



SZAKDOLGOZAT

Velcsev Laura

Turizmus – Vendéglátás szak

Gödöllő

2023



Magyar Agrár - és Élettudományi Egyetem

Szent István Campus

Turizmus – Vendéglátás szak

Bulgária gasztroturizmusa

Belső konzulens: Dr. Kovács Gyöngyi
egyetemi adjunktus

Készítette: **Velcsev Laura**
BPTQZ8
Nappali tagozat

Intézet/Tanszék: Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet
Fenntartható Turizmus Tanszék

Gödöllő

2023

Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretnék köszönetet mondani mindenekelőtt konzulensemnek Dr. Kovács Gyöngyi tanárnőnek a sok segítségért, figyelmességért és tanulmányom ideje alatt kapott tanácsokért, amelyek hozzájárultak ennek a szakdolgozatnak a létrejöttéhez.

Köszönetemet fejezem ki a Bolgár Országos Önkormányzat tagjainak és az általuk fenntartott Bolgár Kulturális, Dokumentációs és Információs Központ és a Bolgár Kutatóintézet vezetőinek, akik inspirációt adtak a dolgozatom témájához.

Végül szeretném megköszönni családomnak, édesapukámnak és nagymamámnak, akik személyes történeteikkel elősegítették, hogy a dolgozatom még színesebb legyen, valamint édesanyukámnak, a végtelen türelmét és odaadását.

Tartalomjegyzék

1.	Bevezetés	5
2.	Történelem.....	7
3.	Bulgária gasztroturizmusa	9
3.1	Jellegzetes ételek.....	10
3.1.1	Alapanyagok és fűszerek	10
3.1.2	Saláták.....	11
3.1.3	Levesek	11
3.1.4	Főételek.....	12
3.1.5	Kelt tészták és rétesek.....	13
3.2	„Meze”	13
3.2.1	Italok.....	14
3.3	Különlegességek	17
3.3.1	A joghurt	17
3.3.2	A Rózsák völgye.....	18
4.	Bulgária beutazó turizmusának adatai	20
5.	Saját vizsgálat	23
5.1	Hipotézisek:	23
5.1.1	Demográfiai adatok	24
5.1.2	Turizmus	25
5.1.3	Gasztronómia	29
5.1.4	Saját élmények és tapasztalatok.....	33
5.1.5	Hipotézisek igazolása	37
6.	Következtetések, javaslatok.....	38
7.	Összefoglalás	42
8.	Irodalomjegyzék.....	44
8.1	Internetes források.....	45
9.	Mellékletek	46
9.1	Ábrajegyzék	46
9.2	Táblázatjegyzék	46
9.3	Képjegyzék	47
10.	Függelékek.....	49

1. Bevezetés

Velcsev Laura vagyok, turizmus-vendéglátás szakos hallgató és a következő néhány oldalban a bolgár konyhaművészetet és ahhoz kapcsolódó témákat szeretném bemutatni.

Ez a téma hozzám igen közel áll, édesapámnak köszönhetően félig bolgár vagyok, anyukám magyar, apukám pedig bolgár származású. Már gyermekkorom óta ismertették velem a bolgár kultúrát. Bolgár óvodába majd iskolába is jártam, mely után sikeres bolgár érettségit tettem le, későbbiekben pedig C1-es szintű bolgár nyelvvizsgát. A Bolgár Nyelvoktató Iskola szervezésében, utazásokon vettem részt, például Írország és Bulgária több nevezetesebb városában is jártam. Nyolc éves korom óta járok a Jantra bolgár tánccsoport próbáira és fellépéseire. A barcelonai, várnai, veliko tarnovói folklór fesztiválokön történő fellépések rengeteg felejthetetlen élménnyel gazdagítottak. A tánccsoport Magyarországon is rendszeresen kap felkéréseket különböző kulturális és nemzetiségi rendezvényeken történő megjelenésre. A bolgár ünnepeken és jelesebb napokon a magyarországi bolgárok a hagyományokat fenntartva rendszeresen tartanak megemlékezéseket, rendezvényeket, jellegzetes bolgár ételek, zene és tánc kíséretében. Magyarországon több bolgár kisebbségi közösség van, amelyek együttes szervezésével jönnek létre különböző nemzetiségi rendezvények. Ezekon a programokon többféle nemzetiség táncegyüttese is fellépnek, mint például szerbek, görögök, horvátok, macedónok és általában mindegyik tánccsoport országából hoznak a hagyományaiknak megfelelő ételeket és italokat. Ezek a közösségi események egyaránt segítenek építeni a nemzetközi kapcsolataimat és betekintést nyújtanak a környező kultúrákba.

A szakdolgozatom témájához elengedhetetlen Bulgária történelmének bizonyos szakaszát megismerni. A török uralom alóli felszabadulás és ennek a bolgárkertészetre ható következményei befolyásolták későbbiekben a magyarországi kertészeti kultúra változásait.

Ezt követően részletesebben kitérek Bulgária gasztroturizmusára, azon belül is először ismertetem a hagyományos vendéglátó egységeket és azok megjelenését, majd az ételekkel kapcsolatos főbb alapanyagok és jellegzetes fűszerek bemutatása következik. Bővebben kifejtem a hagyományosabb vagy ismertebb levesek, saláták, húsmentes és húsos főételeket. A jellegzetes alkoholos és alkoholmentes italok leírásával zárom a gasztronómiai részt.

A következő fejezetben kutatásomat bevezetve, a Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal adatai alapján ismertetek néhány információt a bolgár beutazó turizmussal kapcsolatban. Ezen adatok segítik alátámasztani a kérdőívem alapján szerzett eredményeket.

A gasztroturizmussal kapcsolatban készítettem egy kérdőíves kutatást hazai lakosok körében. Érdeklődésem arra irányult, hogy mennyien ismerik Bulgáriát, milyen sűrűn utaznak az országba, mennyire elégedettek az ott töltött idővel és elnyerte-e tetszésüket az ottani gasztronómia és annak ízvilága. A kérdőív végén a kitöltők kaptak egy nyitott kérdést is, ahol lehetőségük nyílt saját tapasztalataik, élményeik vagy éppen véleményük kifejtésére.

Mindezek után kiemelek néhány különlegességet, a bolgár joghurtot és annak elkészítési, felhasználási módját, valamint a Rózsák völgyét és a damaszkuszi rózsza lenyűgözően sokféle feldolgozási módját.

2. Történelem

A történelem azon szakaszában, amikor Bulgária az ötszáz évnyi török elnyomás alatt élt, az ipar nem fejlődött, így a városok nem tudtak megerősödni. Bizonyos területeken kertészeti központok alakultak ki, leginkább a török hadsereg étkeztetésére. A török étkezési kultúrából adódóan, viszonylag kis földterületeken termesztettek rengeteg zöldséget, mint például paprikát, paradicsomot, uborkát, valamint a padlizsánt, mely Magyarországon sokáig nem volt ismert. A török uralom alóli felszabadulást követően a bolgár termelők nagy része elindult Európa belsejébe, nyugatra (Bartha, 1988; Czibulya, 1987).

A történelmi Magyarország területén belül elsősorban a nagyvárosokban telepedtek le a bolgár vándorok. Az első bolgárok Káposztásmegyeren jelentek meg az 1860-as években. Idővel egyre többen érkeztek hazánkba, majd 1890 körül már közel hatszázra nőtt a számuk. A bolgárkertészek saját tulajdonú földekkel nem rendelkeztek, magánbirtokosoktól bérelték azokat. Ezek a telkek a mai Óbuda, Rákospalota, a Csepel-sziget, Angyalföld és Zugló területén helyezkedtek el. A kertészek megbízható gazdálkodók hírében álltak, mindig pontosan fizették a földbérletet, ezáltal a hazai birtokosok örömmel kötöttek velük üzletet (bolgárkertészek: lásd. mellékletek, képjegyzék. 1. kép) (Jakab – Lehel, 2009; Magyarországi Bolgárok Egyesülete, 2023).

Az első bolgárkertészek nem telepedtek le, csak vándormunkások voltak. Minden év februárjában jöttek és novemberben visszatértek Bulgáriába. Egyedül néhány fiatal, nőtlen férfi maradt gondozni a bérelt földet és ellátni az állatokat (Balassa, 1973).

Termelési technika

Termelési technikájuk egyedi volt. A vetőmagokat maguk termelték és tél végén kezdték a csíráztatásukat. A gyorsabb csíráztatás érdekében a magokat kendőbe tekerték és gyakran a testükre kötve hordták, így melegítve azokat. A palánták előneveléséhez egyedi megoldást használtak. Kiástak egy körülbelül 1,5 méter széles sávot 60 cm mélységben, melyet körbe kereteztek deszkákkal 15-20 cm magasságban. A kiásott rész alját megtöltötték szalmával összekevert friss lótrágyával körülbelül 30-40 cm magasságban. A tetejére 20 cm földet terítettek, ebbe a rétegbe kerültek a magok. Lefedték úgynevezett rá mákkal (fa keret, üveges osztással), majd sűrű nádfonattal vagy pokróccal takarták le. A lótrágya érésekor keletkező hő biztosította a palánták, növények fejlődését. Ez a módszer igen munkaigényes volt, ugyanis a nagy volumenű földmunkán kívül mindennapi teendők is voltak vele. Reggelente ki kellett takarni, hogy fényt kapjon, a rá mákat a szellőzés miatt ki kellett támasztani, este pedig lezárni és visszatakarni. Ezzel a módszerrel a zöldségtermesztésben igen korai terméseket tudtak

előállítani. Tulajdonképpen ez a módszer a későbbi fóliás, üvegházi eljárás elődje (Екатерина, 2019).

A zöldségek öntözéséhez előnyben részesítették az élővíz használatát. Amennyiben lehetőségük volt rá, folyó vagy patak mellett béreltek földet, hiszen tapasztalatuk szerint az élővíz melegebb, mint a kútvíz, emellett gazdag szerves anyagokban is. Az öntözővíz könnyebb és gyorsabb kimerése érdekében készítették a *bolgárkereket* vagy másnéven a *dulapot*. Ez egy fából készült eszköz volt, egy tengely körül forgó kerékből, amire vödörket akasztottak. Az egészet egy fogaskerékből és egy ehhez kapcsolt egykarú emelőből álló szerkezet irányította, melyet lovakkal hajtottak. Az ágyásokat csatornarendszerrel hálózták be, melyet évente 8-10 alkalommal elárasztottak a kiemelt vízzel, majd kapával terelték a vizet a csatornába. Ezt hívják *árasztásos öntözési módszernek*, mely olcsóbb is volt, mint a hagyományos öntözés (Ивайло, 2021).

A friss zöldségek téli tárolására földbe ásott, szalmával vagy pokróccal kibélelt gödröket használtak, melyeket lefedtek deszkával és földdel borítottak. Így a zöldségek nem szenvedtek fagykárt és a téli hónapokban fogyasztásra alkalmasak maradtak (Дужена, 2022).

A falvakban a tejtermékek eltarthatóságára külön pincéket, vermeket építettek. Télen méretesebb blokkokban lefagyasztottak vizet, ezeket szalma közbeiktatásával egymásra helyezték a pincében. Ez biztosította a hidegebb léghőmérsékletet egész évben és így szolgált a tejtermékek tárolására (*ледници, úgynevezett jégvermek*).

3. Bulgária gasztroturizmusa

“Food tourism can be described once as a part of rural tourism when traditional food and regional specialties are offered to tourist, and as a part of cultural tourism when tourists discover the destination through food, wine and cultural heritage.” – A gasztroturizmus a falusi turizmus részeként írható le, amikor hagyományos ételeket és regionális különlegességeket kínálnak a turistáknak, illetve a kulturális turizmus részeként, amikor a turisták az ételeken, borokon és kulturális örökségen keresztül fedezik fel a desztinációt. – (Dimitrov D. K. – Yilmaz R. – Loschnigg G., 2016)

Bulgária sokszínűsége miatt a turizmus több fajtájával is találkozhatunk utazásunk során. Hegyvidékeinek köszönhetően kiváló lehetőség adódik természetjárásokra, barlangászatra, különböző sportturizmusi aktivitásokra és kirándulásokra. Forrásvizeinek gazdagsága biztosítja a wellness-és gyógyturizmus fejlődését. Emellett történelmi múltjának eredményeként a falusi turizmust kedvelők sem maradnak élmények nélkül.

Utazásaink során az egyik legizgalmasabb kérdés, hogy mégis milyen gasztronómiai élménnyel vár minket egy-egy ország. Ahogy utazás előtt a térképet is áttanulmányozzuk, úgy hasznos dolog utánanézni, hogy az adott ország milyen gasztronómiai élményt kínál számunkra (Bács, 1987).

A bolgár ízek igen egyediek és különlegesek. Kertész múltjuknak köszönhetően, sok mindent maguk termesztenek, így még ízletesebbé téve az ételeiket. Ezt a sokszínűséget azonban ételeik mellett látvánnyal, dizájnnal is párosítják a vendéglátóhelyeken, ezzel is csábítóbbá, különlegessé téve az ott töltött időt. A bolgár éttermek, vendéglők többsége tükrözi a hagyományos bolgár motívumokat, falusi környezetet, amely a falusi turizmust kedvelők számára igazi autentikus élményt nyújt. Az étkezőasztalok ékessége a bolgár zászló színeit szimbolizáló terítők, és a szintén színes mintázattal készült tálalóeszközök, tányérok. A kisebb vendéglők, csárdák – úgynevezett *mehana* (механа) –, ezeket a motívumokat még hangsúlyosabban használják. Több vendéglátó egységben az étkezés közben élőzenés programot láthatnak a vendégek, ezzel közelebb hozva őket a bolgár kultúrához. Az előadás egy énekesből áll, de előfordul, hogy egy teljes zenekar vagy népánccsoport is szerepel a műsorban. A produkció végén a táncosok beinvitálják a vendégeket egy-egy táncra, azaz *horora* (хоро). Ezek a táncok általában egyszerű, három-négy ismétlődő lépésből állnak, a táncosok pedig örömmel segítenek ezeket megtanulni. Ezt követően népzene kíséretében folytatódik az étkezés (Михаил, 2023).

A táncok közül látvány tekintetében kiemelkedő a *nestinari* (*нестинари*) → parázon tánc, amely az esti órákban, naplemente után kerül megrendezésre szabadterén. A parázon táncolók csoportja kiválasztott hívőkből áll, akik átadva magukat a Szentek hatalmának, transzba esve, ikonnal a kezükben táncolnak az esti sötétségben izzó parázon. Ebben a gyönyörű programban részem lehetett Magyarországon, a magyarországi bolgárok szervezésében meghívott bolgár táncosok előadása felejthetetlen élményt nyújtott.

A gasztronómiai egységek ábrázolása után elengedhetetlen a hozzá tartozó gasztronómiai ízélmény bemutatása is. A továbbiakban szó lesz a jellegzetesebb fűszerekről és alapanyagokról, különleges levesekről, salátákról, a legfinomabb főételekről és a kelt tészta finomságok sem maradhatnak el. Mindezek után betekintést nyújtok az italkínálatba is, mind alkoholos és alkohol mentes variációban egyaránt. Felfedezzük Bulgária különleges pálinkáit, borait és azok készítését, emellett a friss hegyi forrásvizeket azok hatásait, összetevőit, valamint egy búzából készült italt is. Végül pedig a „meze” szó jelentését ismertetem.

3.1 Jellegzetes ételek

3.1.1 Alapanyagok és fűszerek

Bulgária gasztronómiája igen sokszínű, melyhez a természeti és éghajlati adottságok is nagyban hozzájárulnak. Kertészeti múltjának köszönhetően rengeteg zöldséget termesztenek – paradicsom, paprika, uborka, padlizsán – melyek jól láthatóak ételeiken is. Mindezen alapanyagokat egyaránt használják köretnek (párolt/sült zöldségek, esetleg valamilyen szószbán), salátának, levesnek (tarator-uborkaleves), főételnek (sült paprika vagy padlizsán), és emellett ízesítőnek is sok ételhez. Egyetlen levesből sem hiányozhat a felaprított paprika vagy paradicsom és hagyma, ezekkel kialakítva egy teljesen más, gazdag ízvilágot.

A zöldségek mellett a húsek sem kerülnek háttérbe. Előszeretettel használják a sertés, marha, csirke húsekat, azonban sűrűn kerülhet a tányérra bárány és hal is. A bárányhúst fogyasztják többféle formában. Készülhet belőle hagyományos leves (amit későbbiekben részletesebben leírok majd), valamint a nyárson egészben sült változat is igen kedvelt. Utóbbi neve a *Cheverme* (*Чеверме*). A bárányhúsnak ez a formája az éttermek, vendéglők étlapján is szerepelhet, igen látványos és mutatós fogás (Mód, 2019).

Mindezek mellett a tengeri ételek, mint a hal és rákfélék, szintén elterjedtek az ország különböző területein, jellemzően a tengerparti részeken találkozhatunk velük. Egyik leggyakoribb halétel az apró, egészben kisütött halakból álló *caca* (*Цаца*).

A fűszerek és alapanyagok közül az egyik speciális ízesítő az úgynevezett *csubrica* (*чубрица*), ahogy Magyarországon nevezik, csombor vagy borsikafű, amely erős illatú, zöldesszürkés fűszernövény. Főképp piacokon, frissen, csokorban vagy szárítva, zacskóban kapható. Ez a növény hazánkban kevésbé elterjedt. A másik ilyen speciálisabb ízesítő a *sarena szol* (*шарена сол*) – azaz színes só, mely három fűszernek a keveréke, a csubicának, a sónak és pirospaprikának. Ezzel a fűszerkeverékkel szinte mindenhol találkozhatunk, vendéglőkben és otthonokban egyaránt. Egyszerűen csak kenyérre szórva is fogyaszthatják.

3.1.2 Saláták

A bolgárok jellemzően sokféle salátát fogyasztanak friss, főtt vagy sült alapanyagokból. A saláták elsődleges ízesítőjeként általában sót, borecetet és olajat használnak, ez szinte mindegyik salátához párosul, azonban vannak kivételek, melyek csak pirospaprikát és olajat kapnak.

Ha bolgár salátára gondolunk az első, ami eszünkbe jut az a *sopszka* (*шопска*) saláta. Minden étlapon szerepel, elengedhetetlen ételeleme a bolgár konyhának és az egyik legegyszerűbben elkészíthető salátájuk. A hagymát tetszés szerint felvágjuk, megszórjuk egy kis sóval és összenyomjuk, hogy szépen kieresse a levét, ízét. Ezután jön az uborka, paprika és paradicsom felvágva, tetejére pedig bolgár túró szórva. Ezt a salátát ízesítés nélkül tálalják a vendéglátó egységekben és az asztalokon lévő só, bors, borecet és olajból mindenki megízesíti a maga szájízének megfelelően. Mindemellett ez az autentikus, hagyományos saláta nem csak ízében, de megjelenésében is Bulgáriát tükrözi, hiszen színei megegyeznek a bolgár zászló színeivel (lásd. mellékletek, képjegyzék, 2. kép).

Salátát azonban sok más zöldségből is készítenek, például savanyú káposztából (amit olajjal és pirospaprikával ízesítenek), reszelt sárgarépbából, főtt burgonyából és hagymából, valamint sültpaprikából egyaránt (Чолчева – Калайджиева, 1975; Тyutyunkova, 2009).

3.1.3 Levesek

A bolgárok leves ételei nem olyan sokszínűek, mint a magyar konyháé, azonban náluk is van bőven választék. Nem hasonlítanak a hazai ízekhez, fűszerezésük természetesen más, valamint – ahogyan a fentiekben említettem már – a friss zöldségeket is használják fűszernek, ízletesebbé téve azokat. Érdekes tény még, hogy a bolgárok előszeretettel fogyasztanak kenyeret a levesekhez, viszont tésztát kevésbé. Ahogyan édesapám szokta mondani: „A kenyér teszi az ételt!” – „Хляба прави храната!”

A két legjellegzetesebb leves, melyek némileg hasonlítanak a magyar levesekhez, az a *Bob chorba* (Боб чорба) – bableves és a *Shkembe chorba* (Шкембе чорба) – pacalleves. Emellett van egyfajta zöldséglevesük, ami talán a hazai borsóleveshez hasonló. Legutóbbi bulgáriai látogatásom alatt kóstoltam ilyen levest és meglepetten tapasztaltam, hogy kukorica is volt benne. Említésre méltó még a gombóc levest, melyet rizzzel készítenek. Számomra érdekes verzió, de ugyanakkor nagyon ízletesnek találtam. Nyári melegben hűsítő levesként csillapíthatjuk éhségünket a hideg uborkalevessel, *Tarator-ral* (Таратор), melynek a joghurt és a kapor adja különleges ízét.

Említésre méltó egy olyan leves, amit a hétköznapiakban ritkábban szoktak fogyasztani, ez a *kurban chorba* (курбан чорба) - áldozati leves. Általában bárányhúsból, kevés hozzávalóval, néhány zöldséggel készül és egy korábban bekövetkezett rossz eseményből (pl. baleset, betegség) történő felépülés, gyógyulás megemlékezésére készítik minden évben, azon a dátumon, amikor az adott esemény történt. Ezen a napon a család megfőzi a levest és akik éppen arra sétálnak az utcán vagy a környéken, megkínálják őket egy kis adaggal (Tyutyunkova, 2009).

3.1.4 Főételek

A bolgár főételek igen sokszínűek és egészségesek. Mint eddig a többi ételkategóriában is megfigyelhettük, itt is találkozunk rengeteg zöldséggel, többféle formában. Ezeket külön húsos és húsmentes főételekre bontva ismertetem.

A húsmentes főételek igazából a zöldségek különféle elkészítését jelenti. Előszeretettel készítik sütve vagy grillezve elsősorban a paprikát. Érdekesség, hogy a paprika sütéshez kis paprika sütő készüléket fejlesztettek ki, melybe akár három paprika is befér. Ami jó ebben a sütőben, hogy a paprika héját égeti, süti, így annak megmarad a finom, vastag húsa. Ezt a sült paprikát fogyasztják magában, kenyérral, vagy készítik hozzá paradicsom szószt. A szósz egyszerű, de kissé időigényes. Tartalmaz pirított hagymát és hámozott, darabolt paradicsomot, sűrűre főzve, sóval ízesítve. Ezt a szósz felhasználják sült padlizsánhoz és sült tökhöz is. A paprikának másik elkészítési módja, a rizses, túrós keverékkel töltött paprika (lásd. melléklete, képjegyzék, 3. kép), valamint a panírozott és a kicsit bonyolultabb változata a töltött, panírozott sült paprika. Lényegében látható, hogy számtalan módját használják a zöldségfélék készítésének (Чолчева – Калайджиева, 1975).

Vannak ételek, melyeknek húsos és húsmentes változata is létezik. Egyik ilyen a töltött szőlőlevél *sarmi ot lozovi lista* (сарми от лозови листа), melynek a húsmenteses verziója csak fűszeres, rizses töltelékkel kap. A másik ilyen étel a *muszaka* (мусака), mely fűszeres darálthús

burgonyával, sütőben sítve, leöntve tejes, tojásos lével. Húsmentes változata a padlizsános muszaka, azonban bármilyen zöldséggel készülhet (karfiol, tök stb.) (lásd. mellékletek, képjegyzék, 4. kép) (Чолчева – Калайджиева, 1975).

A húsos főételeket tekintve az első, ami eszünkbe jut Bulgáriáról a *kebapcse* (*кебапче*), egy fűszeres darálthús keverék, kis rudacska formában kisítve. A kebapche fő eleme egy másik ételnek, ami a *mesena skara* (*мешена скара*) – azaz vegyes grill. Ezt az ételt öt féle hús alkotja: a *kjufta* (*кюфте*), ami a magyar fasírhoz hasonló hús, a *parzsola* (*паржоло*) – sült tarja vagy karaj, a *karnacse* (*кърначе*) – fűszeres darálthús, vékonybélbe töltve, csigaformára feltekerve, valamint a *siscse* (*шисиче*) – fémpálcikára, fémhuzalra felfűzött húsdarabok, valamint a már említett kebapche. A parázson sült húsokat külön is lehet rendelni, de egy vegyes grill, azaz a mesena skara mind az ötöt tartalmazza (Alina, et al., 2021).

Ezekon felül egyik személyes kedvencem, amit meg szeretnék említeni, a *kavarma* (*каварма*). Ez az étel jól tükrözi az édes és sós ízek keverékének harmóniáját. Ezt általában disznóhúsból készítik. Az összetevők között található a hagyma, gomba, paprika, paradicsom. Az étel főszereplője az édességet adó aszalt szilva, amely megadja az igazán pikáns ízét (Tyutyunkova, 2009).

3.1.5 Kelt tészták és rétesek

A bolgároknál a kenyér inkább a hazai cipóra hasonlít. Sokféle formában készítik. Mindenkinek megvan a maga sajátos receptje ezeknek a tésztáknak az elkészítéséhez. Ilyen kenyér, cipó féle például a finom, puha, kerekded formájú *pitka* (*пипка*). Ez nem különösebben sós és édes, hiszen kenyérként fogyasztják. Édes tésztaként készítik *buhitit* (*бухму*), ami egy fánkjellegű tészta, lekvárral, ám néhányan előszeretettel fogyasztják a sós bolgár túróval is. Édes kelt tészta a kalács jellegű *kozunak* (*козунак*) is, melyet többnyire ünnepek alkalmával készítik. Mindezek mellett a legismertebb, a *banica* (*баница*), a rétes. Ezt elsősorban bolgár sós túróval készítik, azonban többféle formája alakult ki az évek során. Sütőtökkel megtöltve is találkozunk vele a boltok, pékségek polcán (Yoanna, 2012).

3.2 „Meze”

A *Meze* (*мезе*) egy szinte mindennapi szokás. Vacsora előtt a család asztalhoz ül, beszélgetnek, elmesélik napi eseményeiket. Más jelesebb napokon, ünnepeken is előszeretettel készítik mezeit.

Maga a meze tulajdonképpen egy előételhez hasonlít, a szeszesital kísérőjeként (pálinka) szolgáló falatok, amik lehetnek: száraz falatok - sajt, túró, olajbogyó, jellegzetes ízesítésű

szalámik, kolbászok, szárított húsok és más húskészítmények (*lukánka (луканка)*, *szudzsuk (суджук)*, *pasztarma (пастърма)*, *szazdarma (саздърма)*); saláta félek - sopszka saláta, káposztasaláta, sült paprikasaláta stb, valamint savanyúságok. Mindenkinek töltenek egy deciliteres pohárba pálinkát, amit a meze alatt, beszélgetés közben kortyolgatnak. A mezék egy része előételként is szolgál és előételeket is lehet mezének tálalni. (lásd. mellékletek, képjegyzék, 5. kép)

3.2.1 Italok

Ebben a részben körutazást teszek az italok világában. Megemlítek néhány alkoholos italt, mint például a kiváló minőségű bolgár pálinkákat és előállításukat. Emellett bemutatom Bulgária borrégióit, azok földrajzi és gazdasági jellemzőit és nem maradhat ki néhány különleges szőlőfajta ismertetése sem. Az alkoholos italok mellett néhány mondatban szót ejtek egy érdekességről, a boza-ról, végül pedig bemutatom az ország földrajzi adottságainak köszönhető természeti kincseit, a hegyi források vizet.

Az alkoholos italok közül a **rakia** – azaz **pálinka** egyike a főszereplője a fentiekben említett mezének (Найден, 2017).

A bolgár pálinkák elsősorban szilvából (*szlivovica*), szőlőből (*grozdovica*) vagy mazsolából készülnek. A kedvező hegyvidéki elhelyezkedésnek köszönhető Bulgáriában kiváló minőségű pálinkák készülnek. Több mint 100 éves lepárlási technikát alkalmazva, a késztermék ízben és zamatban is elsőrangú. A pálinkafőzésnek szigorú előírásai és szabályai vannak, hiszen igazi kulturális érték számukra és ennek minőségére igazán nagy hangsúlyt fektetnek. Az ország különböző régióiban több mint 1500 magán pálinkafőző működik. A pálinkafőző berendezés egyszerű kivitelű és gyors előállítási folyamatot tesz lehetővé (Найден, 2017).

A szilvapálinka elkészítésekor nagyon fontos szempont a szilva beérési időszaka. Amennyiben teljes beérés előtt szedik le, akkor nem tartalmaz kellő cukor mennyiséget, ha pedig túlreppen, akkor az erjedési folyamat már a fán megkezdődik és ez savanyú ízt adhat a pálinkának. Emiatt nagyon fontos a betakarítási időt pontosan összehangolni a szilva érésével.

Emellett azonban sok más gyümölcsből is állítanak elő pálinkát, mint például: körtéből, fügéből, almából és barackból is, melyek mind-mind sajátos ízvilággal rendelkeznek, érdemes megkóstolni őket (Елка, 2020).

Minőségi bolgár boraira – **balgarski vina (български вина)** – az ország igazán büszke. Ezek a finom borok a tökéletes földrajzi és éghajlati viszonyok mellett köszönhetőek a kiváló szőlészetnek és borkészítési technikáknak egyaránt. Napjainkban a bolgár termelők minőségi borai a világ minden táján megtalálhatóak, melyek között díjnyertes italokkal is találkozhatunk.

A magas minőség és a helyi fajták iránti érdeklődés elősegítette a borturizmus és különböző bortúrák kialakulását. Az ország számos pincészete szervez rendezvényeket, ahol bemutatják a legfinomabb válogatásokat. Az Országos Bor- és Szeszkatató Intézet szerint 246 bortermelő tartanak nyilván Bulgáriában (Национален институт, 2023).

A természeti adottságok és az egyes országrészek hagyományai, szokásai által meghatározott változatos területek alapján Bulgáriában öt hivatalos borvidék található, melyekről érdemes pár szóban említést tenni (Винарско ЕООД, 2009).

Duna-síkság – Északi szőlőtermő régió (*Северен лозаро-винарски район – Дунавска равнина*). Ez a terület a Stara planina (Стара планина) és a Duna között terül el. Nagy területet ölel fel, sajátos mikroklímával és eltérő talaj-éghajlati jellemzőkkel rendelkezik. Ezen a vidéken megfelelők a feltételek főleg a vörös szőlőfajták termesztésére, mint például a Cabernet Sauvignon, Merlot, Pamid, Gamza, Pinot Noir, de teremnek itt nagyon jó minőségű fehér fajták is - Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Aligote, Tamyanka, Misket. Száraz fehérborok, klasszikus habzóborok és gazdag gyümölcsös aromájú minőségi vörösborok készülnek. Ezen a vidéken a szőlészet és borászat hagyományai nagyon mélyre visszanyúlnak, ezért itt találhatóak az ország legnagyobb és legrégebb borászati központjai – Ruse, Svishtov, Vidin, Lyaskovets, Suhindol és Pleven. Érdekesség, hogy Plevenben található az ország egyetlen Bormúzeuma.

Rózsavölgy – Szubbalkáni borvidék (*Подбалкански лозаро-винарски район – Розова долина*). A Szubbalkáni borvidék a Stara planinától délre a Sredna Gora északi lejtőjéig terjedő területeket fedi le. Az északi Stara planina megállítja a hidegebb éghajlati hatásokat, mely rendkívül kedvező feltételeket kínál az egyes szőlőfajták termesztéséhez. Itt a legnagyobb borospincék Sliven, Karnobat, Karlovo, Slavyantsi és Sungurlare környékén találhatóak. Ez a régió jellemző a helyi Red Musket fajtáról, amiből kiváló fehérborok készülnek. A környék jellemzőbb borai a fehér száraz és félszáraz borok (Niklas, 2023).

Keleti – Chernomorski borvidék (*Източен лозаро-винарски район – Черноморски*). Ez a régió három alrégiót foglal magába – Csernomorie, Dobrudzsa és Ludogorie. Az enyhe éghajlat kedvező a főként fehér szőlőfajták termesztésének, a hosszú és meleg ősz pedig a fehér, félszáraz borok előállításához. A régió legnagyobb borospincéi Várnában, Pomorie-ben, Burgaszban, Shumenben, és Preslavban találhatóak.

Trák-síkság – Déli szőlőtermesztési régió (*Южен лозаро-винарски район – Тракийска низина*). A déli borvidék a Plovdiv, Haskovo, Pazardzhik, Stara Zagora, Lyubimets és Harmanli környéki területeket foglalja magába – a trák alföld és Sakar egy része. Ennek a vidéknek az éghajlati adottságai kedvezőek a kiváló ízű vörös szőlőfajták

termesztésének, azonban néhány fehér szőlőfajta is található a környéken. Itt termesztik az egyedülálló bolgár Mavrud fajtát is.

Struma völgy – Délnyugati szőlőtermő régió (Югозападен лозаро-винарски район – Долината на Струма). A délnyugati borvidék viszonylag kicsi és a Struma folyó menti területeket fedi le, Dupnitsa városától délre. Melnik és Sandanski környékén a legkedvezőbbek az éghajlati viszonyok a szőlőtermesztéshez. Csak itt termesztik a Shiroka Melnishka szőlőfajtát, amely a környék bortermelése szempontjából a legfontosabb (Винарско ЕООД, 2009).

Bulgária borai kiváló minőségű szőlőkből készülnek, melyek közül néhány különlegesebbet be is mutatok. Az egyik leghíresebb a már említett *Mavrud (Мауруд)*, amely régi, őshonos fajta és leginkább a Rhodope környékén termesztik. Bora mélylilás-rubin színű, kiváló ízminőséggel és sűrűséggel. A tölgyfahordókban történő érlelés sajátos illatot kölcsönöz neki. Másik említésre méltó szőlőfajta a *Dimjat (Димят)*. A keleti régióban termesztik leginkább, bolgár, fehér szőlőfajta. Felhasználják száraz fehér borok és pálinkák készítésére egyaránt. Említésre méltó a Gamza (Гъмза), egy helyi vörös szőlő fajta, melyet az ország északnyugati részén termesztik. Későn érő, kiváló vörösborokat készítenek belőle, melyek alkalmasak étkezés, desszertek közötti fogyasztásra. Mindezek mellett nevesebb fajták a *siroka meliska loza (широка мелишка лоза)*, *rubin (рубин)* és a *ramid (намид)* (Веда Корект – Агенция за недвижими имоти, 2000).

A leginkább reggeli italnak számító **boza (боза)** egy sűrű, búzából, rozsból vagy kölesből készült ital, hozzáadott cukorral az édeskés íz érdekében. Az ital tulajdonképpen alkoholos, de csupán 0,5%-ban. A turisták sok esetben kakaónak gondolják és meglepődnek, mikor belekóstolnak, hiszen az íze egyáltalán nem hasonlít a kakaóra.

Bulgária a földrajzi adottságainak köszönhetően bővelkedik hegyi forrásvizekben, amelyekről szintén ebben a bekezdésben ejtek szót.

Befejező gondolatként a **hegyi forrásvizekről** tennék említést. Bulgária domborzati és földrajzi elrendeződésének köszönhetően gazdag forrásvizekben, melyek különböző gyógyító, méregtelenítő hatással rendelkeznek. Bulgáriában a meleg forrásvizek délebben találhatóak, a hidegebbek pedig északi területeken. A legmelegebb forrásvíz Bulgáriában a Sapareva Banja (Сапарева баня) gejzírje, ami 103 Celsius fokos és ezzel Európa legmelegebb gejzírje. Ezt a forrásvizet a gyógyászati célokon kívül a közintézmények fűtésére is használják (Симона, 2018).

Forrásvizekben gazdag városok:

Velingrad (Велинград). Velingrad, Bulgária egyik le híresebb fürdőhelye. A balneoturizmusnak és gyógyfürdőknek kedvező helyszínt nyújt a térség. Számos gyógyszállodát és központot, fürdőt és gyógyfürdőt találhatunk itt. Több mint 80 forrásvíz található, melyek hőmérséklete 28-86 Celsius fok között változik. A vizek ihatóak és számos betegség kezelésére, megelőzésére is alkalmasak (gyulladások, nőgyógyászati betegségek, vese- és máj, valamint gyomor és bélrendszeri betegségek).

Devin (Девин) régióban hasonló kémiai összetételű, 37-76 °C hőmérsékletű, napi 7 millió liter összarámlási sebességű ásványvizek törnek elő több, fűrt hidrotermikus forrásból. Alkalmasak ivóbalneoterápiára vese-urológiai betegségek, gyomor-bélrendszeri betegségek, ideg-, kiválasztó-, szív- és érrendszeri, valamint nemi betegségek kezelésére.

Bankya (Банкя) híres ásványvízforrásairól és fürdőiről, amelyeket már több száz éve, bizonyított minőségben használnak gyógyászati célokra. A víz alacsony mineralizációjú, hipertermikus, alacsony keménységű, tiszta, szagtalan, nagyon kellemes ízű, napi ivásra alkalmas. A víz hőmérséklete 37°C és erősen lúgos (pH 9,5).

Belchin (Белчин) falu potenciálja a termálvizekben és a belőlük kitermelt geotermikus energiában rejlik. A terület kedvező földrajzi és természeti adottságai, valamint a gyógyhatású ásványvíz elérhetősége megteremti a feltételeket a sikeres egészségügyi és balneológiai központ fejlődéséhez. A víz hőmérséklete 40-41°C, lágy és kellemes íz jellemzi (Георги, 2016).

3.3 Különlegességek

3.3.1 A joghurt

A *joghurt* (кисело мляко) szó eredete a török yogun szóból származik, jelentése: sűrű. A joghurt alapja a *Lactobacillus bulgaricus* baktérium, melyet egy bolgár orvos-természettudós, Stamen Grigorov azonosított 1905-ben. Rengeteg vizsgálatot végzett, melyek elvezették végül a két fő összetevőhöz, baktériumhoz, melyek a joghurt elkészítéséhez létszükségesek. Ezek a baktériumok a tejből tejsavat termelnek és magas hőfokon szaporodnak. A fermentáció során acetaldehidet is termelnek, ez adja a joghurt ízét. Lebontja a laktózt, ezért segítség lehet laktózintoleranciában szenvedő embereknek, akiknek a szervezetükből hiányoznak a laktózlebontó enzimek.

A két baktérium közül, a pálcika formájút az orvos Bulgaricus-nak nevezte el (*Lactobacillus bulgaricus*), a másik viszont már egy ismert savanyító baktérium, a

Sterptococcus Thermophilus. Vizsgálatai során arra is rájött, hogy a két baktérium egymással kapcsolatba lépésekor sok egészséges anyag termelődik, mint például vitaminok, enzimek és a tejsav. Így indult a joghurt útja, amely napjainkban már minden országban ismert (Николай, 2023).

A joghurtot előállító *Bactericum Bulgaricum*-ként ismert baktérium, a bolgár klímának köszönhetően csak Bulgáriában fordul elő. A többi országban előállított joghurthoz Bulgáriából szállítják a baktériumot, szárított formában. A legnagyobb importőrök USA, Európai Unió és Japán.

Előállítási folyamata:

A friss tejet (tehén, juh, bivaly, kecske) felforraljuk, hagyjuk lehűlni körülbelül 40 celsius fokra (ha nincs hőmérő hozzá, akkor belemártjuk a kisujjunkt és ha elszámolva 10-ig nem égeti az ujjunkat akkor megfelelő a hőmérséklet). Bekeverjük a kovászt a tejmennyiséghez megfelelően (1 liter tejhez körülbelül 2 evőkanál kovász szükséges). A kovász lehet szárított baktérium előkészítve az előírásnak megfelelően, vagy ha van jó minőségű, friss bolgár joghurt, abból is kivehetünk kovász helyett. A felmelegített tejjel felhígítjuk a kovászt, illetve a joghurtot, utána ezt vissza öntjük a tejbe folyamatos keverés mellett. Az így előkészített meleg tejet megfelelő edénybe, üvegbe öntjük és a melegen tartás érdekében plédbe takarva hagyjuk 4-6 órát állni. Az elkészült joghurt hűtőszekrényben hosszú ideig tárolható (Димитър, 2014).

A joghurt a bolgárok alap terméke is, sok étel hozzávalója, mint például a már említett tarator leves. Nyári időszakban a vízzel felhígított joghurtot „*ayran*” hűsítő, szomjoltó innivalóként fogyasztják. A joghurtot cukorral összekeverve készül a *snezsanka*, az egyszerű és finom desszert.

3.3.2 A Rózsák völgye

A Rózsák völgye két hegység között, a Stara Planina és a Sredna Gora között található, Kazanlak város közelében. A *rózsa* mára már Bulgária szimbólumává vált és sok látogatót vonz a világ minden tájáról. *Kazanlak* (Казанлък) város neve, elhelyezkedése miatt összekapcsolódott a rózsaoilaj készítésével. A Rózsák völgye májustól június közepéig a legszebb, amikor is a damaszkuszi, apró virágú rózsák szirmot bontanak. A damaszkuszi rózsát a törökök honosították meg Bulgáriában még a 17. században, melynek köszönhetően a rózsaoilaj előállítás már a 18. században fontos iparrá fejlődött. Ezek az apró virágok sok illóolajat tartalmaznak, ezért az olaj elkészítéséhez hajnalhasadás előtt szedik le a szirmokat, a párolgás megakadályozása miatt. A rózsaoilaj termesztés és gyártás folyamata megtekinthető a Rózsaiipari Múzeumban, ahol részletesen élénk tárlat a technológia és az eszközök használata.

Érdekesség: kb. 3,5 tonna sziromból nyernek ki 1 kilogramm rózsaoajat, melynek értéke 6.000 euró, azaz körülbelül 1,8 millió forint. Június elején, a szirmok szedésekor, egy hétig tartó Rózsafesztivált rendeznek, és a rózsákat táncsal, zenével, valamint Rózsakirálynő választással ünneplik (Николов – Генев, 2013).

A rózsaoaj az illatszer gyártás a szépségápolási és kozmetikai ipar egyik alapanyaga, azonban a damaszkuszi rózsát sok más területen is felhasználják. A lepárlás során a vízben oldódó jótékony összetevőkből állítják elő a rózsavizet, Kazanlakban pedig a rózsapálinkát. Emellett a rózsaszirmokból készül rózsalekvár, rózsaszörp, kandírozott rózsaszirm, rózsafagyalt és különleges édességek (lásd. mellékletek, képjegyzék, 6. kép).

4. Bulgária beutazó turizmusának adatai

Bulgária a turisták körében már régóta cél desztinációnak számít. Már a 70-es 80-as években is rengeteg látogatót fogadott az ország, elsősorban kedvező ár-érték arányának, másrészt pedig a közeli elhelyezkedésének köszönhetően. Bulgáriában a turizmus több formájával is találkozhatunk, mint például ökoturizmus, falusi turizmus, vízi turizmus, gyógyturizmus stb. Ezek arra utalnak, hogy bármelyik évszakban utazik oda a vendég, mindig talál érdekes programlehetőségeket. Azonban a főszezon egyértelműen a nyár. A Fekete-tenger közelségének köszönhetően, a vízparti turizmus elsődleges pozíciót élvez és az ország ennek megfelelő turisztikai termékeket kínál a látogatóknak. A következőkben bemutatott adatokat a Република България, Национален Статистически Институт – Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal weboldaláról gyűjtöttem ki: <https://www.nsi.bg/en/content/1847/tourism>

1. táblázat Bulgáriába beutazó turisták száma, európai országok szerint, hónapokra bontva, főben megadva.
Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal 2022-es adatai alapján. <https://www.nsi.bg/en/content/1988/monthly-data?page=34>

Country of origin	Total	Months											
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
EU	5 352 690	170 109	155 772	218 269	289 847	391 935	591 826	816 354	1 081 084	547 031	392 690	308 263	389 510
Austria	162 847	8 663	3 243	3 666	5 927	8 304	9 736	30 091	47 231	14 583	13 570	5 712	12 121
Belgium	117 872	2 368	2 092	2 410	3 893	4 742	11 589	27 071	41 544	9 419	4 707	3 865	4 172
Croatia	30 373	1 688	991	1 970	2 351	2 560	2 155	2 110	3 505	3 072	4 320	3 415	2 236
Cyprus	19 307	687	1 333	1 558	1 526	1 314	1 551	2 447	1 840	1 495	1 814	1 529	2 213
Czech Rep.	180 579	1 464	1 613	2 028	3 192	4 188	27 631	58 546	49 623	22 049	5 118	3 295	1 832
Denmark	44 129	459	619	622	1 517	2 000	6 262	18 916	6 868	2 938	2 239	978	711
Finland	10 718	261	228	358	570	1 269	2 178	1 612	1 632	877	790	495	448
France	176 473	3 604	4 504	4 355	7 023	8 856	12 969	34 020	63 882	12 956	10 823	6 635	6 846
Germany	787 004	15 857	10 742	15 818	30 792	48 884	94 868	155 535	232 046	89 243	41 934	21 671	29 614
Greece	884 500	26 926	44 290	65 774	55 565	84 759	78 915	70 077	85 992	78 404	93 984	80 114	119 700
Hungary	79 951	2 698	1 786	3 409	4 338	5 233	11 468	13 776	14 610	8 942	5 889	4 070	3 732
Ireland	44 148	2 573	2 993	2 052	1 374	3 282	6 451	7 172	6 447	5 573	2 131	1 799	2 301
Italy	136 512	5 105	6 342	8 093	9 685	9 647	10 342	10 296	18 938	11 522	14 697	13 096	18 749
Malta	6 168	51	77	150	509	352	585	775	1 080	1 046	474	227	842
Netherlands	156 911	3 628	3 013	4 010	4 507	7 451	9 381	31 648	62 573	11 948	8 287	5 029	5 436
Poland	412 300	8 218	5 121	9 735	12 818	24 294	64 120	89 643	89 523	67 687	19 935	11 699	9 507
Portugal	15 698	667	663	949	1 464	1 568	1 528	1 470	1 753	1 809	1 202	1 329	1 296
Romania	1 831 226	79 361	59 147	82 681	128 686	157 480	206 116	208 112	300 593	175 931	146 839	131 249	155 031
Slovakia	70 652	986	578	1 278	2 220	2 822	8 363	20 559	18 720	9 902	1 919	1 938	1 367
Slovenia	11 934	366	453	553	839	1 028	930	2 017	1 783	1 440	939	906	680
Spain	67 266	2 348	3 175	3 731	6 588	5 116	5 721	6 590	8 569	5 991	6 426	5 817	7 194
Sweden	48 413	1 022	1 146	1 240	1 993	2 316	9 067	12 355	10 365	3 417	2 192	1 638	1 662
Norway	33 182	268	312	369	688	1 749	7 988	11 402	5 212	3 072	1 045	579	498

A Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal 2022-es adatai alapján látható az ábrán, hogy a fő nyári szezonban az európai országok közül Romániából érkeznek legtöbben (300.593 fő), amely nem meglepő, hiszen szomszédos ország. Azonban a Németországból érkező turisták száma megközelíti az előbbi adatokat (232.046 fő). Ez azért említésre méltó, mert a két ország között jóval nagyobb a távolság. Hazánkban ezzel szemben 14.610 fő választotta Bulgáriát nyári úticéljának. Az is megfigyelhető, hogy a nyári főszezon három hónapja közül az augusztus a legkiemelkedőbb látogatottság szempontjából. Az ábra adatai egyértelműen rávilágítanak arra a tényre, hogy a nyári és a téli szezon látogatottsága jelentősen eltér.

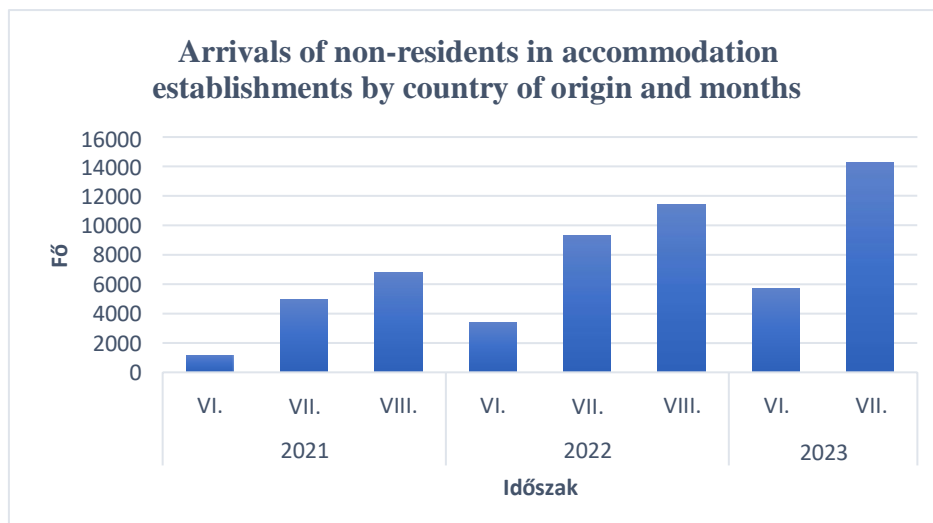
A fenti adatokat össze szerettem volna hasonlítani a Központi Statisztikai Hivatal adataival, azonban nem találtam pontos statisztikát arra vonatkozóan, hogy Bulgáriát hányan választották külföldi utazásaik céljául (https://www.ksh.hu/stadat_files/tur/hu/tur0069.html).

2. táblázat Turisták bulgáriai látogatása motiváció és ország szerint.
Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal 2023. augusztusi adatai alapján.

Country of origin	Total	Purpose of visit		
		Holiday and recreation	Profesional	Others
TOTAL	2 077 625	1 048 154	106 946	922 525
EU	1 145 357	640 148	60 591	444 618
Austria	50 381	7 471	5 408	37 502
Belgium	42 315	7 758	2 395	32 162
Croatia	3 728	2 356	129	1 243
Cyprus	2 822	1 493	-	1 329
Czech Rep.	56 953	50 850	1 394	4 709
Denmark	8 515	6 275	773	1 467
Finland	3 220	2 608	148	464
France	64 370	20 248	4 023	40 099
Germany	225 762	66 698	10 752	148 312
Greece	63 722	24 947	7 432	31 343
Hungary	19 209	12 806	2 561	3 842
Ireland	6 074	4 595	759	720
Italy	23 149	12 694	1 510	8 945
Malta	626	405	-	221
Netherlands	65 123	15 625	5 210	44 288
Poland	105 734	89 692	9 021	7 021
Portugal	2 688	1 596	111	981
Romania	339 488	265 442	5 719	68 327
Slovakia	20 385	15 158	1 018	4 209
Slovenia	1 838	1 526	109	203
Spain	12 086	10 710	1 015	361
Sweden	12 931	7 057	294	5 580

Az előző táblázat adatai alátámasztják a látogatások célját, azaz az utazások többségének fő motivációja a pihenés, kikapcsolódás. Ez a hazai látogatók számán is jól látszódik, hiszen közel 67% elsősorban a pihenést preferálja.

1. ábra Szálláshelyekre érkezők Magyarországról hónapok szerint.
Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal adatai alapján. Saját szerkesztés



Az első ábrán Magyarországról a bolgár szálláshelyekre érkezők számát láthatjuk, évekre és a nyári hónapokra bontva. Jól érzékelhető az évek múlásával a növekvő tendencia hónapról-hónapra. 2021 év július hónapjától 2023-as év július hónapjáig közel 35%-os emelkedés tapasztalható. Ez a növekedés köszönhető egyrészt a COVID-19 járvány következményeiből történő kilábalásnak, másrészt véleményem szerint, az idei év magyarországi magas inflációja miatt a pihenni vágyók többnyire külföldi nyaralási lehetőségeket választottak.

3. táblázat *Bejövő turizmus kiadásai kategóriánként (millió BGN-ben megadva).*
Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal adatai alapján.

Products	2019			2020		
	Inbound tourism expenditure			Inbound tourism expenditure		
	Same day visitors	Tourists	Total visitors	Same day visitors	Tourists	Total visitors
Total Consumption products	983,08	7471,62	8454,7	1 073.65	1 978.35	3 052.00
Tourism characteristic products	335,55	5192,63	5528,18	693.37	1 558.67	2 252.04
Accommodation services	x	2398,42	2398,42	30.53	700.50	731.03
Food and beverage serving services	158	1822,47	1980,47	328.93	483.25	812.18
Passenger transport services	176,13	465,22	641,35	333.08	196.71	529.79
Travel agencies and other reservation services	0	263,26	263,26	0.03	71.68	71.71
Cultural services	0,33	97,53	97,86	0.27	28.54	28.81
Sports and recreational services	1,09	145,73	146,82	0.53	77.99	78.52
Other consumption products	647,53	2278,99	2926,52	380.28	419.68	799.96

A fenti táblázat bemutatja a turisták általi kiadásokat kategóriára bontva. Két következtetés vonható le az adatokból. Az egyik, amit megfigyelhetünk, hogy a COVID-19 járvány látványos hatást gyakorolt turizmusra a 2020-as évben, hiszen jelentős csökkenés jelentkezett az előző évhez képest. A másik megállapítás szerint az étkezésre és az ahhoz kapcsolódó szolgáltatásokra fordított kiadások adják a második legmagasabb értéket. Ezért a gasztroturizmus fenntartása és fejlesztése fontos tényező a turisztikai ágazatban.

A fentiekben megemlített Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal adatait fontosnak tartottam megemlíteni, ugyanis a kérdőívemben hasonló, megegyező kérdéseket tettem fel a hazai vendégek körében. Ezen adatok segítenek a kutatásom alátámasztásában és hitelességében.

5. Saját vizsgálat

Ebben a fejezetben bemutatom és elemzem a kutatásomat. A kutatás egy primer kutatás, melynek célja egyrészt a bolgár turisztikai látogatottság gyakoriságának, másrészt pedig a bolgár gasztrókultúra ismeretségének vizsgálata.

A kutatás Google kérdőív formájában valósult meg, amit 127-en töltöttek ki. A kérdőívet négy részre osztottam fel, első részében demográfiai adatokat, második részében a turizmussal és utazási szokásokkal kapcsolatos adatokat gyűjtöttem. A harmadik részben a gasztronómiai élményeken volt a hangsúly az utolsó részben pedig nyitott kérdést kaptak a kitöltők, melyben leírhatták saját véleményüket, tapasztalataikat és élményeiket. A kérdéssor összesen 24 kérdésből áll, ebből 3 kérdés tartozik az első részhez, 11 kérdés a második, turizmus fejezethez, 8 kérdés a gasztronómiához és lezárásnak két nyitott kérdés. A kérdőívet barátaim és családtagjaim is kitöltötték, de elsősorban mások véleménye és válasza érdekelt a leginkább. Ebből a célból megosztottam a kérdőívet a Facebook-on különböző csoportokban, melyek utazással, turizmussal vagy éppen Bulgáriával kapcsolatosak (Utazás Európában, Napospart Bulgária, Minden, ami utazás, BolgárUtazás, Utazás hírek – Turizmus – Vendéglátás). A kérdőív a következő linken volt elérhető június 1-től augusztus 31-ig:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfpIIufVSKmYON29gqvngfLc8EBBLht1N23Z1p2Poy-xb86iw/viewform?usp=sf_link.

5.1 Hipotézisek:

A hipotézisek olyan feltevések, amelyek feltételezésem szerint igazak, de ezeket a kutatásom végeredménye fogja igazolni vagy megcáfolni.

Az általam megfogalmazott hipotézisek:

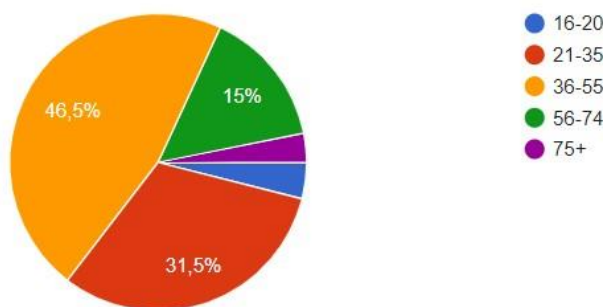
- Az utazás célja legtöbb esetben a tengerparti régiókra és a nyári szezonra irányul.
- Az utazók legnagyobb arányban családok és saját maguk szervezik meg útjaikat.
- A legismertebb húsos főétel a kebabche.
- A téli szezon idegenforgalmi szempontból kiaknázatlan.

5.1.1 Demográfiai adatok

A kérdőív első szakaszában a demográfiai adatokat vizsgáltam, hogy megtudjam, milyen arányban vannak a nők és férfiak. Illetve azt is vizsgáltam, melyik korosztályban a legnépszerűbb az utazás, valamint milyen arányban van a bulgáriai utazás hazánkban.

Kérem adja meg az életkorát!

127 válasz

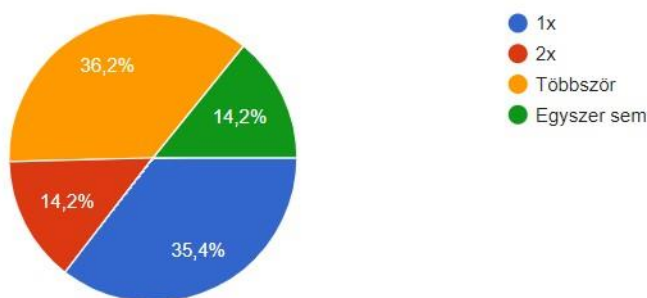


2. ábra Demográfiai adatok. Saját szerkesztés

A 127 kitöltőből 43 fő férfi volt (33,9%), ehhez viszonyítva a női kitöltők száma majdnem eléri a kétszeresét, ami 84 fő (66,1%). A válaszadóknak megközelítőleg a fele 46,5%-a 36-55 év közötti. 31,5%-a 21-35 év közötti, 15%-a 56-74 év közötti, 3,9%-a 16-20 év közötti, valamint 3,1%-a 74 év feletti.

Hányszor járt már Bulgáriában?

127 válasz



3. ábra Bulgária látogatottságának aránya. Saját szerkesztés

Az első szakaszban, az utolsó kérdés részben eltér a demográfiai adatokra való rákérdezéstől, viszont fontos szempont a kutatáshoz. Megkérdeztem a kitöltőimet, hogy hányszor jártak már Bulgáriában. Az ábrán látható adatok eredményeiből, a kérdőív következő szakaszában releváns választ a 127 helyett csak 109 kitöltőtől tudtam beszerezni. Ugyanis, aki még egyszer sem járt Bulgáriában, a második szakasz kérdéseit kihagyva, egyből átugrik a gasztronómiai kérdésekre.

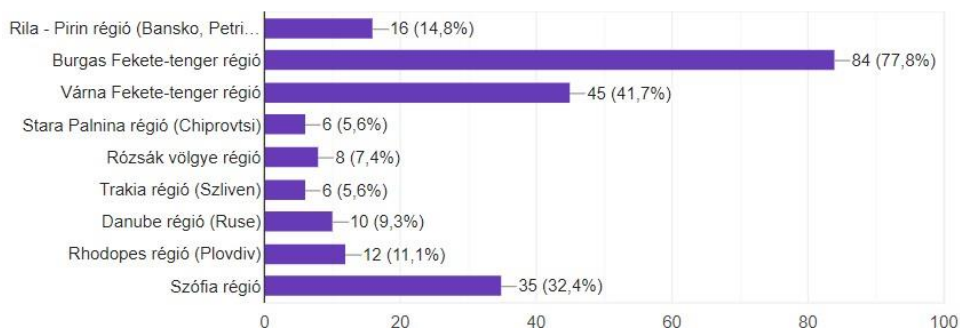
5.1.2 Turizmus

Ebben a szakaszban csupán 109 kitöltőtől tudtam releváns adatot begyűjteni, ahogyan ezt az előbbiekben már leírtam.

Bulgária melyik régiójába látogatott már-e?

(Több válaszlehetőséget is bejelölhet)

108 válasz



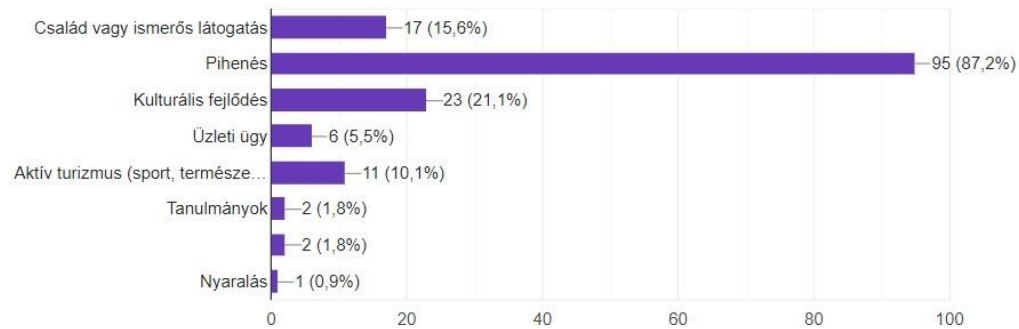
4. ábra Bulgária régióinak látogatási aránya. Saját szerkesztés

Ezen szakasz első kérdésében afelől érdeklődtem, hogy Bulgária melyik régiójába látogatnak, látogattak már el. Válaszlehetőségek felsoroltam mind a 9 régiót, amelyekből túlnyomó többségben, 77,8%-ban a Burgasz Fekete-tenger régiót jelölték meg, ami azt mutatja, hogy elsősorban vízparti területeket preferálnak a válaszadók. Másodikként 41,7%-kal a Várna Fekete-tenger régiót jelölték, ezzel harmadik helyre szorítva a fővárosi térséget, Szófia régiót 32,4%-kal. A többi régiót viszont elszórtan látogatják, csak 6-16% közötti elosztottságban választották ezeket a területeket.

Következő kérdésben érdeklődtem, melyik évszakban szoktak kilátogatni Bulgáriába. Itt a válaszok döntő többsége a nyárra esett, egészen pontosan 101 válaszadó, azaz 92,7%. Ez az adat alátámasztja az előző kérdés válaszait, hogy a vízparti területeket részesítik előnyben, tehát leginkább a tenger miatt nyaralni, fürdeni utaznak ki Bulgáriába. Második helyen a tavasz és az ősz egyenlő mértékben oszlik meg, 15,6%-kal. 6 kitöltő választotta a téli évszakot, akik jellemzően az év többi szakában is megfordulnak az országban. A kutatás másik kérdéséből kiderül, hogy több régióban is megfordulnak.

Milyen célból látogat Bulgáriába? (Több válaszlehetőséget is bejelölhet)

109 válasz



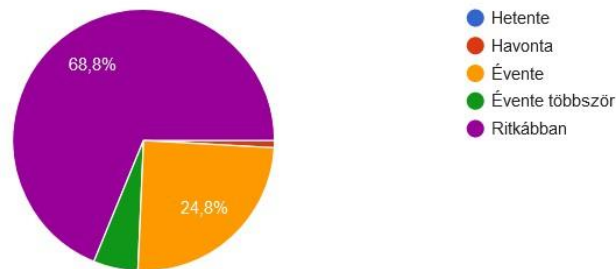
5. ábra Látogatás célja. Saját szerkesztés

Továbbiakban kíváncsi voltam arra, milyen célból utaznak ki Bulgáriába. Az előző két kérdés válaszai alapján kikövetkeztethető, hogy a fő célja a látogatásnak, utazásnak a pihenés és a kikapcsolódás. Azonban emellett a kulturális fejlődés sem marad el, amelynek nincs főszezonja, évszaktól függetlenül választják. Számomra meglepően sokan választották a család vagy ismerős látogatást, mely azt mutatja, hogy több bolgár gyökerekkel rendelkező lakos található Magyarországon. Sajnos az aktív turizmust viszont igen kevesen választották, pedig Bulgária földrajzából és domborzatából kiindulva igen sok lehetőség adódik ebben a kategóriában. Ezekkel szemben meglehetősen háttérbe szorulnak az üzleti és tanulmányi ügyekkel kapcsolatos kiutazások.

Következő kérdésben afelől érdeklődtem, hogy általában kikkel szoktak együtt kiutazni a kitöltők. Legnagyobb arányban (66,1%) a családi utazást választották, melyből kikövetkeztethető, hogy a kitöltők többsége gyermekes családok, amely az életkorra vonatkozó kérdésnél is megmutatkozik, hiszen 36-75 év közöttiek a válaszadók nagyobb aránya. Ezután a soron következő leggyakoribb válasz a partnerrel való utazás (40,4%), nemsokkal lemaradva pedig a barátokkal történő utazást jelölték (33%). Ezekhez képest az egyedüli és a munkatársakkal történő utazások aránya igen alacsony.

Milyen gyakran szokott Bulgáriába utazni?

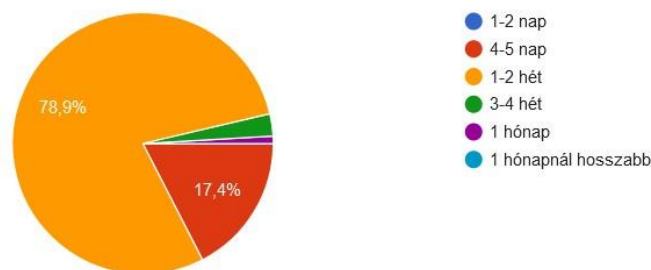
109 válasz



6. ábra Utazás gyakorisága. Saját szerkesztés

Általában milyen hosszú időre utazik el?

109 válasz



7. ábra Utazás időtartama. Saját szerkesztés

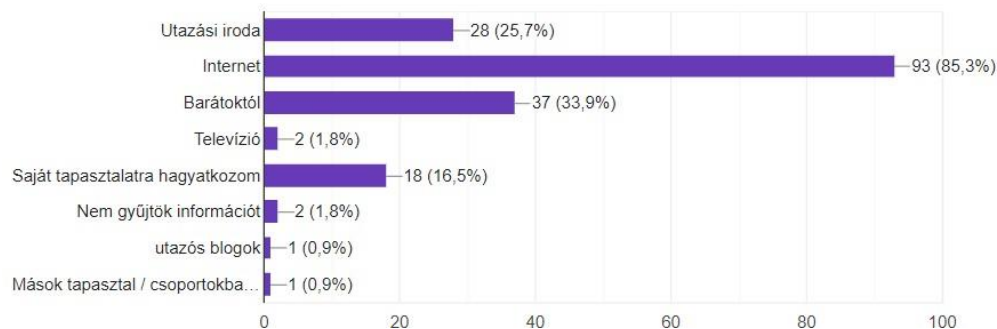
A soron következő kérdéseimmel arra tértem ki, hogy milyen gyakran és mennyi időre szoktak kiutazni Bulgáriába. A válaszadók többsége, 75 fő ritkábban utazik ki, 27 fő pedig évente. Mind a két esetben túlnyomó többségben majdnem 80%-os arányban, 1-2 hetes időintervallumban utaznak, amelyből látszik, hogy kevésbé jellemző a hosszabb időre tervezett kiutazás. Az első ábra is nagyon jól mutatja, hogy a hetente történő utazás egyáltalán nem jellemző a kitöltők körében.

Tovább haladva informálódtam az utazáshoz igénybe vett közlekedési eszközeikről. Egy híján egyenlő arányban választották az autóval (58,3%) és repülővel (57,4%) történő utazást. Ezt követően negyed akkora arányban jelölték meg a buszt (13%), végül pedig csak 7 fő (6,5%) választotta a vonatot. A 70-es és 80-as években repülővel történő utazásra keveseknek volt lehetősége, akkoriban legtöbbször autóval és csoportos, szervezett utazásokon keresztül vonattal, illetve busszal közlekedtek. Az utóbbi pár évben a légi társaságok felismerték, hogy igény van a fekete tengeri desztinációkra, ezért a közelmúltban már Várnába és Burgaszba is vannak közvetlen járatok, ez a kutatás adataiból is egyértelműen kiderül. A kérdőív adatai alapján azt a következtetést lehet levonni, hogy a kitöltők autóval is vállalják az utazást, mivel az országok közötti távolság megtétele autóval sem annyira megterhelő.

Utazás előtt hol szokott tájékozódni?

(Több válaszlehetőséget is bejelölhet)

109 válasz



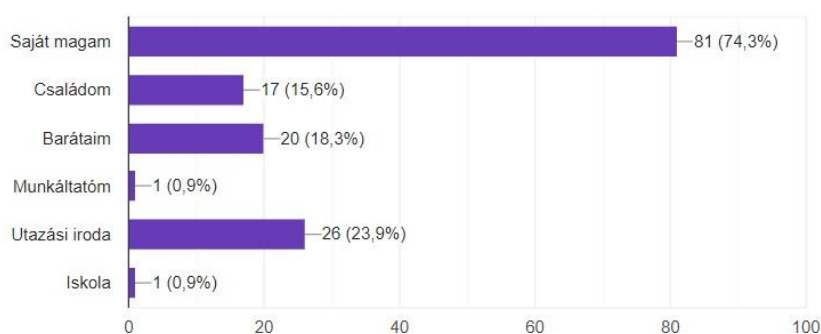
8. ábra Utazási tájékozódás. Saját szerkesztés

Fontosnak tartottam még azt a kérdést, ami rávilágít arra, hogy milyen forrásokra támaszkodnak az utazásaikhoz. Ennél a kérdésnél többféle lehetőséget is megadtam számukra, ám így is voltak, akik maguk adtak még hozzá lehetőségeket (utazós blogok, mások tapasztalata/Instagram utazási influenszerek). Erős többségben az internetet választották majdnem 90%-ban, ami a mai korban egyáltalán nem meglepő. Ezt követően kevesebb, mint feleakkora arányban az utazási irodát és a barátoktól való informálódás módszerét jelölték. A maradék szavazat eloszlik a „televízió”, „nem gyűjtök információt” és a „saját tapasztalat” alapján történő válasz lehetőségek között, melyeknél a „saját tapasztalat” által szerzett információk meghaladják közel a negyedét az internetes válaszok arányának.

Ki szervezi az utazásait?

(Több válaszlehetőséget is bejelölhet)

109 válasz



9. ábra Utazásszervezés. Saját szerkesztés

Előző kérdéshez kapcsolódóan adatot gyűjtöttem még arról is, hogy ki szervezi az adott válaszadó utazásait. A kitöltők majdnem 75%-a saját maga szervezi az utazásait, interneten kutakodva mindenki maga állítja össze az utazási csomagját, amit én is egyre többször tapasztalok saját baráti és családi köreimben. Ennek az arálynak körülbelül az egyharmada

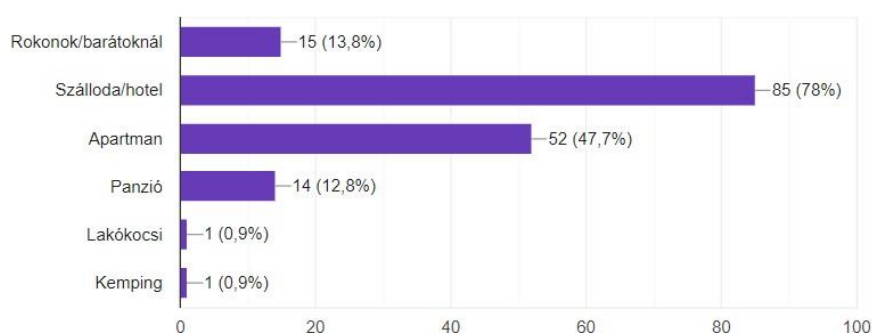
viszont még utazási irodához fordul ajánlatokért, csomagokért. Kisebb százalékban pedig család vagy barátok szervezik meg az utakat.

Ennek a szakasznak az utolsó előtti kérdése az utazás alkalmával történő programokra tért ki. A korábbi kérdésekből egyértelműen következik, hogy az első volt a városnézés 95 szavazattal, második helyre a szabadtéri program került 78 szavazattal, harmadik helyre pedig a kulturális programok kerültek 59 szavazattal. A többi lehetőség elszórtan kapott 1-2 jelölést, mint például a konferencia, strand vagy folklór műsor.

Hol szokott megszállni?

(Több válaszlehetőséget is bejelölhet)

109 válasz



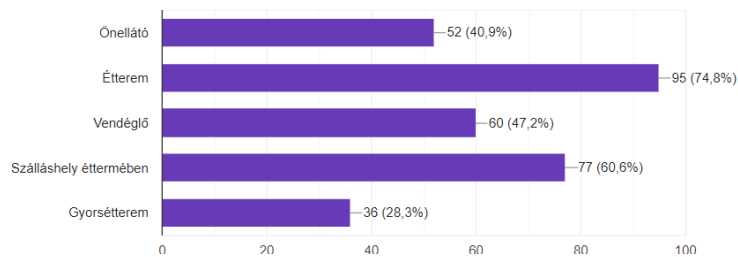
10. ábra Szálláshely. Saját szerkesztés

Utolsó kérdésemben pedig tájékoztam az elszállásolási szokásaikról. Akik család vagy ismerős látogatást jelöltek meg utazási célként, azok többsége rokonnál vagy barátnál történő éjszakai tartózkodást jelölt. Nagy többségben a szállodát vagy hotelt választották, mint szálláshely, azonban sokan az apartman lehetőséget is igénybe vették. A panzió, mint opció közel egyenlő arányban kapott szavazatot a rokonok/barátoknál történő elszállásolás lehetőségével. A lakókocsi és kemping szálláshely csupán egy-egy szavazatot kapott, amiből szintén látszik, hogy az aktív turizmus kevésbé kihasznált Bulgáriában.

5.1.3 Gasztronómia

Ebben a szakaszban adatokat gyűjtöttem arról, hogy a kitöltők mennyire ismerik a bolgár hagyományos éttermeket, vendéglőket, avagy a jellegzetesebb ételeket és ha már kóstolták, mennyire nyerte el tetszésüket. Ezen szakasz kérdéseibe már visszacsatlakoztak azok a kitöltők is, akik esetleg még nem jártak Bulgáriában, de ismerős vagy rokonon keresztül már próbálták a felsorolt ételeket. Mindegyik kérdést kötelezővé tettem a kitöltők számára, azonban megadtam olyan válaszlehetőségeket is, amely tekintettel volt azokra, akik még nem részesültek ilyen kulináris szolgáltatásokban.

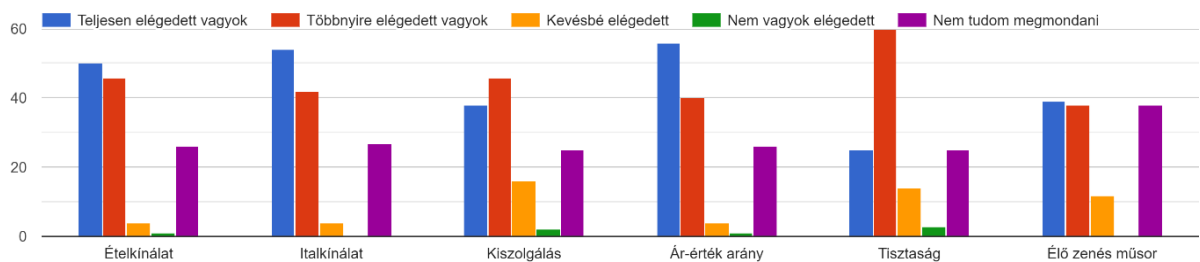
Utazása során hol szokott étkezni?
(Több válaszlehetőséget is bejelölhet)
127 válasz



11. ábra Étkezési szokások utazás során. Saját szerkesztés

Első kérdésem az utazás alatti étkezési helyszínre irányult. A kérdésre megadott válaszok aránya igen közel áll egymáshoz. Elsősorban legtöbben az éttermet választották, de a szálláshelyi étkezés sem maradt el sokkal, ugyanis ezeken a helyeken általában autentikus ételeket kínálnak, amiket szívesen kipróbál kikapcsolódás közben az ember. A „vendéglő” és „önellátó” válaszok is csupán körülbelül 20-30%-kal maradtak le a szálláshelyi étteremtől. Emellett örömmel tapasztaltam, hogy a gyorséttermekben történő étkezés egészen visszaszorult, mivel, ahogy már a fentiekben is megemlítettem, a gasztronómiai élmény egy fő szempont, aminek köszönhetően új ízeket és fogásokat kóstolhat meg az odaérkező, ezzel kizökkenve az otthoni megszokott, mindennapi rutinból.

Következőkben megkérdeztem kitöltőimet, hogy jártak-e már igazi hagyományos bolgár vendéglőben. E kérdés válaszainak örömmel töltöttek el, ugyanis döntő többségben igennel válaszoltak, 63%-os arányban.



12. ábra Vélemények a bolgár vendéglátó egységekről. Saját szerkesztés

Ehhez kapcsolódóan kíváncsi voltam, hogy aki már járt ilyen autentikus vendéglőben, mennyire volt elégedett annak szolgáltatásaival, színvonalával.

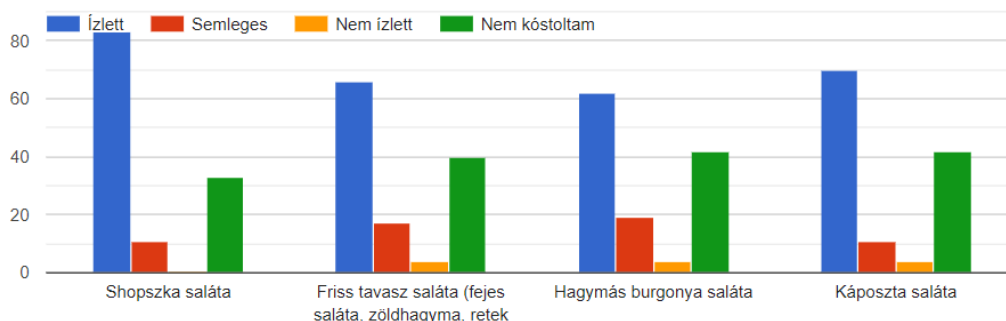
A kitöltők nagy része többnyire meg volt elégedve a szolgáltatások színvonalával és csupán 20% körüli volt a „nem tudom megmondani” válaszadók aránya. Egyedül az élő zenés műsoros szolgáltatásnál volt szinte egyenlő arányban az „elégedettség” és a „nem tudom megmondani” válaszok aránya, ami igen érdekes, hiszen Bulgária legnagyobb részén, ötből

három helyen van élőzenés műsor. A kevésbé elégedett válaszokból legtöbb, majdnem 20%-os arányban a kiszolgálásnál jelent meg, ami szerintem többnyire nyelvi nehézségekből adódhat. Általában nem minden étterem, vendéglő rendelkezik például angol nyelvű étlappal vagy felszolgálóval. Emellett a bolgár nyelvű étlapok értelmezését sem egyszerűsítik meg a bolgár cirill betűk, amiket még Google fordítóval is nehéz megfejteni.

A szakasz további öt kérdésében az ételeket ételfajták alapján osztottam fel, és itt elemzem, hogy az adott ételeket mennyire ismerik és mennyire voltak velük megelégedve, mennyire nyerte el a tetszésüket ízvilágban. Válaszlehetőségnek mindegyik kérdéshez a következőket adtam meg: ízlett, semleges, nem ízlett, nem kóstoltam.

Először kezdtem a leves kategóriával, amiben öt különböző levest soroltam fel (tarator – hideg uborkaleves, bárányleves – agneska chorba, bob chorba – bableves, shkembe chorba – pacalleves, supa topcheta – gombóclevés). Mindegyik levesnél 60-80%-os arányban volt a „nem kóstoltam” válaszlehetőség, ami számomra nem meglepő, általában a húsosabb ételek a népszerűbbek a vendégek körében. Viszont a bableves és a gombóclevés ízlett a legjobban a kitöltők nagyobb részének. Mivel Magyarország inkább leves kedvelő ország, arra számítottam, hogy többen fognak bolgár leveseket kóstolni, de a kutatás nem ezt az eredményt igazolta.

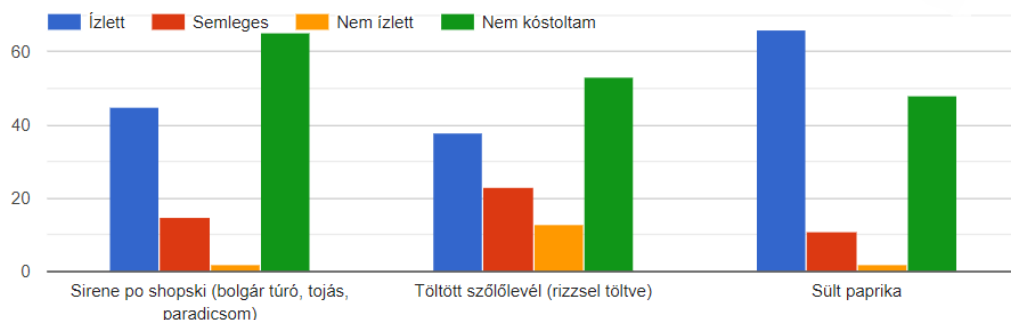
Saláták



13. ábra Saláták. Saját szerkesztés

Következőnek a salátákkal folytatom, amiből négyet soroltam fel: shopszka saláta, friss tavaszi saláta (fejes saláta, zöldhagyma, retek), hagymás burgonyasaláta, káposztasaláta. Ezek az ételek túlnyomó többségben szinte minden kitöltőnek ízlettek, kimagasló eredménnyel a shopszka saláta áll az élen. Nem meglepő, hiszen ez Bulgária egyik ikonikus étele. A maradék három saláta is igen magas arányban ízlett a kitöltők legalább háromnegyedének. A levesekhez viszonyítva itt igen kevés volt az, aki még nem kóstolta ezeket az étkeket.

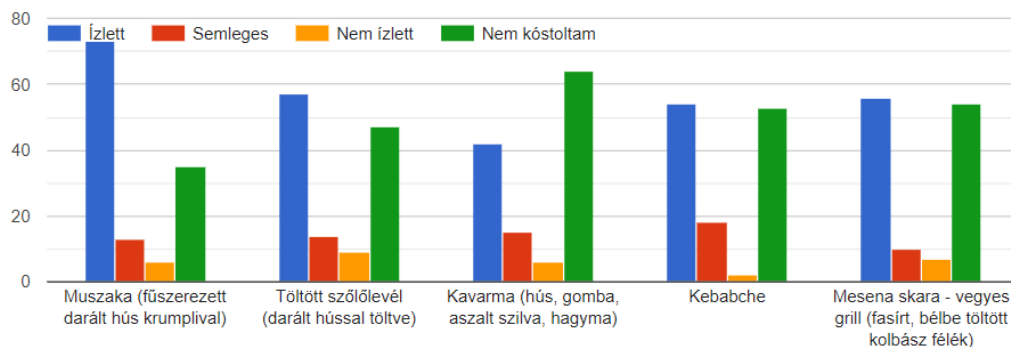
Húsmentes főételek



14. ábra Húsmentes főételek. Saját szerkesztés

Ezek után áttértem a főételekre, amiket külön osztottam húsmentes és húsos főételekre. Előbb a húsmentes főételekkel kezdtem. Itt háromfélét soroltam fel: sirene po shopski (bolgár túró, tojás, paradicsom), töltött szőlőlevél (rizzzel töltve), sült paprika. Ízvilágban a sült paprika nyerte el a kitöltők legnagyobb részének tetszését, ami nem meglepő, hiszen ez Bulgária egyik fő alapanyaga, amit számtalan formában felhasználnak és erről már szakdolgozatom elejében szót ejtettem. A másik két ételnél többségben vannak azok, akik még nem kóstolták ezeket az ételeket, ami véleményem szerint abból adódhat, hogy általában inkább húsos ételeket választanak az étkezések során.

Húsos főételek



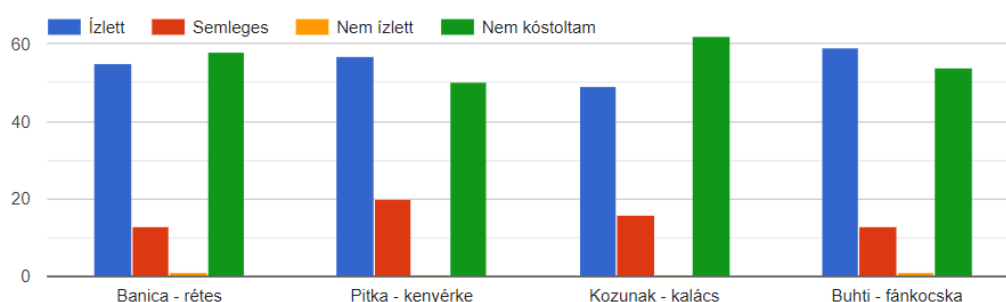
15. ábra Húsos főételek. Saját szerkesztés

Következnek a húsos főételek, melyek a következők voltak: muszaka (fűszeres darált hús krumplival), töltött szőlőlevél (darált hússal töltve), kavarma (hús, gomba, aszalt szilva, hagyma), kebabche, mesena skara – vegyes grill (fasírt, bélbe töltött kolbász félék). Itt jól látható, hogy a húsmentes ételeknél a legalacsonyabbak az arányok, csupán 60%-ig megy fel, míg a salátáknál és a húsos főételeknél 80 %-ig. A húsos főételek közül – ahogy az ábra is mutatja – a legismertebb és legkedveltebb ételek a muszaka és a töltött szőlőlevél, viszonylag kevesen voltak, akik ezeket nem ismerik. Ami meglepő volt számomra, hogy a kebabche és a

vegyes grill válaszaiból az „ízlett” és a „nem kóstoltam” válaszok szinte teljesen egyenlő arányban oszlanak meg. Pedig a kebabche a felsorolt főételek közül a legismertebb ételféle, amit még a piacokon több, kisebb különálló bódében is árulnak, friss, meleg kenyérrel vagy pitkával. Az étlapoknak is elmaradhatatlan eleme ez az ételféleség, míg mondjuk töltött szőlőlevelet kevesebb helyen látni.

A kavarma esetében nem lepett meg, hogy kevésbé ismerik, sajnos ritkán találkozom én is éttermekben ezzel az étellel, melynek ízvilága nagyon egyedi.

Kelt tészták és rétesek



16. ábra Kelt tészták és rétesek. Saját szerkesztés

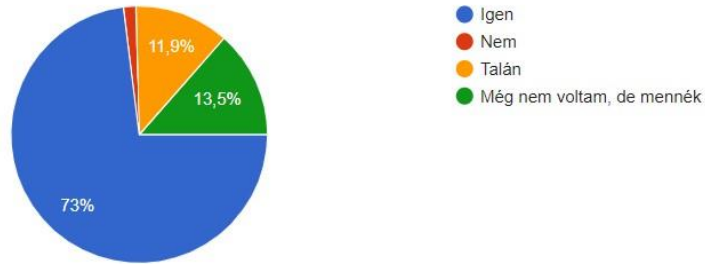
A szakasz utolsó kérdésében a kelt tészták és rétesek ismertségéről és tetszéséről érdeklődtem. A felsorolt tésztafélék a következők: banica – rétes, pitka – kenyérke, kozunak – kalács, buhti – fánkocská. Ennél a kérdésnél, ahogyan az ábrán is látható, a zöld és a kék színnel jelölt válaszok versengenek egymással. Viszont itt szinte senkinek nem volt negatív véleménye a felsorolt ételekkel kapcsolatban. Ez az első kérdés, ahol a sárga színt nem is látni, egyedül az első és utolsó ételnél egy halvány csíkban. Ezeket az ételeket nem minden étteremben lehet kapni, esetleg szállodai reggeli alkalmával vagy kisebb pékségekben találkozhatunk velük.

5.1.4 Saját élmények és tapasztalatok

Kutatásom utolsó szakaszában még két kérdést tettem fel a kitöltőknek. Első, hogy amennyiben már jártak, visszatérnének-e Bulgáriába. Második pedig egy nyitott kérdés volt arra vonatkozóan, hogy ha van bármilyen élményük vagy tapasztalatuk Bulgáriával vagy bulgáriai utazásukkal kapcsolatban, és szeretnék megosztani, azt szívesen fogadom.

Amennyiben járt már Bulgáriában, vissza térne-e?

126 válasz



17. ábra Visszatérés kérdése. Saját szerkesztés.

Örömmel vettem, hogy a kitöltők több mint 70%-a igennel válaszolt erre a kérdésre, a nemmel válaszolók aránya pedig szignifikánsan alacsony, csupán kettő. Az utolsó két válaszlehetőségnél pedig az arányok, szinte egyenlő arányban oszlanak meg. Eme válaszokból arra lehet következtetni, hogy az emberek túlnyomó többségének pozitív élmény volt a Bulgáriában töltött ideje.

Elemzésemet folytatva idekapcsolom az utolsó kérdés néhány válaszát, megmutatva ezzel, hogy a fenti válaszadások alapján, aki írt saját véleményét, mennyire volt pozitív, illetve negatív hatású. Ennél a kérdésnél összesen 39 fő írt le élményeket és véleményeket.

Először azokat a válaszadókat nézem, akik előbbi kérdésnél igennel válaszoltak. Ezen kitöltők közül 29-en írtak véleményt. Ezek között is alig néhány negatív hatású választ adtak meg, ami számomra igen pozitív visszajelzés. Többen említettek különböző városokat is, ahol már jártak és visszatérnének vagy még nem adódott rá lehetőség, de szívesen ellátogatnának, például Szozopol, Nesebar, Burgasz, Plovdiv, Veliko Tarnovo:

„Veliko Tarnovo meseszép! Érdemes lenne az ország középső részét tolni ezerrel, mert az a rész a minőségi turizmusban sokkal hamarabb tudna fejlődni és fizetőképes turistákat vonzani, mint az olcsóságáról elhíresült tengerparti rész. A két térség teljesen eltérő arcot mutat.”

„Szozopolba szeretnék visszamenni. De Nesebar, Burgasz is tetszett ill., Krajmori, egy kis falu. Meg Plovdivba szeretnék elmenni”

Sokan az ár-érték arányt említik, ami sokkal kedvezőbb, mint Magyarországon:

„Nagyon szeretiünk Bulgáriába menni, idén negyedszerre is ide tervezzük a nyaralást. Ár-érték arányban verhetetlen.”

„Napospart csodás gyönyörű homokos tengerpart. Ár-érték arányban all-inclusive ellátás mindenképp megéri és előnyös. Mi a 4 csillagos Karolina hotelben szálltunk meg

Neszebár óváros 15 perc sétával elérhető és a szálloda csodálatos volt, az ellátás nagyon jó, mindenkinek szívből ajánlom.”

„Debrecenből utaztunk repülővel és 65 perc volt az út, szóval nehéz übereelni az utazást bárhova. Az ár-érték arány messze jobb kinn, mint itthon. Sajnálatos, hogy a magyarországi nyaralás messze nem éri meg. A Balatonhoz eszünk ágában sincs már menni ilyen tapasztalatok után.”

Ezek között a válaszok között egyet jobban kiemelnék, mégpedig azért, mert a kitöltő jól megfigyelte Bulgária turizmusának helyzetét.

„Többek között az ár-érték arány miatt -is- vonzó az ország, de az utóbbi években ez az előnyük kezd elveszni, mert a szolgáltatók kapzsik lettek, ha a turisták lehúzásáról van szó. Egyéb területen szerintem a térségben itt a legnagyobb a potenciális fejlődésre a lehetőség, csak az erre felelősek, akik tehetnek valamit az országért, ezt nem ismerik fel.”

Ezzel a kijelentéssel részben egyet értek, hiszen turisztikai szempontból csak a tengerparti részekre fókuszálnak, az eddigiekben erre volt a legnagyobb kereslet. Az inflációra való tekintettel a bolgár turizmus köreiből is fellelhető az árakban történő emelkedő változás, mivel ez az elsődleges bevételi forrásuk.

A két kitöltő közül, akik nem szeretnék visszatérni Bulgáriába, egyikük szavakba foglalta álláspontját.

„Rendkívül rossz színvonalú vendéglátás. Koszos apartman. A bolgár emberek hihetetlen bunkók, sehol máshol nem tapasztaltam ilyet, pedig sok helyen jártam már.”

Ehhez annyit fűznék hozzá, hogy természetesen nem minden ember egyforma és mindenkinél más a prioritás, elvárás. A kitöltő saját maga szervezte az utazását, és mégis negatív élménnyel tért haza. Véleményem szerint utazás előtt célszerű és fontos alaposan átnézni a szálláshely leírását, a vendégértékelésekbe beleolvasni, több forrásból utána nézni a szálláshelynek, fényképeknek.

Elemzésemet folytatom azokkal a kitöltőkkel, akik talán visszatérnének Bulgáriába. Ezen kitöltők száma összesen 15 fő volt, közülük is 5-en írtak le saját élményt. A válaszadók nyitott kérdésre írt véleményeik között volt pozitív és negatív is.

„Vegetáriánus vagyok, de nem volt gond sehol azzal, hogy találjak valamit magamnak. Még a világvégi kis büfében, ahol alig volt valami a menüin, ott is volt mit ennem. Egyedül azzal akadt problémám, hogy nem mindenhol tudtam elolvasni a menüt, mert ciril betűkkel volt. Így nehezebb felismernem még azt is, amit ismerek, illetve nehezebb beírni a google translate-be olyan betűket, amit azt sem tudok micsoda. De ez nem panaszkodás csak kulturális különbség, amin meglepődtem.”

Ezzel a kitöltővel egyet értek a kiemelt nyelvi nehézségekkel kapcsolatban, ezt a kutatás elemzés fentebbi pontjában már említettem. Én is kerültem hasonló szituációba egyik Bulgáriában töltött időm során, amikor éppen ebédet szerettem volna rendelni bolgár nyelven és a felszolgáló nem értette meg, amit mondtam neki, ugyanis néhány perccel később kiderült, hogy csak oroszul tudott beszélni. Ezek az esetek is azt mutatják, hogy a szolgáltatásoknak több olyan területe van, mely fejlesztésre szorul.

A negatív élmények közül is kiemelnék itt egyet, amivel nem nagyon tudok egyetérteni.

„Turisták által látogatott éttermekben jártunk és sajnos egyikben sem volt az ajánlatok között a hazai konyha választéka. Pedig biztosan sokan szívesen megkóstolnák ezeket is, nem csak a szokásos rántott és grillezett húsokat, zöldségeket.”

Mivel Bulgária főbb ételei a grillezett húsok és zöldségek, melyek elkészítésükben és főleg fűszerezésükben térnek el a többi ételtől, így ez adja a különlegességüket a gasztronómiában.

Elemzésem utolsó részében azokat a válaszadókat nézem meg, akik még nem jártak Bulgáriában, de szívesen terveznének oda legalább egy utazást. A válaszadók száma 17 fő volt, akik közül négyen adtak egy-egy rövid választ. Ezek között volt egy megjegyzés, ami elnyerte a tetszésemet:

„Egy bolgár barátnőm van, tőle ismerek pár ételt és szokást”

Zárásképpen egy számomra különleges megjegyzést szeretnék megosztani, melyben a válaszadó visszanyúl a gyökereihez:

„Bolgárok voltak a szüleim ezért szeretek ott lenni. Felelevenítem a beszédeket.”

5.1.5 Hipotézisek igazolása

A kutatásom elején feltett hipotéziseim közül az első feltevés, miszerint: *Az utazás célja legtöbb esetben a tengerparti régiókra és a nyári szezonra irányul*, az online kérdőív alapján megtartom. Kutatásom alátámasztja ezt, ugyanis a kitöltők legnagyobb aránya a két tengerparti régiót preferálta, mint úticél, valamint ebből következően szezonálisra a nyári időszakot jelölték.

Kutatásom második hipotézise: *Az utazók legnagyobb arányban családok és saját maguk szervezik meg útjaikat*, szintén megtartom. A demográfiai adatoknál is jól látható, hogy kitöltőim nagyobb része 36 év feletti, mely arra utalhat, hogy már gyermekes családok. A nyitott kérdésre adott válaszokban szereplő fogalmak megerősítettek abban, hogy többségében családok választják úticélnak Bulgáriát kedvező ár-érték arányának köszönhetően.

A harmadik hipotézisem: *A legismertebb húsos főétel a kebab*, sajnos nem igazolódott be a kérdőív alapján. A válaszadók ismerték a felsorolt húsos főételt, de meglepő módon a muszaka nagyobb ismertségre tett szert a kebabal szemben. Vélhetően ez annak tudható be, hogy a muszaka hazánkban a balkáni éttermekben (török, görög) gyakran előforduló ételféleség. Másfelől a kebabot Magyarországon szerb (csevapcsicsa) vagy török (kebab) néven ismerhetik, ezáltal nem tudják beazonosítani.

Utolsó hipotézisem helytállónak bizonyul, amely a következőképpen hangzik: *A téli szezon idegenforgalmi szempontból kiaknázatlan*. Ezt alátámasztja az évszakokra adott válaszok aránya, ugyanis a téli időszakra eső látogatások száma nagyságrendileg kevesebb, mint a főszezoné. Véleményem szerint Magyarországon nem eléggé ismertek a téli bolgár hegyvidéki pihenési és kikapcsolódási lehetőségek, holott számos kiemelkedő síközpont és hozzá kapcsolódó szálláshely igénybevételére lenne lehetőség. A hazai utazási irodák kínálatában is ritkán találkozni téli utazási ajánlatokkal. A televízió csatornák időjárás jelentéseiben bulgáriai hójelentés nincs is megemlítve. Magas színvonalú, többféle szolgáltatást nyújtó szálláshelyek találhatók az ország különböző pontjain (Bansko, Borovec, Pamporovo).

6. Következtetések, javaslatok

A mintavételezés során arra a következtetésre jutottam, hogy a magyarországi lakosok elsődleges célja a bulgáriai kiutazásuk során a tengerpart. Amivel természetesen nincsen semmi baj, hiszen hazánknak nincsen tengere. A Balaton az első, ami eszünkbe jutna belföldi pihenésre, nyaralásra, azonban ott az ár-érték arány hihetetlenül magas a hazai jövedelmekhez képest. Ezzel szemben Bulgária ezen a téren sokkal olcsóbb, ami általában elsődleges szempont egy utazás során, főként, ha nagyobb családdal, gyerekekkel szeretnénk utazni, mint ahogyan azt egyik kitöltőm is megfogalmazta a kérdőív végén. Az utóbbi években jómagam, családom és a mostani kitöltők tapasztalatai azonban azt mutatják, hogy az árak Bulgáriában megindultak növekvő tendenciával, a vendégek, turisták nem örülnek és ezt szintén kifejtették a kitöltők. Családommal is tapasztaltuk, hiszen, ha tudunk minden évben kiutazunk. Egyrészt pihenés céljából a tengerpartra, másrészt nagymamám látogatására Szófiába. Fokozatosan érzékeltük hogyan növekednek az árak. Sajnálatos volt látnom a negatív kommenteket, akik e drágulás miatt már nem szívesen utaznak Bulgáriába.

A kutatás-elemzés végén kifejtettem, hogy Bulgária legfőképpen a tengerparti turizmusra fókuszál, ezért bevételének nagyobb része onnan keletkezik. Az ország természeti adottságainak kiaknázása, népszerűsítése lehetővé tenné az idegenforgalom és ezáltal a bevételek növekedését.

4. táblázat Bulgáriába érkező látogatók országonként, hónapokra bontva.

Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal 2022-es adatai alapján.

<https://www.nsi.bg/en/content/1969/arrivals-visitors-abroad-bulgaria-months-and-country-origin>

Country of origin	Total	Months											
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
TOTAL	10 887 952	444 994	409 778	627 774	646 308	803 271	1 131 913	1 533 523	1 897 268	1 112 688	847 095	671 488	761 852
Of which:													
EU	5 352 690	170 109	155 772	218 269	289 847	391 935	591 826	816 354	1 081 084	547 031	392 690	308 263	389 510
Austria	162 847	8 663	3 243	3 666	5 927	8 304	9 736	30 091	47 231	14 583	13 570	5 712	12 121
Belgium	117 872	2 368	2 092	2 410	3 893	4 742	11 589	27 071	41 544	9 419	4 707	3 865	4 172
Croatia	30 373	1 688	991	1 970	2 351	2 560	2 155	2 110	3 505	3 072	4 320	3 415	2 236
Cyprus	19 307	687	1 333	1 558	1 526	1 314	1 551	2 447	1 840	1 495	1 814	1 529	2 213
Czech Rep.	180 579	1 464	1 613	2 028	3 192	4 188	27 631	58 546	49 623	22 049	5 118	3 295	1 832
Denmark	44 129	459	619	622	1 517	2 000	6 262	18 916	6 868	2 938	2 239	978	711
Finland	10 718	261	228	358	570	1 269	2 178	1 612	1 632	877	790	495	448
France	176 473	3 604	4 504	4 355	7 023	8 856	12 969	34 020	63 882	12 956	10 823	6 635	6 846
Germany	787 004	15 857	10 742	15 818	30 792	48 884	94 868	155 535	232 046	89 243	41 934	21 671	29 614
Greece	884 500	26 926	44 290	65 774	55 565	84 759	78 915	70 077	85 992	78 404	93 984	80 114	119 700
Hungary	79 951	2 698	1 786	3 409	4 338	5 233	11 468	13 776	14 610	8 942	5 889	4 070	3 732
Ireland	44 148	2 573	2 993	2 052	1 374	3 282	6 451	7 172	6 447	5 573	2 131	1 799	2 301
Italy	136 512	5 105	6 342	8 093	9 685	9 647	10 342	10 296	18 938	11 522	14 697	13 096	18 749
Malta	6 168	51	77	150	509	352	585	775	1 080	1 046	474	227	842
Netherlands	156 911	3 628	3 013	4 010	4 507	7 451	9 381	31 648	62 573	11 948	8 287	5 029	5 436
Poland	412 300	8 218	5 121	9 735	12 818	24 294	64 120	89 643	89 523	67 687	19 935	11 699	9 507
Portugal	15 698	667	663	949	1 464	1 568	1 528	1 470	1 753	1 809	1 202	1 329	1 296
Romania	1 831 226	79 361	59 147	82 681	128 686	157 480	206 116	208 112	300 593	175 931	146 839	131 249	155 031
Slovakia	70 652	986	578	1 278	2 220	2 822	8 363	20 559	18 720	9 902	1 919	1 938	1 367
Slovenia	11 934	366	453	553	839	1 028	930	2 017	1 783	1 440	939	906	680
Spain	67 266	2 348	3 175	3 731	6 588	5 116	5 721	6 590	8 569	5 991	6 426	5 817	7 194
Sweden	48 413	1 022	1 146	1 240	1 993	2 316	9 067	12 355	10 365	3 417	2 192	1 638	1 662

A turisták legnagyobb része csak nyáron utazik Bulgáriába, azonban számos turisztikai lehetőség van, amit szintén ki kellene használni. A téli szezon jellemzően a séléshez köthető,

több síközpontban adódik alkalom ilyen jellegű kikapcsolódásra. Ezeken a magas színvonalú szálláshelyeken egyéb szolgáltatások igénybevételére is lehetőség van, ilyenek a spa, wellness, casino, ingyenes transzfer a sífelvonókhoz (Kempinski hotel Grand Arena, Platinum Hotel and Casino, Lucky Bansko Aparthotel Spa and Relax), (lásd. mellékletek, képjegyzék, 7. kép). Léteznek a téli aktív sport szervezésére szakosodott vállalkozások, e sport kedvelői részt vehetnek téli túrázáson, jégmászáson, sífutáson és alpesi vezetővel kísért hegymászáson (<https://climbing-bulgaria.com/portfolio-type/winter-activities/>).

A tavaszi, nyári és őszi időszakban, Bulgária Natura2000 területei kiváló lehetőséget nyújtanak a kirándulók és az ökoturizmus kedvelői számára. A Rila, Pirin és Rodope hegységekben található nemzeti parkok és természetvédelmi területek gazdag programlehetőségeket kínálnak, gyönyörű tájakon.

5. táblázat Nemzeti parkok Bulgáriában (Georgi G., 2010).

Name of the National Park	Area in ha	Region/ District	Name of the reserve	Reserve area in ha
Rila National Park	81 046	Pazardžik, Sofia, Kyustendil, Blagoevgrad	Parangalitzta	1509
			Ibar	2248.6
			Central Rila reserve	12 393.7
			Skakavitza	70.8
Pirin National Park	40 332.4	Blagoevgrad	Bayuvi dupki – Dzindzeritza	2248.6
			Yulen	3156
Central Balkan National Park	71 669.5	Lovech, Gabrovo, Sofia, Plovdiv, Stara Zagora	Boatin	1597.2
			Tzarichina	3418.7
			Kozyata stena	904.3
			Steneto	3578.8
			Sokolna	1250
			Peeshite skali	1465.7
			Severen Dzhndem	1610
			Dzhendema	4220.2
			Stara reka	1974.7

6. táblázat Természetvédelmi területek Bulgáriában (Georgi G., 2010).

Name of the Nature Park	Area in ha	Reserve	Area in ha
Vitosha	26 606.6	Bistrishko branishte	1060.6
		Torfeno branishte	785.3
Rusenski Lom	3408	-	-
Sinite kamani	11 380.8	Kutelka	645.1
Shumensko Plato	3895.8	Bokaka	62.6
Zlatni pyasatsi	1320.7	-	-
Vrachanski Balkan	30129.9	Vrachanski Karst	1438.9
Strandja	116 068.5	Silkosia	389.6
		Uzunbodzak – Lopushna	2529.6
		Vitanovo	1112.4
		Sredoka	607.8
		Tisovitsa	749.3
Rila Monastery	27 370.7	Rila Monastery Reserve	3676.5
Persina	21 762.2	Kitka	25.4
		Milka	30
Bulgarka	21 772.2	-	-
Belasitsa	11 732.4	Kongura	1320

A hegyvidéki területek a téli időszakon kívül kikapcsolódást nyújthatnak a sziklamászás, golfozás és még a falusi turizmus szerelmeseinek is. A falusi turizmust vonzóbbá lehetne tenni kapcsolódó programokkal, például fesztiválokra való részvétellel, mezőgazdasági munkák, falusi mesterségek bemutatásával, kipróbálásával és skanzenek látogatásával. Lehetőség lenne ünnepekkel összekötni programokat, ahol megismerkedhetnek a régi hagyományokkal és gasztronómiával, így belekóstolnának az igazi falusi bolgár mindennapokba. A falusi turizmus megőrzi a szabadidő vidéki eltöltésének meglévő hagyományait, és ebben a környezetben a természettel való közvetlen kapcsolat motivációt jelent ennek a turisztikai formának a további fejlesztésére.

Mindezek mellett utazási csomagokat lehetne összeállítani, amelyek tartalmazzák körutazásokat Bulgáriában, több város érintésével, szabadprogramok lehetőségével kiegészítve. Fesztiválok, folklór rendezvények, skanzenek, óvárosok, kolostorok látogatásával egybekötött utazások nagyobb érdeklődésre tehetnek szert a kikapcsolódásra vágyók körében (Eter, Koprivstica, Szozopol, Veliko Tarnovo, Plovdiv, Rila stb).

Az ország különböző pontjain többek között pálinka fesztiválok rendezésével várják az érdeklődőket, e programok során betekintést nyerünk a pálinka világába, a népi kultúrába zenés, táncos műsorok kíséretében. Folklór rendezvények látogatása során közelebb kerülhetünk más nemzetiségek kultúrájához. Mindezek mellett számtalan rendezvény lehet úticél (joghurt és rózsa fesztivál).

Fejlesztésre szorul a marketing és ez nem csak területekére, hanem termékekre is vonatkozik. Például szervezhető lenne csoportos idegenvezetős út a Rózsák völgyébe, esetleg interaktív programokkal, például rózsalekvár, rózsaoilaj rózsaszappan, rózsás édességek készítése. Az ajándékboltok a rózsából készült termékeket reklámozzák, árulják nagy mennyiségben, azonban a származási helyről és a feldolgozás folyamatáról nem található információ. Mindezeket akár a tengerparton is lehetne népszerűsíteni, hiszen az az elsődleges célpontjuk a turistáknak. Fontos lenne megismertetni velük a többi látványos és élvezetes desztinációt is, felfedezve Bulgária minden adottságát. A közelmúltban több turisztikai célpont megszűnt, nem biztosítanak forrásokat ezek helyreállítására, korszerűsítésére, fellendítésére (Vitosha felvonó).

Véleményem szerint a turizmus és az idegenforgalom fellendítését segítené a közlekedés és az infrastruktúra színvonalának fejlesztése, a közterületek rendezettségének a javítása és a közösségi területek például parkok, játszótér fejlesztése.

A gasztronómia terén is szükséges lenne némi változás. Az éttermi étlapokat ki lehet egészíteni olyan hagyományosabb bolgár ételekkel, amelyek eddig háttérbe szorultak. Ünnepek

alkalmával, hagyományos ünnepi ételeket lehetne felvenni az étlapra, ezzel színesítve a kínálatot.

Az elmúlt években a bolgár közösséggel, táncsoporttal nyaranta részt vettem kirándulásokon, nyaralásokon. A nyaralás idején különféle programokon vettünk részt (Neszebár, hajúót, barlang látogatások, delfinárium, homokszobor kiállítás). Tapasztalatom szerint számtalan idegenforgalmi, turisztikai célpont lehetne, ami most nincs kihasználva.

7. Összefoglalás

Szakedolgozatom fő témája a bolgár gasztroturizmus ismertetése volt. A bevezetésben összefoglaltam magamról egy kis ismertetőt és indokoltam témaválasztásomat. A téma igen közel áll hozzám, hiszen félig bolgár nemzetiségű vagyok. A leírt tartalom nagyobb része saját tudásból, tapasztalatból, valamint édesapámtól kapott történetek alapján született.

A dolgozat első részében egy rövid történelmi összefoglalót írtam Bulgária török rabság alóli felszabadulásáról, a kertészek Magyarországra vándorlásáról és földművelési technikáikról.

A dolgozat második részében a bolgár gasztronómiát fejtettem ki bővebben, melynek bevezetőjeként bemutattam a bolgár hagyományos vendéglők, csárdák egyediségét.

Ezután áttértem az ételekre, a fűszerekkel és alapanyagokkal kezdve. Itt megemlítettem néhány különlegesebb hagyományos bolgár fűszert – mint például a csombor – valamint bemutattam az ételeik felhasználási módjait. A magyarországi húsfogyasztási szokásoktól eltérően Bulgáriában elterjedtebb a bárányhús fogyasztása.

Mindezek után részletesebben ismertettem néhány jellegzetesebb ételt, melyeket ételcsoportokra bontva mutattam be. Különböző levesek, saláták és főételek, valamint a házilag készített, kelt tészta finomságok.

Ezt követően megtekintettem az italkínálatot is, mind alkoholos és alkoholmentes formában. Itt szót ejtettem a bolgár rakia-ról (azaz pálinkáról), a leghíresebb bolgár borokról, a friss hegyi forrásokról, valamint a búzából készült különleges italokról, a boza-ról. Lezárásképpen pedig bemutattam a „meze” szó jelentését.

A gasztronómiai részt kiegészítve említést tettem két különlegesebb turisztikai és gasztronómiai termékről. Egyik a bolgár joghurt és annak elkészítése. Joghurtot édesapám is készít otthon, hagyományos bolgár recept alapján. Másik különlegességként kiemelttem a Rózsák völgyét. Itt termesztik a gyönyörű damaszkuszi rózsát, amit igen változatosan dolgoznak fel és széleskörűen használnak.

Szakedolgozatom negyedik részében a Bulgáriába beutazó turizmussal kapcsolatos. A kutatásommal is összefüggő tényeket ismertettem a Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal adatai alapján.

Az ötödik részben bemutattam a primer kutatásomat, amely egy Google kérdőív formájában valósult meg. A kérdőív címe, témája: A turizmus és gasztronómia Bulgáriában. Kutatásom célja az volt, hogy kiderítsem a hazai vendégek, lakosok körein belül mennyire ismert Bulgária, mint turisztikai desztináció, valamint mennyire ismerik annak gasztronómiáját.

A kérdőívet négy nagyobb részre osztottam. Első részben a demográfiai kérdést kutattam, a kitöltők nemét és becsült életkorát. Emellett felmértem, hogy hányszor jártak már Bulgáriában.

A második rész a turizmus címet kapta, ahol a Bulgáriai utazásaikkal kapcsolatos kérdéseket tettem fel. Kitértem az utazási formákra, az utazások gyakoriságára és időszakára, úticélokra, látogatás hosszára, milyen módon és kikkel történik az utazás. Továbbá kíváncsi voltam arra, milyen programokon vesznek részt és milyen szálláshelyeket vesznek igénybe.

Harmadik részben pedig a gasztronómiára tértem ki, azon belül is arra, hogy mennyire ismerik az egyes jellegzetesebb ételeket. Ugyanúgy, mint szakdolgozatomban, itt is felosztottam nagyobb kategóriákra az ételeket, külön salátákra, levesekre, húsos és húsmentes ételekre, valamint kelt tésztákra. Mindegyik kategórián belül felsoroltam 3-6 féle ételt, amelyről feltételeztem, hogy ismertebb a turisták, vendégek köreiben. Mindegyik ételt külön értékelhették. Ennél a kérdésnél kiderült, hogy olyanok is ismernek bolgár ételeket, akik még nem jártak az országban.

Negyedik részben a kitöltők kaptak még két utolsó kérdést arra vonatkozóan, hogy visszatérnének-e Bulgáriába, esetleg, ha még nem jártak ott, elutaznának-e oda. Az utolsó pedig egy nyitott kérdés volt, ahol megoszthatták velem saját élményeiket, véleményeiket vagy tapasztalataikat.

8. Irodalomjegyzék

- 📖 Alina I. G. – Diana B. – Vladimir K. (2021): Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans, Diana B. – Magdalena A. – Svetla D. (szerkesztők): Food, nutrition and health in Bulgaria. London, Academic Press
- 📖 Balassa I. (1973): Az eke és a szántás története Magyarországon. Budapest, Akadémiai Kiadó
- 📖 Bartha A. (1988): A magyar nép őstörténete. Budapest, Akadémiai Kiadó
- 📖 Bács Gy. (1987): Bulgária, Pálinkás M. (szerkesztő). Budapest, Panoráma Kiadó
- 📖 Czibulya, Ferenc (1987): Bolgárkertészet magyar földön. Történetek és módszerek egy adatközlő bolgárkertész tollából. Budapest, Mezőgazdasági Kiadó
- 📖 Dimitrov D. K. – Yilmaz R. – Loschnigg G. (szerkesztők), (2016): International Balkan and Near Eastern Social Sciences Conference Series. Plovdiv, University of Agribusiness and Rural Development, 63. o.
- 📖 Jakab A. Zs. – Lehel P. (2009): Folyamatok és léhelyzeteke – kisebbségek Romániában. Kolozsvár, Kriterion Kiadó
- 📖 Mód L. (2019): Bonus Muntium 2019/4 szám, Adatok a padlizsán Magyarországi (szentesi és szegvári) elterjedéséhez
- 📖 Tyutyunkova M. (2009): Az én bolgár szakácskönyvem, Kjoszeva Sz. (szerkesztő). Budapest, Bolgár Országos Önkormányzat
- 📖 Yoana N. (2012): Place of bread in the culture of the traditional society in Bulgaria
- 📖 Димитър П. (2014): Мантри за здраве и дълголетие – Mantrák az egészségért és a hosszú életért. Пловдив, Авто – Принт
- 📖 Николова Р. – Генев Н. (2013): 1000 страници България (1000 oldal Bulgária).
София, Ciela
- 📖 Чолчева П. М. – Калайджиева Ц. С. (1975): Съвременна домашна кухня (Modern otthoni konyha). София, Държавно издателство

8.1 Internetes források

- 📄 Magyarországi Bolgárok Egyesülete (2023), <http://www.bolgaregyesulet.hu/index.php?id=61&L=0>
- 📄 Niklas R. (2023): winetourism.com <https://www.winetourism.com/wine-country/bulgaria/>
- 📄 Veda Properties (2000), <https://www.vedaimoti.com/bulgaria/public/85G/vinenturizm-regioni-bulgaria>
- 📄 Винарско ЕООД (2009): bulgariandrinks, <https://bulgariandrinks.com/видове-напитки/вино/186-лозаро-винарски-райони-в-българия/>
- 📄 Георги М. (2016): Учители бг – Tanárok bg, <https://uchiteli.bg/interesting/mineralnite-izvori-na-bylgariq/2150>
- 📄 Дукена Ж. (2022): bgfermer, <https://www.bgfermer.bg/Article/10555306>
- 📄 Екатерина Т. (2019): дума.bg, <https://duma.bg/kak-dadohme-na-sveta-zelenchukoproizvodstvoto-n186682>
- 📄 Елка В. (2019): Dnes.bg, <https://www.dnes.bg/obshtestvo/2019/11/26/ekspert-bylgarskata-grozdova-rakii-niama-koi-da-ia-bie.430906>
- 📄 Ивайло Г. (2021): actualno.com, https://www.actualno.com/useful/znam-ot-baba-che-izsushenite-po-tozi-nachin-plodove-i-zelenchuci-sa-polezni-news_1649811.html
- 📄 Михаил Л. (2023): audio-guide.bg, <https://www.audio-guide.bg/blog/bulgarski-tradizionni-restoranti-48/>
- 📄 Найден П. (2017): Перископ – Periszkóp, <https://www.periscop.bg/koi-sa-nai-dobrite-rakii-v-balgariya/>
- 📄 Национален институт за изследване на вино и спиртни напитки – Országos Bor- és Szeszkutató Intézet (2023), <https://niis.bg/page/16/История.html>
- 📄 Николай К. (2023): Mypress, <https://mypress.bg/bulgarian-buttermilk-superfood/>
- 📄 Симона С. (2018): Zero waist sofia, <https://zerowastesofia.com/zero-waste-a-new-hope/>

9. Mellékletek

9.1 Ábrajegyzék

1. ábra Szálláshelyekre érkezők Magyarországról hónapok szerint. Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal adatai alapján. Saját szerkesztés	21
2. ábra Demográfiai adatok. Saját szerkesztés	24
3. ábra Bulgária látogatottságának aránya. Saját szerkesztés.....	24
4. ábra Bulgária régióinak látogatottsági aránya. Saját szerkesztés.....	25
5. ábra. Látogatás célja. Saját szerkesztés.....	25
6. ábra Utazás gyakorisága. Saját szerkesztés	27
7. ábra Utazás időtartama. Saját szerkesztés	27
8. ábra Utazási tájékozódás. Saját szerkesztés	28
9. ábra Utazásszervezés. Saját szerkesztés.....	28
10. ábra Szálláshely. Saját szerkesztés.....	29
11. ábra Étkezési szokások utazás során. Saját szerkesztés	30
12. ábra Vélemények a bolgár vendéglátó egységekről. Saját szerkesztés	30
13. ábra Saláták. Saját szerkesztés.....	31
14. Húsmentes főételek. Saját szerkesztés	32
15. Húsos főételek. Saját szerkesztés.....	32
16. Kelt tészták és rétesek. Saját szerkesztés	33
17. ábra Visszatérés kérdése. Saját szerkesztés	34

9.2 Táblázatjegyzék

1. táblázat Bulgáriába beutazó turisták száma, európai országok szerint, hónapokra bontva, főben megadva. Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal 2022-es adatai alapján. (https://www.nse.bg/en/content/1988/monthly-data?page=34)	20
2. táblázat turisták bulgáriai látogatása motiváció és ország szerint. Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal 2023. augusztusi adatai alapján	21
3. táblázat Bejövő turizmus kiadásai kategóriánként (millió BGN-ben megadva). Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal adatai alapján	22
4. táblázat Bulgáriába érkező látogatók országonként, hónapokra bontva. Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal 2022-es adatai alapján.....	37
5. táblázat Nemzeti parkok Bulgáriában (Georgi G., 2010).....	38
6. táblázat Természetvédelmi területek Bulgáriában (Georgi G., 2010).....	38

9.3 Képjegyzék



1. kép Bolgárkertészek.
<http://www.bolgaregyesulet.hu/index.php?id=61&L=1>



2. kép Sopszka saláta. Saját szerkesztés



3. kép Töltött sült paprika.
Saját szerkesztés



4. kép Muszaka.
Saját szerkesztés



5. kép Meze. Saját szerkesztés



6. kép Damaszkuszi rózsa termékek.
Saját szerkesztés



7. kép Platinum Hotel and Casino.
<https://www.booking.com/hotel/bg/perun-bansko.hu.html>

10. Fűggelék

NYILATKOZAT

a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió¹ nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Velcsev Laura
A Hallgató Neptun kódja: BPTQZ8
A dolgozat címe: Bulgária gasztroturizmusa
A megjelenés éve: 2023
A konzulens tanszékének a neve: Fenntartható Turizmus Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió ² egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemitulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe.

Kelt: 2023.október 4.



Hallgató aláírása

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

4. sz. függelék – Hallgatói és konzulensi nyilatkozat

NYILATKOZAT

Alulírott **Velcsev Laura**, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, **Szent István Campus, Turizmus-vendéglátás** szak nappali/levelező* tagozat végzős hallgatója nyilatkozom, hogy a dolgozat saját munkám, melynek elkészítése során a felhasznált irodalmat korrekt módon, a jogi és etikai szabályok betartásával kezeltem. Hozzájárulok ahhoz, hogy Záródolgozatom/Szakdolgozatom/Diplomadolgozatom egyoldalas összefoglalója felkerüljön az Egyetem honlapjára és hogy a digitális verzióban (pdf formátumban) leadott dolgozatom elérhető legyen a témát vezető Tanszéken/Intézetben, illetve az Egyetem központi nyilvántartásában, a jogi és etikai szabályok teljes körű betartása mellett.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem*

Kelt: 2023. október 4.



Hallgató

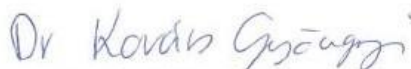
NYILATKOZAT

Velcsev Laura (név) (hallgató Neptun azonosítója: BPTQZ8) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védésre javaslom / nem javaslom¹.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*2}

Kelt: 2023 év október hó 04 nap



Dr. Kovács Gyöngyi
belső konzulens

SZAKDOLGOZAT

Velcsev Laura

Turizmus – Vendéglátás szak

Gödöllő

2023

5. sz. függelék – Tartalmi kivonat

SZAKDOLGOZAT
TARTALMI KIVONAT

Bulgária gasztroturizmusa

Velcsev Laura

Turizmus-vendéglátás szak, Alapképzés, Nappali tagozat

Fenntartható Fejlesztés és Gazdálkodás Intézet, Fenntartható Turizmus Tanszék

Dr. Kovács Gyöngyi, egyetemi adjunktus MATE – Károly Róbert Campus, Gyöngyös

Szakdolgozatom témája a bolgár gasztroturizmus ismertetése. Azért választottam ezt a témát, mert félig bolgár származású vagyok, így ez a téma igen közel áll hozzám. Szakdolgozatomat több részre osztottam. Elsőként pár mondatban írtam a bolgárkertészek magyarországi letelepedéséről, földművelési és öntözési módszereikről, melyek hatással voltak a hazai zöldségtermesztésre. Ezután áttértem az ország gasztroturizmusára, ahol is bemutattam a bolgár konyha főbb alapanyagait és fűszereit, néhány ismertebb ételfélét, végül pedig az italkínálatot. A gasztroturizmus fejezetet két különlegesség ismertetésével zártam le. Az egyik a joghurt felhasználási és előállítási módja, a másik pedig a Rózsák völgyében termesztett damaszkuszi rózsaszínű feldolgozása volt. Folytatásképpen a Bolgár Nemzeti Statisztikai Hivatal adatai felhasználásával, a bolgár beutazó turizmusra vonatkozóan gyűjtöttem értékelhető információkat. Ezen adatokat szakdolgozatom utolsó részéhez fontosnak tartottam, hiszen a dolgozathoz készült primer kutatásomban hasonló jellegű információkat gyűjtöttem. A kutatás egy online kérdőív formájában valósult meg. Segítségével vizsgáltam a hazai turisták Bulgáriával kapcsolatos utazási szokásait és az ország gasztronómiájának ismertségét. A mellékletben szemléltettem néhány ételt a bulgáriai utazásaim során készített fényképekkel.