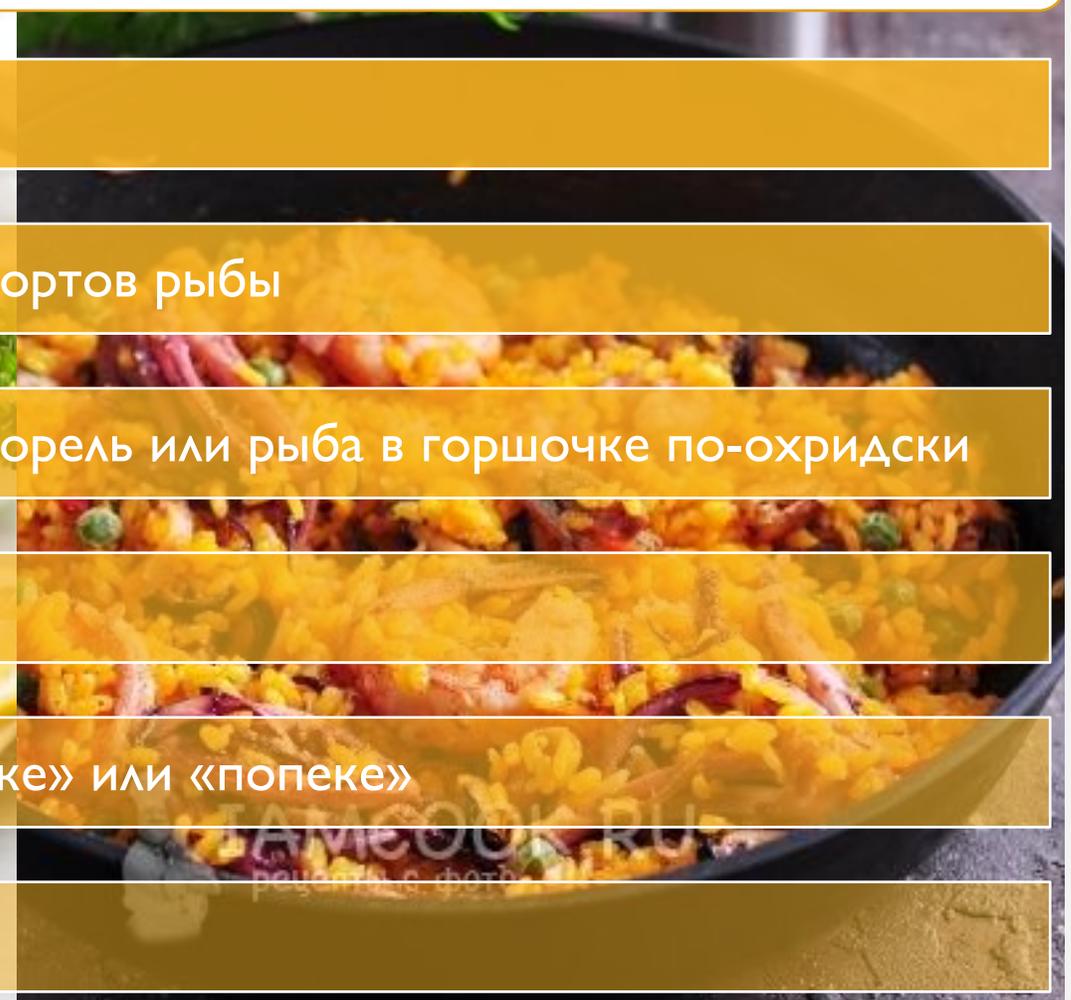
Далматский гуляш из различных сортов рыбы

Фаршированная черносливом форель или рыба в горшочке по-охридски

Плов с морепродуктами

Запеченный в сливках карп «япраке» или «попеке»

Мидии с лимонным соком



# ОВОЩИ

Овощи в Сербии всегда подают на стол, независимо от того, завтрак это или ужин, в виде самостоятельных блюд или просто как «зеленую закуску»

Сарма — начиненные овощи или листья (как правило, виноградные)

Суп «пасуль» из фасоли, как и сама фасоль во всех видах

Мусака — блюдо из баклажанов и помидор с прослойками мяса

Пуньена тиквица — фаршированная мясом и рисом тыква

Фаршированная капуста-кольраби

гуляш из фасоли по-сербски

Фаршированные копченой рыбой помидоры

# ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Сербы именуют пирог любого типа словом «пита». В Сербии популярны как сладкие, так и соленые пироги. Один и тот же пирог может быть приготовлен одинаково, независимо от того, соленой или сладкой будет начинка.

Существуют следующие разновидности пирогов: «гибаница» — пирог с творожной начинкой, «бурек» — слоеный пирог с сыром или мясом, «кромпируша» — картофельный бурек.



Также популярны пончики «приганица», «палачинке» — большие блины с различными начинками, «зеяница» — пирог с сыром и шпинатом, «штрукли» - запеченные в сыре орехи и сливы, «альва» — сваренные в меду орехи.

# НАПИТКИ

Из безалкогольных напитков в национальной кухне Сербии самое большое предпочтение отдаётся кофе.

Также повсеместно употребляется кефир, соки, йогурт, «боза» — газированный напиток из кукурузы.



Среди алкогольных напитков в Сербии можно выделить местные вина. Популярна «ракия» — делают её из слив, винограда, груш, яблок.

Есть и другие местные напитки :  
«траварица» — можжевеловая настойка,  
«вшяк» — виноградное бренди,  
«препеченица» — крепкая водка,  
«сербское пиво».