

KUCHNIA WROCLAWIA

SPOTKANIA SMAKOSZY

Wpisz szukane słowo



Aktualności

Dawna kuchnia

Współczesna kuchnia

Przepisy

Wrocławski dietetyk radzi

Więści z Dolnego Śląska

Redakcja

jestes tutaj: **Kuchnia Wrocławia** ■ Współczesna kuchnia ■ Imprezy ■ XVI Marcowe Dni Bułgarii w Wrocławiu

MENU

Restauracje

Mniejszości narodowe

Młodzi kreatorzy

Imprezy

Trendy

XVI MARCOWE DNI BUŁGARII WE WROCLAWIU



Już 16 raz odbywają się we Wrocławiu Marcowe Dni Bułgarii. To dobra okazja do poznania bułgarskiej kultury oraz zwyczajów, w tym zwyczajów kulinarnych. A są one niezwykle smakowite, o czym można było się przekonać 2 marca w Hotelu Tumskim. O godzinie 12 odbyło się spotkanie, podczas którego można było degustować bułgarskie potrawy.

- AAA+ Drukuj E-mail RSS

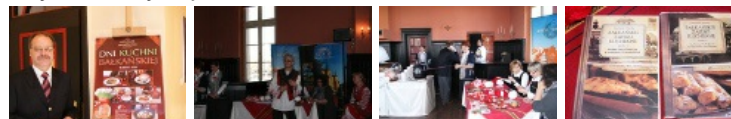
Wśród nich znalazły się takie specjały jak sałatki szopska i czarnogórska, kebabcze (małe kotleciki z mielonego mięsa), rostbef „liście ramasteaka” z octem balsamicznym. Była również słodziutka bakława oraz potrawa bułgarska z wyraźnie polskim elementem, czyli pieczona feta (przysmak charakterystyczny dla kuchni bułgarskiej) zawijana boczkami.



Miejsce spotkania nie było przypadkowe, bowiem marzec upłynie w Karczmie Młyńskiej Hotelu Tumskiego pod znakiem kuchni bałkańskiej. Nieprzypadkowa była również data, gdyż 2 marca poprzedza Narodowe Święto Bułgarii. 3 marca 1878 roku Turcja zawierając z Rosją traktat pokojowy w San Stefano zgodziła się na utworzenie państwa bułgarskiego. Zakończyło to kilkusetletnią przynależność ziem bułgarskich do Imperium Osmańskiego.



Początek marca jest ważny i symboliczny dla Bułgarów również z innego powodu. Otóż w bułgarskiej tradycji występuje Baba Marta (Babcia Marzec), która z początkiem marca sprząta po zimie i oznajmia przyjście wiosny. Z tradycją tą związany jest sięgający VII wieku zwyczaj wyplatania i obdarowywania się Marteniczkami. Kompozycja z białej i czerwonej wóczki ma zapewniać obdarowanemu pomyślność. Ponieważ zarówno wrocławscy Bułgarzy jak i Hotel Tumski dobrze nam życzą, każdy taką Marteniczkę otrzymał.



Oprócz degustacji i Marteniczek goście spotkania mogli m.in. obejrzeć wystawę zdjęć „Impresje-Bulgaria” Ireny Galuszki oraz poznać dwie książki – „Bałkańskie Zapiski Kuchenne” Iliany Genew i „Gdzie narodził się Orfeusz” Albeny Grabowskiej-Grzyb.

REKLAMA

Profil publiczny na
Zaloguj się, aby zobaczyć z

Ten profil publiczny jest niewidoczny.

NEWSLETTER

*wpisz e-mail aby otrzymywać newsletter

email@domena.com

PARTNERZY



www.potrawyregionalne.pl

TELO BEDZIE,
KIELO SIE SYPNIE



Oczywiście, były również występy artystyczne prezentujące bułgarską muzykę i taniec. Więcej o Marcowych Dniach Bułgarii mogą przeczytać Państwo pod tym adresem <http://www.wtpbulgarii.free.ngo.pl/news/> natomiast tutaj można przeczytać o kuchni bałkańskiej, która przez marzec będzie królować w Karczmie Młyńskiej Hotelu Tumskiego <http://www.hotel-tumski.com.pl/hotel/hotel,dni-kuchni-balkanskiej.xml>

wrót

projekt: chariot.pl
powered by: ChariotCMS 5.0

[Aktualności](#) [Daw na Kuchnia](#) [Współczesna kuchnia](#) [Przepisy](#) [Wrocławski dietetyk radzi](#) [Więści z Dolnego Śląska](#) [Redakcja](#)
Copyright © 2009 - [Kuchnia Wrocławia](#)