



Татьяна Рыбакова  
Елена Зелинская

# МОЯ ПРЕКРАСНАЯ СЕРБИЯ

УДК 821.161.1-3  
ББК 63.3(5)  
P93

*В оформлении книги и обложки  
использованы фотографии:  
Анны Зелинской, Кирилла Борщева,  
Сергея Дмитриева*

**Рыбакова, Т.Ю.**

P93 Моя прекрасная Сербия / Татьяна Рыбакова, Елена  
Зелинская. — М.: Вече, 2018. — 272 с.

ISBN 978-5-4484-0111-4

Знак информационной продукции **12+**

Откройте для себя Сербию — удивительную страну, где живет множество талантливых людей, которые говорят на языке, очень похожем на русский, но все же совершенно другом, которые умеют работать и отдыхать, защищать свою землю и любить, которые выстояли во множестве испытаний на протяжении многовековой истории. Они рады гостям, и вам, несомненно, стоит убедиться в этом самим.

Конечно, так говорят о многих странах, но... Сербия — это Сербия, и она особенная. И притягательность у нее особенная. В этой книге, возможно, самом необычном путеводителе по маленькой республике на Балканах, авторы рассказывают о стране изнутри, на основе собственного опыта жизни в ней, а это всегда уникально и интересно. Они стремятся сделать ваше путешествие комфортным и увлекательным. Что получается, вы сможете убедиться сами.

**УДК 94(47)**  
**ББК 26.89+63.3(4)**

ISBN 978-5-4484-0111-4

© Рыбакова Т.Ю., Зелинская Е.К., 2018  
© ООО «Издательство «Вече», 2018

## МОЯ ПРЕКРАСНАЯ СЕРБИЯ

«Все, я переезжаю в Сербию!» Что бы вы сказали, услышав эти слова от человека, побывавшего в ней всего один день проездом? А между тем именно так произошло со многими моими знакомыми. Есть в этой стране магическая притягательность, действующая прямо на сердце, минуя разум. Потому что никто из нас, влюбленных в Сербию, не может внятно объяснить, за что, собственно, мы ее любим. Все повторяют стандартный набор: красивая страна, веселые и доброжелательные люди, вкусная и экологически чистая еда, чудодейственные термальные воды многочисленных курортов, богатая история, древние православные святыни... Все это правда, но совершенно не передает того трепета, с которым каждый, хотя бы раз побывавший в стране, говорит, вернувшись (или даже проснувшись утром): «Здравствуй, Сербия!»

Возможно, приехав в Сербию, вы сможете открыть секрет ее притягательности. А мы в этой книге лишь попытаемся рассказать о своих открытиях и помочь вам сделать ваше путешествие по стране комфортным и увлекательным.

Отметим лишь вот какую важную деталь. Один из авторов, Татьяна Рыбакова, живет с семьей в окрестностях Лозницы, а Елена Зелинская долгое время жила в Белграде. Так что она готовила городские зарисовки, а остальные истории принадлежат Татьяне. Тем не менее мы решили изложить все рассказы «от первого лица» — не только для удобства читателей, а еще и потому, что, сложись обстоятельства чуть по-другому, мы вполне могли бы поменяться местами.

## Глава 1 ЧТО ВАМ НУЖНО ЗНАТЬ О СЕРБИИ

Что в России знают о Сербии? «Это наши православные братья, очень похожие, даже по языку, хорошие, но бедные, там была война, а еще они хорошие строители», — вот, пожалуй, и вся общеизвестная информация. Некото-



рые могут вспомнить, что покупали в магазине сербские яблоки и сербскую брынзу. Люди постарше расскажут о югославских сапогах и о том, что Югославия считалась «настоящей заграницей» — почти как западные страны. А те, кто не чужд культуре, припомнят фильмы Эмира Кустурицы или песни Горана Бреговича и его группы *Vijela Dugme* («Белая пуговица»).

А знаете ли вы, что Сербия — прекрасный горнолыжный курорт как для начинающих, так и для опытных спортсменов? Что Сербия богаче других европейских стран курортами: термальными, бальнеологическими и климатическими? Что ее экономика растет высокими темпами? Что сербская малина занимает первое место в Европе по объемам экспорта (а по сбору — идет наравне с США), а объем экспорта сербского чернослива уступает первое место в мире лишь китайскому? Что сербский кинематограф имеет немало имен мировой величины, что сербские фестивали современной музыки собирают молодежь со всей Европы?

Начнем с того, что общеизвестно.

### Один язык — три религии

Да, Сербия преимущественно православная страна, и религия и церковь здесь играют гораздо более весомую роль, чем мы привыкли. Это очень заметно в повседневной жизни. К примеру, в воскресенье многие частные магазинчики не работают. А вызванный вами в воскресенье мастер может не прийти — ну разве что ситуация экстренная. Многие православные праздники официально являются нерабочими днями. На Крестную Славу (день святого покровителя рода) работник может получить выходной.

Но есть и сербы-мусульмане: в стране существует несколько анклавов с преимущественно мусульманским населением, а встретить мусульманскую (или смешанную) семью можно практически в любом городе. Наконец, в центре Белграда стоит мечеть, не закрывавшаяся, кстати, и во время Югославского конфликта. Немало мечетей и в других регионах Сербии, где есть мусульманские общины.

Дело в том, что результатом 500-летнего господства Османской империи стала исламизация городов: в крупных городах до трети населения было мусульманским, в то время как сельское население оставалось преимущественно православным. Поэтому же, кстати, в сербском языке так много тюркизмов: «киша» (дождь), раньше и использовали славянское слово «даждь», «баш» (именно, как раз), «калдрма» (мостовая) и т. д.

А в автономном крае Воеводина и еще нескольких анклавов живут католики: венгры, хорваты, словенцы (город Стара Пазова). Там много католических костелов, а также евангелических и протестантских молельных домов. В католических анклавах нередко являются нерабочими днями и дни больших католических праздников. Поэтому, приехав в Нови Сад или Суботицу в день, скажем, католической Пасхи или Рождества, вы можете увидеть много закрытых частных заведений. Или наоборот, не сможете найти в ресторане свободный столик.

В Сербии часто говорят: «Один язык — три религии». И это правда: хотя хорватский, боснийский и сербский имеют некоторые различия (боснийский, в частности, как и черногорский язык, отличается особым произношением — «иеканьем»), для человека из России они отличаются примерно так же, как московский «пАдъезд» и петербургская «парадная».

Да, сербский очень похож — только не на русский, а на церковнославянский. Недаром российские монахи, приез-

жая в сербские монастыри, уже через три месяца говорят на сербском языке совершенно свободно. Да и вы, если хорошо знаете молитвы, зайдя в церковь во время службы, все поймете.

А вот с обыденным языком беда: при всей внешней схожести он — другой. «Такое ощущение, что все говорят по-русски, только непонятно», — так выразился мой приятель, приехавший в Белград погостить. Грамматика сербского языка сильно отличается от русского, что делает его изучение не таким уж легким делом. Общие корни дают, конечно, возможность, объясниться с продавцами и прохожими на улице, но иногда могут случиться смешные ситуации из-за так называемых «ложных друзей переводчика».

К примеру, «право» — это «прямо», а вовсе не «направо», «направо» — это «десно». А «неделя» — это воскресенье, так что не стоит возмущаться, увидев на двери магазина объявление «недельом не радим» (в воскресенье не работаю). Упаси вас Бог произнести слова «курица» и «спички» — на непечатном жаргоне это весьма неприличные слова. Курица — по-сербски «кокошка» (если живая) и «пиле», если речь идет о мясе. Кстати, выражение «пилечи труп» не должно вас смущать — это всего лишь куриная тушка. А спичка — «шибица».

Впрочем, в большинстве случаев вы спокойно можете обойтись универсальным английским: большинство городской молодежи знает его вполне прилично. А люди постарше, обрадованно воскликнув: «О, руси!» — обязательно вспомнят, что учили в школе русский язык. Виновато скажут, «все позабыл», но тут же постараются что-нибудь вспомнить на русском. Почему-то большинству врезалось в память: «А и Б сидели на трубе». Вторую часть загадки могут повторить немногие.

## Любовь и стереотипы

Да, в Сербии действительно неподдельно любят Россию и русских. Сербь хорошо помнят добро: а ведь именно Россия всегда поддерживала их стремление к независимости.

Еще во времена Первого сербского восстания против турок, начавшегося в 1804 году, Россия стала официальным патроном борьбы сербов за автономию. В дальнейшем Россия всегда оставалась верным другом Сербии, как во времена Второго сербского восстания (1813 г.), так и во время Балканских войн (1912—1913 гг.).

Помнят сербы о российских добровольцах, сражавшихся на их стороне во время Первой мировой войны.



*Памятная доска  
русским добровольцам*

*Памятник русским  
солдатам времен  
Первой мировой  
в Белграде*



Не забывают и помощь Красной армии во время Второй мировой войны. Югославия, для которой эта война началась ранним утром 6 апреля 1941 года с бомбардировки Белграда гитлеровской авиацией, находится на третьем месте по числу жертв после СССР и Польши.

И, конечно, сербы благодарны России за поддержку в тяжелые времена распада Югославии. Любой серб напомним вам, что именно Россия стоит на страже 1244-й Резолюции Совета Безопасности ООН, которая подтвердила, что Косово и Метихия остается частью Сербии.

Если эту благодарную народную память помножить на традиционное балканское гостеприимство, то неудивительно, что русские туристы, попав в Сербию, очаровываются навсегда. Однако иногда ошибочно приписывают доброе отношение сербов собственному обаянию и, что греха таить, собственным деньгам.

Тут надо заметить, что между сербами и русскими есть коренное непонимание в определении богатства и бедности.

На взгляд российского туриста, сербы — бедные, потому что одеты кое-как, ездят на подержанных авто и экономны в покупках. Не всякий заметит, что в традиционной «униформе» многих сербских мужчин, которая состоит из рубашки-поло, ветровки и джинсов или даже тренировочного костюма с кроссовками, вариации могут быть от безвестной турецкой подделки «адидас» до новинки от Армани или поло со скромным крокодильчиком на груди. Еще больше российский наблюдатель удивится, если узнает, что супружеская пара, которая только что на его глазах вдумчиво решала, стоит ли купить новую рубашку мужу (и ушла без покупки), ежегодно ездит отдыхать в Грецию и Черногорию — да основательно, всей большой семьей и на месяц.



Если доведется добраться до глухой деревни, то неподготовленный российский гражданин может и вовсе получить культурный шок, увидев добротные ухоженные дома, утопающие в цветах, почти обязательное приличное футбольное поле, а то и плавательный бассейн или теннисный корт. Можно даже не упоминать обязательный набор в виде школы, почты, автобуса, магазина и, конечно, кафаны (кофейни), которая в Сербии играет примерно такую же роль, как Агора в Древних Афинах или термы в Риме.

Лично меня в свое время сразил «польский WC». Услышав впервые, что так называют привычную нам деревянную будку, стоящую поодаль от дома, я недоумевала, чем же сербам так досадили поляки. А потом чуть не упала в обморок узнав, что это «полевой туалет», совершенно необходимый в деревне: ведь не может же селянин прямо

в рабочей одежде с полевых работ отправиться в свой благоустроенный домашний санузел!

Сербы, в свою очередь, уверены, что русские — богачи: сербам не может прийти в голову, как можно так широко гулять и столько покупать в магазинах, не имея огромных денег. Да и, прямо скажем, в Россию большинство сербов попадают элитными строителями, поэтому видят, в основном, весьма богатые особняки. Вот и сосед мой Драган, узнав, что я жила на Новорижском шоссе, воскликнул: «А, знаю! Я там рядом, на Рублевке мозаику выкладывал одному русскому!» Объяснить, что я на несколько порядков беднее того работодателя, мне не удалось до сих пор.

В результате нередко русские обижаются, что сербы завышают для них цены, а сербы удивляются этой обиде — ведь их цены гораздо ниже российских. Вот и я когда-то обиделась на мастера, установившего мне дверь.

— Мишо, почему ты взял с меня вдвое больше, чем с моего соседа? — спросила я.

— Понимаешь, соседу я посчитал только материал, сам работал «за джабе» (за бесценок). Потому что весной он придет мне обрезать деревья в саду и тоже ничего не возьмет за работу. Так у нас между собой принято. А тебе я выставил хорошую цену, в Белграде с тебя взяли бы дороже, — объяснил мне чуть смущенно Мишо.

В том-то и дело, что между сербами широко распространены бартерные отношения: один чинит почти даром автомобиль, а за это получит дрова подешевле, а тот, кто продал дрова с хорошей скидкой, сможет отремонтировать недорого крышу... Иногда эти отношения оказываются весьма замысловаты и запутаны. Понятно, что чужестранец в этих бартерных сделках не участвует — а значит, сербы с удовольствием получают, наконец, свои 10–15 % прибыли. Но если приживетесь и станете своим — будете также получать услугу за услугу.

## Сербский «блат»

Есть в сербском обществе и еще одна тонкость, плохо знакомая российским мегаполисам, — институт репутации. По неведению российские граждане часто путают его с привычным «блатом». В самом деле: если серб вам говорит, что у него есть знакомый (брат, сват) работник таможни — разве это не значит, что тот может закрыть глаза на то, что вы нарушите таможенное законодательство? А если у него кум — начальник дорожной (саобрачайной) полиции, то значит, вам не страшно превышение скорости?

Нет, не так. Максимум, на что может пойти знакомый, — это назначить вам самое мягкое наказание (впрочем, именно так, скорее всего, отнесется к «брату русу» и совершенно незнакомый серб). Закрывать глаза на нарушение он не будет.

Кстати, пытаться «договориться» с дорожным патрулем, поймавшим вас на нарушении скорости, бесполезно: данные с радара тут же уходят на центральный диспетчерский пункт. Можно оплатить штраф на месте, в этом случае совершенно официально его размер уменьшается вдвое. А если вы превысили скорость более, чем на 20 км/час (имейте в виду, что в городах разрешено лишь 50 км/час), то от лишения водительских прав вас может спасти немедленное признание вины и согласие на мировую — впрочем, для этого все равно придется проехать либо в полицейское управление, либо в суд, и заплатить немалый штраф.

Зато знакомые и родственники незаменимы, когда вам нужна какая-то услуга — починить телефон, найти гида, снять жилье и т. п. Дело не в том, что вам эту услугу окажут дешевле (хотя небольшая скидка возможна), а в том, что «по блату» просто невозможно оставить клиента

недовольным — ведь пострадает репутация не только мастера, но и того, кто его рекомендовал! Поэтому не бойтесь пользоваться сербским «блатом». Но не рассчитывайте на нарушение закона ради вас.

## Страна без заборов

В Сербии нет заборов. В частном секторе Белграда, где участки совсем крохотные, это не очень заметно: все же приходится как-то огораживать свое личное пространство. Хотя вы можете отметить малое количество решеток

*Белград. Старая крепость*



на окнах первых этажей. Но стоит чуть отъехать от города, и вы увидите, что прекрасные, добротные заборы по фасаду участка — с каменными скульптурами и ковкой — по бокам обрываются. Потому что забор — это или элемент дизайна, или прагматичное ограждение от домашней живности.

Придя в супермаркет, вы поразитесь еще больше, выяснив, что привычных вам камер хранения, скорее всего, не будет: свои вещи вы можете повесить на крючок перед входом в торговый зал.

Если же с вами приключится такая неприятность, как потеря телефона, то есть смысл позвонить на свой номер: скорее всего, вам ответит человек, нашедший ваш телефон, и он любезно дождетя вашего приезда. Ни мне, ни моим знакомым ни разу не удалось потерять мобильник. Однажды я забыла свой недешевый «Гуглфон» в открытом кафе на Аде Циганлии — в популярном белградском парке с пляжем. «Ну, теперь уж точно потеряян», — думала я. Оставленный в темноте на террасе, на столике, вдоль которого гуляет толпа... Утром ко мне прибежал сосед: прохожий, который нашел мой мобильник, набрал первый выскочивший в телефоне номер и сообщил, где его найти.

Безопасность и готовность почти любого встречного помочь, показать, довести — это очень чувствуется в Сербии. Не перестаешь удивляться тому, что любой может бросить свои дела и пойти с вами к нужному вам месту, чтобы вы не заблудились. Что продавец может честно сказать, что у него сегодня колбаса не очень, а вот у соседа-конкурента завезли просто замечательную. Что кассир сама сложит вам все покупки в пакет и обязательно поблагодарит с улыбкой: «Хвала, приятно!» (Спасибо, всего хорошего). Пешеходов здесь пропускают, детей обожают, русским радуются.



## Цыгане

«Пойми, я не могу жить в фильме Эмира Кустурицы», — объясняла мне подруга, пока мы ехали на автомобиле по живописной дороге между кукурузных полей. «Да где же ты здесь видишь фильм Кустурицы?!» — я возмущенно провела рукой и... уперлась в картину на обочине: лошадка под управлением старого, абсолютно «кустуричного» цыгана волокла бричку, роль которой играл дряхлый автодрандулет со срезанной крышей.

Да, на Балканах много цыган, и Сербия здесь не исключение. Их больше в Белграде и на юге, но вообще-то везде почти есть «цыганлия» — цыганский поселок, в котором покосившиеся хибарки соседствуют с настоящими дворцами в стиле «цыганского барокко» — с колоннами, портиками и богатой лепниной.

Однако шарахаться от цыган я перестала после того, как знакомый полицейский объяснил мне, что цыгане в Сербии не занимаются карманными или квартирными кражами, мошенничеством и тем более продажей наркотиков. Женщины и дети попрошайничают — хотя делают это не так навязчиво, как в России. Основное занятие мужчин — сбор и сортировка старого барахла, от сломанной бытовой техники до выкинутых за ненадобностью сувениров. Что-то сдается на переработку, что-то реставрируется и выставляется на продажу на ярмарках, которые регулярно проходят по всей Сербии. Я сама с удовольствием брожу по «цыганским» рядам на таких ярмарках — там нередко можно встретить действительно интересные винтажные, а то и антикварные, вещи. Мой знакомый, регулярно посещая по уикэндам рынок Найлон в городе Нови Сад, обставил дом прекрасной антикварной мебелью и даже делает на ней не-большой бизнес.

## ОСТАНОВКА В ПУТИ

### Палич и Суботица: вековые сосны и дух Австро-Венгрии

В Сербию из России можно попасть двумя путями: коротким или красивым. Короткий — авиаперелет из Москвы в Белград авиакомпаниями «Аэрофлот» и «Эйр-Сербия».

Я расскажу вам о пути красивом, через Венгрию.

Можно прилететь в Будапешт рейсом лоукостера WizzAir и оттуда отправиться в Белград поездом или автобусом. Но если вы опытный водитель и не боитесь долгих путешествий, самое лучшее — автомобиль. Через Белоруссию — с драниками в придорожных кафе, через польский Люблин — с его знаменитым рестораном еврейской кухни в Старом городе, через удобный перевал между Польшей и Словакией, мимо селений знаменитых русинов, чья деревянная православная церковь однажды откроется вам прямо на повороте горной дороги, по бесконечной равнине Венгрии, не избежав искушения остановиться в прекрасном Будапеште...

Когда вы, переполнившись впечатлениями и слегка устав, въезжаете в Сербию через погранпереход Хоргош, обязательно сверните с автомагистрали E75 по первому же указателю на Суботицу. Дорога так и называется: «Хоргошки пут». Очень скоро вы увидите слева вековые сосны, в которых спрятались уютные ресторанчики и отели.

Это Палич, заповедник, расположенный на чудесном Паличком озере. Остатки древнего Паннонского моря, когда-то покрывавшего Венгрию и значительную часть Сербии, создали это чудо природы. Гигантские сосны, глядящие в голубые воды, перемежаются с роскошными виллами, которые строила еще аристократия Австро-Вен-

*Палицкое озеро на вечерней заре*

герской империи. Озеро огромно, и вряд ли вам удастся объехать его целиком, но если вы повернете вдоль берега направо, то попадете в зоопарк, а в самом лесопарке и у берега озера найдете многочисленные кафе и «салаши» — традиционные рестораны национальной кухни.

Не упустите возможности попробовать местного вина: древнее море оставило после себя гектары песчаных почв, поэтому местное вино называют «вино с песка». Выбирайте любое: «Рислинг», «Жуплянку», «Пино Блан», «Эзерйо», «Мерло», «Каберне Фран», «Пино Нуар», «Каберне». А еще лучше — попросите хозяина заведения достать свое, домашнее вино. Оно наверняка будет сладко-терпким, с тонким букетом и ароматом нагретой солнцем земли.

Сидя между сосен или на берегу в теплое время года, а в холода — у весело горящего камина, можно легко забыть обо всем. Но пора, пора — нас ждет Суботица.

Сербия много веков находилась меж двух жерновов: Османской и Австро-Венгерской империями. Конфликты



*Герб Османской империи, XV век*



*Герб Австрийской империи, XV век*



*Исторический герб Воеводины*

венгров (а затем Австро-Венгрии) с турками часто проходили на территории Сербии. Сербские правители времен раздробленности (XIV—XV вв.) поддерживали то одну, то другую сторону. Бывало, в сражениях венгров с османами с обеих сторон сражались и сербы. Страдали, как всегда, простые люди, на которых победители вымещали злость. Вот и приходилось сербам бежать: то от турок на земли, занятые венграми, то от венгров — на территории, захваченные турками, селясь вперемежку с местными жителями, перенимая от них традиции и привнося свои.

Автономный край Воеводина — один из ярких примеров этой непростой истории. В VI веке эти земли были заселены славянами, в конце IX века сюда пришли венгры, в XIV веке, потерпев поражение от турок на Косовом поле, Сербия стала сюзереном Османской империи, а в конце XVII века северная часть Сербии отошла Габсбургам. Сегодня Воеводина — это край, где официальными языками являются и сербский, и венгерский (почти треть населения венгры), где австрийская архитектура сочетается с песнями тамбурашей, чей основной инструмент, тамбура, пришел вместе с турками. Многие считают, что Воеводина и есть проявление того самого «духа Балкан», где Восток встречается с Западом, христианство — с исламом, наследие Византии — с наследием Рима.

Суботица — самый северный город Сербии и, наверное, самый «австрийский», если не считать Земуна, ставшего ныне частью Белграда. Это второй по величине, после Нови Сада, город Воеводины: по итогам переписи 2011 года, в городе проживали более 105 тысяч жителей. Тем не менее исторический центр города невелик, и весь его можно обойти пешком. Если от Палича продолжать ехать прямо, то вскоре по правую руку окажется железнодорожный вокзал (железничка станица) Суботицы, а затем — площадь Свободы (Trg Slobode), самый центр города. Поставьте машину на ближайшей уличной стоянке (парковка платная, ее необходимо оплатить либо с помощью СМС с местной сим-карты, либо купить парковочную карту в любом киоске — на час или на день), и — вперед.

Что непременно нужно увидеть в Суботице?

Для начала стоит отправиться... в Макдоналдс (Trg Slobode, 1). Нет-нет, вы вряд ли успеете проголодаться после сытной трапезы в Паличе. Просто он расположен в здании городской Ратуши — памятнике венгерского модерна. Богатые интерьеры времен расцвета династии Габсбургов, с коваными завитками перил и мраморными узорчатыми полами, красотой могут поспорить и со знаменитыми венскими кафе. Считается, что Ратуша Суботицы — самое красивое здание Воеводины. Кроме Макдоналдса, в ней расположены и органы местной власти — в рабочее время вам наверняка любезно разрешат заглянуть внутрь.

Прямо напротив Ратуши на той же площади Свободы расположено здание Национального театра — первого монументального публичного здания в городе. С восточной стороны площади Свободы, на улице Цара Душана (Cara Dušana), находится городская библиотека — прекрасный пример необарокко. Рядом, на улице Штросмайерова (Štrosmajerova, 3), стоит одно из красивейших зданий

Суботицы, а возможно, и всей Сербии — городской дом (Gradska kuća), творение венгерских архитекторов Марцела Комора и Дежа Якоба в стиле модерн.

Центр Суботицы полон красивыми зданиями, поэтому стоит не спеша походить по нему кругами, постепенно наращивая радиус. Тогда вы увидите и францисканскую церковь Св. Михаила (Mihovila) на улице царя Йована Ненада (Cara Jovana Nenada, 13), и православную церковь Вознесения Господня на улице Змай Йовина (Zmaj Jovina, 22); и синагогу на площади Якоба и Комора (Trg Jakoba i Komora), похожую на московские богатые терема, — единственную в мире, построенную в этом стиле. Недалеко от синагоги, на площади Синагоги (Trg Sinagoge), находится и городской музей, который тоже стоит посетить.

А когда совсем утомитесь, то можете расположиться в любой из кафан (кофеен) и заказать «кувану кафу» или «домачу кафу» — кофе в турке по-сербски. И помните: вам принесут его несладким, если вы не попросите «сладжу кафу» или «кафу с печером»).

## **РЕЦЕПТ** **Кувана кафа**

*Даже если совсем ничего не знать об истории Сербии, уже по чашке сербского кофе можно понять, что страна находилась под перекрестным влиянием Запада и Востока. Судите сами. Кувана (или домача) кафа готовится в турке (джезве). При этом заваривается она по-европейски: кофе засыпают в кипящую воду, а не наоборот, как принято в Турции. Обычно кладется одна чайная ложка на чашку кофе. Сахар не добавляется — только по желанию. Большинство*



*Так подают кофе в Сербии*

*сербов пьет кофе горьким. Но в любой кафане к кофе вам обязательно подадут стакан воды и лукум, вафельку или шоколадку. Если придете в гости в сербскую семью, то на столе обязательно окажутся еще и «слаткиши»: мелкая разнообразная вытечка и сладости, а вместо воды вам могут предложить «сок от руже», «сок от зове» или «киселу воду». Это, соответственно, вода с сиропом из розы, с сиропом из цветов бузины и минеральная вода.*

## Глава 2 В СЕРБИИ ЕСТЬ ВСЕ

Сербия — страна небольшая, от крайних точек с севера на юг и с запада на восток пересечь ее можно примерно за пять часов на автомобиле. Общая площадь территории составляет 88 361 квадратный километр — это две Московские области или одна Челябинская. Однако на этой небольшой площади уместилось такое количество разнообразных природных ландшафтов и климатических областей, каким не могут похвастаться и многие более крупные страны.

### Четыре прекрасных времени года

«Только ради климата стоит приехать в Сербию!» — утверждают многие ее жители.

И они совершенно правы.

Какое время года вы любите больше всего? Буйное цветение весны? Солнечное лето? Золотую тихую осень? Или, может, снежную, с легким бодрящим морозцем, зиму? Все это и есть климат Сербии.

Здесь климат относится к умеренно-континентальному, при этом каждое время года длится ровно три месяца: зима — с 21 декабря до 20 марта, весна — с 21 марта по 20 июня, лето — с 21 июня по 20 сентября, осень — с 21 сентября по 20 декабря.

*Южная Сербия. Горы, леса,  
долины и бездонное синее небо*



Здесь нет столь привычного в средней полосе России долгого межсезонья.

Позавчера лежал снег — а сегодня теплое солнце прогревает уже подсохшую землю. Еще чуть-чуть — и начинается буйное цветение: желтая форзиция сменяется фиолетовой магнолией, а за нею уже торопится расцвести нежно-розовым персик, вслед за ними спешат покрыться белой пеной яблони, груши, вишня, слива.

Не успеешь налюбоваться весенним цветением и буйством полноводных рек, набухших в горах, — а уже все сильнее припекает солнце и зовет укрыться в тени рощ, окунуться в озеро или посидеть на веранде с бокалом холодного лимонада. Налетают бурные грозы и быстро, будто торопясь, проливаются майскими и июньскими ливнями. Вот только гроыхало — а уже опять светит солнце, и лужицы высыхают прямо на глазах.

Едва начинаешь уставать от летнего зноя — ан нет его: сменился томным, обволакивающим осенним теплом. Листья желтеют, краснеют, ветви деревьев гнутся под тяжестью плодов, шумит кукуруза, вымахавшая выше человеческого роста, и дразнит упругими, сочными початкам. Все еще тепло, все еще так же ярко светит солнце, но вечерами уже хочется закутаться в плед и налить не лимонада, а горячего глинтвейна. Это приближается зима.

Вот она — в суровом дыхании ветра «кошава», несущегося по равнине Воеводины. В снежных шапках, которые надевают горы: вначале неуверенно, на день-два, затем все чаще и дольше. Наконец, ближе к католическому Рождеству — снег! Первый снег, радость детворы! Пусть он не раз еще растает, но можно быть уверенным — до Крещения, до 19 января, снег обязательно выпадет! И только

*Зимой в Сербии тоже здорово*



успеешь слепить снежную бабу, убрать елку, а кое-где — и покататься на лыжах, как все, опять весна.

## Вижу горы и долины...

Не менее разнообразна и природа Сербии.

Северная часть страны, граничащая с Венгрией, занята Паннонской равниной, или Среднедунайской низменностью. Образовавшаяся на месте древнего Паннонского моря, ровная, как стол, она богата реками, озерами, рыбой, гнездовьями птиц, в том числе — занесенных в Красную книгу. Бесконечные поля кукурузы, пшеницы, невероятный простор, высокий купол синего неба с белыми облаками...

Самая крупная река Сербии — Дунай — плавно несет здесь свои воды. Тихая Тиса кокетливо извивается, то отражая в своих водах могучие буки и ели, то хвастаясь россыпью водяных лилий и тихими заводьями с зелеными полянами ряски. Вот вдали блеснуло озеро — стая птиц взметнулась в небо, а вот разноцветные лоскуты полей сменились тихим селом или уютным городком с неприменным шпилем прежней ратуши.

Большая часть Среднедунайской низменности находится на территории Воеводины. Самые крупные города здесь — Суботица, Бечей и Нови Бечей (он образовался после того как русло Тисы изменили в целях мелиорации) и, конечно, главный город автономного края — Нови Сад.

Шумадия, центральная часть страны, названа так не случайно: слово «шума» по-сербски значит «лес». Если ехать по скоростной автомагистрали («Автопут») из Белграда в сторону Ниша, то уже на выезде из города можно заметить, как дорога начинает петлять по холмам. Холмы,

заросшие лесом, — отличительная особенность Шумадии. В лесах — раздолье зверью: серны, кабаны, фазаны. Холмы все выше, скал все больше — и вот на горизонте, меж настоящими горами, блестит на солнце остроконечная вершина горной гряды Рудник.

Крупнейшие города Шумадии: промышленные Крагуевац и Ягодина, курортный Аранджеловац (здесь выпускают самую известную минеральную воду Сербии «Кнез Милош») и город-памятник царской династии Карагеоргиевичей — Топола.

Рельеф Западной Сербии является продолжением Шумадии. Их часто даже упоминают вместе: Шумадия и Западная Сербия.

С севера от равнин Воеводины Западную Сербию отделяет река Сава, на западе — быстрая горная Дрина, по которой проходит граница с Боснией и Герцеговиной. Однако холмы здесь довольно быстро сменяются вершинами Динарской горной гряды, которая тянется от Итальянских Альп до албанской реки Дрин. Дорога иногда превращается в настоящий горный серпантин, и водителю приходится завидовать пассажирам, ведь он уже не может крутить головой, разглядывая великолепные горные пики, обустроенные долины и бурные реки, местами срывающиеся водопадами.

Путешествуя по самым крупным городам Западной Сербии, можно увидеть практически все виды ландшафта страны.

Вот Шабач, стоящий на берегу широкой Савы, — последний взгляд на Паннонскую равнину, за ним уже посетит Церское нагорье. Следом — Вальево, стоящее уже на первых взгорьях Динарской гряды. Далее — Чачак, окруженный величественными вершинами. От него к югу — Краљево, ворота в Южную Сербию, а к западу — уютно расположившийся между гор город Ужице, ворота в Зла-



*Голубая гладь озера  
на землях Воеводины*

тибор — жемчужину Сербии, красивейший природный памятник Балкан.

Шумадия и Западная Сербия славятся реками. Некоторые из них совсем малы, но, беря начало в горах, весной, в половодье, они разливаются в широкий буйный поток и становятся грозной силой. Быстрые, чистые, порожистые, они дают мало возможностей для судоходства, зато прекрасны для рыбаков и туристов.

Самые крупные из них — Дрина, Сава, Ибар и Морава.

Дрина впадает в Саву, а Сава впадает в Дунай — и именно в месте их слияния была построена столица Сербии, город Белград. Впрочем, тогда он был римским городом и звался Сингидунум.

Река Ибар, на которой стоит Кральево, впадает в реку Западная Морава, а та, сливаясь с Южной Моравой, превращается в воспетую в песнях Великую Мораву, которая несет свои воды через древние сербские земли в тот же Дунай.

Вдоль реки Ибар идет Ибарский пут — дорога, которая когда-то в Югославии была главной автомобильной артерией, соединяющей Сербию с морем.

Сегодня гораздо более популярным является северный путь, скоростная автомагистраль А1, называемая просто «Автопут». Дорога, являющаяся частью панъевропейского транспортного коридора Любляна — Салоники, от восточной границы до города Смедерево проходит недалеко от Моравы, то отдаляясь, то пересекая ее.

Если Шумадия и Западная Сербия — самые многонаселенные регионы, то Южная и Восточная Сербия — самые малонаселенные.

Это и неудивительно — здесь Дунайское нагорье почти смыкается с высокогорным Родопско-Македонским массивом. Зато именно здесь находятся самые известные горные курорты и горнолыжные трассы Балкан.

Для новичков и семейного отдыха — склоны Златибора. Для опытных лыжников — крутые трассы горы Копаоник. А у подножья гор раскинулись плодородные долины, названные, в основном, по именам рек, к которым они прилегают: Поморавле, Подунавле, Понишавле...

Край гор, долин, рек и чистейших озер, край лесов и альпийских лугов, Восточная и Южная Сербия очень разнообразна. Здесь история кельтов, Древнего Рима и Византии (Ниш и окрестности Заечара) сплетается с историей борьбы сербов с Османской империей (Смедерево, бывшая столица Сербии). Виноградники Смедерева сменяют склоны Златибора с пасущимися стадами овец и коров, из молока которых делают знаменитые злати-

борские сыры. А за хвойными лесами Златибора высятся острые пики Города Дьявола близ Прокупле.

Пиво из Заечара и плескавица (сербский бургер на гриле) из Лесковаца — национальные бренды.

А курорты Врнячка Баня и Пролом Баня имеют заслуженную международную известность.

## Живая история

Сербия богата на исторические памятники. Кельты, иллирийцы, римляне, турки — кто только не приходил на эту землю! Приходил и, пораженный изобилием и красотой ее, оставался, обустроивался надолго.

Следы их пребывания существуют и по сей день. И не только материальные.

Иногда кажется, что все, кто побывал в этом благодатном краю, сумели оставить после себя что-то неуловимое, но вполне осязаемое. В гордой осанке рослых, тонких, но сильных девушек и парней поет иллирийская кровь, в профиле смуглых лиц угадывается Древний Рим, кельтское золото волос смешивается с турецкой маслиновой чернотой глаз. А еще — в звуках музыки, то гортанной, то тягучей, в древних обрядах, ставящих в тупик этнографов, в ауре городов, многие из которых стоят на таких древних фундаментах, что кажется — ветер носит обрывки слов на забытых языках.

Вас интересуют времена Рима и Византии? Белград основан кельтами в III веке до нашей эры, носил римское имя Сингидунум. Идете на Калемегдан, к месту слияния двух рек, Савы и Дуная — вот она, колыбель города.

Крепость Калемегдан — это уже Средневековье, но в основании ее нашли римский укрепленный лагерь. А скоростная магистраль на город Ниш — это же повто-



**1. Серебряная чаша. I — начало II в. Собрание национального музея в Белграде.**

**2. Шлем рубежа III–IV вв., найденный в Беркасово, явно принадлежал знатному человеку. Собрание Музея Воеводины (Нови Сад).**

**3. Пряжка из погребения близ Сирмия. 2–3-я четверть XVII в. Собрание Музея Воеводины (Нови Сад)**

рение знаменитой римской дороги Via Militaris, которая соединяла Сингидунум (Белград), Сердику (София) и Константинополь (Стамбул).

Этот регион во времена Римской империи был провинцией Мезия, а затем провинциями Дардания и Дачия. Провинция дала Риму несколько императоров, самый известный из которых — Константин Великий, чья вилла Медианы в Нише, на бульваре Кара Константина (bulevar Kara Konstantina), с великолепными мозаиками частично сохранилась по сей день.

Виминациум близ нынешнего села Костолац, был стоянкой элитных легионеров.

А Сирмиум, ныне город Сремска-Митровица, дал Риму четырех императоров (по некоторым данным —



*Старейшая в Сербии православная Петрова церковь возведена в VIII–IX вв.*



даже девять): здесь родились Траян Деций, Аврелиан, Проб, Максимиан Геркулий, Константин II. Кстати, Проб считается родоначальником сербского виноградарства: по его приказу были заложены ныне знаменитые виноградники на Фрушка-Горе.

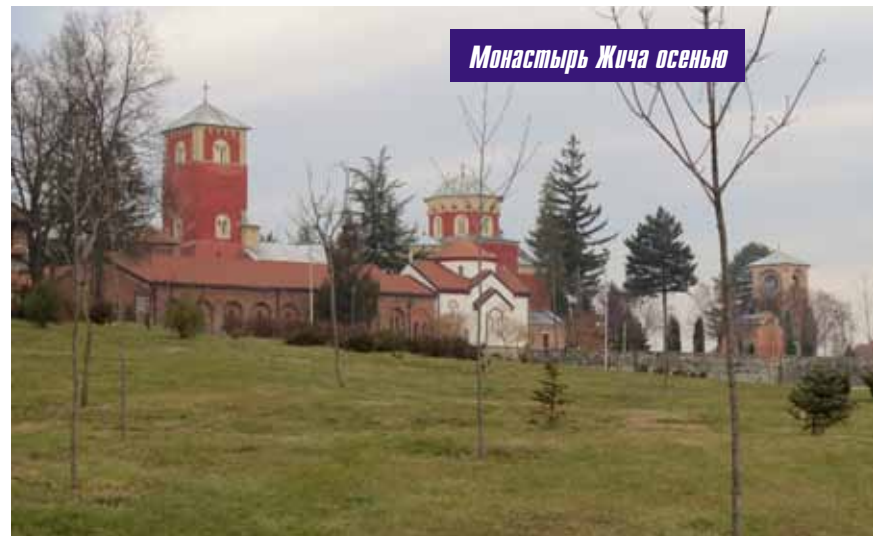
Нынешняя Сремска-Митровица стоит на руинах известного своим великолепием ипподрома — он был так велик, что для его раскопок пришлось бы снести пару кварталов. Впрочем, можно полюбоваться Сирмиумским императорским дворцом на улице Пиварска (Pivarska ul.), где умер Марк Аврелий.

Если эпоха Древнего Рима и Византии представлена в виде развалин разной степени сохранности и археологических раскопок, то Средневековье в Сербии можно увидеть во вполне сохранном и даже живом виде.

Это прежде всего знаменитые сербские монастыри.

Христианство в Сербии утвердилось в XII веке благодаря святому Савве — самому, наверное, почитаемому святому в этой стране. Это реальный исторический деятель, носивший от рождения имя Растко, один из трех сыновей основателя знаменитой династии Неманичей, который заложил основу единого Сербского государства, великого жупана Стефана Немани. Очарованный разговорами с афонскими монахами, среди которых был и русский монах, Растко отправился на Афон, где принял монашеский постриг под именем Саввы, отрекшись от престола и светской жизни. Легенда гласит, что разгневанный отец снарядил погоню за уехавшим сыном. Однако впоследствии и сам Стефан принял постриг под именем Симеона, отрекшись от престола в пользу старшего сына Стефана. Впоследствии они оба, отец и сын, много сделали для утверждения в Сербии православия, развития просвещения и культуры. В 1219 году Сербская православная церковь получила автокефалию, а Савва стал первым сербским ар-

*Монастырь Жича осенью*



хиепископом. Именно он короновал своего брата Стефана на царство, благодаря чему тот получил прозвище короля Стефана Первовенчанного.

Неудивительно, что при Неманичах было построено множество монастырей и церквей. Часть из них сохранилась по сей день.

Один из самых знаменитых — монастырь Сопочаны, включенный в Список объектов всемирного наследия ЮНЕСКО. Находящийся в окрестностях города Нови Пазар (Доляни, 204) монастырь — часть комплекса средневековых монастырей и церквей, построенных в окрестностях столицы тогдашнего сербского государства Рашки — города Старый Рас. Воздвигнутый королем Урошем Неманичем в 1260 г., монастырь хранит подлинную живопись XIII века «Успение Богоматери» и фреску Апостола Филиппа. Здесь же находятся и целительные мощи святых-бессребреников врачей Космы и Дамиана, перенесенные из монастыря Зочиште (Косово) в 1999 году.

Недалеко находится и церковь Св. апостолов Петра и Павла или Петрова церковь, построенная на руинах раннехристианской базилики VI века (Нови Пазар, 234), а также монастырь Джурджеви стопови (Đurđevi stupovi) — Колонны св. Георгия, заложенный жупаном Стефаном Неманей в 1175 году.

Недалеко от города Кральево расположена другая знаменитость — монастырь Жича (36 221, Жича). Воздвигнутый в XIII веке королем Стефаном Первовенчанным, он стал резиденцией первой сербской архиепископии в 1219 году и местом коронации семи сербских правителей.

Еще один объект из Списка всемирного наследия ЮНЕСКО — монастырь Студеница. Расположенный недалеко от села Брезова, между Кральевом и Нови Пазаром,

ром, монастырь был заложен в 1186 году князем Стефаном Неманей. В монастыре можно посетить три церкви, сохранившиеся до наших времен: церковь Богоматери Благотворительницы, церковь Св. Иоакима и Анны и церковь Св. Николая.

Монастырь Стара Павлица, расположенный недалеко от трассы E761, ведущей от Кральева в Рашку, заложен, по предположению ученых, во второй половине XII века, еще до начала правления рода Неманичей или же в самом его начале.

*Руины часовни Св. Георгия в Ртани*



А рядом — монастырь Нова Павлица, основанный братьями Стефаном и Лазарем Мусичами, погибшими в битве на Косовском поле в XIV веке, где хранятся останки братьев и мощи их матери, сестры князя Лазаря — знаменитой княгини Драганы.

Чуть дальше — монастырь Градац рядом с одноименным селом, основанный в 1270 году королевой Еленой Анжуйской. Жена Стефана Уроша I, она открыла первую в Сербии школу для девочек.

Это список только самых знаменитых и хорошо сохранившихся церквей и монастырей XII—XIII веков. А сколько их еще разбросано по всей Сербии! Не удивляйтесь, увидев очередной указатель к монастырю, на котором будет написано «XII век» или «XIII век».

Где монастыри, там и крепости. Первые появились еще в античные времена, последние — во времена Османской империи. Некоторые служили веками, перестраиваясь в зависимости от задач, другие стали основой городов.

Самые знаменитые крепости Сербии, помимо Калемегдана в Белграде, — это Петроварадин (1692—1780 г.), призванный остановить турок, в окрестностях города Нови Сад; самая красивая крепость Сербии — Голубац (XIV век), находящаяся в национальном парке Джердап; Бачская крепость в одноименном местечке недалеко от Нови Сада, первые упоминания о которой находятся в 535 году в письме византийского императора Юстиниана I, а нынешний вид крепость приобрела в XIV веке; Смедеревская крепость (XV век) в Смедереве, одна из самых больших в Средневековой Европе; древнеримская Диана времен царя Траяна, придунайская крепость рядом с шоссе E771 у местечка Нови Сип; крепость Маглич на Иbare, рядом с одноименным поселком недалеко от Кральево, построенная Стефаном Первовенчанным (по другим данным — его сыном Урошом I).

Это далеко не полный список — на самом деле практически в любом регионе Сербии вы найдете поблизости ту или иную «тврджаву» — крепость или ее руины в той или иной степени сохранности.

## ОСТАНОВКА В ПУТИ

### Джердап и Голубац.

### Мощь природы и стойкость цивилизации

Если вы хотите познакомиться одновременно и с красотой природы Сербии, и с ее историей, поезжайте в национальный парк Джердап. Расположен он в 182 км от Белграда и в 185 км от Ниша, на границе с Румынией. Добраться можно автобусом из Белграда (до местечка Голубац) или на автомобиле по Джердапской магистрали (Đerdapski put). На автобусе ехать около четырех часов, на автомобиле — два, но, поверьте, оно того стоит.

Говорят, что Дунай на всем своем протяжении наиболее красив именно здесь, где река широко, на семь километров, разливается около городка Голубац, чтобы затем резко сузиться до 140—300 м (с глубиной до 90 метров!) в Джердапском ущелье, самом длинном ущелье Европы (около 100 км). Здесь древнее Паннонское море прорвалось сквозь последние отроги Карпат — и понесло свои воды в Черное море, которое именно из-за этого перелилось через Босфор и Дарданеллы, породив легенды о библейском Великом потопе и утонувшей Атлантиде.

Тянущееся на сто километров Джердапское ущелье — это потрясающие виды изрезанных скал, наглядно показывающих, как трудно и упорно пробивала себе путь вода.

В Джердапе три ущелья — Голубачское, Господжин Вир и Сипское, два каньона — Большой и Малый казан,

три котлована: Люпковский, Нижнемилановачский и Оршавский. Почти на каждом километре находится какая-нибудь достопримечательность: археологические раскопки с римскими стенами, средневековый некрополь Чезава, римское укрепление Салдум, доисторическое поселение Кожица. В Господжином Вире находятся стоянка древнего человека, которой более девяти тысяч лет, с каменными скульптурами, стилизованными под рыболикие человеческие головы. Сейчас здесь находится музей «Лепенски Вир».

Самый красивый каньон — Большой Казан, где Дунай сужается до 140 м, а скалы вертикально взмывают на 300 метров.

Но Джердап — не только река и скалы. Общая площадь национального парка составляет более 63 тысяч гектаров, и на его территории в густых лесах обитает огромное количество животных: олени, косули, серны, кабаны, волки, шакалы, дикие кошки, выдры, белки, зайцы, куницы, норки, барсуки и многие другие. Особая гордость Джердапа — редкая в Европе рысь. Среди птиц выделяются орлы, соколы, черные аисты, филины, бакланы. В реке водятся судак и сом.

Были здесь и римляне с византийцами. Римский император Траян вел здесь тяжелые бои с даками и смог их победить, только построив Военную дорогу — Via Militaris и первый в истории мост через Дунай длиной 1135 метров. К сожалению, большая часть моста была разрушена еще в 1906 году, так как его опоры мешали судоходству, а дорога ушла под воду при строительстве ГЭС. Сегодня сохранилась лишь небольшая часть Траяновой дороги и руины нескольких опор моста, а также Табула Траяна — высеченная в скале надпись размером 4 на 1,75 метра, в которой Траян сообщает о завершении строительства моста и дороги.

Рядом с городом Кладово сохранились руины крепости Фетислам. Первая крепость здесь была заложена Траяном, затем ее перестроил Юстиниан, а в XII веке турки возвели новую крепость, которая позже была разрушена венграми.

Джердап связан и с историей самой Сербии. Недалеко от Голубаца сербский герой юнак Милош Обилич в XIV веке воздвиг монастырь Туман. Сегодня это женский монастырь, посвященный Ксении Блаженной.

У самого входа в Джердапское ущелье расположена одна из самых красивых крепостей Европы — крепость Голубац, через реку от которой, на румынской стороне, находится стена Бабакай. Легенда гласит, что девушка по имени Голубана была захвачена турками около крепости и заточена в гареме на другом берегу Дуная. Однако Голу-



*Крепость Голубац. Вид с озера*



**Крепость Голубац**

бана не могла смириться с судьбой гаремной затворницы, и строптивую девушку турки привязали к стене Бабакай. Девушка утонула во время разлива реки, а крепость, на которую в последние часы своей жизни смотрела девушка, назвали в ее честь Голубац.

История же говорит, что крепость Голубац никогда не была взята штурмом. Это неудивительно: крепостные стены и башни взбираются по крутым скалам от самого Дуная. Зато эта крепость была куплена: основанный в XIV веке сербским правителем Стефаном Лазаревичем Голубац в XV веке был выкуплен турками. Говорят, дешево — всего за 12 тысяч дукатов. Турки не прогадали: впоследствии они вполне успешно отражали атаки венгерских войск на крепость.

Полюбоваться Джердапским ущельем можно прямо из окна автомобиля: дорога проходит вдоль реки.

А если вы поклонник велоспорта, то стоит иметь в виду, что именно здесь пролегает часть европейского велосипедного маршрута Euro Velo 6.

Однако если вы хотите провести в национальном парке несколько дней, к вашим услугам — обустроенные пешеходные маршруты общей длиной более 67 км.

Удобнее всего остановиться в Кладове. Отсюда, из отеля «Джердап», отправляются круизы по Джердапскому ущелью, организованные администрацией национального парка. Можно приехать в Доньи Милановец, где находится администрация национального парка, и купить охотничий тур или орнитологическую экскурсию по наблюдению за птицами. Если же ваше время ограничено, то можно доехать до города Голубац. От него до Голубацкой крепости всего 4 километра, которые можно пройти пешком.

## **РЕЦЕПТ** **Шопский салат**

*Это один из самых любимых салатов в Сербии, который вы легко сможете приготовить сами.*

*На 6 человек вам понадобится:*

*500 г свежих помидоров;*

*600 г свежих огурцов;*

*200 г красного сладкого болгарского перца (мясистого и сочного);*

*200 г крупного зеленого перца;*

*60 г зеленого лука;*

*1 шт. острого зеленого или красного перца;*

*150 г сыра фета, молодого сулгуни, козьего сыра.*

*В Сербии чаще всего используют сыр качкаваль;*

*½ чайной ложки соли;*

*черный перец по вкусу;*



Шопский салат

*70 мл растительного масла, лучше нерафинированного оливкового;*

*2 столовые ложки яблочного уксуса.*

*Овощи помыть, огурцы очистить от кожуры, у перцев удалить семена. Нарезать овощи кубиками, лук — колечками. Все перемешать, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом и уксусом. Сверху посыпать натертым сыром.*

## Глава 3 МЕЛОЧИ ЖИЗНИ

Приезжая в любую страну, путешественник озабочен в первую очередь вовсе не осмотром достопримечательностей, а теми мелочами жизни, которые дают возможность увидеть все запланированное без досадных происшествий. В этом отношении Сербия, как и многие другие страны, имеет свои специфические особенности.

### Валюта

Сербский динар — неконвертируемая валюта, однако довольно крепкая. В данный момент она еще более укрепляется, особенно по отношению к доллару. Однако в частном порядке вы можете расплатиться и евро. На момент написания путеводителя средний курс составлял 118 динаров за 1 евро и примерно 1,75 динара за 1 рубль. Цены в путеводителе будут даны в динарах или в евро.

Обменять валюту вы можете прямо в аэропорту — на выходе из терминала прилета есть несколько обменных пунктов (поверните направо, в соседний зал, когда выйдете из зоны таможенного контроля в зал прилета), надпись на них — «Мењачница». Курс в аэропорту не самый лучший, но ненамного отличается от курса в городе. Менять лучше евро на динары. Рубли вам могут и не поменять или поменять по очень невыгодному курсу.

Если у вас банковская карта, можете здесь же найти терминал любого банка и снять деньги в динарах — только учтите, что ваш банк возьмет комиссию за снятие наличных. Чтобы избежать двойной конвертации (вначале — рублей в доллары, затем — долларов в динары) при снятии денег, терминал предложит вам выбрать вариант с конвертацией и без нее — выбирайте без конвертации.

В городе вы также можете снять деньги в терминале любого банка или поменять евро или доллары на динары в обменном пункте. Имейте в виду, что в нескольких городах есть сербские «дочки» Сбербанка и ВТБ. Они работают как сербские банки и не связаны с российскими, но в них можно поменять рубли на динары и очень выгодно снять деньги с их рублевых карт — в этом случае вы экономите на комиссии. Расположение отделений и банкоматов Сбербанка можно найти по ссылке [https://www.sberbank.rs/o\\_nama/ekspoziture\\_i\\_bankomati.919.html](https://www.sberbank.rs/o_nama/ekspoziture_i_bankomati.919.html). У ВТБ всего два офиса с круглосуточными банкоматами: в Белграде (ul. Balkanska, 2) и в Нови Саде (ul. Narodnog fronta, 12).

## Транспорт

На чем передвигаться в Сербии? Это зависит и от места въезда, и от характера вашей поездки.

**Первый вариант:** вы прилетаете самолетом. Скорее всего, вы прилетите в Белград, в аэропорт Никола Тесла. Из аэропорта можно добраться до Белграда на такси. Цена поездки фиксированная и зависит от зоны. Всего зон шесть: самая дешевая из них — первая: ближние Земун, Нови Београд, Бечмен, Йаково, Ледине, Угриновцы, Добановцы. На данный момент цена поездки составляет 1400 динаров (примерно 12 евро). Самая дорогая, шестая — на самом деле это уже города, входящие в Бел-

градскую општину (область): Обреновац, Сопот, Бараево, Лазаревац, Младеновац.

Такси в этой зоне обойдется в 6000 динаров (50 евро). Скорее всего, вы забронируете жилье в центре. Такси обойдется в 1800 динаров (15 евро). До центра города, если нет пробок, ехать примерно 15–20 минут. Однако даже в пробки такси и автобусы имеют право ехать по выделенным полосам там, где они есть (то есть почти на всех широких улицах).

Все цены можно узнать на сайте аэропорта <http://www.beg.aero/strana> на странице «Са и до аэродрома».

Важно: тарифы действуют, если вы закажете такси на стойке TaxiInfo — ее яркую желтую вывеску вы увидите прямо в зале прилета. Не соглашайтесь ехать с таксистами, которые стоят у выхода из таможенной зоны в зал прилета!

Аэропорт Никола Тесла



В принципе на такси можно доехать от аэропорта до любого города Сербии, но стоит ли? К примеру, в Лозницу такси будет стоить 100 евро.

Также можно воспользоваться общественным транспортом.

От аэропорта до центра Белграда ходит аэроэкспресс А1. Его остановка в аэропорту находится слева от выхода в зале прибытия. Идет автобус до площади Славия (Трг Славия), однако можно выйти и раньше, напротив железнодорожной станции — достаточно сказать водителю: «До железнодорожной станции». У вокзала выходить на самом деле удобно: рядом множество отелей и хостелов, а также автовокзал с большим количеством автобусных маршрутов. Стоимость проезда — 300 динаров (2,5 евро) на человека, билет (карта) покупается у водителя. Ехать 30—35 минут. Расписание висит на остановке, интервалы составляют от 1 часа ночью до 20 минут днем.

Есть вариант добираться и обычным рейсовым автобусом. У нового терминала (нови терминал) находится остановка автобуса № 72. Это чуть дальше по ходу движения от остановки аэроэкспресса. Чем хорош этот автобус? Он ходит с 4 утра до полуночи с интервалом в 30 минут. То есть если вы прилетели слишком рано или слишком поздно — лучше ехать на нем. Идет этот автобус до рынка Зелени Венац. Это недалеко от железнодорожного вокзала, а главное, именно здесь сходятся основные автобусные маршруты. Оттуда недалеко и до самого центра.

Этим же автобусом можно доехать до более близких районов — Нови Београд, Сурчин и Ледине. До конечной остановки ехать чуть дольше — 40—50 минут, потому что автобус идет со всеми остановками. Зато стоимость проезда — всего 150 динаров, если купите билет у водителя, и 89 динаров — если прямо в аэропорту озаботитесь купить карту BusPlus (о ней чуть ниже).



*Автобусная остановка в аэропорту*

Еще один автобус, № 607, ходит из аэропорта до Нови Београда, Сурчина и Ледине, но, честно говоря, он менее удобен: при той же стоимости проезда интервал составляет 1 час, время работы — с 5 до 19 часов. Остановка у багажного терминала («Робни терминал»).

Если вы собираетесь много ездить по стране и у вас есть водительские права (достаточно российских, если в них есть ваши данные латинскими буквами), то можно сразу по прилете взять машину напрокат. По всей зоне прилета есть офисы Rent Car на любой вкус и кошелек. В среднем цена за сутки 15—20 евро, и она даже дешевле, чем в некоторых других городах.

Заказать заранее машину можно на сайте компании. Все компании, работающие в аэропорту, перечислены на том же сайте аэропорта <http://www.beg.aero/strana> в разделе «Са и до аэродрома» в главе «Изнајљивање аутомобила».



Кстати, многие компании разрешают выезжать на своем авто в соседние страны — это удобно, если вы хотите съездить на побережье Черногории или Хорватии. Нужно будет только уточнить этот момент заранее и взять у компании, среди прочих документов, «зеленую карту» — международную страховку на автомобиль.

Парковки в Белграде платные, причем время стоянки на уличных парковках ограничено, в зависимости от зоны: в первой — 1 час, во второй — два часа и т. д. Информацию о том, в какой зоне вы находитесь, сколько стоит парковка и как можно ее оплатить, всегда есть в начале парковочных мест. Оплатить удобнее всего через СМС с номера сербского мобильного. Если вам нужно задержаться подольше или мест на уличной парковке нет (что в центре города не редкость), можно воспользоваться одной из многочисленных многоуровневых парковок (гаражом). Цена здесь будет выше, зато нет ограничения по времени — если паркуетесь на сутки или даже на неделю, есть скидки.

На центральных улицах города висят табло, указывающие, сколько свободных мест осталось в близлежащих гаражах. В целом парковка стоит недорого, а вот неоплата ее в течение 15 минут грозит штрафом от 2500 динаров.

Важно: если вы приехали на своей машине с российскими номерами, буквы номера надо вбивать латиницей.

Если вы будете в основном передвигаться по Белграду, можно, конечно, ездить на такси. Еще в аэропорту вы увидите рекламу крупнейших таксопарков. Звонить удобнее на короткий номер, но для этого нужна сербская сим-карта. Такси подъезжает очень быстро, в центре — практически мгновенно. Цены невысоки: при поездке по центру заплатите 5–10 евро, с окраины до центра — 10–15 евро.

Однако гораздо дешевле и не менее удобно ездить на общественном транспорте. Для этого нужно найти газетный киоск, он так и называется — «Мой киоск» (красная



*В сети «Мой киоск» всегда можно купить проездные билеты и парковочные карты*

вывеска с белыми буквами), и купить там транспортную карту BusPlus.

В других газетных киосках она тоже продается, но не во всех.

BusPlus хороша тем, что стоимость проезда по ней будет значительно меньше, чем при покупке билета у водителя. Кроме того, заплатив однажды за проезд (для этого надо приложить карту к валидатору, они яркие и расположены у входа), вы можете пользоваться всеми видами общественного транспорта с любыми пересадками в течение 90 минут.

Важно: прикладывать карту к валидатору в это время надо все равно при каждой посадке! Деньги не спишутся, но контролер будет знать, что проезд оплачен.

Карта позволяет оплатить и групповую поездку — до пяти человек. Для этого нужно вначале на терминале ва-

лидатора нажать кнопку «Група карта», выбрать количество человек и только затем приложить карту.

Важно: при пересадке нужно выбирать то же самое количество билетов!

Стоимость карт зависит от их вида. Можно купить карту, действительную в течение трех лет. Она стоит 250 динаров, пополнить ее вы можете в любом газетном киоске. Удобна, если вы собираетесь приезжать в Белград неоднократно.

Можно купить одноразовую карту — она стоит 40 динаров, а пополнять ее можно на фиксированную сумму, которая будет зависеть от того, в каких зонах вы собираетесь ездить. Если вы выбираете только I и II зоны (это практически все туристические места Белграда), то карта на 1 день обойдется в 250 динаров, на 3 дня — в 700, а на 5 дней — в 1000 динаров. Карта на все зоны обойдется 750—2390 динаров.

В Белграде нет метро, но общественный транспорт развит так хорошо, что можно спокойно объехать весь город с небольшим количеством пересадок и без особо долгого ожидания. Достаточно с сербского номера мобильного телефона отправить телефонный запрос в виде \*011\*номер остановки#вызов, и вам придет СМС с сообщением, сколько остановок автобусу осталось проехать до вашей. В среднем автобус проходит расстояние между остановками за 2—3 минуты, так что легко подсчитать время ожидания. Номер остановки всегда написан на ней — обычно вверху, вместе с полным шифром запроса, у пиктограммы в виде мобильного телефона.

Общественный транспорт и парковки в других городах Сербии действуют по тому же принципу. В любом случае всегда ищите для покупки карт на общественный транспорт киоски «Мој киоск». Парковочные карты можно купить там же — на час или целый день. Номер, по которому

*Памятник советским воинам —  
освободителям Белграда.  
За ним расположено кладбище  
павших солдат Красной Армии*



нужно посылать СМС для оплаты, всегда есть на вывеске у каждого парковочного кармана.

Хорошо развито в Сербии и автобусное сообщение между городами и даже странами. С главной автобусной станции (ул. Железничка, 4) можно отправиться не только по городам Сербии, но и во многие страны Европы.

Ознакомиться с расписанием автобусов можно на сайте <http://www.bas.rs>.

Железнодорожное сообщение развито в Сербии гораздо хуже.

Наиболее известный маршрут — Белград — Бар (Черногория). Он знаменит тем, что в горах проходит по высоким акведукам на головокружительной высоте, а также тем, что имеет вагоны для перевозки автомобилей и вагон для курящих. Кстати, саму железную дорогу когда-то строили российские эмигранты.

До последнего времени вагоны курсировали очень старые, а сами поезда шли медленно, но сейчас активно идет ремонт и реновация путей, открытие новых маршрутов, а для междугородного сообщения закупили новые швейцарские вагоны. Сейчас можно доехать на поезде не только почти до всех крупных городов Сербии и известных курортов, но и до Софии, Загреба или Будапешта.

Один недостаток: билеты на поезд до сих пор нельзя купить через интернет. Расписание и маршруты можно увидеть на сайте <http://w3.srbail.rs/zsredvoznje/>

**Вариант второй.** В Сербию можно приехать и не напрямую. К примеру, долетев лоукостером из России до Будапешта, оттуда можно добраться до Белграда или Нови Сада поездом или международным автобусом.

В аэропорт Константин Великий, расположенный у города Ниш, летают европейские лоукостеры: Wizz Air (Мальмё, Эйндховен, Дортмунд, Базель, Мемминген), Ryanair (Берлин — Шонефельд — Милан, Бергамо — Братислава, Дюссельдорф — Вецце и Стокгольм). Две швейцарские авиакомпании, национальная авиакомпания «SWISS» и «Germania Flug AG», предлагают рейсы в Цюрих. Некоторое время российская авиакомпания «Победа» летала из Ниша в Калугу, но, к сожалению, в данный момент этих рейсов нет.

## Сотовая связь

Еще одно срочное дело, которое нужно сделать сразу по приезде в Сербию, — это купить сим-карту местного оператора. Без нее трудно и парковку оплатить, и такси вызвать, и узнать время прихода общественного транспорта. Купить ее можно и прямо в аэропорту, и в городе: либо в офисе оператора, либо там, где продаются мобиль-

ные телефоны (это и простые стойки в супермаркетах, и огромные магазины).

Многие жалуются, что сербская мобильная связь очень дорогая. Действительно, если вы просто купите сим-карту, вам, как иностранцу продадут только тариф prepaid, где надо заранее пополнять счет, то деньги улетят очень быстро: стоимость минуты разговора велика. Однако у каждого сотового оператора (их в Сербии три основных: MTS, Telenor, VIP) есть специальные опции, которые вы можете купить либо через телефонные запросы, либо при помощи продавца. В этом случае ваши расходы будут невелики.

К примеру, у VIP есть опция «Pričaj sa svima» («Говори со всеми»): за 300 динаров вы получаете на 7 дней 50 минут разговоров, 500 СМС на любые мобильные номера и 250 МВ интернета. За 600 динаров вы уже месяц можете посылать до 1500 СМС, говорить 1500 минут с номерами того же оператора и 150 минут — с номерами всех других операторов. Более того — если вы просто положите на счет 200 динаров, вы получите право неограниченных разговоров со всеми номерами VIP. Похожие условия есть и у других операторов.

## Размещение

Проблемы с тем, где остановиться, в Сербии нет. Здесь есть и дорогие отели, и уютные частные апартаменты, и демократичные хостелы, и удобные придорожные отели. Как правило, везде чисто и уютно, однако если говорить о люксовых вариантах, то с этим далеко не всегда хорошо. Тем не менее можно ориентироваться на рейтинг отелей на Booking, а апартаментов и хостелов — еще и на Airbnb.



*Типичная старая улица сербского города*

В таких городах, как Белград и Нови Сад, немало отелей 5 и 4 звезды, имеющих самые высокие оценки.

К примеру, в Белграде самые высокие оценки заслужили Square Nine Hotel Belgrade (5 звезд) и Boutique Garni Hotel Townhouse 27 (4 звезды). Очень высокий класс можно найти в апартаментах на Златиборе.

Месторасположение отеля лучше выбирать, ориентируясь на способ передвижения. Если вы собираетесь гулять по историческому центру — выбирайте отель именно здесь. Чем хороша Сербия — здесь даже в самом центре можно найти пристанище на любой кошелек — от шикарного отеля до недорогого хостела. В Белграде это территория между районами Врачар и Дорчол, а также Стари Град. Ориентируйтесь на близость к площади Республики (Trg Republike).

В городе Нови Сад это Стари Град, ориентироваться надо на близость к бульвару Михаила Пупина (bulevar Mihajla Pupina).

В небольших городах с отелями высокого класса не так хорошо. Зато везде есть очень уютные частные апартаменты, квартиры и даже дома. Можно забронировать на Booking или Airbnb, можно найти по приезду.

Если же вы не рассчитали силы и хотите передохнуть в пути — смело ищите табличку «преночиште», «конак», «собе». В первом случае речь идет о комнатах в придорожной гостинице, где, возможно, есть кафе или буфет. Во втором — обязательно есть ресторан национальной кухни и комнаты, возможно, в этностиле. В третьем случае вам могут предложить только комнаты, а поесть вы всегда сможете в близлежащем кафе, которых здесь очень много.

Еще один вариант: остановка в этноселе. Как правило, большие этносела располагаются в живописных местах



*На закате в спальные районы опускается тишина*

и имеют свои гостиницы. Удобства в них будут не столь изысканы, как в отелях высокого класса, но возможность полюбоваться природой, попробовать аутентичные блюда, а часто и покататься на лошадях, на лодке или погладить серн и коз очень привлекательна.

## ОСТАНОВКА В ПУТИ

### Смедерево. Столица-крепость, праздник вина, речные прогулки

В 50 км от Белграда находится город Смедерево — средневековая столица Сербии. Впервые город упоминается в 1019 году византийским императором Василием II в связи с назначением нового епископа Орхидской архи-



*Смедеревская крепость*

епископии, к которой тогда принадлежал город. Второе упоминание Смедерева находится в 1381 году, когда князь Лазарь Хребелянович, один из собирателей сербских земель, приезжал в город. Однако расцвет Смедерева приходится на XV век.

Сербское государство переживало тогда нелегкие времена. С юга и юго-востока неумолимо надвигалась Османская империя. С севера наседали венгерские войска. Вот и Белград, согласно договору с мадьярами, пришлось сербскому деспоту (одно из наименований правителя времен раздробленности Сербии) Джураджу (Георгию) Бранковичу вернуть Венгрии в 1427 году. Тогда и возшла звезда Смедерева — именно сюда Бранкович перенес столицу Сербского государства, а в 1430 году воздвиг Смедеревскую крепость (Smederevska tvrđava) — самое большое фортификационное строение на равнине в Средневековой Европе.



*Смедеревская крепость. Внутренний двор*

Крепостные стены этого удивительного сооружения тянулись на 502 метра вдоль берега Дуная и на 400 метров — вдоль реки Езава. Двадцать пять массивных башен между Главным и Малым градами грозили стрелами и смолой каждому захватчику.

Увы, это не помогло остановить наступление Османской империи. Уже в 1459 году Смедеревская крепость была захвачена янычарами — элитными подразделениями Османской империи. Впоследствии Смедерево стало столицей Смедеревского санжака — одной из областей, на которые турки разделили территорию захваченной Сербии.

Народная молва связывает падение Смедеревской крепости дочерью византийского деспота Мореи — Ерине (Ирине), жене Джураджа Бранковича. Говорят, она была холодна и бессердечна. Именно по ее прихоти для строительства крепости рабочие таскали огромные глыбы из руин римских крепостей Виминациум, Маргум, Ареус и надгробные плиты, не смея жаловаться на тяжелый труд. А сдать янычарам крепости пришлось из-за голода — алчная Ерина распродала все съестные припасы из городских хранилищ. Права или нет народная молва, называющая Ерину Проклятой и приписывающая ей сбрасывание со стен крепости детей, неизвестно. Но судьба ее была трагична: два сына, Грегор и Стефан, были высланы в Малую Азию, дочь Мара выдана за захватчика — султана Мурада II, а сама деспотиса окончила жизнь в монастыре и, возможно, была отравлена собственным любимым сыном Лазарем.

Турецкое владычество продолжалось до 1718 года, когда Смедерево перешло к Австро-Венгерской империи. А в 1739 году город опять захватили турки. В 1805 году, во время Первого сербского восстания, город вновь стал столицей, освобожденной от турецкого владычества части Сербии.

Здесь был основан один из первых демократических органов Европы — Правительственный совет, членами которого были двенадцать представителей освобожденных территорий, среди которых ежегодно избирался президент.

К сожалению, Первое сербское восстание было разгромлено в 1813 году.

Смедеревская крепость значительно пострадала во время фашистской оккупации — 5 июня 1941 года в ней взорвались хранившиеся здесь оккупантами боеприпасы. Тогда погибли более 3 тысяч человек, а весь город был разрушен и частично засыпан землей.

Тем не менее сегодня Смедеревская крепость по-прежнему поражает воображение. Осмотреть ее нужно как со стороны расположенного вдоль стен парка, так и с реки. Остановку в Смедереве делают теплоходы, отправляющиеся в речные круизы по Дунаю из Белграда. Можно также купить речную обзорную экскурсию на местной пристани.

В Смедерево хорошо отправиться на однодневную экскурсию из Белграда. Проще всего добраться с автобусной станции Белграда: автобусы компании «Ласта» прибывают прямо к подножию крепости.

Обратите внимание на Водяную башню: для своего времени она была чудом инженерной мысли — ее гидравлические механизмы могли поднимать воду на 25-метровую высоту.

Лучше всего фортификационные сооружения сохранились в Малом граде. Крепостные стены в Главном граде сейчас окружают парк, а в Малом граде в августе проходит известный Международный театральный фестиваль. Рядом с крепостью находится музей, который тоже стоит посетить.

Недалеко от крепости, на улице Народного фронта (Narodnog fronta ul.) находится церковь Успения Пресвя-

той Богородицы — место упокоения деспота Джураджа Бранковича. Рядом с церковью расположена могила отца-основателя сербской журналистики Димитрия Давидовича.

Стоит пройтись еще немного к улице Свободы (Slobode ul.), где находится Караджорджева шелковица (Karađorđev dud). Считается, что именно под нею в 8 ноября 1805 году лидер Первого сербского восстания Джордже Карагеоргиевич (Черный Джордже, как его называли), основатель сербской королевской династии Карагеоргиевичей, принял ключи от крепости у ее турецкого коменданта Мухарема Гуше. Передача ключей происходила весьма торжественно: турки оставляли в крепости все оружие и боеприпасы, в обмен Черный Джордже разрешал им беспрепятственно покинуть Смедерево с воинскими почестями и стрелковым оружием, а также забрать корабли, на которых они отправились в Видин (Болгария).

### Виноградники осенью



В нескольких километрах от крепости, на улице Тимошка (Тимошка ul.), находится вилла Обреновичей, или, официально, вилла «Золотой Берег» — летняя резиденция королевской династии Обреновичей. Прекрасный образец архитектуры XIX века, вилла была построена в 1826 году, когда князь Милош Обренович купил на берегу Дуная 30 гектаров под виноградники.

Виноградники и сегодня окружают виллу Обреновичей — и не только ее. Если взглянуть со смотровой площадки Смедеревской крепости, все Смедерево окружено виноградными плантациями. Не удивительно, что самый знаменитый фестиваль вина и винограда в Сербии проходит именно в Смедереве и называется «Смедеревская осень». Побывать в городе и не попробовать его знаменитого винограда и вина просто невозможно. Самыми лучшими марками вина здесь считаются изготавливаемый по черногорскому рецепту терпкий «Вранац» (Vranac), вина «Покупац» (Pokupac), «Жупско» (Župsko) и, конечно, «Смедеревка» (Smederevka).

### РЕЦЕПТ Бурек

*Проще всего купить для бурека тесто «фило» — оно есть в российских интернет-магазинах и в магазинах сербских товаров. В Сербии это тончайшее тесто называется «кора». Если купить не удалось, придется сделать самим.*

*На 4 порции вам потребуется:*

*Тесто:*

*600 мл теплой воды;*

*850 г муки тонкого помола;*

*2 чайные ложки соли;*

*растительное или топленое масло на выбор.*



Бурека

*Вылейте в миску теплую воду, постепенно подсыпая муку. Замешивайте тесто около 5 минут.*

*На посыпанном мукой столе разделите тесто на три равные части, скатайте в приплюснутые колобки, посыпьте слегка мукой, заверните в чистую сухую тряпку каждый «колобок» и оставьте на 30 минут.*

*Пока тесто выстаивается, расстелите на столе чистую, тщательно выглаженную (без сгибов и складок) льняную скатерть. Чем тоньше и мягче она будет, тем лучше.*

*Насыпьте на середину скатерти муку горкой с основанием диаметром примерно 50 см. Начинается самое трудное — тесто нужно размять до полной эластичности. Выкладываете первый кусок, разминаете, складывая его пополам и с силой сдавливая. Делайте это до тех пор, пока хватает сил. Затем*

*отложите кусок в сторону, возьмите второй — и повторите. То же и с третьим.*

*Так поступайте попеременно с каждым из трех кусков теста. Тесто должно стать гладким и упругим.*

*Раскатайте скалкой кусок теста насколько возможно, при которой вам еще удобно работать на столе.*

*Дальше начинается самый ответственный этап — тесто надо растянуть руками. Перед этим каждую из получившихся лепешек можно смазать с двух сторон растительным или топленым маслом. Споры о том, нужно ли мазать и если да, то чем, среди сербских хозяек столь же популярны, как споры между пользователями «Андроида» и «Яблока». Попробуйте и так, и эдак.*

*Подсуньте руки, сложенные лодочкой, под первую лепешку ровно под середину. Начинайте медленно и без рывков разводите руки — в стороны и немного на себя. Тесто будет тянуться вслед за руками.*

*Повторяйте так, поворачивая тесто по кругу. Когда середина будет растянута, переходите к растягиванию краев.*

*Когда тесто дойдет до края стола, тяните его за края, буквально обтягивая на стол.*

*Хорошо растянутое тесто — это когда ваши руки начинают сквозь него просвечивать.*

*Теперь готовую кору можно оставить минут на 15–20 подсохнуть. Можно скрутить ее в трубочку и отложить, а пока раскатать и растянуть два оставшихся куска.*

*Начинка — на выбор:*

*— мясной фарш с чуть поджаренным луком, соль, перец;*



- плотный, «деревенский» творог, соль, яйцо;
- тот же творог пополам с рубленым шпинатом или щавелем, соль, яйцо;
- крупно натертые яблоки, сахар, корица;
- вишня без косточек, сахар;
- крупно натертые груши, мелко рубленные грецкие орехи, сахар;
- любая начинка, которую вы любите класть в пироги.

Общий вес начинки на 4 порции — около 500 г.

**Приготовление:**

Возьмите форму для пирога с высокими стенками — круглую или квадратную. Смажьте маслом стенки. Если у вас покупное тесто, оно обычно прямоугольное, для него лучше взять квадратную форму размером примерно с лист бумаги А4. Для домашней коры удобнее круглая форма. Разницы особой нет.

На смазанное маслом дно формы выложите тесто. Готовое можно сразу положить сложенным в два слоя. Края теста должны заходить на стенки. Сбрызните тесто маслом. Затем также «разбрызгивающими» движениями разбросайте начинку. Накройте следующим слоем теста, повторите. Домашнее тесто можно разрезать для удобства на куски чуть больше формы, а можно выкладывать начинку на тесто, лежащее на столе: тогда тесто после смазывания маслом и разбрасывания начинки просто складывают. Всего должно быть 8–10 слоев — чем больше, тем лучше. Последним слоем накрываем буре́к, прищипываем выступающие с боков края так, чтобы начинка не высыпалась. Смазываем сверху яйцом, выпекаем до готовности — в среднем 20–30 минут при температуре 180 градусов.

Так же готовится и баклава, только в этом случае тесто кладется в противень с высокими стенками, количество слоев меньше, 6–8. Начинка — мелко рубленные грецкие орехи с медом — укладывается ровным непрерывным слоем. Накрыв все последним слоем теста, делаем не трогая края диагональные надрезы по форме будущих пирожных. На каждый получившийся ромб в центре кладем половинку грецкого ореха или лесной орех. Смазываем маслом (вариант — медом или сахарным сиропом), запекаем примерно 30 минут.

## Глава 4 ХОЧЕШЬ ЖИТЬ – УМЕЙ НАСЛАЖДАТЬСЯ

### Три волшебных слова

Первое, что узнаешь в Сербии после обычных изъявлений вежливости, это слова «полако», «опушти» и «уживай».

«Полако!» — говорят тебе хором сербы, когда привычно планируешь кучу дел, а затем ужасаешься их масштабам. И правда — довольно быстро понимаешь, что все надо делать именно «полако» — то есть не спеша, постепенно, шаг за шагом.

А как только начнешь переживать, что все идет не так, как ты планировал, сразу слышишь: «Опушти!» Расслабься, мол, жизнь — штука длинная, но не такая уж сложная, если себя не накручивать: солнце обязательно встанет утром и зайдет вечером, зиму сменит весна, а черную полосу — полоса светлая.

Поэтому не суетись и «уживай». То есть наслаждайся жизнью такой, какая она есть.

Эти три слова, пожалуй, и определяют сербский менталитет.

Сербы редко спешат. Если серб бежит — значит, он на пробежке. Или действительно случилась какая-то катастрофа. Как любят говорить в армии, «бегущий полковник вызывает смех, а бегущий генерал — панику».

Похоже, сербам знакома эта присказка, поэтому двигаются они степенно, держатся с достоинством и быстротой отличаются только в разговоре.

Раздраженный серб — явление редкое. Особенно хорошо это видно по поведению на дорогах. Никто никого не «подрезает», никто не объясняет замешкавшимся водителям, где они купили свои права, гудят обычно, только если задумаешься на светофоре, да и то деликатно. Если услышите длинный сигнал, значит, водитель увидел знакомого — пешехода или другого водителя. Легко может остановиться — надо же перекинуться парой слов, а не просто приветствовать поднятой рукой, и это воспринимается теми, кто едет сзади, с пониманием: сами такие.

Первое время за рулем я от таких ситуаций впадала в привычное московское раздражение. Но великое «опуште» сделало свое дело — и в скором времени моя манера



езды изменилась кардинально: еду спокойно, не торопясь, получая удовольствие.

Однажды на пустынной загородной дороге пробило у меня колесо. Первый же ехавший мимо водитель остановился, проверил неисправность, позвонил эвакуатору и, лишь удостоверившись, точно ли мне больше помощь не требуется, уехал, оставив, на всякий случай, визитку с телефоном. До приезда эвакуатора около меня тормозили все мимо ехавшие машины.

Ни разу меня не попрекнули неумением парковаться. Наоборот: немедленно несколько человек бросают свои дела и начинают помогать, а если видят, что водительница совсем безнадежна, кто-нибудь обязательно сам сядет за руль и поставит машину. А те, кому незадачливый водитель загородил проезд, терпеливо ждут, не гудят и не ругаются. Зачем? Делу ведь это не поможет. «Опуште».

А как в Сербии умеют наслаждаться жизнью!

Только здесь понимаешь суть поговорки «не в деньгах счастье». Пусть страна небогата и денег у большинства ее жителей не очень много, но разве это повод не пойти вечером с друзьями в кафану? На чашечку кофе или стакан лимонада деньги всегда найдутся.

В путешествиях себе никто из экономии не отказывает. В августе сербские города пустеют — люди едут в Златибор, в Черногорию или в Грецию на «годишни одмор» — обязательный летний ежегодный отпуск. Бывает, целыми фирмами закрываются: отдыхать — так отдыхать всем разом.

Сербы любят путешествовать. Причем свою страну не забывают. В любом туристическом месте, будь то известный монастырь, картинная галерея, музей или национальный парк, обязательно встретишь стайки детей, приехавших на экскурсию, и множество самостоятельных туристов. Едут семьями, парами, в одиночку...



*Дороги в Сербии могут быть как современными, так и тихими, почти проселочными*

Любимые места посещают не по одному разу.

К примеру, у нас, в Лознице и ее окрестностях, принято приезжать в Тршич — музей-заповедник на родине Вука Караджича, и не только осенью, на знаменитый «Вуков сабор», но и на 1 мая.

Это выходной и день неофициального открытия сезона «роштиля».

Роштиль — гриль с чугунной решеткой, неперменный атрибут сербской кухни, на котором жарят и котлеты «плескавицы», и люля-«чевапчичи», и шашлычки-«ражницы», и колбаски-«кобасицы», и просто куски мяса. Приезжают на целый день, семьями, кампаниями, некоторые — с палатками. Можно свой роштиль захватить, а можно поесть мясо, приготовленное в многочисленных передвижных ларьках, которые в этот день вырастают, как грибы.

Еще у нас принято ездить в монастырь Трноша и подниматься пешком на гору Гучево. Кстати, возраст здесь так и определяется: можешь ли ты в выходной пешком подняться на гору Гучево: пусть и по дороге-серпантину, выходящей среди деревьев, но все же на 800 с лишним метров. Поднялся — значит молод!

— Да они тут никогда не работают! — воскликнул как-то с досадой мой приятель. — Как ни иду — они все сидят, кофе пьют.

Пришлось объяснить ему: когда мы только выходим по делам, сербы успевают их закончить.

Рабочий день в Сербии начинается в семь-восемь утра вполне официально. А в пекарях и кафанах — еще раньше: горожане, идущие на работу в такую рань, любят подкрепиться перед трудовым днем свежесдобитым булечком с сыром или мягким круассаном. Разумеется, к четырнадцати, максимум к шестнадцати часам дня они все заканчивают работу — и да, идут пить кофе. Поэтому и автомобильные пробки здесь — с шести часов утром и с четырнадцати часов днем.

А после шестнадцати часов в самых популярных кафанах можно и не найти места.

Несмотря на неторопливость, спокойствие и любовь к наслаждению жизнью, сербы — невероятно трудолюбивый народ.

В деревне, когда ты только встала, крестьяне уже переделали все полевые работы и — разумеется! — пьют кофе. Но ведь и в городе они успевают, не торопясь, переделать кучу дел! Я даже переделала известную поговорку: можно бесконечно смотреть на воду, огонь и на то, как работают сербы.

А посмотреть есть на что: работают ловко, слаженно и с видимым удовольствием. Кладут ли кирпичи, жарят ли поросенка или принимают коммунальные платежи — все получается ловко, с улыбкой и хорошим настроением.

Особенно хочется привезти на выучку сербам наших строителей: чтобы увидели, как можно строить быстро и без криков, грохота и грязи на всю округу.

Помнится, я уезжала из Москвы, когда по соседству начали возводить маленький магазинчик. Приехала в Сербию, где на моих глазах за три месяца построили коробку многоквартирного дома и подвели его под крышу. Вернулась в Москву — а там у магазинчика еще не все стены возведены. И, разумеется, шум, пыль, грязь — стройка же, куда без них! Оказывается, можно и без них.

Работают до глубокой старости. Дело не только в том, что на пенсию в Сербии выходят женщины в 63 года, а мужчины — в 65 лет. Просто никто не считает труд тяжелой повинностью.

Когда-то мама на предложение соседки побольше гулять сказала с обидой:

*Нови Сад. Крепость Петроварадин,  
вид со стороны реки*



— Да вы знаете, сколько мне лет? 83 года!

— О, вам здесь есть приятельница, ей 87 лет — вон, видите, она сейчас огород пропалывает! — простодушно ответила соседка.

Есть у меня и сосед, который в свои 92 года косит у нас траву для своей лошадки, — любит он лошадей, не в силах отказаться. Недавно новую кобылку купил, с жеребенком, сам же ее и объездил.

Я вот думаю — может, потому в Сербии множество 90-летних бодрых стариков и старушек, что они умеют и любят трудиться?

## В Сербию — с любовью

За сербскими красавицами-невестами приезжают искатели чуть ли ни со всего света. А вот из России и других стран бывшего СССР в Сербию традиционно едут девушки. Чем же россиянок так привлекают сербские мужчины? Скорее всего, умением создать такой «патриархат», который выглядит вполне привлекательно в женских глазах.

Сербские мужчины уверены, что женщин надо защищать и оберегать. Даже при высоком уровне безработицы серб обязательно постарается найти пусть небольшой, но заработок, потому что сидеть на шее у женщины считается позорным.

Неудивительно, что количество работающих женщин в Сербии гораздо меньше, а количество детей в семье — больше.

Играет роль и политика государства. Так, если супруг умер, а его вторая половина не работает и имеет доход ниже установленного минимума (сейчас это около 250 евро в месяц), то вдове (или вдовцу, тут гендерные

различия не делаются, но, разумеется, чаще всего это вдовы) платится пенсия.

Недавно приняли закон: при рождении ребенка выплачивается около 1000 евро одномоментно, а затем по 100 ежемесячно до достижения 18 лет, если ребенок появился в малообеспеченной семье.

Для Сербии это существенные деньги.

При заключении брака паре торжественно зачитывают правила, в которых говорится, что муж обязуется жену и детей обеспечивать, а если случится развод, то имущество делится пополам. Есть и закон о семье, который защищает права женщин и детей.

Сербские мужчины умеют оказывать знаки внимания не назойливо и элегантно.



Один из самых распространенных здесь способов показать свою заинтересованность в знакомстве — заплатить за кофе дамы. Если официант говорит, что за ваш кофе заплатил вон тот господин — значит, этот мужчина проявил к вам интерес. Обязательств тут со стороны женщины никаких — можно обойтись улыбкой и словами благодарности, можно пригласить за свой стол и поболтать, а можно и на свидание согласиться, любой ответ будет принят с пониманием. Не принято только отказываться от оплаты: даже если вы замужняя дама или мужчина вам не нравится, отказ — знак неуважения.

Моя подруга-журналистка любит писать статьи, сидя в кафе. За время работы она выпивает несколько чашек кофе, за которые обычно расплачивается перед уходом. Однажды, привычно спросив официанта: «Колико вам дужна» («Сколько я вам должна»), — услышала: «Ништа» («Ничего»). Как выяснилось, весь кофе, выпитый в течение долгого рабочего дня, оплатили приходящие в кафе мужчины. Все бы ничего, но подруга так увлеченно работала, что даже не заметила ни одного из потенциальных кавалеров. «Хотя бы визитку или телефон кто-нибудь оставил!» — сокрушалась она.

При этом нельзя сказать, что сербы щедры на привычные нам романтические жесты.

К примеру, мужчина вполне может прийти на свидание без положенного у нас букета цветов. Цветы здесь вообще дарят не так часто: свадьба, юбилей, другая торжественная дата, артистам после представления. В гости придут, скорее, с пачкой кофе и бутылкой вина.

При первом свидании обычно приглашают на кофе со сладостями, в дальнейшем — в ресторан, а когда отношения уже устойчивы, серб, скорее, принесет вам что-то практичное: тот же кофе, а то и джеззу, о которой вы давно мечтали.



Между романтикой и практичностью лежит приглашение на культурное мероприятие. Могут пригласить на концерт, в арт-кафе, в театр, на премьеру фильма. Только имейте в виду: рано или поздно ваш приятель позовет на спортивный матч. И будет искренне удивлен, если вы не различаете команды «Партизан» и «Црвена звезда».

Недаром и сербские невесты пользуются популярностью у иностранных женихов.

Да, здесь женщины как должное принимают ответственность мужчин, но сами всегда готовы подставить плечо: муж, отправляясь на чужбину на заработки, знает, что дома у него крепкий тыл. Сильные и самостоятельные, но умеющие учитывать мнение мужа, женщины ставят семью и детей на первое место, но при этом вовсе не считают, что дети — помеха карьере.

Где сербы знакомятся? В тех же кофейнях — «кафанах». На выставках, на прогулках с собаками, на премьерах и пробежках по утрам — короче, там же, где и все.

В Сербии популярен «Тиндер»: через него с удовольствием знакомятся все поколения. А еще сербы всех возрастов обожают «Фейсбук». Здесь очень легко увидеть, кто ищет свою половинку: на личной странице обязательно будет множество собственных фотографий в привлекательном виде (никаких подруг и друзей в кадре!), фоторепортажи, где был (была) и что делал (делала), романтические высказывания, возможно — стихи, а также снимки природы и домашних питомцев (желательно — с самим собой). Можно не сомневаться: в личную почту обладателя такой страницы сыпется множество предложений о свидании. Кстати, девушки в этом случае тоже приглашают молодых людей без всякого смущения.

## Отцы и дети

В воскресенье на пешеходных улицах, в скверах, парках и других местах отдыха можно встретить огромное количество мужчин с детьми.

Нередко — с совсем маленькими. Бывает, идет молодой парень самого что ни есть хипстерского вида, толкает прогулочную коляску, держа на руках еще одного малыша, а третий семенит рядом, держась за ручку коляски. На лице у мужчины столько радости и счастья, что поневоле позавидуешь его жене. А она где, кстати? Скорее всего, на шопинге, или с подружкой пьет кофе, или «чистит перышки» в салоне красоты. В воскресенье у сербских жен выходной, а мужья с удовольствием общаются со своими детьми, которых так мало видели во время трудовой недели.

Огромная любовь к детям, причем не только со стороны женщин, но и со стороны мужчин, очень бросается в глаза. Детей здесь обожают, редко наказывают, почти

никогда на них не кричат и балуют невозможно. Дети при этом вырастают спокойными и рассудительными. Малыши на очередном семейном торжестве — а они здесь долгие и многолюдные — ведут себя хотя и шумно, но совершенно без капризов. Даже самые маленькие, которые наверняка устают. Возможно, все дело в том, что с ними тетешкаются абсолютно все окружающие. Я, каюсь, до сих пор не всегда знаю, кому из соседей и знакомых какой ребенок принадлежит: их все всё время таскают на руках разных младенцев. При таком отношении малышам только и остается, что улыбаться да гулить.

Деньги в семье тратятся всегда в первую очередь на детей. Особенно это заметно, когда семья идет на шопинг. Вначале, конечно, покупается то, что было давно

*Уютных детских площадок  
здесь очень много*



запланировано. Затем — покупки детям. Если что-то после этого осталось, то тогда купят обновку жене, а затем — мужу.

Не нужно долго раздумывать, что привезти из России в подарок знакомым сербам. Если у них есть ребенок — смело покупайте российские шоколадные конфеты, шоколад или игрушки. Впрочем, шоколад и конфеты можно привезти и семье без детей: сербы — ужасные сладкоежки.

Можете подарить в качестве полезного сувенира травяные чаи — в Сербии особенно популярна арония (черноплодная рябина).

Никогда не дарите красную икру! До сих пор помню выражение лиц соседей, когда я торжественно вручила им здоровую банку, гордясь своей щедростью. Сербы вообще к рыбе довольно равнодушны, едят ее в основном в пост, а уж «рыбьи яйца» вовсе не считают едой. Единственное, на что здесь используют икру из популярной форели, — для осветления традиционного супа-ухи из рыбы — «рыблей чорбы».

Сразу откажитесь от идеи дарить сувениры: никаких матрешек, гжели, палехских шкатулок и прочего арбатского ширпотреба. Если человек увлечен российским прикладным искусством, есть смысл привезти ему действительно хорошее авторское изделие мастеров. В остальных случаях не стоит — сербы равнодушны к побрякушкам. Единственное, что может понравиться, — красивый настенный календарь с известным храмом или Кремлем, Медным всадником, другим широко известным памятником.

А как быть, если вас позвали в гости? Если пригласили «на кафу» — достаточно прийти с пачкой хорошего молотого кофе. Если на обед или ужин — к кофе добавьте вино. Сладости нести не стоит: для сербских хозяек собственные торты и пироги — предмет гордости. Торты

возьмите с собой только при приглашении на большие торжества: совершеннолетие детей («пунолетство»), крестины, свадьбы. Но и в этом случае их либо пекут сами, либо делают на заказ. Если позвали на такое торжество, то, кроме торта, нужно принести деньги. В зависимости от степени знакомства и благосостояния гостей и хозяев, это 20—50, а то и 100 евро. Деньги несут и на дни рождения, даже детям, и на похороны (сюда несут еще и полотенца), и на все остальные важные события. На больших торжествах нередко на входе даже сидят девушки, которые записывают подарки гостей в специальный альбом. По моему мнению, это очень полезный обычай: и гости не ломают голову, что подарить, и хозяева не думают, куда девать потом кучу ненужного барахла.

## ОСТАНОВКА В ПУТИ

### Златибор и Дрвенград Кустурицы. Круглогодичный курорт и путешествие в прошлое

«Жизнь как чудо»: только приехав в Сербию, начинаешь понимать, почему Эмир Кустурица так назвал один из своих фильмов, полный трагических событий. Есть у сербов удивительная способность так смешивать жизнь и ее отражение в искусстве, что уже и непонятно, кто что копировал.

В России мало кто знает предшественника Эмира Кустурицы — Слободана Шияна, чьи фильмы «Кто там поет» (Ko to tamo peva) и «Марафонцы бегут почетный круг» (Maratonci trče počasni krug) стали обладателями многочисленных фестивальных наград. Именно эти филь-



мы заложили основу сербской трагикомедии, которую развили фильмы Кустурицы, и они очень любимы народом. Не удивляйтесь, когда водителю автобуса, заложившему крутой вираж, кто-то из пассажиров крикнет: «Вози, Мишко!» (Рули, Мишко!) — эта фраза из фильма «Кто там поет» давно стала крылатой. Так же нередко называют и придорожные кафе, в которых любят останавливаться дальнбойщики. А самое забавное, что общая атмосфера, переданная в этом фильме, вполне сохранилась и в нынешних автобусах на дальних рейсах, которыми сербы любят путешествовать по Европе. Найдите этот фильм, он есть и с русскими субтитрами — сможете много понять о сербском менталитете.

Наиболее ярко эта смесь жизни и искусства видна в Дрвенграде — этноселе, построенном Эмиром Кустурицей на Мокрой Горе.



*Как можно превратить старую повозку в привлекательный цветник*

Стоит отметить, что этносела в Сербии очень популярны. Их часто строят частным порядком — привозят из сел старые дома, реставрируют, оборудуя рестораны национальной кухни и гостевые дома — «преночишта».

Нередко даже у себя во дворе сербская семья может поставить «стару кучу» — деревянный дом предков (если сохранился) или просто старую избу. Увидев на дороге указатель «etno selo», смело езжайте по нему — скорее всего, вас ждет очень приятная обстановка и вкусная кухня.

Однако поездка на Мокру Гору — это отдельное, желательное не однодневное путешествие.

Дрвенград, он же Куспендорф, он же Мечавник — это село, которое Эмир Кустурица построил в 2004 году на горе Мечавник для съемок своего фильма «Жизнь как чудо». Построил — и решил, что оно должно продолжать жить как центр культурной жизни, как парафраз на любимый режиссером город Сараево.

Так в 200 километрах от Белграда, на границе Сербии с Боснией и Герцеговиной, на высоте 680 метров над уровнем моря и 110 — от дна мокрогогорской долины возникло самое знаменитое этносело Сербии.

Структура Дрвенграда характерна, скорее, для застройки малых городов Сербии. Через ворота вы попадаете на главную улицу, которая заканчивается православной церковью, построенной по образцу русских бревенчатых храмов. В центре — площадь с деревянной брусчаткой, окаймленная бревенчатыми домами, привезенными из разных краев Сербии и из Республики Сербской, входящей в Боснию и Герцеговину.

Там же, на площади, можно увидеть коллекцию ретроавтомобилей, основой которой стал использованный в фильмах Кустурицы «Трабант».

В этноселе также находятся художественная галерея, библиотека (где, кстати, есть и книги на русском), подзем-

ный кинотеатр «Андеграунд», названный так по одному из фильмов Кустурицы, где проходит международный кинофестиваль «Кустендорф», магазин изделий народного творчества, кафе-кондитерская с традиционными сладостями и натуральными соками, ресторан национальной кухни «Лотика» и отель «Мечавник». Впрочем, все этно-село — большой отель, совершенно официально имеющий четыре звезды: практически в любом из деревянных домов можно снять номер.

Улицы Дрвенграда названы именами знаменитых деятелей культуры и науки.

Главная улица носит имя Иво Андрича — автора пронзительного романа «Мост на Дрине», получившего за него в 1961 году Нобелевскую премию.

Есть здесь улицы Николы Теслы, Че Гевары, Диего Марадоны, Михалкова, Феллини, Бергмана.

*Дрвенград с высоты птичьего полета*



В конце июня здесь проходит фестиваль «Дни Родины» (Zavičajni dani), а в середине января — кинофестиваль.

В Дрвенграде находится и дом самого Эмира Кустурицы. Кстати, мансарда сдается туристам, так что вполне можно переночевать в доме режиссера. Нередко и самого Кустурицу можно встретить на улицах городка. Он с удовольствием фотографируется с посетителями, особенно — с детишками.

Прогуляйтесь по Дрвенграду, попробуйте местный безалкогольный напиток «Биореволюция», закажите в ресторане вино, которое можно получить, лишь прочитав книгу, а потом отправляйтесь на прогулку по окрестностям.

В теплое время года обязательно прокатитесь на Шагранской восьмерке (Šagranska osmica) — эта узкоколейная железная дорога когда-то задумывалась как путь между Ужицей, Вышеградом и Сараевом (этот город находится как раз за перевалом), а сейчас превращена в музейно-туристический комплекс. Восьмеркой дорога названа за то, что она описывает именно такую фигуру, по которой паровоз тянет старинные вагончики. В самых красивых местах делают остановки, где можно и пофотографировать, и перекусить.

Узнать расписание можно на сайте железной дороги Сербии по адресу <http://www.srbvoz.rs/nostalgija.html>.

Зимой можно отправиться в горнолыжный центр «Ивер», который находится в 8 км от Дрвенграда. Центр небольшой, всего несколько спусков, но виды великолепны.

Сайт горнолыжного центра <http://www.skijanje.rs/ski-centri/srbija/iver-mokra-gora>

Добраться до Дрвенграда можно из Белграда на автобусе, который отходит рано утром от центрального автовок-

зала. Маршрут указан до Вышеграда, но если предупредить кассира и водителя, что едете в Дрвенград, то за вами пришлют микроавтобус к развилке перед Вышеградом. Можно доехать из Белграда по железной дороге до Ужице, а там пересесть на автобус до Мокрой Горы или взять такси. Наконец практически в любом сербском турагентстве можно заказать трансфер, а то и экскурсию в Дрвенград.

Однако лучше всего отправиться на Мокру Горю на автомобиле, желательно — на пару дней. Из Дрвенграда вы можете заехать и в Вышеград, и в Ужице, и в национальный парк Тара.

Вышеград расположен уже на территории Боснии и Герцеговины, на той ее части, где находится Республика Сербска. Для российских граждан въезд в эту страну безвизовый, так что достаточно захватить с собой загранпаспорт.

Прославлен Вышеград в первую очередь мостом — тем самым, который описал в своем романе Иво Андрич.

В центре знаменитого произведения — реальная история Соколлу Мехмед-паши, которого мальчиком угнали из родного села османы. Судьба серба, который стал визирем и решил соединить два враждующих берега, трогает душу не одного поколения. Сам мост, построенный в 1571 году, великолепен — недаром он занесен в Список всемирного культурного наследия ЮНЕСКО.

Помимо моста в Вышеграде при участии Эмира Кустирицы построен Андричград. Если Дрвенград — это идеальное село давних времен, то Андричград — образ идеального города детства режиссера. Надо сказать, пока Андричград не приобрел такой популярности, как Дрвенград, да и отзывы о нем самые разные. Многие критикуют его за «новодел». Тем не менее, оказавшись в Вышеграде, стоит побывать и там.



*Мост в Вышеграде  
через реку Дрину*

Вышеград связан дорогой с сербским городом Ужице. Маленький город, в котором, тем не менее, есть высотные дома, Ужице знаменит прежде всего как центр Ужицкой республики — той части Западной Сербии, которая в 1941 году была очищена югославскими партизанами Тито от фашистских оккупантов. О том времени есть хорошая экспозиция в Народном музее Ужице на улице Дмитрия Тусовича, 18 (Dimitrija Tucovića, 18). Кстати, располагается музей именно в том здании, где во времена Ужицкой республики находился партизанский штаб, возглавляемый Иосифом Броз Тито. Став лидером коммунистической Югославии, Тито продолжал любить этот город. В результате до 1992 года он именовался Титово-Ужице.

Вторая — вернее, даже главная достопримечательность города — Ужицкая крепость. Построенная на крутой скале в XIV веке, она, не раз переходила из рук в руки.

Так, в ноябре 1373 года войско, возглавляемое князем Лазарем Хребеляновичем, захватило крепость у великого жупана Никола Алтомановича. Кстати, осаждал крепость будущий герой битвы с турками на Косовом поле вместе с венгерскими отрядами короля Людовика. Впрочем, цель была благородная: последний независимый сербский правитель пытался преодолеть усобицу.

После захвата Сербии Османской империей здесь с 1463 года находился турецкий гарнизон, который оставил крепость только в конце 1862 года, по договору с князем Михаилом Обреновичем. В начале 1863 года крепость была взорвана, чтобы предотвратить её использование в военных целях.

При Тито крепость пытались восстановить, но к сегодняшнему дню можно увидеть только стены, башню и небольшое здание внутри.

В летнее время в крепости проводятся театрализованные представления.

Еще одна достопримечательность города — электростанция, построенная по проекту знаменитого сербского ученого и изобретателя Николы Теслы.

Из Ужице можно отправиться в Златибор, а можно — в национальный парк Тара в районе Баины-Башты.

Парк, который раскинулся на площади 19 175 гектаров от реки Дрины почти до Мокрой Горы на высоте 1000—1200 метров на уровне моря, знаменит прежде всего каньонами рек.

Каньон реки Дрина глубиной более 1000 метров является третьим по глубине в мире. Он знаменит также и своими мощными отложениями известняка, создающими причудливые силуэты.



*Водопад на реке Врело*

Необузданной дикостью природы поражают и каньоны рек Рача, Дрвенте, Брушница. Извилистые русла, водопады, гигантские ели, выделенные в отдельный вид (это реликтовое дерево ледниковой эпохи смогло выжить благодаря уникальному микроклимату Тары), реликтовые сосны, огромное разнообразие животного мира — все это привлекает сюда туристов. Рафтинг, пешие и велосипедные туры, охота и рыбалка, лыжные трассы, уроки выживания для детей — каждому найдется интересное занятие.

Для неспешных прогулок и наблюдения за природой здесь организовано пять прогулочно-образовательных маршрутов. К услугам любителей горного туризма — европейский пешеходный маршрут E7 протяженностью в 63 км, плюс еще 25 туристических маршрутов общей дли-

ной более 200 км. Три велосипедных маршрута, молодежный лагерь «Рейнджер» для детей от 7 до 15 лет. Охотничьи лицензии Департаментом по защите и развитию охоты и рыбалки на Таре выдаются на серн, косуль и кабанов. Рыболовные лицензии (хариус, семга, форель, сом, усач) можно получить в администрации национального парка в Баине-Баште, в контрольно-информационном пункте Перучац, а также в службе рыбоохраны на месте лова.

Есть в Таре и археологические, и исторические памятники. Раскопки в Перучас и Раштиште, которые содержат средневековые надгробья 800-летней давности, внесены в предварительный Список мирового наследия ЮНЕСКО.

Монастырь Рача, основанный в XIII веке королем Стефаном Драгутином из династии Неманичей, был когда-то культурным центром, славившимся своими рукописными книгами. Построенная в XIV–XV веках крепость Салоник, даже разрушенная османами в конце XV века, до сих пор поражает: толщина стен достигает 4 метров!

Обязательно поднимитесь на Баньску стену. С этой смотровой площадки открывается захватывающий вид на искусственное озеро Перучас и каньон реки Дрины.

Официальный сайт национального парка Тара <http://www.nptara.rs>.

Если вы приедете в Баину-Башту во второй половине июля, то можете увидеть незабываемое зрелище: старт Дринской регаты.

Дрина — река порожистая, горная, для судоходства непригодная. Зато Дринская регата — самая, наверное, веселая регата в мире.

Суть ее в том, что множество смельчаков отправляются в плавание на чем Бог послал: на катамаранах, на самодельных плотках, на расписных плоскодонках, на надувных лодках и даже на связках бочек. Чем неожиданней плавсредство, тем лучше. Главное — не только доплыть по

Монастырь Рача



капризной Дрине до города Лозница, но еще и успеть по пути поджарить роштиль! Программа регаты рассчитана на пять дней, которые вмещают в себя не только саму регату, но и соревнования по лову рыбы и приготовлению из нее знаменитой «рыблей чорбы» (густой ухи), пивной и музыкальные фестивали и еще множество других увлекательных мероприятий.

Официальный сайт Дринской регаты <http://regata.rs>.

С красотами Тары соперничает знаменитый сербский курорт Златибор, расположенный в 23 км от Ужице. Если Тара поражает глубокими каньонами рек, то Златибор — горными цепями на горизонте (самая высокая гора — Торник, 1496 м над уровнем моря), озерами, пещерами и водопадами, альпийскими лугами, на которых пасутся стада овец

и коров, а также сосновыми борами. Здесь, кстати, производят самые вкусные сыры. А свое название регион получил в честь растущей здесь сосны-эндемика с золотой корой.

Златибор — уникальный климатический курорт. Воздух, напоенный фитонцидами и йодом, подходит не только для астматиков, сердечников (сюда направляют и тех, кто перенес инфаркт миокарда), но и людям с заболеванием щитовидной железы. На этом курорте сезон длится десять месяцев в году, исключения составляют ноябрь и март. Зимой здесь катаются на горных лыжах, летом — спасаются от жары в тени сосен. В хорошую погоду можно даже подняться на автомобиле на самую высокую гору Златибора — Торник.

Центр туристической жизни — Кральева Вода, но на практике здесь несколько населенных пунктов сливаются в один, который так и называют — Златибор.

На Златиборе надо обязательно посетить этносело Си-рогойно. Здешние вязаные вещи прославили Сербию на весь мир. Говорят, у местных мастериц размещали заказы и Пьер Карден, и Ив Сен-Лоран.

Обязательно нужно в одном из сел купить местного сыра: овечьего, козьего, молодого и выдержанного, подкопченного и просоленного.

А разве можно удержаться и не попробовать златиборские «сухомесна производа»: сырокопченое и вяленое мясо и колбасы? Конечно, нельзя обойти вниманием и златиборский каймак и йогурт! Приятного аппетита!

Официальный сайт Златибора <http://www.zlatibor.rs>.

## **РЕЦЕПТ** **Чорба**

*Чорба — это суп, загущенный мучной болтушкой. Непременное блюдо и праздничного, и будничного сто-*

*ла, и рабочего обеда. Чорбу варят из овощей, из рыбы, из курицы, но самой популярной является «телеча чорба» из телятины. Ее мы и будем готовить.*

*На 4 порции:*

*500 г телятины, лучше шейный отдел;*

*1 луковица среднего размера;*

*1–2 морковки;*

*1 корень петрушки;*

*маленький корень сельдерея или половинка среднего корня;*

*3 чайные ложки соли;*

*½ чайной ложки молотого черного перца;*

*2 литра воды;*

*две горошины черного перца;*

*половина пучка зелени петрушки;*



половина йогуртового стаканчика зерен свежего или замороженного зеленого горошка (опционально);  
две средних картофелины (опционально).

Для заправки:

80 мл растительного масла;

1–2 столовые ложки муки;

молотый сладкий красный перец-паприка — на кончике ножа.

Если зеленый горошек заморожен, заранее поставьте его оттаивать.

Возьмите кастрюлю с толстым дном или чугунок.

Лук мелко порезать, посолить одной чайной ложкой соли и потушить в кастрюле на маленьком огне в масле до мягкости, но не допускать изменения цвета.

Телятину мелко порезать кубиками со сторонами примерно 0,5 сантиметра, добавить к тушеному луку, досыпать оставшиеся 2 чайные ложки соли и молотый перец. Залить стаканом воды. Тушить на самом слабом огне под крышкой, временами помешивая, примерно полтора часа — пока вода не выпарится. Если вода выпарится раньше, добавьте еще немного, чтобы только покрыла дно.

Пока мясо тушится, почистите морковь, корень петрушки, корень сельдерея и картофель, если решили его добавить. Половину моркови оставьте целой, половину — порежьте тонкими кружочками. Корень петрушки оставьте целым. Корень сельдерея мелко порежьте, картофель порежьте кубиками.

В потушенное мясо с луком добавьте все овощи, зеленый горошек (при желании) и приправы, долейте еще немного воды. Потушите на медленном огне еще полчаса.

Пока овощи тушатся с мясом, приготовьте заправку. Для этого на сковороде поджарьте муку на масле до момента, когда она только начнет темнеть, но не более. Добавьте немного воды, размешайте, чтобы не было комков.

Вылейте оставшуюся воду в тушеное мясо с овощами, добавьте туда, помешивая, мучную заправку. Варите еще минут 15. Чорба не должна быть слишком густой — нужно довести консистенцию бульона до «кремовой».

Готовую чорбу посыпьте мелко порезанной петрушкой. Можно сбрызнуть соком лимона.

Подают чорбу обычно в большой миске или супнице, из которой каждый наливает себе сам. Можно подать чорбу в глубоких глиняных мисках.

## Глава 5 ДОЖДЬ В ДЕНЬ СВЯТОГО ВИТА

«В этой твоей Сербии в центре Белграда до сих пор разбомбленное здание стоит!», — отмахнулась от меня как-то московская знакомая. Пришлось объяснить ей, что долгие годы шли горячие дискуссии, оставлять ли разбомбленные здания как памятник бомбардировкам 1999 года, и это не проявление бесхозяйственности, а сознательный выбор общества.

Белград в XX веке пережил четыре бомбардировки. Первым был артобстрел войсками Австро-Венгрии в 1914–1915 годах, во время Первой мировой войны. Второй стала бомбардировка Белграда нацистской Германией: 6 апреля 1941 года, без объявления войны, началось нападение на город. В третий раз белградцам пришлось пережить бомбардировки весной–осенью 1944 года от англо-американских союзных сил в ходе операции по освобождению от фашистов. Бомбардировки силами авиации НАТО стали четвертыми за столетие. И на сегодняшний день — самыми памятными.

### Поле, Косово поле

Бомбардировки силами НАТО на территории нынешней Сербии начались 24 марта и закончились 10 июня 1999 года с подписанием Военно-технического соглашения в Куманове между представителями югославской

армии и стран НАТО. После подписания соглашения Косово перешло под контроль сил НАТО и международной администрации (KFOR). Чтобы понять истоки и глубину этого конфликта, нужно знать значение Косова для сербов.

Первое сербское государство образовалось на территории восточной части нынешней Боснии и в районе реки Морава, включая Косово. Центром ее стал город Рашка, поэтому этим именем часто называют и само государство. А еще — Старой Сербией.

Главная битва, имевшая для сербов такое же значение, как для русских — Куликовская битва или Бородинское сражение, состоялась на Косовском поле.

Здесь 15 июня 1389 года объединенные войска сербских феодалов под руководством князя (царя) Лазаря Хребеляновича дали бой войскам султана Мурада I. В ходе сражения погибла большая часть обеих армий, включая Мурада I, убитого Милошем Обиличем. Князь Лазарь был пленен и затем казнен. Турки вынуждены были отойти в Адрианополь.

Тем не менее в этот день сербы потерпели поражение, и Сербия потеряла независимость. Османское иго продолжалось долгих пять веков.

Битва произошла в День св.Вита, который называется в Сербии — Видовдан. В этот день почти всегда идет дождь — в народе считают, что небо плачет, вспоминая битву на Косовском поле.

Косовское поле и до того исторического дня, и после него не раз становилось ареной битв.

Здесь в 1167 году Стефан Неманья победил своего брата Тихомира, который встал на сторону Византии. В 1369 году сербы и болгары бились за т.н. «Душаново наследство» — победа помогла сербам продлить независимость.





**Битва на Косовом поле, 1389.**  
 Миниатюра из Лицевого  
 летописного свода  
 Ивана Грозного

В 1402 году сыновья Лазаря Хребреляновича сражались с Георгием Бранковичем, последним правителем средневековой Сербии, который в 1444 году, отказавшись прийти на помощь польскому королю Владиславу в битве под Варной, способствовал укреплению Османской империи на Балканах.

В 1448 году на Косовском поле снова сошлись две армии: турецкая, под управлением султана Мурада II, и венгро-валашская, под командованием генерала Яноша Хуньяди, поддержанного сербами. Победа Мурада II привела к тому, что крестоносцы больше не делали попыток освободить Балканы от турок.

А битва в 1689 году между австрийской и османской армиями в ходе восстания Карпоша привела к Великому сербскому переселению, когда по призыву печского патриарха Арсения II сербы ушли от наступающих турецких войск за Дунай.

Поэтому для сербов Косово по-прежнему остается символом трагической борьбы за независимость.

## Русские братья

Истоки неподдельной любви сербов к России и русским тоже имеют корни в трагической истории страны.

Сербский народ никогда не смирялся с турецким господством. Практически каждая война европейских держав с Османской империей сопровождалась восстаниями сербов. Гайдуки — выходцы из низов — постоянно тревожили завоевателей.

Однако даже освобождение сербами большей части своей страны во время войны с Турцией “Священной лиги” (в нее входили Габсбургская Австрия, Речь Посполитая, Русское царство, Венецианская республика

и Мальта) в 1683—1699 годах закончилось поражением и «Великим переселением сербов».

Роль России в истории Сербии стала значительной после Русско-турецкой войны 1768—1774 годов. Тогда был подписан Кючук-Кайнарджийский мирный договор, по которому Россия получила право защищать православных Османской империи. Восстания сербов продолжались и далее, однако Первым сербским восстанием называют то, которое вспыхнуло в 1804 году.

Возглавленное великим князем Карагеоргием, восстание впервые, с момента установления турецкого владычества, привело к созданию независимого сербского государства, с административным аппаратом, судами и войском.

Тогда Россия впервые выступила на стороне сербов не как член военного союза с другими европейскими державами, а как полномочная защитница.

**П. Йованович. Переселение сербов.  
1896. Национальный музей (Панчево)**



Это было первое успешное восстание: в 1812 году в Бухаресте был заключен мирный договор, по которому Турция обязалась предоставить Сербии внутреннее самоуправление. Однако в 1813 году, воспользовавшись тем, что Россия вела войну с Наполеоном, турки напали на Сербию и восстановили свою власть.

Репрессии против населения после поражения восстания вызвали в 1815 году Второе сербское восстание.

Как и первое, оно вспыхнуло в Белградском пашлыке (административно-территориальная единица времен Османской империи). Во главе восставших встал Михаил Обренович. Именно благодаря поддержке России турецкие войска были выведены, а Сербия получила автономию.

Очередное восстание вспыхнуло в Герцеговине в 1875 году, а уже в 1877 году при помощи российской армии была освобождена значительная часть Южной Сербии.

19 февраля (3 марта по новому стилю) 1878 года между Россией и Турцией был заключен Сан-Стефанский мир, по которому Сербия была признана независимой страной.

В 1908 году Австро-Венгрия аннексировала Боснию, что вызвало новый подъем сербского освободительного движения. В 1912 году Сербия, Болгария, Греция и Черногория организовали «Балканский союз» и объявили войну Турции. Россия активно помогала Сербии и другим членам Балканского союза гуманитарной помощью, а дочь сербского царя принцесса Елена Петровна, вышедшая замуж за члена российской императорской фамилии князя Иоанна Константиновича, лично прибыла в Белград с российским санитарным добровольческим отрядом.

Однако в полную силу помощь России, в том числе со стороны российских добровольцев, Сербия ощутила во время Первой мировой войны.

## Рука помощи

О Первой мировой войне информации много. Однако часто приезжающие в Сербию удивляются, увидев на городских стенах граффити с нарисованным Гаврило Принципом. Человек, с чьего выстрела началась Первая мировая, в народе почитается героем. Как ни суди, а ведь именно по результатам Первой мировой сербский народ не только получил полную независимость, но и смог исполнить давнюю мечту об объединении южных славян: образовать единое государство, Королевство Югославию (первоначально — Королевство сербов, хорватов и словенцев).

Россия немедленно объявила войну Австро-Венгрии и активно помогала сербскому правительству военным снаряжением, специалистами, продуктами и финансами.

Мемориал воинам Первой мировой войны в Белграде



Более 3,5 тысячи русских добровольцев отправились в Сербию, встав бок о бок с сербскими братьями. Среди них были и женщины — сербы помнят и чтут подвиг медсестры Дарьи Коробкиной, погибшей в боях на горе Гучево.

В 2014 году в Белграде, в парке Калемегдан, был открыт памятник русским и сербским воинам Первой мировой войны.

Свою благодарность не только словом, но и делом сербы доказали еще раньше: в трагические годы Гражданской войны в России, страна, которая сама еще не оправилась после войны, приняла поток русских эмигрантов.

К концу 1920 года численность русских беженцев составляла около 10 тысяч человек. И в это время Королевство сербов, хорватов и словенцев соглашается принять еще около 20 тысяч — войско генерала Врангеля и тех, кто вместе с ними бежал после разгрома Добровольческой армии в Крыму.

В общей сложности к концу 1921 года в Королевстве насчитывалось 42 500 эмигрантов из России.

В городке Сремски Карловци, где находится летняя резиденция Сербской патриархии, было открыто русское церковное управление, впоследствии ставшее РПЦЗ (Русская православная церковь заграницей). Там же обосновался и Врангель, организовавший Русский общевосточный союз (РОВС).

Эмигранты, многие из которых бежали из России нищими, получали от небогатой страны-хозяйки льготы и помощь. Король Александр, приняв в свою страну поток белых эмигрантов, проявил не только великодушие, но и мудрость.

Русские оплатили за гостеприимство щедро, обогатив сербскую архитектуру, искусство, науку и образование. Королевский дворец в Дединье, здание парламента

(Скупштины) и нынешнее здание правительства Сербии построены русским архитектором Николаем Красновым, автором Ливадийского дворца в Ялте. Плафон зрительного зала Оперного театра в Белграде расписан русским художником Степаном Колесниковым. В Белградском университете преподавали философ Николай Алексеев и литературовед Евгений Аничков. Военно-морской флот Югославии появился благодаря русскому контр-адмиралу Александру Бубнову.

А сколько еще неизвестных историкам эмигрантов внесли свой вклад в процветание новой родины? Говорят, пшеницу, ставшую одной из важнейших статей экспорта, в Воеводине начали выращивать благодаря русским казакам. По сей день в Сербии нет-нет да и встречаются русские фамилии: русские и сербы в те нелегкие годы стали не только названными, но и кровными братьями.

## Партизанские отряды

27 апреля 1941 года в Королевстве Югославия произошел военный переворот: принца-регента Павла сменил юный король Петр II.

Причиной стало подписание Павлом пакта о присоединении Югославии к прогитлеровскому блоку. Напрасно регент объяснял, что иначе окружающие страну члены блока — Италия, Венгрия, Болгария, Албания, Румыния — вместе с Гитлером просто уничтожат королевство: народ вышел на улицы и массовыми манифестациями доказал, что мир такой ценой им не нужен.

Расплата за отказ от пакта была стремительной: уже 6 апреля гитлеровская авиация бомбила Белград, а 17 апреля Югославия капитулировала.

Но не смирилась.

Партизанская война в Сербии приобрела такой размах, что гитлеровское командование не смогло перебросить войска к Сталинграду.

Значительная часть Западной Сербии контролировалась партизанами.

Не все знают, что было два лидера партизанского движения. Под знаменем Иосипа Броз Тито воевали те, кому были близки идеи коммунизма. Сербы, которые видели свою страну, как и раньше, монархией, шли в четники.

Движение четников (еще в XIX веке так называли неформальные боевые подразделения, боровшиеся с захватчиками) организовал Драголюб Михаилович — участник двух Балканских войн и Первой мировой войны, армейский генерал, военный министр югославского правительства в годы Второй мировой войны. Еще до оккупации Югославии немцами он разрабатывал и пред-



*Сербский орел на фризе храма в Белграде*



*Памятник Иосипу  
Броз Тито*

лагал командованию планы по реформированию армии и ведению партизанской войны, но за свои инициативы получал только по шапке, а однажды даже 30 суток домашнего ареста.

Капитуляция правительства застала его в Боснии, где он призвал солдат и офицеров не принимать поражения. А уже 6 мая Михайлович с примкнувшими к нему частями югославской армии, полиции и добровольцами (брали только не имевших семей) на горе Тара отметили Джурджевдан — Юрьев день, который в Сербии считается не только одним из великих церковных праздников, но и днем гайдуков. С этого дня и ведется история четников. Сами себя они предпочитали называть «Югославские войска на родине».

Тяжела и трагична история Сербии. Можно только удивляться стойкости и жизнелюбию народа, сумевшего пронести сквозь века веру в самого себя и в свою свободу, не растерявшего по дороге ни юмора, ни доброты.

...То самое знаменитое здание Генштаба, разбомбленное в 1999 году, решено все же разобрать. Наверное, это правильно — чтобы помнить, не нужны камни. И чтобы идти дальше, в будущее, камни тоже не требуются.

## **ОСТАНОВКА В ПУТИ**

**Лозница и окрестности.**

**Родина Вука Караджича, город воинской славы и международный курорт**

Если ехать от города Шабац в сторону Лозницы, можно увидеть, как равнинный пейзаж уступает место

невысоким горам, характерным для Западной Сербии. Шабачкую дорогу (Šabacki put) недаром называют «самой длинной улицей в Сербии»: деревни и поселки, скорость в которых ограничена 50 км/ч, практически сливаются друг с другом.

Примерно через полчаса после отправления в путь вы увидите слева силуэт горной гряды. Это гора Цер (Cer), известная каждому сербу.

Именно на этой горе (ее высоту 689 м над уровнем моря) в августе 1914 года состоялась знаменитая битва на Цере, или Ядарская битва, которая стала первой победой союзников в Первой мировой войне против Австро-Венгрии и решающей для обретения сербами своей независимости. Битва была одной из череды блестящих побед в ходе Дринской операции, когда сербские войска под руководством талантливого сербского военачальника Степы Степановича, в задачу которых входило лишь задержать наступление австро-венгерской армии на пару суток, простояла против превосходящих сил противника целых 55 дней.

В честь этой славной победы у села Текериш в 1928 году установлен памятник, к которому можно проехать, свернув с Шабачкой дороге по указателю «Текериш» (Tekeriš).

Над городом Лозницей царит другая гора — Гучево. На вершине этой горы (высота 779 м над уровнем моря) стоит памятник, посвященный павшим во время той же Дринской операции Первой мировой войны.

Одна из ее битв проходила как раз на горе Гучево — ее назвали «Битва под облаками». Среди сражавшихся была и доброволец, погибшая здесь 26-летняя сестра милосердия из Санкт-Петербурга Дарья Александровна Коробкина. Рядом с монументом, под которым похоронены погибшие воины, находится и памятная доска, посвященная подвигу русской девушки. А 28 июня 2018 года,

### Живописные окрестности Лозницы



на Видовдан, здесь открыли памятник русской медсестре. На открытии присутствовали официальные лица Сербии и России, волонтеры, жители Лозницы, Белграда и других городов.

Лозница прославилась и во время Второй мировой войны.

Этот город стал первым в Европе, освобожденным от фашистских захватчиков. Произошло это 31 августа 1941 года. Отряд, сформированный из остатков югославских войск и партизан-четников под руководством полковника югославской армии Веселина Мисита, тайно собирался в монастыре Трноша. Игумен Георги Боич принял у воинов присягу и благословил их перед выступлением. Во время операции Веселин Мисита погиб. На месте его гибели установили памятную табличку. Ее можно увидеть недалеко от входа в кафе «Шангри Ла», распо-

ложенного у центрального кругового перекрестка города, на площади Вука Караджича (Trg Vuka Karadžića).

Знаменит монастырь Трноша не только участием в борьбе против фашистских захватчиков. Основанный в XIII (по другим данным — в XIV-м) веке, монастырь пережил и турецкое владычество, и Первую, и Вторую мировые войны. Его неоднократно разрушали, монахов убивали, но снова и снова колокол монастыря звонил, собирая монахов на молитву.

Сейчас от первоначальной постройки остались разве что камни в основании одной из стен современного монастыря. Но люди идут в Трношу, потому что монастырь стал одним из символов борьбы Сербии за независимость.

Рядом с монастырем находится источник с удивительно вкусной водой, называемый «Девять Юговичей». Вода источника льется из десяти бронзовых голов, символизирующих легендарного сербского воеводу Юга Богдана и девять его сыновей — «Юговичей». Считается, что первоначально источник был обустроен самим Югом Богданом, героем битвы на Косовском поле в 1389 году, сподвижником и тестем Лазаря Хребеляновича. В той знаменитой битве погиб и воевода Юг Богдан, и девять его сыновей, и сам князь Лазарь. Жена погибшего князя, царица Милица, дочь Юга Богдана, после гибели на Косовском поле цвела сербской аристократии, взяла на себя бремя управления страной. В сербском эпосе есть множество песен о трагической судьбе героев, но одной из самых трогательных является песня о том, как царица Милица просит любимого отца остаться дома для защиты женщин и детей, как она оплакивает смерть мужа, отца, братьев и матери. Строки из этой песни выбиты и над источником «Девять Юговичей».

Над источником построена часовня Св.Пантелеимона. Воздвиг ее тот самый игумен Григори Боич. Воду «Трноша» можно купить и в некоторых магазинах Лозницы: не-



Монастырь Трноша

далеко находится завод по ее производству. Правда, большая часть его продукции идет на экспорт, так что бутылки с красной этикеткой надо еще поискать. А можно просто приехать к монастырю со своей тарой и набрать с собой невероятно вкусной воды.

Самую большую известность монастырь Трноша получил в связи с другим важным для истории Сербии именем. В 1797 году в монастырскую школу пришел на обучение мальчик из соседнего села Тршич. Звали его Вук Караджич. Этот мальчик станет тем человеком, без которого немыслима сама сербская нация. Именно он создал современный сербский язык, его алфавит и правила. Именно он, в конечном счете, спас и воссоздал саму идентичность сербского народа.

К началу XIX века сербская нация постепенно растворялась в захвативших ее земли двух империях: Австро-Венгерской и Османской. Большая часть городского на-

селения говорила на языке захватчиков, все чаще заменяя им родной язык. «Чистый» сербский язык все больше становился языком деревенщины, «селяков», как называли их презрительно.

Вук Караджич, бережно собирая образцы народного устного творчества, изучая язык сербской глубинки, слушая песни разных краев Сербии, в 1814 году обнародовал первые правила грамматики сербского языка, основанного на говоре простого народа. В 1818 году был издан первый Вуков словарь сербского языка. Именно Вук Караджич ввел в сербский язык два алфавита: кириллический и латинский, добавив в них необходимые для сербского языка буквы, а также ввел правило, неизменно радующее тех, кто учит сербский язык.

Правило это гласит: “Пиши, как говоришь, читай, как написано”.



*Собор и колокольня монастыря Трноша*

Трудно переоценить роль, которую сыграл Вук Караджич для становления сербской нации. На Вуковом соборе, который проводится каждое последнее воскресенье перед 21 сентября, в 2017 году президент Сербии Александр Вучич в своей речи, посвященной Вуку Караджичу, сказал: «Он спас саму душу сербского народа».

Сегодня в Тршиче организован музей-заповедник. Добраться до него можно от центрального кругового перекрестка Лозницы, свернув на Вальевскую дорогу по указателю «Вальево» (Valjevo). Вскоре после того, как кончится город, увидите поворот с надписью «Тршич» (Tršić) и там — прямо, между лесистыми холмами и сельскими домами, до самого музея-заповедника.

В день Вукова собора можно увидеть выступления лучших народных коллективов Сербии, попробовать блюда сербской кухни, например плескавицу (сербский вариант котлеты, жаренной на гриле), чевапчичи (сербский вариант люля-кебаба) и, конечно, «печенье» (целиком запеченный на углях поросенок или ягненок).

Эти угощения можно попробовать и 1 мая — в этот день жители Лозницы и окрестностей собираются здесь на традиционный пикник.

Впрочем, можно приехать и в любой другой день в один из знаменитых местных ресторанах «Вуков гай», расположенный около местной речушки с водяными мельницами, или в ресторан «Конак Милица», который расположен в горах, куда можно доехать на автомобиле (23 минуты от музея) только в теплое время года.

Впрочем, у входа в музей-заповедник расположено еще несколько кафе и ресторанов, вполне достойных, но не все из них работают в будни.

На территории музея размещены дома, водяные мельницы, амбары и другие постройки традиционной деревни, собранные со всей Сербии. Во многих из них — музеи тра-





*Бюст Вука Караджича  
во дворе школы его имени*

диционных ремесел: ткацкого, бондарного и т.д., а также обстановка типичных деревенских домов.

Поднявшись по дороге вверх, дойдете до родового дома Вука Караджича (Vukova kuća). Можно пройти и по «Вуковой тропе» (Vukova staza), которой маленький Вук ходил в монастырскую школу в Трноше.

В Трношу легко доехать на автомобиле: для этого с той же Вальевской дороге надо свернуть на следующем после Тршича повороте с указателем «Трноша» (Trnoša), следуя далее по указателям до монастыря.



*Вук Караджич, создатель  
литературного сербского языка*

Если доберетесь до него, обязательно пройдитесь по окрестностям: местные жители могут вам показать и развалины римской крепости, и ту же «Вукову тропу». Сейчас Троноша — женский монастырь. Монахини с удовольствием рассказывают посетителям историю монастыря и его знаменитых обитателей.

Если продолжить путь по Вальевской дороге, можно доехать до города Вальево — чудесного, типичного для Западной Сербии города, недалеко от которого, в селе Бранковина, расположен музей знаменитой сербской поэтессы Десанки Максимович. Это ее стихотворение «Страх» («О, не приближайся...») перевела несравненная Анна Ахматова.

Впрочем, дорога до Вальева красива сама по себе: она вьется между невысокими горами, покрытыми лесом, пересекает реку Ядар, по имени которой эти края еще называют Ядаром, а вдоль нее находится еще несколько источников с горной водой.

Между Лозницей и Валево, чуть в стороне от основной дороги, между гор, расположен маленький городок

*Вид на Крагуевац с высоты*



Крупань. Город был разрушен фашистами практически до основания, потому что был центром партизанского движения. Сохранился там лишь один довоенный дом — дом аптекаря на пешеходной улице. Крупань известна охотничьими и грибными угождениями, интересным этнографическим музеем «Добри Поток» на ближайшей горе и горой Мачков камень — на ней в Первую мировую войну, во время Дринской операции, проходили самые кровопролитные сражения.

Однако вернемся в Лозницу. Сам город невелик, и обойти его главные достопримечательности: городской музей, старую церковь, колокол которой дал начало восстанию 1941 года, и пешеходную улицу (пешачку зону), — можно максимум за час.

Зато в шести километрах от города находится знаменитый «Королевский курорт» — Бانيا Ковиляча. Ковиляча — это от слова “ковылять”: здесь лечат органы движения, причем настолько успешно, что на курорт приезжают поправлять здоровье со всей Европы. Подробнее о курорте можно прочитать в одной из следующих глав. Пока стоит добавить, что самые известные кафе и рестораны Лозницы и Бани Ковилячи — это кафе «Шангри Ла», о котором мы уже рассказывали, ресторан традиционной сербской кухни «Стара Варош» (Лозница, ул. Поп Лукина/Pop Lukina, 7), а также загородный рыбный ресторан «Гиле», расположенный на шоссе, идущем в обход Лозницы вдоль реки Дрины. До него можно добраться и из центра Бани Ковилячи, проехав под путепроводом по указателю «Gile».

И самое главное: по мнению сербских лингвистов, именно в регионе между Лозницей и Валево говорят на самом правильном сербском языке, языке Вука Караджича. Так что тем, кто изучает язык, будет полезно приехать и услышать классически правильную сербскую речь.

## РЕЦЕПТ

### Плескавица

Рецептов и видов плескавицы — сербской котлеты — несколько десятков. Есть «пунена плескавица», фаршированная обычно ветчиной и сыром, есть острая «гурманска плескавица», есть «плескавица на жару» то есть жаренная на сковороде. Мы же будем готовить самую правильную, самую почитаемую в Сербии плескавицу — «лесковачку плескавицу» (из города Лесковац), которая является национальным брендом.

Для этой плескавицы важен выбор мяса и его подготовка.



Знаменитая плескавица

Итак, мясо должно быть только молодого бычка. Причем из передней части туши, с небольшим количеством жира. Если кусок достался без жира, можно добавить немного нутряного сала.

Мясо перемолоть на мясорубке с крупными отверстиями решетки. Положить отлежаться при температуре от 0 до 4 градусов на 12–24 часа, в зависимости от жесткости мяса.

Затем перемолоть еще раз — уже через решетку с мелкими отверстиями. Дать отлежаться еще час.

Посечь лук. Желательно лук именно посеять, очень мелко — перемолотый лук отдает сок слишком рано. Смешать лук с мясом. Посолить.

Расстелить на столе полиэтиленовую пленку, можно пакет для пищевых продуктов (не пищевую пленку!). Смочить руки холодной водой. Отщипнуть от фарша кусок в 180–200 грамма. Скатать колобок, положить его на пленку и аккуратно расплющить в ровный круг. Накрыть свободным краем пленки и завершить формирование. Плескавица должна быть толщиной не более 0,5 сантиметра, с ровными, непотрескавшимися краями и абсолютно ровной поверхностью (вот для чего нужна пленка).

Можно поступить по-другому. Положить весь фарш на пленку, накрыть его свободным концом пленки и сквозь нее раскатать скалкой до нужной толщины. Затем взять форму — подойдет форма для вырезания теста для вареников или чашка с тонкими краями диаметром примерно 8–10 сантиметра, — и вырезать из фарша плескавицы. Остатки скатать и повторить процедуру или сформировать из них плескавицы по первому варианту.

Разогреть в гриле или на мангале угли. Правильная плескавица печется на чугунной решетке, смазан-

*ной растительным маслом. Если ее нет, можно положить на мангал или гриль толстый противень, слегка смазанный маслом — как для блинов.*

*Жарить плескавицы нужно до готовности, примерно по шесть минут с каждой стороны при температуре 160 градусов. Подавать с нарезанным колечками луком (можно ошпарить его кипятком), толченым сладким перцем-паприкой, если удастся найти каймак (сквашившиеся свежие сливки) — совсем замечательно, его кладут сверху на плескавицу при подаче. Можно заменить каймак свежесбитым домашним сливочным маслом.*

*Классическая рецептура этой плескавицы: на 1 кг мяса молодого бычка 100 граммов лука, соль по вкусу.*

*Дальше можно импровизировать. Например, ½ мяса можно заменить свиной. Можно добавить немного, 2–3 чайных ложки, газированной воды (это если фарш слишком плотный и плохо лепится). Можно добавить немного молотого чеснока. Черного или красного перца — сладкого или чили. Или даже универсальной приправы. Жарить плескавицу можно на тефлоновой сковороде или сковороде-гриль, также слегка смазанной маслом. Можно нафаршировать ее мелкорезанной ветчиной с тертым сыром типа сулугуни. Все зависит от вашего вкуса и фантазии.*

## Глава 6

### «БОГ ДАЕТ, ЧТОБЫ ТЫ ДЕЛИЛСЯ»

«Если я разбогатею, знаешь, что сделаю? — мечтательно говорит мне сосед Драган. — Построю в нашем селе церковь. А то село большое, а церкви нет. Я уже место присмотрел, хорошее место. По моим подсчетам, на фундамент я точно смогу заработать, а там и односельчане помогут. Построим сами, деньги только на стройматериалы нужны. Потом потихоньку накопим на художника, на иконы».

Он не замечает, что я поражена.

Я просто не могу представить, что у человека такая мечта. Не особняк (хотя Драгану с его тремя детьми новый дом бы не помешал), не модная машина, даже не путешествия, а храм.

Впрочем, чему удивляться? Сосед рассказал мне историю о человеке, который построил мост через Дрину. Не тот, известный по роману Иво Андрича, а новый, и не так давно.

Мост этот так называется: Павловича мост.

Павлович — строитель, как и мой сосед Драган. Уехал на заработки в Америку, разбогател — и решил на свои деньги построить мост. А то селянам из его села Попови, что в Сербии, чтобы доехать в боснийское село Бадовници, которое на другой стороне реки Дрины, приходилось делать большой крюк до ближайшего моста с пограничным переходом.

«А Попови и Бадовници — это же, считай, одно село, все родственники», — объясняет мне Драган.

Вот и построил человек мост. А два государства — Сербия и Босния — оформили на нем пограничные переходы. За проезд по мосту берется небольшая плата, но жители обоих сел ездят бесплатно и вне очереди.

Таких историй множество. И в Белграде, и во многих других городах нередко натыкаешься на таблички, свидетельствующие о том, что здание построено или содержится на деньги частных благотворителей. Нашей больнице в Лознице регулярно помогает бывший горожанин, перебравшийся за границу. Недавно подарил новые кровати, до этого — машины «Скорой помощи».

Сербия богата спортсменами мирового уровня: футболисты, теннисисты, баскетболисты. Практически все они являются крупными благотворителями. Например, совсем недавно знаменитый теннисист Новак Джокович открыл ресторан для бездомных.

«Деньги для меня не проблема. Я заработал достаточно, чтобы накормить всю Сербию. Я думаю, что они заслуживают этого после всей той поддержки, которую они мне обеспечили», — заявил он в интервью газете The Sun.

То и дело в местных сообществах собирают кому-то деньги, пристраивают животину умершей старушки или собираются на субботник. Местные газеты ведут постоянные рубрики, в которых рассказывают о нуждающихся и собирают пожертвования — на лечение, на помощь сироте, многодетным семьям. А раньше, вздыхают старожилы, и дома строили сообща — собирались соседи и ставили дом.

Сербия — страна религиозная. Причем религия здесь — не столько обряды, сколько жизнь по христианским правилам. «Бог дает, чтобы ты делился», — эту притказку я слышала от самых разных людей, богатых и бедных, щедрых и прижимистых.

Во-вторых, трагическая история османского ига и бесконечной череды войн научила сербов взаимовыручке.

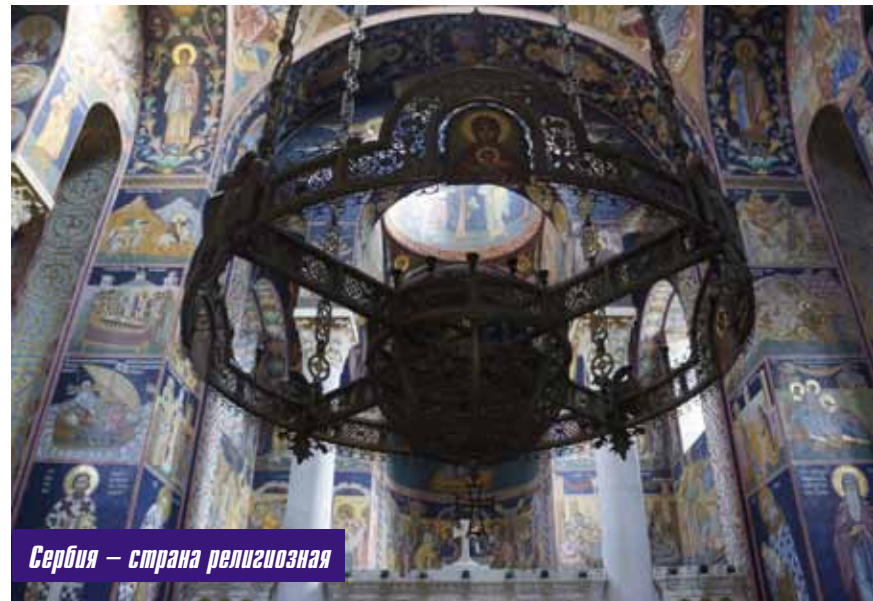
Потому что никто не знает, с чем ему завтра придется столкнуться.

«Сегодня у тебя все хорошо, а завтра — пришел турок, попала бомба, сторел дом, умерла корова. Что ты будешь делать без людей?» — объяснял мне этот принцип владелец нашей деревенской «пивнушки».

Сам он в свободное от работы время тренирует детскую футбольную команду нашей деревни, а перед праздниками собирает мужчин на уборку деревенского кладбища. И он не понимает, чему я удивляюсь.

Священник здесь — не только духовный учитель. Может и внушение сделать, и совет дать, и помирить. Организатор помощи тоже часто местный батюшка — он лучше других знает, кому сейчас особенно тяжело.

Помнится, выйдя из церкви в Белграде, я возмущенно отвернулась от просящей милостыню цыганки с ребенком.



*Сербия — страна религиозная*

Недавно приехав в Сербию, я твердо помнила московское правило: не подавай нищим, не корми мафию. А вслед за мной из церкви вышел священник.

«Что, опять муж из дома выгнал?» — участливо спросил он цыганку.

Из ее ответов я уловила, что муж запил и стал буйствовать.

«Ладно, зайду завтра к вам, поговорю с ним, — вздохнул священник. — А ты иди в трапезную, поешь».

Как же мне было стыдно...

При этом общение прихожан с церковью лишено особых формальностей. Никакого особого дресс-кода нет: ни длинных рукавов, ни платка на голове, ни запрета брюк. Лишь один раз, в женском монастыре, монашка попросила меня в следующий раз иметь бретели на сарафане пошире. И решительно запротестовала, когда я, смутившись, попыталась уйти.

«Главное — с чем ты к Богу пришла, а не в чем. А голые плечи — это нас отвлекает, не Его», — сказала она.

В воскресенье утром практически каждый глава семьи идет на службу. Никто не будет работать в воскресенье, если только не чрезвычайные обстоятельства. А уж в праздники — все в церкви. Стоит при этом заметить, что службы недолги и не утомительны. Можно даже присесть, если тяжело стоять.

После службы можно поговорить со священником, посоветоваться. Впрочем, он готов общаться в любое время. Помнится, приехали мы поставить свечки, а наш священник церковь уже закрывает. Открыл, подождал, позвал попить кофе, попенял, что не заходим в гости.

Такая радостная, благожелательная атмосфера практически везде — и в храмах, и в монастырях. Ощущение, что вам здесь всегда рады, порождает довольно мощное паломническое движение. Здесь огромное количество



Фрески в сербском православном храме

храмов и монастырей с интересной историей, с древними, почитаемыми иконами, с источниками, которые считаются чудотворными, — и все это великолепие чаще всего находится в таких укромных и изумительно красивых местах, что дух захватывает.

Поэтому мой совет: будете в Сербии, непременно съездите в паломническую поездку. Их предлагают и туристические фирмы, и частные гиды.

Стоит отметить, что сербские церковные традиции отличаются от российских.

К примеру, на Пасху не пекут куличи и не идут в церковь освящать крашеные яйца. Зато в течение Страстной недели приходской священник объезжает своих прихожан и освящает их дома и воду, налитую в чашу. Освящают обычно пучком базилика с созревшими семенами.

На освященной воде потом замешивают пасхальный «кочлак» — сладкий, как и кулич, но плоский.

Приходит священник в дома прихожан и накануне их Крестной Славы, которую чаще называют просто Слава. Об этом празднике стоит сказать подробно хотя бы потому, что он внесен ЮНЕСКО в Список нематериального культурного наследия человечества.

Считается, что Славу раньше праздновали все славянские племена и возникла она еще до принятия ими христианства. Тогда это был праздник почитания предков. Сегодня Крестная Слава — это день святого покровителя рода, который празднуют только сербы и черногорцы.

Выбор святого покровителя большинства родов уходит в глубину веков. Однако и сегодня бывает, что человек «берет Славу». К примеру, так может сделать одинокая или разведенная женщина, потому что Слава передается по мужской линии. «Взять Славу» могут и иностранцы, если они православные. Выбор святого покровителя делает приходской священник. Наша семья, к примеру, получила святого покровителя, который был у прежних хозяев нашего дома. А моя подруга, купившая дом, в котором никогда не было Славы, получила «цыганскую Славу» — цыгане в Сербии празднуют свою Славу в Джурджевдан, или Юрьев день — день прославления св. Георгия, 6 мая. Кстати, в прекрасном фильме «Время цыган» Эмира Кустурицы самая трогательная сцена с песней «Джурджевдан» посвящена именно этому празднику.

Слава — второй по значению праздник после Рождества (в Сербии оно называется Божич) и первый — по размаху. Если Рождество — праздник семейный, то Слава — праздник, на который собираются не только все родственники, кумовья (кум в Сербии — это очень серьезно,

кумовья являются свидетелями на свадьбе и крестными всех детей), знакомые и соседи, но и вообще все, кто хоть раз оказался у хозяев на Славе. Если вас однажды позвали на Славу, в дальнейшем вы приходите без приглашения. Бывает, хозяйева накануне деликатно звонят и спрашивают, не придете ли вы на славский обед, ужин. Иногда это просто необходимо: на Славу собирается по 300 гостей со всей страны, а то и из-за рубежа! Поэтому Славу празднуют три дня, а в последнее время получил распространение и «преславль» — ужин накануне Славы, на который обычно собираются самые близкие.

Если вас пригласили на Славу — это знак высокого доверия и признания. Старайтесь не опаздывать, но и не приходите слишком рано: для хозяев это дни массового приема гостей, и они всегда стараются распределить их визиты по времени. Раньше на Славу гостей просто угощали кофе и сладостями, но сегодня это настоящий пир.

Когда вы только войдете в дом, обязательно скажите каждому домочадцу: «Сречна Слава!» («Счастливой Славы») — и вручите подарок. Традиционно на Славу дарят пачку хорошего молотого кофе, бутылку красного вина и конфеты, но не возбраняется добавить к ним что-то еще.

К примеру, «чоканичи» или «фракличи» — стеклянные стаканчики для ракии в виде бутылочек. Считается, что такая форма нужна, чтобы ракия не выплескивалась во время зажигательного танца. Полотенца дарить не стоит, их дарят только на похороны.

Поздоровавшись с вами, хозяйева предложат вам съесть ложечку жита — очень сладкой каши из зерен пшеницы — и выпить рюмку сладкого вина. Считается, что это символы счастливого и сытного следующего года. После этого православные крестятся. Теперь можно и за праздничный стол.

Вначале вам «послужат» кофе и напитки. Если за столом места нет — а такое случается часто, вам предложат расположиться на диване, а в теплое время — на веранде. Через некоторое время очередная «порция» гостей уйдет, и вы пересядете за стол.

Как правило, вначале подают чорбу — забеленный мучкой суп с мелко порезанным мясом или рыбой (если день постный) или куриный суп с лапшой. Затем приносят различные салаты, маринованные овощи. После наступает время сармы — голубцов в квашенных капустных листьях. Ее принято есть с хреном. В пост сарма будет с рыбной или с овощной начинкой. Затем приносят жаренное на вертеле мясо или рыбу. Наконец, наступает время «печенья»: запеченного целиком поросенка, порезанного кусками, или рыбы горячего копчения. После этого приносят сладкое: пирожные, торты, сербские национальные сладости. Имейте в виду, кофе к ним уже не подадут, запивать их принято безалкогольными напитками. Чай в доме обычно не пьют и даже не держат — в Сербии этот напиток считается лекарством и употребляется только при недомоганиях. Считается приличным побеседовать еще минут пять после сладостей и прощаться — своей очереди за столом ждет следующая группа гостей. Отказываться от блюд не принято, если только у вас нет противопоказаний по здоровью — хотя бы немного, но попробовать. Честно говоря, после каждой соседской Славы мы сутки не можем есть. Утешаем себя только тем, что сербам тяжелее: многим из них приходится в течение трех дней побывать на 3–5 Славах, а то и больше.

Самые распространенные Славы: 19 декабря — праздник св. Николая (Никольдан), 21 ноября — день Михаила Архангела (Аранджеловдан), 6 мая — Юрьев день (Джурджевдан), 20 января — Крещение (Йованьдан), 8 ноября — день св. Дмитрия Солунского (Митровдан) и 27 января — день св. Саввы (Савиндан).

Кстати, святой Савва считается покровителем всех учащихся, так что Савиндан — это Слава всех учебных заведений. Да, Крестная Слава есть не только у семей, но и у городов, деревень, компаний и профессий.

А как быть, если вы атеист или принадлежите к другой конфессии? Ничего страшного. Несмотря на свою религиозность, сербы — очень толерантный народ. Скорее даже — они толерантны именно потому, что уважают и свою веру, и чужую.

В Белграде у меня есть приятельница — мусульманка из Казахстана. Муж — православный серб. Это не мешает ей праздновать свою Славу и ходить на чужие, а также посещать мечеть.

Знаю историю, когда российская девушка, выйдя замуж за серба, с удивлением узнала, что он мусульманин — до брака она была уверена, что все сербы православные. А, к примеру, один из моих соседей — бывший коммунистический деятель, атеист. Это вовсе не мешает ему быть очень уважаемым человеком.

## ОСТАНОВКА В ПУТИ

### Крагуевац и окрестности. Город первой конституции, столица князя Милоша

Первое упоминание о Крагуеваце относится к 1476 году: в одном из турецких документов, где он назван Крагуйофча, сообщается, что в нем было 32 дома.

Расцвет города начался в 1818 году: тогда во время Первого сербского восстания князь Милош Обренович объявил Крагуевац столицей Сербии. Княжеский выбор был обусловлен в первую очередь тем, что Крагуевац стал одним из первых крупных городов, освобожденных от



власти турок (в 1815 году), в то время как Белград оставался под управлением Османской империи. К тому же географически Крагуевац находится в центре страны.

За время столичной жизни (1818—1841 годы) Крагуевац стал центром общественной, культурной и политической жизни. Здесь выходила первая сербская газета «Новине српске» (Сербские новости) Димитрия Давидовича, созданы первый сербский театр «Княжево-српски театар», первое музыкальное объединение, первая библиотека, первый музей, первая художественная школа и галерея. Заработали первая в Сербии электростанция и первая аптека. А крытый рынок стал первым не только в Сербии, но и в Европе. Здесь появились первый суд новой Сербии, первая гимназия и первое высшее учебное заведение — лицей. А в 1853 году в Крагуеваце была отлита первая пушка, что и предопределило дальнейшее превращение города в индустриальный центр. В Крагуеваце в 1835 году была провозглашена и первая конституция Сербии.

Второй раз Крагуевац ненадолго стал столицей во время Первой мировой войны, когда войска Австро-Венгрии заняли Белград.

Сегодня Крагуевац называют Меккой для инвесторов. Родина сербских автомобилей «Застава» выпускает автомобили «фиат». Впрочем, и сам оружейный завод «Застава» работает до сих пор, выпуская снайперские винтовки, которые ценят во всем мире. В городе развита мебельная промышленность, здесь выпускается корпусная мебель популярного бренда «Форма Идеале».

Крагуевац находится в 150 км от Белграда. Приехать сюда из столицы удобнее всего на автобусе с центрального автовокзала. Всего два часа — и вы в самом центре города, откуда удобно пешком добраться до «Круга князя Милоша» (Milošev venac) — культурно-исторического центра. Именно здесь Михаил Обренович, провозгла-



Князь Милош I Обренович

сив Крагуевац столицей, построил дворцовый комплекс, здание парламента, церковь, двор митрополита, арсенал, театр, школу, казармы, аптеку, больницу и многое другое. Здания были построены в балкано-восточном стиле, где славянская строгость прямоугольных объемов сочетается с куполами, арками и витеватыми украшениями Востока.

Посмотрите расположенный на улице Вука Караджича (Vuka Karađića, 1) великолепный дворец Амиджа (Amidin konak), который построен в 1818 году князем Милошем для проживания двора. Рядом — здание Народного музея с прекрасной библиотекой и художественной галереей — бывшим дворцом князя Михаила, построенным в 1860 году в стиле австрийского классицизма.

Того же года постройки старая дворцовая церковь (церковь Св. Троицы), которая через десять лет после возведения обзавелась колоколом и с тех пор служила для объявления государственных указов (ул. Косовска, 2). Именно здесь была провозглашена первая конституция Сербии. Рядом, в доме 4, находится музей «Стара ливница» (Stara livnica), построенный в здании первого литейного цеха — прекрасном примере индустриальной архитектуры начала XIX века.

В год объявления конституции в городе появился и великолепный театр (ул. Даничева, 3). По соседству с ним — здание гимназии (Daničeva, 1), которое было построено в период расцвета Крагуеваца, в 1887 году, саму же гимназию основали на 40 лет раньше.

А крытый рынок «Шумадијски сайям» на ул. Савы Ковачевича (Save Kovačevića) — не только архитектурная достопримечательность: по сей день он работает по назначению — в нем проходят различные выставки и ярмарки.

«Дом Регента» (Regentova kuća) на ул. Короля Александра I Карагеоргиевича (Kralja Aleksandra I Karađorđevića) построен в 1887 году в стиле академизма для градоначальника Алекса Обрадовича, однако назван по имени регента

Александра Карагеоргиевича, который жил здесь во время Первой мировой войны со 2 августа 1914 года по 23 октября 1915 года.

После прогулки можно пообедать в одном из старейших ресторанов города, «Стара Сербия» на улице Караджорджева (Karađorđeva ul.) или «Балкан» на ул. Короля Александра I Караджорджевича, 94.

Впрочем, перекусить можно и в более демократических местах. К примеру, прямо у автовокзала есть закусочная «Лепеница», где можно заказать плескавицу.

А самый лучший шницель Караджорджича (это котлета по-киевски, сделанная из свинины и вдвое больше) делают в ресторане «Плави бык» на улице Князя Милоша (ul. Kneza Miloša).

В Большом парке (Veliki park), на берегу живописного озера Бубань, среди столетних деревьев находится масса ресторанов. Лучшим (но и самым дорогим) считается ресторан «Двориште» на ул. Саввы Ковачевича, недалеко от «Шумадијского сайама».

Подкрепившись, можно продолжить прогулки. К примеру, посетить аквариум на ул. Радоя Домановича (Радоја Домановића, 12), где можно увидеть более 600 видов рыб и растений со всего земного шара.

Печальный памятник Второй мировой войны — мемориальный комплекс «Шумарице», расположенный в Большом парке, куда можно добраться на автобусе или такси.

21 октября 1941 года немецкие войска расстреляли 7000 жителей города, среди которых были почти 300 учеников и 18 учителей местной гимназии, в отместку за 70 немецких солдат и офицеров, убитых партизанскими отрядами Тито.

Сейчас на месте расстрела находятся монумент в виде птицы со сломанным крылом и музей, а 30 могил погибших образуют семикилометровое кольцо. На могилах

установлены памятники. Особенно трогает памятник цыганятам-чистильщикам обуви. О том, как их, 6–10-летних, забирали с улиц, поется в песне знаменитой сербской поэтессы Десанки Максимович. А расстрелянным ученикам и учителям посвящен не только один из памятников, но и песня Марка Бернеса «Последний урок».

## РЕЦЕПТ

### Сарма

*Сербский вариант голубцов — сарму — готовить и трудно, и легко. Легко, потому что способ «вертеть голубцы» примерно одинаков, да и состав фарша такой же. Трудно же потому, что капустные листья надо заранее заквасить.*

*Квасить капусту надо осенью. В Сербии наилучшими для сармы считаются листья капусты из Футага, где выращивают сорт с тонкими и мягкими листьями. Вы же можете просто выбрать молодую, тонколистную зеленоватую капусту.*

*Вариантов квашения капусты множество, вот один из самых распространенных:*

*— Кочаны капусты очистите от верхних и поврежденных листьев, вырезать кочерыжку.*

*— Средние кочаны уложите в бочку целыми, крупные разрезать на половины или четверти, прокладывая ими промежутки между кочанами.*

*— Приготовьте рассол из расчета 1,6 кг соли на 40 литров воды. Залейте рассолом капусту так, чтобы уровень рассола был выше верхнего слоя капусты на два пальца.*

*— Положите деревянную или пластиковую решетку с гнетом.*



*Сарма из виноградных листьев*

*— Контролируйте уровень рассола в бочке, если надо — доливайте воды.*

*Готовность капусты зависит от температуры окружающей среды, от плотности кочанов, объема посуды для квашения и т. д. Обычно это несколько недель, после чего квашеную капусту переносят в холодное место. Зимой она может даже заморозиться на морозе — ничего страшного, будет только мягче.*

*Если вам удалось заквасить или раздобыть кочаны квашеной капусты, готовим сарму:*

*1 кг фарша из свинины;*

*¾ стакана риса;*

*2 головки лука среднего размера;*

*1 небольшая морковь;*

*1 зубчик чеснока;*

*150 г копченого мяса, лучше грудинки;  
1 чайная ложка сладкого красного перца-паприки;  
½ чайной ложки острого красного перца;  
Соль и черный перец по вкусу.*

*Лук, морковь, чеснок мелко порезать и слегка потушить.*

*Копченое мясо также мелко нарезать и добавить к овощам, слегка поджарить.*

*Сюда же добавьте промытый рис, перемешайте все и тут же снимите с огня.*

*Смешайте с фаршем, добавьте соль и все специи, как следует вымешайте.*

*Отрезайте от квашеного кочана капусты листья и заворачивайте в них фарш так же, как для обычных голубцов. Единственное отличие — квашеные листья более мягкие, и их не надо ни ошпаривать кипятком, ни отбивать.*

*На дно кастрюли положите листья капусты, затем укладывайте на них свернутые «голубцы», перекладывая их кусками копченого мяса, сверху все также украсьте капустными листьями.*

*Добавьте лавровый лист, залейте воды как для голубцов. Тушить сарму можно на плите, на маленьком огне, но лучше в духовке, при 190 градусах в течение 4 часов или до готовности. В последний момент можно добавить поджаренную на масле до бежевого цвета муку (1 ч. ложка), смешанную со сладким красным перцем (тоже 1 ч. ложка) и довести до кипения.*

*Готовую сарму едят с хреном.*

## Глава 7 ПУТЬ К СЕРДЦУ — ЧЕРЕЗ ЖЕЛУДОК

Если и найдется человек, которого не тронут великолепные пейзажи, архитектурные красоты и исторические памятники Сербии, если он будет глух к сербским песням, а ноги его не дрогнут при виде мчащегося хоровода-коло, если и найдется такой удивительный человек, то даже он не сможет остаться равнодушным, оказавшись на сербском застолье.

Сербия — рай для гурманов. Здесь очень трудно сделать две вещи: съесть что-нибудь нехорошее и остаться голодным. Откровенно говоря, поначалу большинство из тех, кто приезжает в Сербию, просто объедаются. Да и как удержаться, если стол ломится от свежих, высококачественных продуктов, приготовленных вроде просто, но так хорошо, что невозможно, никак невозможно удержаться, чтобы не попробовать вот этого и еще того, да и вон и там, в глиняном горшочке, тоже выглядит аппетитно... Ну вот, опять объелись!

### Три кита

Сербская кухня стоит на трех китах, трех столпах: это мясо, мясо и мясо.

Прежде всего это мясо, жаренное на роштиле. Оно так и называется — «роштиль». Роштиль — это гриль, решетка которого сделана из толстого чугуна. Благодаря этому

вытекающий мясной сок стекает на угли, давая неповторимый аромат, но само мясо не высушивается, как это бывает на решетке обычного гриля. Что жарят на роштиле? Все. Куски свинины, ягнятины, курятины. Специальные колбаски, которые так и называются «роштильске кобасице». Скатанный в виде колбасок фарш — как знакомый нам люля-кебаб, «чевапи». Шашлык делают из кусочков поменьше, нанизанных на деревянные шпажки, и жарят на той же решетке, называется он «ражничичи».

Однако самое популярное блюда с роштиля — «плескавица».

Это плоская котлета-бургер, из говядины, иногда с добавлением свинины. Попробуйте ее только раз — и вы поймете, почему в Сербии Макдоналдс не пользуется особой популярностью.

Зато на каждом шагу, особенно на пешеходных зонах, рядом с учебными заведениями, торговыми и офисными центрами, кучкуются многочисленные кафешки «брза храна» (быстрая еда), в которых, как правило, вам предложат плескавицу, большую (250–300 граммов) или малую (150–200 граммов), которую по вашему выбору положат или в пышную булку с сезамом («хлеб»), или в сербский вариант питы («лепинья»). Туда же, опять по вашему выбору, положат овощи, салат, лук, приправы и соусы. Навероятно вкусно и невероятно дешево: в среднем плескавица обойдется вам в 2 евро.

Чтобы перепробовать все варианты роштиля, рекомендую заказать в ресторане «мешано месо». Только имейте в виду, что в одиночку это блюдо не съесть — потребуются усилия как минимум двух человек.

Следует иметь в виду, что в Сербии практикуют степень прожарки мяса «медиум». Если вы предпочитаете более высокую степень прожаренности, просто скажите: «Пржите дужие».

*Мясо, мясо и еще раз мясо — вот девиз сербской кухни*



Второй вид приготовления мяса — это «печенье». Помнится, первое время я удивлялась этой надписи на самых разнообразных зданиях.

«Какие, однако, сербы сладкоежки!» — думала я.

Оказалось, печенье — это поросенок или ягненок, жаренные целиком на вертеле. Блюдо это праздничное, к хорошим «печеняркам» (мастерам по печению) перед большими церковными праздниками выстраиваются очереди. Тут все важно — и как выбрать поросенка или ягненка, и какие породы дерева пережечь на угли, и как менять температуру в процессе запекания.

К примеру, свиней тут откармливают так, чтобы жир перемежался с мясом. Причем первым, внутренним слоем, как и последним, подкожным, должен быть жир — при печении он, тая, будет смазывать внутренность и внешнюю корочку туши. Всего должно быть три мясных прослой-

*Возможно, главный посетитель кафе на сербской улочке*



ки — «адидас» называют такое правильное чередование слов сербы. Печенье можно есть горячим и холодным, с хреном или «лютой паприкой» — острым перцем, с луком, с салатом из капусты. Запивать печенье нужно, конечно, ракией или вином.

Попробовать печенье можно или в национальных ресторанах, или на любом празднике, включая сельские ярмарки. Конечно, и на семейных торжествах — на Славу, Божич (Рождество), свадьбу, пунолетство (совершеннолетие) или крестины.

Третий способ приготовления — это мясо «под сачем» (ispod sača). Сач — это глиняный или чугунный, широкий и приземистый горшок со специальной крышкой, на которой удерживаются угли.

Телятину, ягнятину, реже — курицу рубят крупными кусками, смешивают с картофелем и пряными травами —

и закапывают на 2—3 часа в угли. Вроде все просто, но вкус — изумительный. Мясо под сачем тоже праздничное блюдо, но готовят его гораздо чаще. Заказать это блюдо, как правило, можно в ресторанах национальной кухни, а в обычных ресторанах его готовят по предварительному заказу.

Понятно, что этими видами приготовления мяса сербы не ограничиваются, но основной смысл, думаю, вы уловили: мяса в сербской кухне много, в основном это свинина и ягнятина.

Кстати, как говорят сами сербы, свинина пришла в их кухню вместе с турками.

«Когда турок приходил в село, он угонял овец, а свиней не трогал. Потому стали разводить свиней», — объяснял мне печеняр Деян, ловко освобождая от проволоки заказанную мной тушку. Небольшую — на 30 кило.



*Винный погребок*

Обычно на нормальный сербский праздник нужно не менее 100 кг печенья, ведь гостей собирается не меньше 200 человек.

О кулинарных предпочтениях сербов хорошо говорит история с появлением одного из замечательных блюд — Караджорджева шницеля.

Когда-то к руководителю Первого сербского восстания, принцу Георгию Карагеоргиевичу, приехала русская делегация, гласит молва. Повар при делегации на торжественном обеде подал котлеты по-киевски. Блюдо так понравилось принцу Георгию, что он попросил передать рецепт своему повару. Повар Карагеоргиевича рецепт слегка переделал: вместо куриной грудки взял свинину, вместо сливочного масла — каймак, а саму котлету полил соусом тартар. Заодно увеличил ее размеры ровно вдвое.

Впрочем, «Википедия» уверяет, что автор блюда — повар Мича Стоянович, который творчески переосмыслил ту же котлету по-киевски на приеме советской делегации в 1959 году.

Одно остается неизменным: Караджорджев шницель — это сербское представление о том, как должна выглядеть настоящая котлета. Обязательно попробуйте его в хорошем ресторане!

## Забывтый каймак и солдатская каша

Рыбу в Сербии едят не так охотно — в основном в пост. Тем не менее рыба здесь прекрасная, но пробовать ее лучше в рыбных ресторанах. Самая популярная — форель («пастрмка») на гриле. На втором месте местная малокостная разновидность карпа («шаран»). Впрочем, есть и сом, и стерлядь, и даже таймень, однако встретить блюда из них можно редко.

Супы в Сербии довольно однообразны, но очень вкусны. В основном готовят чорбу — густой суп с мучнистым загустителем и мелко нарезанным мясом («телечья чорба»), куриным филе («пилеча чорба») или рыбой («рыбля чорба»).

Очень популярен куриный суп с лапшой — («пилеча супа са резанцима» или «домача супа»). Примыкает к этой группе и «гуляш» — полусуп, полуподжарка, где крупные куски мяса, картофель и овощи щедро сдобрены помидорами, томатной пастой и специями. Считается, что гуляш надо готовить в специальном котелке на костре, но такой гуляш можно попробовать либо, опять же, на ярмарке — вапшаре, либо на домашнем торжестве. В ресторане приготавливают на обычной плите.

Овощи, в основном, подаются в свежем виде. Прежде всего, это салаты — с помидорами, огурцами, сыром. Самые вкусные — «шопска салата» и «сербска салата». Первый включает огурцы, сладкий перец, лук, помидоры



и белый сыр. Второй — те же самые ингредиенты, но без сыра. Еще один, очень вкусный, хотя и простой салат — «салата од купуса». Это просто капуста с солью и уксусом, но салатного сорта: зеленоватая, нежная и с горчинкой. Попробуйте, не пожалеете.

Овощные готовые блюда — это чаще всего овощи на гриле. Прежде всего сладкий перец — «печена паприка». Невероятно вкусны жареные шампиньоны — «печурки на жару». Известен в Сербии и салат оливье, только здесь он — «руска салата» и подается обычно в праздники.

Но есть овощное блюдо, без которого ни один серб не помыслит своей жизни. Это айвар — икра из сладкого красного перца — паприки.

Осенью сетчатые мешки с красной, сочной паприкой повсюду: в придорожных лавках, в магазинах, на рынках, в руках прохожих и на кухнях сербских хозяев.

Айвар положено варить медленно и вдумчиво. Обычно варят его на дровяной плите — шпорете, а то и на костре. Даже живя в городе, серб не может обойтись без заготовки айвара — это традиция. Бывает, собираются несколько семей, закупают мешки с паприкой, луком, помидоров и баклажан по ящичку.

Паприку и баклажаны положено вначале немного запечь на железном листе, чтобы легче снялась кожица, помидоры для этого обдают кипятком. Потом все перемалывается и с растительным маслом варится долго, 4–6 часов, на малом огне при постоянном помешивании деревянной ложкой. Разумеется, в одиночку делать это скучно, поэтому варка айвара — это еще и повод соседям пообщаться, поболтать о том о сем. А потом целый год, пробуя друг у друга айвар, рассуждать о тонкостях его приготовления. Надо ли добавлять баклажаны? Сколько нужно брать помидоров и какого сорта? Каким был прошлогодний айвар? А какой получался у бабушки?

Айвар есть и во всех магазинах. Попробуйте — желательно, от разных производителей. Есть его можно как привычную баклажанную икру в качестве холодной закуски или как основу бутерброда.

Сербы очень любят бобовые — горошек, кукурузу и особенно фасоль. Самое популярное блюдо — «пребранац», что дословно означает «перед защитой». Это фасоль, тушенная с луком, если она готовится как горячая закуска, или с луком и копченым мясом — если подается как основное блюдо. Само название блюда «перед битвой» отсылает к его истории: пребранац в Сербии — это как «солдатская каша» из перловки в России — был основным блюдом в армии. Выбор блюда в обоих случаях логичен: полевые кухни в условиях войны или учений едут долго, значит, блюдо должно от долгой варки становиться только вкуснее. В домашних условиях пребранац часто делают постным, а потом кладут на него сверху копченые колбаски и запекают перед подачей еще раз.

Молочные продукты в Сербии невероятно вкусны. Это понятно: в стране множество горных лугов, в том числе сходных по условиям с альпийскими. Сочные горные травы, вода из прозрачных горных рек и чистый воздух — понятно, что молоко коровы дают вкусное и жирное.

Жирное молоко служит основой изготовления каймака — продукта, который был популярен на Руси, а ныне совершенно забыт. Это снятые с молока сливки, отстоявшиеся в тепле несколько дней. В отличие от сметаны, это не кисломолочный продукт, в сравнении со сливочным маслом каймак более «молочный». Невероятная по вкусу кремовая, густая масса в России когда-то была основой гурьевской каши — манной каши, слоями проложенной каймаком, сухофруктами и орехами. В Сербии каймак часто употребляют вместо сливочного масла: мажут на хлеб, кладут в готовые блюда. Особенно вкусен молодой



каймак — он совсем белый и очень нежный. Выдержанный каймак больше похож на нежирное (его жирность — около 40 %) сливочное масло.

Молоко, йогурт, кефир и простокваша, называемая «кисело млеко», распространены повсеместно. Стоит отметить, что сметаны в российском понимании здесь нет. Готовят обычно на сливках — «павлаке». Аналогов сметаны два: «кисела павлака», сделанная путем простого брожения сливок, и «милерам» — сливки, заквашенные бактериями йогуртовой культуры.

Нет в Сербии и российского варианта творога. Есть «свежи сир» — фактически это творог, но его всегда солят. Так что если захочется творога, ищите «свежи сир мало слани» — он все равно будет подсолен, но хотя бы немного. Впрочем, мы договариваемся с соседями, которые держат коров, и они нам делают «свежи сир» без соли. Прекрасный жирный творог!

Сыров здесь огромное разнообразие. Основа сербской кухни — сыры молодые. Уже упоминавшийся «свежи сир», идущий на бутерброды и выпечку; «млади сир» разной консистенции — опять же для выпечки и перекуса; «ситан сир» — фактически мелко размолотый соленый творог, который используется на фарш в буреки и питы. Далее идут молодые сыры типа брынзы — «фета», «сенички сир» (очень похож на молодой сулугуни), «иришки сир» и множество других молодых сыров.

Особой популярностью в Сербии пользуется сыр «качкаваль» — молодой полутвердый сыр, который едят на завтрак, добавляют в шопский салат и другие блюда.

Если вы любите твердые сыры, советую обратить внимание на сыр «Трапист» и ливадийский сыр.

Особо стоит сказать о сербской выпечке. Одно из любимых видов теста — тончайшее, почти прозрачное тесто «кора», в России оно известно как тесто «фило».

Прокладывая между 8–10 слоями такого теста начинку и сворачивая его различными способами, получают различные виды выпечки: буреки, питу, савияч, баклаву. Если кору нарвать кусочками (или она порвалась в процессе изготовления), то можно приготовить гибаницу — пирог, похожий на итальянскую лазанью.

Кстати, сербы шутят: если хочешь обидеть босанца (жителя Боснии и Герцеговины), скажи: «Буреки с сыром». В Боснии буреки (круглый или квадратный пирог из слоев коры) может быть только с мясным фаршем. А вот в Сербии очень любят фарш из сыра, сыра со шпинатом (шпиначем), а также со сладкими начинками — вишней, яблоками, грушей, сливой.

Если сербские мясные блюда навсегда западают в душу мужчинам, то сербские сладкие десерты безоговорочно завоевывают сердце женщин.

Трудно даже назвать самую вкусную сладость. Крем-пита — огромный слой нежнейшего крема на тесте кора? Баклава — то же тесто, со слоями молотых орехов в меду? Жито — сладкая каша из пшеницы, которую продают в отделе мороженого? А может, торты? «Реформа», «Москва», «Трюфель» — и еще несколько десятков, включая те, которые умелые хозяйки делают на заказ? Одно могу сказать: попробуйте. А если вы захотите поразить сербов своей выпечкой — испеките «Наполеон». Этот торт они не делают, но принимают с восторгом.

В Сербии, как и во многих Балканских странах, очень распространены турецкие сладости — или те, у которых лежат турецкие корни. Прежде всего это «ратлук» — привычный нам рахат-лукум, который непременно подают с кофе. Турецкие корни явно имеет и любимая сербами «ванилица» — две маленьких полусферы из песочного теста с ванилью, склеенные джемом или вареньем. Та же «баклава» — это привычная нам пахлава, которая здесь

обычно продается в турецком варианте: мягкая, полностью погруженная в сироп.

Турецкие корни имеет и обычай делать мелкие разнообразные пирожные — «сладкиши», хотя некоторые из них имеют вполне европейские корни, вроде конфет «рафаэлло» или вафельных тортов.

Здесь, пожалуй, самое время сказать о том, что сербы весьма консервативны в еде. Они с неохотой и настороженностью пробуют все новое — и очень редко соглашаются съесть это вновь. Вряд ли им понравится борщ — капусту они предпочитают либо в салате, либо тушеную, либо в виде «сармы» — голубцов, завернутых в квашенные капустные листья. Не в восторге они и от наших пирожков, хотя знают их и называют «пирозы». За четыре года дружбы с соседями нам удалось только приучить двух их детей к пельменям и привить им любовь к варенью из шелковицы: хотя шелковицы есть почти в каждом саду, сербы почему-то не едят их плоды.

Сербия — кофейная страна. Если вы откажетесь от кофе, вам предложат сок, воду, простую или минеральную, иногда с домашним сиропом из лепестков роз или цветов бузины (зовы). Но чай найдется не всегда. В кафе чай, скорее всего, будет, но — травяной (ромашковый, мятный, шалфейный) или зеленый — последний обычно подают с лимоном и медом. Найти черный чай, особенно хороший — отдельный квест. Дело в том, что сербы считают чай лекарством. Пьют его, соответственно, в случае недомогания, а зеленый — при усталости.

Мы, казалось, совсем было приучили соседку с нами чаевничать, как другая соседка попросила у нас немного черного чая — оказывается, его тут пьют от диареи, а у соседки как раз с желудком были проблемы...

Впрочем, если вы хотите выпить хорошего чаю, рекомендуем зайти в Белграде на пешеходной улице («пешачке

зоне») в кафе «Снежана» (ул. Кнеза Михайлова, 50), здесь всегда очень хороший выбор заварных чаев, в том числе черных. Кухня, кстати, тоже отличная. А какой там вишневый штрудель... «прсты да поједеш»!

## Некоторые любят покрепче

Если ехать к Фрушка-Горе, то рано или поздно вы увидите дорожный указатель с надписью «Вински пут» (винный путь). Вино в Сербию, говорят, завезли еще римляне, они же высадили первые виноградники. Основные винные регионы — это Фрушка-Гора, виноград с которой превращается в вино в городке Сремски-Карловци; Смедерево; Палич с его «вином на песке»; гора Опленач недалеко от города Топола; окрестности города Неготин, где в селе Раяц сохранились винные подвалы XVIII века.

Сербские вина очень разные — от сухих до полусладких, но основная часть — сухие, с легкой кислинкой и фруктовыми нотками. Отдельно стоит упомянуть о ежевичном вине («купиново вино»): сладкое, пахнущее ежевикой, оно стоит того, чтобы вы его попробовали.

В Сербии вино пьют не только в чистом виде. Зимой популярно «кувано вино» — глинтвейн со специями и апельсином. Летом вино разбавляют: красное — кокаколой («бамбус»), белое — минеральной водой («шприцер»).

Национальным достоянием Сербии является все же не вино, а фруктовая водка — ракия. Гонят ракию в каждом уважающем себя хозяйстве. Самогонные аппараты на дровах свободно продаются во всех магазинах. Они недорогие, поэтому нередко несколько дворов объединяются и гонят ракию вместе.

*По пути к Фрушка-Горе*

Из чего гонят (сербы говорят — пекут) ракию? Самые популярные виды — из винограда и слив: «ракия од грожђе» и «шливовица». Одна из самых вкусных — ракия из айвы, «ракия од дунья». Очень ароматна ракия из яблоч — «ябуковача». Гораздо реже производят ракию из шелковицы.

Но, что интересно, «шливовицу» или виноградную ракию выдерживают либо в бочках из шелковицы, либо настаивают на веточках этого дерева, отчего ракия приобретает золотистый цвет.

Если хозяева предлагают попробовать ракию, отказаться может только тот, кто за рулем. Остальным придется хотя бы пригубить.

Впрочем, ракию и надо пить маленькими глотками, смакуя, перемежая ее глотками кофе — сербы называют это «оженив кафу».

По мнению многих сербов, для здоровья и долголетия нужно пить такую «оженену кафу» три раза в день: утром, в обед и вечером. Стоит заметить, что обычно рюмки для ракии меньше привычных нам стопок: на 10—20 мл. «Бутылочки», из которых пьют ракию на торжествах, — скорее именно праздничная посуда, предназначенная для того, чтобы тянуть налитую в них ракию весь праздник. А праздники здесь меньше шести часов не длятся.

Пиво в Сербии также пьют повсеместно. Самые популярные марки — «Лав» и «Елен», но это скорее недорогой масс-маркет. Есть множество гораздо более интересных вариантов, в том числе региональных марок: от черногорского «Никшичко» до «Вальевского» пива, которое сейчас поставляется и в Россию.

*Фрушка-гора. Старая церковь*

Более того, по всей Сербии проводится множество пивных фестивалей, на которых можно попробовать крафтовое пиво из всех регионов страны.

Особо отмечу «Бирфест» в Белграде (август, сайт фестиваля <http://www.belgradebeerfest.com>) и «Фестиваль крафтового пива» в Нови Саде (октябрь, сайт <http://nscraftbeer.com>), где всегда не только большой выбор продукции местных и зарубежных пивоварен, но и прекрасная музыкальная программа.

Известные музыкальные коллективы обычно выступают и на Днях пива в Зреняине (сентябрь, сайт <http://danipiva.rs>). А «Гитариада» в Заечаре — это конкурс рок-исполнителей, приглашенные сербские и мировые звезды рока, и много вкусного и популярного в Сербии пива «Заечарско». Проходит он в июне, сайт фестиваля <http://www.gitarijada.rs/sr/>.

Пьют в Сербии и другие алкогольные напитки разной крепости. К примеру, вариант сербского коньяка — виньяк. Распространены всевозможные настойки — «ореховач» (на зеленых грецких орехах), «вишневач» и другие. Самая популярная настойка — пелинковач — на множестве трав, включая полынь. Самая известная марка пелинковача — «Горки лист». По вкусу несколько напоминает известный в России «Егермейстер», пьется либо отдельно, либо, как и он, с пивом.

Традиции умеренного потребления спиртного, в купе с его широкой доступностью, приводят к удивительному явлению: в каждом доме хранятся солидные запасы вина, ракии, пива, везде предлагают выпить, а пьяных и алкоголиков встречаешь гораздо меньше, чем в других странах. Возможно, потому, что здесь выпивка — лишь повод к общению, долгову и неторопливому. А может, дело и в сытной мясной сербской кухне.

## Места надо знать

Где можно вкусно поесть? А где можно посидеть с чашечкой кофе? Эти вопросы волнуют любого туриста. Прежде всего стоит запомнить, что в Сербии заведения делятся на те, где едят, и те, где в основном «уживают», то есть сидят, наслаждаясь жизнью и общением.

Утром сербы, особенно в больших городах, предпочитают завтракать в «пекарах» — небольших пекарнях, которые уже с 6—7 часов предложат посетителям свежую выпечку и хлеб. Здесь можно взять с собой или поесть на месте питу (несколько слоев тончайшего теста «кора» с начинкой, свернутые улиткой), бурек (то же тесто «кора» с начинкой, но в виде плоского пирога), погачицы (порционные куски из «коры», посыпанной кунжутом) или штапици (та же «кора», свернутая в спиральные палочки), а также различные пироги из дрожжевого или бездрожжевого теста. Из напитков здесь скорее всего будут только соки и безалкогольные напитки, но сами сербы предпочитают запивать завтрак продающимся здесь же питьевым йогуртом в пластиковых стаканчиках. Кофе варят редко, и чаще всего он из кофемашины.

За кофе стоит пойти в кафану или в кафич. Отличия между ними в том, что в кафане, кроме кофе, алкогольных и безалкогольных напитков, подаются еще и легкие закуски, а в кафиче — нет. Бывают кафичи и без алкоголя. Если брать российские аналогии, то кафана — это что-то вроде нашего кафе, а кафич — бистро. Если вы хотите только попить кофе или охладиться лимонадом (в Сербии это вода с лимоном, куда могут положить базилик или мяту, сахар вы добавите сами), то можете зайти в любое из этих заведений. А если вам хочется еще и перекусить, а может, и выпить, ваш путь лежит в кафану.

Отдельно стоит упомянуть бифе. В дословном переводе — это буфет.

В Сербии, как правило, бифе — своеобразные мужские клубы. Там пьют, чаще всего, пиво и ракию, смотрят спортивные передачи, часто делают ставки (в Сербии разрешены азартные игры). Во время выборов, а здесь они проходят довольно часто, бифе превращаются в политические клубы: здесь спорят о достоинствах и недостатках кандидатов, смотрят дебаты и опять же делают ставки. Причем горячность споров о кандидатах в местные органы самоуправления часто выше, чем споров о выборах президента или парламентских выборов, ведь от местных депутатов и градоначальника повседневная жизнь зависит гораздо больше.

Кафе и рестораны имеют отличия, в основном, в сложности меню. Блюда национальной кухни, а также кухни других стран, как правило, можно найти в ресторанах. Кроме того, рыбу также чаще можно найти в ресторанах, прежде всего — рыбных. Поэтому, если вы хотите попробовать мясо под сачем или найти широкий выбор рыбных блюд — вам надо искать ресторан. Как и в случае, если вам хочется поесть блюд европейской или, например, японской кухни. Кстати, таких ресторанов немного даже в Белграде, и они расположены в основном в туристическом центре.

Исключение составляют пицца и другие блюда итальянской кухни: их предлагают множество пиццерий и кафе итальянской кухни. Впрочем, все, что выходит за пределы пиццы и макаронных блюд, нужно опять же искать в специализированных ресторанах.

В городах, через которые текут судоходные реки, прежде всего Дунай и Сава, часто на реке у берега стоят плавучие рестораны — сплавы. Отличаются они, помимо прекрасных видов, еще и тем, что имеют в меню рыбные блюда.

Надо отметить и качество блюд в любом заведении.

Конечно, в хорошем ресторане у вас все блюда будут высокого качества. Но самые вкусные шницель, чевапчи-чи, плескавицу, форель, сач или чорбу вы, скорее всего, сможете попробовать в заведении попроще — там, где сами сербы предпочитают есть именно это блюдо. Самую вкусную плескавицу я ела в уличном киоске в курортном городке Баня Ковиляча, а отличную форель — в маленьком кафе в Лознице. А лучшая телечья чорба обнаружилась в такой глухой забегаловке, что вряд ли ее найдут неместные. В общем, не стесняйтесь пробовать еду в самых неказистых местах и в уличных фастфудах. Ориентируйтесь по количеству посетителей: если видите много местных, значит, здесь вкусно.

Если вы проголодались в пути, то приметой хорошего кафе или ресторана могут служить, как и в России, фуры дальнобойщиков. Отлично кормят там, где останавливаются туристические автобусы. Как правило, это более дорогие заведения, чем кафе для дальнобойщиков, но у них с водителями уговор: тех кормят бесплатно в надежде, что пассажиры тоже что-то купят. Если на стоянке перед заведением множество машин — вам туда. Как правило, загородные рестораны привлекают посетителей исключительно качеством и сложностью блюд. Иначе никак — конкуренция в этом секторе очень высокая.

Кстати, по достоинству оценить богатство национальной кухни можно на фестивалях еды и напитков, которых на территории Сербии очень много. Проводятся они в определенные месяцы, а вот дни проведения меняются, чтобы подгадать под выходные. Поэтому точную дату проведения и программу фестиваля нужно узнавать на сайте или странице мероприятия. Приведем самые известные фестивали еды, вина и ракии.

— Хомольски мотиви — старейший фестиваль народного творчества, на котором можно попробовать и купить знаменитый хомольский мед, считающийся лечебным. В его рамках проводится фестиваль этнографических телефильмов. Кучево, август. Сайт фестиваля <http://www.homoljskimotivikucevo.org>

— Голубачки котлич — фестиваль рыбных блюд, приготовленных в котелке на костре. Голубац, июль. Страница фестиваля <http://etnosrbija.org/brand/golubacki-kotlic>

— Саям меда и вина — международный фестиваль. Неготин, май. Страница фестиваля <http://www.toon.org.rs/sta-videti/manifestacije/medjunarodni-sajam-meda-i-vina>

— Пиротска ягниада — фестиваль блюд из печеной ягнятины. На нем можно также купить прекрасный мед, знаменитый пиротские ковры-килимы и гончарные изделия. Пирот, май. Страница фестиваля [https://www.topirot.com/posts/pirotska\\_jagnijada](https://www.topirot.com/posts/pirotska_jagnijada)

— Дани Банице — фестиваль традиционных пирогов. Бела Паланка, вторая неделя августа. Страница фестиваля <http://turizambelapalanka.com/dani-banice>

— Роштилиада — фестиваль блюд, приготовленных на роштиле, изготовление самой большой в мире плескавицы. Лесковац, сентябрь. Сайт фестиваля <https://rostiljijada.rs>

— Белмужиада — фестиваль традиционной закуски белмуж, сваренной из молодого овечьего сыра и кукурузной муки. Сврлиг, август. Страница фестиваля <http://kcsvrljig.rs/category/belmuzijada>

— Саям слива — знаменитый фестиваль сливы и сваренной из нее ракии. Осечина, август. Сайт фестиваля <http://sajamsljiva.rs>

— Прштуиада — фестиваль знаменитого златиборского пршута (балканский вариант хамона). Мачкат, январь.

варь. Страница фестиваля <http://www.zlatibor.rs/vest/prsutijada-2018-sajam-suvomesnatih-proizvoda-mackat-zlatibor>

— Златарфест — объединенный фестиваль традиционных ремесел и продуктов, в том числе знаменитого златарского сыра и меда. Нова Варош, июль-август. Страница фестиваля <https://zlatarinfo.rs/+zlatarfest>

— Футошска купусиада — фестиваль знаменитой футошской капусты и блюд из нее. Футог, октябрь. Страница фестиваля <http://futog.rs/kupusijada>

— Интерфест — международный фестиваль вина. Нови Сад, май. Сайт фестиваля <http://interfest.interfest.org.rs>

— Бербански дани — фестиваль знаменитого «вина на песке». Палич, сентябрь. Страница фестиваля <http://www.park-palic.rs/desavanja/berbanski-dani>

— Карловачка берба грожджа (Грожджебал) — фестиваль сбора винограда и молодого вина. Сремски Карловци, сентябрь. Страница фестиваля <http://sremiskikarlovc.info/karlovacka-berba-grozdja-2017-grozdjebal-program1>

— Смедеревска йесень — фестиваль смедеревских вин. Смедерево, сентябрь. Страница фестиваля <http://visitsmederevo.com/index.php/dogadjaj/1/Smederevska-jesen>

— Кобасициада — фестиваль колбас. Турия, февраль. Сайт фестиваля <http://kobasicijada.rs>

Еще один путь лучше узнать традиции, в том числе кулинарные — посетить сельскую ярмарку — вашар. Вашары проходят с весны по осень практически во всех крупных населенных пунктах Сербии. Чего только на них не продают! Фрукты, овощи, колбасы, сыры, запчасти и инструменты, продукцию народных промыслов и дешевую одежду. Рядами жарятся на вертелах поросята и ягнята, в котлах кипит гуляш, а рядом томится сач. Дети и взрослые визжат на аттракционах, а на обочине цыгане торгуют

всяким барахлом, среди которого мелькнет то зеркало в раме ар-нуво, то антикварный подсвечник.

С календарем вашаров можно познакомиться вот здесь <http://pijace.com/kalendar/kalendar-va%C5%A1ara>. Самый крупный не только в Сербии, но и на всей территории бывшей Югославии вашар проходит в городе Шабац (Šabac).

## ОСТАНОВКА В ПУТИ

### Нови Сад и окрестности: сербский Петербург, монастыри, вино и ставка Врангеля

В 2021 году Нови Сад, второй по величине город Сербии, станет культурной столицей Европы. Это не случай-



Нови Сад, центральная площадь

но: город впитал в себя традиции сербской, венгерской, немецкой культуры — и не только.

Достаточно сказать, что официальными в Нови Саде являются не только сербский, но и венгерский, словацкий и русинский языки.

Город недаром часто сравнивают с Санкт-Петербургом: как и северная столица России, Нови Сад является культурным центром Сербии с великолепной архитектурой, множеством студентов, мешаниной языков и обычаев.

Как и Петербург, город относительно молод: 1 февраля 1748 года его жители выкупили у императрицы Австро-Венгрии Марии Терезии статус свободного города за 80 тысяч форинтов.

Начинался же город с крепости Петроварадин, возводимой инженерами Австро-Венгрии в 1692—1780 годах по предложению маркиза Себастьяна Вобана. Это мощное фортификационное сооружение, раскинувшееся на 112 гектарах, называли «Гибралтар на Дунае»: крепость контролировала проход по реке судов, крепко запирая водный путь для неприятеля и исправно собирая пошлину с купеческих караванов. Неудивительно, что уже в 1694 году рядом с Петроварадином появилась купеческая колония, которая впоследствии и стала городом Нови Сад.

Город изначально был многонационален. Помимо купцов из разных стран здесь селились православные сербы, которым было запрещено жить в католическом Петроварадине. К XX веку в городе обитали сербы, венгры, словаки, русины, цыгане, а в 1920-х годах в городе появилась большая русская эмиграция, пришедшая с армией генерала Врангеля.

Русских в Нови Саде и сегодня много: как потомков послереволюционных эмигрантов, так и тех, кто приехал в город работать. Именно в Нови Саде расположены го-

ловной офис и основные предприятия сербской нефтегазовой компании «НИС», принадлежащей российской «Газпромнефти».

Едут в Нови Сад и русские студенты, и научные работники. С удовольствием селятся здесь и те, кто переезжает в Сербию: богатая культурная жизнь, большая российская диаспора сочетаются с более расслабленной, по сравнению со столичной, атмосферой и уютной компактностью города.

Сегодня в Нови Саде расположены множество культурно-образовательных заведений, являющихся визитной карточкой Сербии. Одним из самых известных в мире является «Матица Српска» («матица» в переводе означает пчеломатку) — старейшее сербское литературно-научное и культурно-просветительское общество.

Организованное в 1826 году в венгерском Пеште, общество в 1864 году переехало в Нови Сад и сделало огромный вклад в становление сербской науки и культуры, в создании сербского литературного языка. Что важно — организация изначально была добровольным объединением благотворителей, являясь по сути народным движением.

По примеру «Матицы Српской» были созданы культурно-просветительские организации по развитию национальных славянских культур и в других странах: так появились «Матица Чешска» (Прага), «Матица Хрватска» (Загреб), «Матица Лужичан» в Германии и Чехии, «Матица словаков» и другие.

Сегодня «Матица Српска» продолжает оставаться авторитетом научно-просветительской деятельности. Общество издает несколько научных журналов и один из старейших журналов Сербии «Летопис». Книжки издательства с эмблемой «МС» считают необходимым иметь все серьезные библиотеки славянской литературы, культуры и нау-



*Нови Сад, вид на город и мост через Дунай*

ки. Кроме того, общество вручает премии за литературные и научные достижения, в том числе — студентам. А еще «Матица Српска» создала одну из крупнейших библиотек Сербии, в которой сейчас более 3,5 млн книг, и галерею, являющуюся одним из крупнейших собраний сербской живописи XVIII—XX веков.

В Нови Саде множество учебных заведений, среди которых выделяется Нови-садский государственный университет — престижное заведение, студенты которого не раз завоевывали победу на европейских и международных конкурсах. Стоит отметить и сильную физико-математическую школу города — новисадские учащиеся регулярно побеждают на олимпиадах по математике, физике, химии и программированию.



Неудивительно, что в городе проводится несколько выставок и фестивалей европейского уровня.

Например, международный фестиваль «Проза», на который приезжают самые известные современные писатели со всего мира. Кстати, премию, как европейский прозаик года в 2015 году получил российский писатель Евгений Водолазкин.

Стоит отметить и международный музыкальный фестиваль EXIT, на который съезжается молодежь со всей Европы. Начавшись в Петроварадинской крепости как фестиваль альтернативной музыки, сегодня EXIT привлекает ведущие мировые коллективы, а его филиалы появились в Черногории и Хорватии.

Знакомство с городом стоит начать именно с Петроварадинской крепости. Сюда можно доехать на автобусе, идущем от Белграда, или на городском автобусе от автовокзала или железнодорожной станции, следующем до Петроварадина. Можно добраться и на такси.

Мощные стены с бастионами, с которых открывается прекрасный вид на Нови Сад и Фрушка-Гору, сохранившиеся со времен постройки здания, оставляют незабываемые впечатления.

После прогулки по крепости стоит передохнуть и перекусить. Например, в ресторане «Аква Дориа» (ул. Каменички пут, у самого берега). С его террасы открывается великолепный вид на Дунай и Нови Сад, а еще местные жители считают, что здесь подают самую вкусную крем-питу — огромное пирожное из тонкого теста и легчайшего крема.

Отдохнув и подкрепившись, перейдите Дунай по мосту, полюбуйте по дороге рекой и снующими по ней судами. На набережной сверните вправо, пройдитесь вдоль реки до первой примыкающей улицы. Это Дунайская улица (ul. Dunavska), одна из первых улиц города. Дома на улице стоят тесно прижавшись друг к другу, на первых



этажах расположены многочисленные арт-галереи, кафе, магазины.

Справа — музей современного искусства (дом 37), музей Воеводины (дом 35), музей города (дом 29). Слева — Дунайский парк, любимое место отдыха горожан. Памятник природы, с фонтанами, клумбами и скульптурами, он напоминает Летний сад в Петербурге.

В самом конце (вернее, в начале) улицы расположен старейший дом города — «У белого льва». В его пассаже находится механизм старого колодца (bunar), из которого жители города снабжались водой. Напротив — городская библиотека, одна из крупнейших в Сербии. На углу с улицей Гимназийска (дом 2) расположен «Владичански двор» — дворец епископа. Редкой красоты фасад здания сочетает элементы византийского и восточного стилей,

а также элементы, характерные для архитектуры средневековых сербских монастырей.

Отсюда сверните налево, на улицу Змай Йовина (Zmaj Jovina) — центральную пешеходную улицу города. На перекрестке с ней стоит памятник Йовину Змаю — известному поэту и врачу. На протяжении всей пешеходной зоны практически каждое здание — архитектурный шедевр, а на площади Свободы (Trg Slobode) находятся ратуша и огромный собор Марии.

На площади постоянно выступают уличные музыканты, клоуны, мимы, фокусники и мастера пускать мыльные пузыри. Это — место сбора всех туристов.

А молодежь затем отправляется в прилегающие переулки: там, в районе улиц Лазе Телечког и Светозара Милетича, расположены самые модные кафе, дискотеки и ночные бары.

Летом можно позагорать на городском пляже «Штранд» в районе моста Свободы (most Slobode), где в выходные обязательно наткнетесь на какое-нибудь мероприятие: фестиваль, концерт, спортивное соревнование.

Рядом с Нови Садам расположен национальный парк «Фрушка-Гора».

Вообще-то это не одна гора, а целый горный массив, единственная возвышенность плоской Воеводины. Зато какая! Уникальная флора и фауна, знаменитые виноградники, великолепные виллы — богачи строили здесь свои летние резиденции еще в XIX веке и нынешние стараются от них не отставать. А еще — 16 православных монастырей, построенных в период с XV до XVIII века.

В туристическом инфоцентре на бульваре Михаила Пупина (bulevar Mihajla Pupina, 9) можно узнать о паломническом туре по фрушкогорским монастырям. А на автомобиле или такси можно проехать по фрушкогорскому серпантину и полюбоваться великолепными пейзажами.



*Мемориальная доска на доме, где жил Врангель*

К Фрушка-Горе и Нови Саду примыкает маленький городок Сремски-Карловци.

Место летней резиденции сербского патриарха, город, где находилась последняя ставка генерала Врангеля, поражает нетронутостью исторической застройки.

Если прогуляться по его центральным улочкам, то невозможно обнаружить ни одной современной «вставки» в череду домов XVIII—XIX веков. Даже несмотря на некоторую обветшалость, сохраняются и продолжают восхищать резьба на старых воротах, мастерски выкованные решетки на окнах и лепнина на фасадах домов.

По адресу ул. Митрополита Стратимировича, 21 жил до своего отъезда в Брюссель, где он через полгода скончался, барон Петр Врангель. В Сремски Карловци была штаб-квартира организованного им Русского общевойскового союза (РОВС), последняя его ставка...



*Сербская кухня — не только вкусно, но и очень красиво*

Если отойти от центра, то почти на каждом шагу будут встречаться винарни — знаменитые винодельни, на которые свозят собранный на Фрушка-Горе виноград. Одна из самых знаменитых — винодельня Киш (Kiš) на ул. Карловачког мира, 46.

Есть винарня и в самом патриаршем подворье — она расположена в глубине двора. Вход в нее свободный, здесь можно купить вино и молодое, и выдержанное.

В теплое время года из Белграда в Сремски-Карловици ходит ретропоезд «Романтика». Приехав рано утром, можно весь день побродить по городу, посетить винарню и поучаствовать в дегустации вина, купить сувениры, посмотреть на дом, где жил Врангель, а вечером вернуться в столицу.

С расписанием можно ознакомиться на сайте железных дорог Сербии <http://www.srbvoz.rs/romantika.html>

## РЕЦЕПТ

### Телятина под сачем

*Телятина, лучше задняя часть — 2 кг;  
картофель — 1,5 кг;  
лук — 1 головка;  
морковь — 1–2 шт.;  
вода — 1 стакан;  
зелень петрушки — 1 пучок;  
соль, перец по вкусу.*

*Конечно, у вас вряд ли найдется настоящий сач, да и разжигать угли может оказаться негде, однако нечто близкое вы можете приготовить и дома. Нужна довольно большая, широкая глиняная или керамическая кастрюля с крышкой.*

*Нарежьте мякоть телятины кусками со сторонами примерно 2–3 см. Посолите, поперчите, оставьте на полчаса.*



*Мясо под сачем*

*Очищенный картофель нарежьте крупно, на 4–6 частей.*

*Слегка, в течение 1–2 минут, поджарьте мясо без масла на раскаленной чугунной сковороде.*

*Сложите в глиняную кастрюлю мясо, картофель, целую очищенную луковицу и целую очищенную морковь. Залейте все стаканом воды. Можно добавить 1–2 столовые ложки белого сухого вина.*

*Накройте кастрюлю двумя слоями алюминиевой фольги, плотно закройте края. Можно обернуть фольгой всю кастрюлю — здесь важно, чтобы вода испарялась из кастрюли как можно меньше. Накройте крышкой.*

*Поставьте глиняную кастрюлю в холодную духовку, установите температуру в 180 градусов, оставьте на 2 часа.*

*Готовое блюдо посыпьте нарезанной зеленью петрушки.*

## Глава 8 ЗАПАХ ДЕНЕГ

«Что морщишься?» — спрашивает меня Драган, когда мы едем между весенних вспаханных полей.

«Уж очень навозом пахнет», — признаюсь я.

«Это запах денег! — смеется Драган. — Раз на полях много навоза — значит, будет богатый урожай, хозяин заработает много денег, осенью будет успешная торговля, у всех все будет хорошо! Радуйся!»

Сельское хозяйство — одна из важнейших составляющих сербской экономики. Страна и во времена бывшей Югославии, и еще раньше была сельскохозяйственной. Здесь дело не в отставании промышленности — промышленности в Сербии всегда хватало. Просто грех не воспользоваться природными преимуществами.

Это, во-первых, благоприятный для сельского хозяйства климат.

Равнины Воеводины, на которых сам Бог велел развивать зерноводство: плоский рельеф дает возможность легко механизировать процессы, а множество рек снижают риск засухи.

Холмистая Шумадия и Западная Сербия просто созданы для овощеводства, виноградарства, садоводства. Почва здесь — богатые суглинки, а склоны холмов дают отличный дренаж и много солнца. Здесь же, а также в более гористых местах, прекрасно растут малина и ежевика.

Те же культуры выращивают в предгорьях и долинах Восточной и Южной Сербии, а выше в горах — альпий-



Маленькие лавочки на каждом углу

ские луга, где хорошо развивать скотоводство: недаром лучшие сыры и колбасы делают в Златиборе.

Во-вторых, менталитет самих сербов. Каждую пятницу тянутся караваны машин из Белграда, Нови Сада и других крупных городов: это горожане едут в свои родные села или «в викендицы» — на дачи. У редкого серба нет хотя бы одного наследственного «имения» — с крепким домом, с 30—50 сотками земли, а то и побольше, садом, посаженным еще дедом, свинарником и птичником. Если житель мегаполиса, чье «имение» в часе-другом езды (по сербским меркам это серьезное расстояние), не может позволить себе завести животинку, то жители частных домов в небольших городах, поселках и деревнях даже не представляют себе, как можно жить без сада, огорода, пары свинок и десятка кур.

Нужно сказать, это заразно. Помнится, купив дом с 30 сотками старого фруктового сада, я ходила по его

склонам, планируя, как высажу здесь ели и кустарники, проложу прогулочные дорожки и устрою в низине пруд для созерцания. А маленький свинарник с птичником превращу в оранжерею. А сарай при летней кухне — в застекленную веранду. Ни о каком сельском хозяйстве я, городская жительница во многих поколениях, и думать не хотела. Да что говорить, я всю жизнь была противницей даже дачи! Сейчас я озабочена омоложением лучших сортов наших яблонь и посадкой новых слив. И еще грецкого ореха. Крыжовник, ежевику и малину я уже посадила. И огород разбила. На кур и поросят все же пока не решилась — ограничилась перепелками.

## Житница Европы

Удивительно ли, что Сербия — важный европейский экспортер сельскохозяйственной продукции?

В России уже известны некоторые сербские продукты — в первую очередь яблоки и сыр. А европейским покупателям Сербия знакома прежде всего как поставщик малины, ежевики и чернослива. Малины в Сербии собирают, напомним, столько же, сколько в США, в среднем по 80—85 тысяч тонн в год. Это второе место в мире после России. А может, скоро соберут еще больше: только за последние два года в моей округе новые плантации малины появлялись с невероятной скоростью. Так что не исключено, что по малине сербы догонят и перегонят «братьев-руссов».

Растет производство и экспорт ежевики и черники. Что касается фруктов, то здесь первое место занимает слива: сливовые деревья составляют 60 % садов Сербии. Производя ежегодно около 400 тысяч тонн сливы, сербы уступают только Китаю.



*Сербия. Сельский пейзаж*

Кстати, о яблоках. Российские покупатели иногда жалуются, что сербские яблоки не так хорошо выглядят, как привычные польские. Действительно, сербские яблочки и формой не всегда одинаковы, и червоточинка может найтись.

Дело в том, что сербы просто помешаны на экологически чистых продуктах.

«Не прскано», то есть не обработано ядохимикатами и пестицидами — это считается признаком качества. Конечно, промышленные сорта фруктов просто невозможно вырастить без «химии», но интенсивное садоводство предполагает, к примеру, опрыскивание яблонь препаратами 24 раза за время вегетации. А в сербских садоводческих хозяйствах практикуют три, максимум шесть обработок. Как говорится, почувствуйте разницу.

На мой взгляд, Сербия — идеальная страна для органического земледелия. Тем более что местные фермеры

в основном его и практикуют: зола, навоз и перегной в виде удобрений, сетки над фруктовыми деревьями вместо пестицидов и так далее. Я иногда шучу, что сербы занимаются органическим земледелием, не подозревая об этом, как мольеровский герой, который удивился, узнав, что всю жизнь говорил прозой.

Впрочем, почему не знают? Все больше фермеров занимаются производством органической продукции для экспорта в Европу. В 2017 году их было около 2 тысяч и 15 тысяч гектаров были отданы под органическое земледелие, а потенциал, по мнению экспертов, в десятки раз выше: порядка 200 тысяч гектаров, — ведь Сербия недаром считается «экологическим раем» — здесь самые чистые в Европе земли.

Банки охотно кредитуют этот бизнес: хороший проект может получить до миллиона динаров под льготный процент. Торгово-промышленная палата Сербии, которая здесь очень активна, вместе с Министерством сельского хозяйства решает вопросы сертификации органической продукции, перечня разрешенных защитных мер (многие средства защиты, разрешенные в ЕС, в Сербии запрещены).

По производству кукурузы и пшеницы Сербия находится на тридцатых местах мировых производителей, хотя в ЕС экспорт этих культур весьма заметен. Могли бы продавать и больше, но львиная часть продукции используется внутри страны — животноводство в стране также хорошо развито, и экспорт мяса тоже, кстати, все растет.

Еще одно направление — рапс. Покрытые желтыми цветами поля характерны для весенних пейзажей Воеводины.

Выращивают и сою — тоже на корм скоту и как культуру-сидерат.

Очень развито в Сербии пчеловодство: невысокая химизация и развитое сельское хозяйство, луга и долины,

леса акации, которая здесь растет как сорняк — все это делает сербский мед очень вкусным и полезным. Обязательно попробуйте «багремов мед» из акации, а также «шумадийский мед» — из лесного разнотравья. Кстати, в магазинах можно спокойно покупать любой мед, даже самый дешевый — фальсифицировать его просто дороже, чем вывезти ульи на цветущее поле или в лес. Ради пчел в Сербии запрещено пользоваться ядохимикатами во время цветения культур, часть ядохимикатов просто запрещена, за гибель пчел может быть наложен высокий штраф.

Штрафуют и за убийство кротов и мышей-землероек: они улучшают структуру почвы, поэтому их можно только отпугивать или ловить и переносить в другое место. Ядов для их травли не продают. А недавно даже запретили вы-



**В заповедных горах Сербии**

куривать кротов серой — оказалось, это вредит их здоровью.

Похоже, эксперты, ставящие Серию на почетное последнее место в Европе по уровню использования пестицидов, совершенно правы — страна поражает экологической чистотой земли, рек и продукции.

### **Своя коряга ближе к телу**

Стоит отметить, что фермеры здесь очень грамотно следят за сельхозоборотом земель. Неудивительно: поля (90 % пашни — в частной собственности) находятся у семей в собственности не один десяток лет, поэтому всех заботит повышение плодородия. Истощишь почву — сам останешься на пустоши.

Забоятся не только о пашнях: у многих хозяйств есть и участок леса, где растут бук, дуб, акация, в горных районах — ель и сосна. Лес подсаживают, вырубку ведут выборочные, в основном для прореживания. Большая часть Сербии и по сей день топится дровами, но даже владельцы собственных лесных участков скорее купят дрова, привезенные из соседней Боснии, чем срубят дерево. Лес — это ведь еще и ветрозащита для поля, и сохранение влаги, и птицы, поедающие вредителей на полях и в садах. Этот лес передается из поколения в поколение, сегодня вырубишь — что детям останется?

Неудивительно, что большинство лесов Сербии в очень хорошем состоянии. Здесь нет ничейного леса: он либо в частной собственности, либо является заказником или заповедником и охраняется государством: муниципалитетом, регионом или на центральном уровне.

Охраняется, надо сказать, серьезно. Как-то раз моя гостя выбрала в нашем саду и привезла к себе домой корягу

на поделки. В течение вечера все соседи нашли возможность заглянуть к ней и поинтересоваться, откуда «дровишки»: брать в чужом лесу нельзя ничего, даже сушняк.

Собирать грибы можно в государственных лесах, если это не заповедник со строгим доступом.

А вот охотники в сезон охоты имеют право преследования добычи везде: в полях, лесах и даже вашем саду, если потребуется. Поэтому каждую осень по опустевшему соседскому полю бегут охотники с собаками: идет сезон птицы.

Серны по соседскому полю ходят табунами, но охота на них разрешается только тогда, когда их численность больше определенного значения.

Кстати, перед работой техники на полях крестьян местные зоозащитники просят пройти по пашне и пошуметь, чтобы спугнуть затаившуюся там живность.

Заходят охотники и в мой сад: на его краю уже не первый год живут фазаны. Пока фазаны живее всех живых, чему я очень рада.

Столь же ответственно ведется и животноводство.

Любая живность ставится на учет ветеринара; раз в месяц он проводит профилактический осмотр, делает все необходимые прививки, при необходимости — лечит. Обязательна проверка мяса при забое — даже покупая поросенка у соседа, отрезанный в нужном месте кусок мы везем ветеринару на анализ. Удивительно ли, что ветеринар в Сербии — профессия востребованная и популярная, ветеринарных клиник и кабинетов огромное количество.

Проходит проверку и молоко. До сих пор здесь популярна закупка молочными производствами молока у населения: молоковозы можно увидеть во многих селах. Кстати, поэтому мы стараемся покупать региональные марки молочных продуктов: йогурт или сливочное масло у них



Южная Сербия, горы Раган,  
город Дьявола

гораздо вкуснее, ведь им не нужно пользоваться таким большим количеством стабилизаторов и консервантов, как большим производствам.

Правительство довольно широко ведет пропаганду ответственного агробизнеса, для фермеров существует масса журналов, телепередач, курсов, семинаров. Фермеров учат защищаться от климатических изменений, знакомят с новинками агробизнеса, перспективными сортами и культурами. Очень легко найти подробный план ведения того или иного агробизнеса, узнать, насколько он подходит для вашего участка, сколько нужно будет вложить денег и какой будет рентабельность. Специалисты помогут создать бизнес-план конкретно под ваше хозяйство, а банки с удовольствием дадут кредиты под 2–4 % годовых: долго-



срочные, на покупку машин и оборудования, или краткосрочные, на покупку семян, саженцев и удобрений.

Собираясь в ЕС, сербы беспокоятся и о конкурентоспособности своей продукции. Поэтому здесь многие учатся вести хозяйство в соответствии с евростандартами. Существуют соглашения с европейскими странами, по которым фермеры обучаются и получают сертификаты, дающие возможность экспортировать свою продукцию в Европу.

Еще одно направление поддержки агробизнеса: льготные кредиты и дотации фермерским хозяйствам. Финансовые проблемы в 2014 году, когда страна, еще не оправившись от кризиса, пережила сильнейшее наводнение, затормозило этот процесс. Были даже отменены льготы и дотации на покупку горюче-смазочных материалов фермерам, из-за чего они довольно бурно возмущались.

А еще одно решение правительства даже вызвало массовые протесты.

Дело в том, что хозяйствам от 100 гектаров выделяют солидные, по меркам Сербии, дотации: разово примерно 300 евро на гектар для освоения земли и по 100 евро на гектар ежегодно. Правительство давно обещало снизить планку до 10 гектаров, но из-за кризиса этого не сделало. В результате после фермерских митингов, тракторных маршей и переговоров с производителями было найдено компромиссное решение: планку снизили до 30 гектаров с обещанием в течение нескольких лет опустить ее до обещанных 10 гектаров.

Но вряд ли этим закончится: Ассоциация производителей малины и ежевики требует для них установить гораздо более низкую планку, ведь их плантации редко когда и до 10 гектаров дотягивают, а бурное развитие «ягодной» отрасли привело к тому, что морозильные производства и экспортеры не справляются с возросшими

объемами, что привело уже к двукратному падению цен. Думаю, впереди еще немало ярких выступлений, тяжелых переговоров, но компромисс наверняка найдется: аграрии в Сербии — серьезная сила, в том числе политическая.

## ОСТАНОВКА В ПУТИ

### Топола, Оплепац и Аранджеловац: сердце Шумагии

Шумадия — центральная часть Сербии, а сердце ее — маленький город Топола, неподалеку от города Аранджеловац. Именно с Тополы советую начать свое знакомство с местами, которые стали замковым камнем в фундаменте современной Сербии.

Топола находится примерно в 80 км от Белграда, и отправиться сюда можно на машине, такси или автобусе от центрального автовокзала.

Городок, в котором сейчас менее 5 тысяч жителей, в начале XIX века был весьма оживленным местом. Именно этот город Черный Джорджи, Караджорджи, вождь Первого сербского восстания, выстроил, а затем сделал столицей освобожденной Сербии. Восстание было подавлено, а город стерт османами с лица земли, но Топола навсегда осталась в сердце сербов. Потомки Караджорджи отстроили город заново и возвели великолепный мемориальный комплекс.

Начать экскурсию стоит с центра города — здесь, в маленьком парке на улице Кралице Марие, расположены две главные достопримечательности: церковь Пресвятой Богородицы или церковь Караджорджа (Karađorđeva crkva) и музей Караджорджа (Karađorđev konak). Билет, который покупается в музее, дает право на посещение



*Топола. Памятник основателю династии Карагеоргиевичей*

обеих достопримечательностей, а также художественной галереи в Доме Петра на Опленце.

Музей небольшой, самый интересный экспонат — пушка, у которой нет правой бронзовой ручки. Ее отпилили по приказу внука основателя династии Карагеоргиевичей — короля Петра I — и пустили на изготовление королевской короны.

Невелика и церковь, знаменитая прежде всего тем, что в ней молился Черный Джорджи.

В художественной галерее — картины, в том числе современные, о том периоде истории и о самом Караджордже. Если владеете английским или сербским, музейный работник проведет для вас небольшую экскурсию.

В километре от Тополы, на горе Опленец, заросшей дубами и буками, находится один из самых знаменитых в Сербии мемориалов — мавзолеей королевской династии



*Та самая пушка с отпиленной правой ручкой*

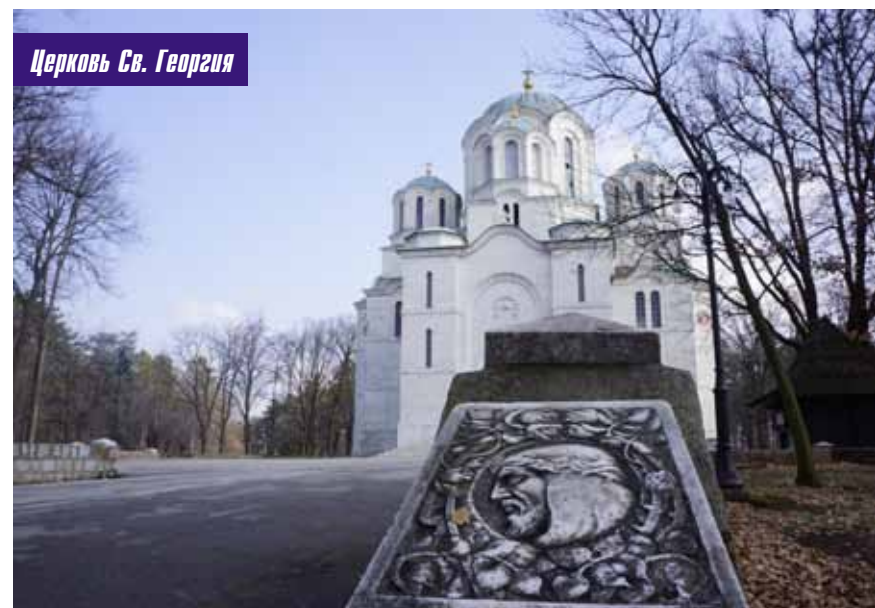
Карагеорчевичей. Князь Александр Карагеорчевич первым посадил на этих склонах виноградники, что дало толчок виноградарству в регионе. А уже упомянутый Петр I начал строительство мемориального комплекса в память основателя династии. Сегодня комплекс состоит из церкви св. Георгия и мавзолея-усыпальницы Карагеорчевичей, а также королевских виноградников с музеем виноградарства и дома короля Петра I.

Церковь Св. Георгия знаменита тем, что украшающие ее росписи в средневековом стиле выполнены из мельчайшей мозаики. 725 композиций, среди которых изображения 60 сербских монастырей, и 1500 фигур выложены из 40 миллионов кусочков мозаики 15 тысяч оттенков. Кажется невероятным, что фрески не нарисованы, пока не подойдешь поближе и не разглядишь их структуру.

Кстати, в создании мозаичных панно принимал участие и один из самых известных русских эмигрантов Николай Краснов, архитектор российского императорского дома, главный архитектор Ялты, создавший Ливадийский дворец и королевский дворец в Белграде.

Снаружи церковь очень красива: она облицована белым мрамором и увенчана пятью прекрасными куполами высотой в 30 метров. Она стоит на вершине 340-метрового холма и царит над всей округой; ее фотографии являются визитной карточкой Тополы.

Усыпальница династии Карагеорчевичей находится под храмом. Она также украшена мозаичными фресками, которые в тусклом свете подземелья кажутся еще более впечатляющими. Здесь находятся 39 гробниц, в которых покоятся шесть поколений династии Карагеорчевичей. Некоторые гробницы пусты, дожидаясь своих обитателей: хотя Карагеорчевичи сегодня не царствуют, они продолжают жить в Белграде, во дворце, который раньше принадлежал династии.



*Церковь Св. Георгия*

Еще одна, сороковая гробница, расположена на лужайке рядом с храмом: в ней в 2016 году был похоронен принц Александр Сербский, скончавшийся на 92-м году жизни. Сам Черный Джорджи и строитель мемориала Петр I похоронены в двух саркофагах, установленных в самой церкви.

Дом короля Петра I был построен еще до возведения мемориального комплекса. В нем король жил, наблюдая за ходом строительства. Сегодня в доме устроен музей с художественной галереей, посвященный эпохе правления династии Карагеорчевичей.

Если вы посетите Тополу в летний период, вам удастся побывать и в музее виноградарства (Kraljeva Vinarnja), расположенном неподалеку от мемориала. В нем расположены королевские винные погреба — два этажа винных бочек, которыми можно наполнить более 50 тысяч стандартных винных бутылок.

Прогулявшись по склонам Оплеца, можно спуститься снова в Тополу и отправиться на автобусе или автомобиле в город Аранджеловац. В дословном переводе его название звучит как «Архангельск», что неизменно вызывает оживление среди российских туристов. Аранджеловац расположен в долине между красивыми невысокими горами, заросшими лесом, и знаменит прежде всего своей целебной минеральной водой.

В самом центре города находится уютный парк, в котором ежегодно проводится фестиваль скульптур, часть которых остается в парке. Можно гулять по дорожкам парка, любуясь творениями мастеров со всей Европы.

На краю парка расположен курорт Буковичка Баня (ул. Мишарска), а рядом с ним — общедоступный источник минеральной воды. Кроме лечебных корпусов, там располагаются две гостиницы для приезжающих на



*С веранды ресторана «Кнезев Хан» открывается великолепный вид на мемориальный комплекс Караджорджичей и храм на горе Оплеовац*

лечение: самый комфортабельный в Сербии пятизвездочный отель «Извор» с аквапарком, и старый, но очень романтичный в своем запустении отель «Старо Зданье», который раньше был летней резиденцией королевской династии Обреновичей, любивших приезжать сюда на лечение. Вода Буковичкой Бани считается целебной при заболевании органов пищеварения и диабете, а применяемая здесь грязь — при ревматизме и неврологических заболеваниях.

Сам Аранджеловац — творение князя Милоша Обреновича, который в 1858 году на месте сел Врбича и Буковик выстроил город. С тех пор город был верной опорой династии Обреновичей, а когда в 1903 году ее сменили Карагеоржевичи, принял новых правителей с большим трудом. В память об основателях города и курорта минеральная вода Аранджеловаца носит название «Кнез Милош». Это



*Izvor («Источник») — единственный в Сербии пятизвездочный курортный отель*

самая популярная вода в Сербии — если вы в гостях или в ресторане попросите стакан минеральной воды («киселу воду»), скорее всего, вам нальют именно ее.

Отдохнув в парке Аранджеловаца, вы можете отправиться в знаменитую пещеру Рисовача (ул. Занатлийска).

Это недалеко, всего 3 километра. Добраться до нее можно на автомобиле или автобусе по главному шоссе, проходящему мимо парка, — улице Кнеза Михаила. Скажите только «Печина Рисовача» (pećina Risovača), и вам сразу покажут дорогу.

У шоссе стоит указатель к пещере.

Пещера Рисовача была открыта случайно в середине XX века. В ходе археологических раскопок в ней нашли стоянку неандертальцев, с орудиями труда и окаменелыми останками животных, обитавших здесь во время ледникового периода. По расчетам археологов, неандертальское поселение существовало в пещере около 36 тысяч лет назад.

Сейчас все находки из пещеры хранятся в Национальном музее Аранджеловаца, а в самой пещере устроен исторический аттракцион с фигурами неандертальцев и доисторических животных. Кстати, в пещере был найден и мраморный оникс, образовавшийся как раз из той воды, которую вы можете попробовать в Буковичкой Бане.

## РЕЦЕПТ Айвар

*Рецептов айвара много, но основных три: классический, из одной только паприки, айвар с добавлением баклажан, а также айвар из зеленых помидоров, который менее распространен. Мы будем готовить классический вариант айвара.*



**Айвар**

**Вам понадобятся:**

*50 штук красного болгарского перца, чем спелее, тем лучше;*

*5 стручков красного жгучего перца (если хотите сделать острый, «люти» айвар);*

*несколько зубчиков чеснока (опционально);*

*200 мл растительного масла;*

*1–2 столовые ложки 9 %-ного уксуса;*

*соль, сахар, перец по вкусу (я добавляю столовую ложку сахара, чайную ложку соли и перец на кончике ножа).*

*Для начала надо запомнить: правильный айвар готовят два дня. Используют для этого либо деревянную плиту — «шпорет», либо специальную деревянную уличную печь, похожую на цилиндр с отверстием*

в бок для закладки дров и трубой. Можно использовать и обычный костер, над которым на подставку кладется металлический лист или противень, а затем — металлический таз или низкий широкий котелок. Так как приготовление айвара — процесс трудоемкий, обычно делают его сразу на несколько семей. Собираются хозяйки и вместе готовят 100—200 кг айвара на всех, перемежая готовку с болтовней и кофе. Готовы? Начали!

Вначале печем паприку. Перцы вымыть и досуха вытереть. Порциями выкладывать обсушенные перцы на раскаленный сухой противень, переворачивая их, как только бок подпечется. Шкурка перцев при этом немного почернеет — ничего страшного, так и должно быть. Печь перцы для айвара можно и в духовке, но лучше делать это на открытом огне — сами перцы не должны пустить сок. Печь надо до тех пор, пока перцы не станут мягкими у плодоножки.

Испеченные перцы складываем в кастрюли и, накрыв крышкой, охлаждаем. Можно складывать их просто в полиэтиленовый пакет.

Главное — они должны быть укрыты, чтобы кожица легче снималась. Затем чистим: снимаем верхнюю тонкую кожицу (для этого и требовалось их печь), удаляем плодоножки, делим на части и удаляем семена.

Как правило, хозяйки делят между собой операции: одна моет и вытирает перцы, другая их печет, третья — очищает.

Очищенные перцы складываем в сетку — подойдет и сетка из-под овощей — или дурилаг и оставляем на ночь, чтобы стек сок.

С утра снова разжигаем костер и на металлический лист над ним ставим таз или котелок. Можно

варить айвар и на обычной плите, но учтите: варить придется не один час. Да и легкий запах дымка — отличная приправа к правильному айвару.

В подготовленную посуду наливаем растительное масло. Пока оно прогревается, прокручиваем перцы через мясорубку. Спорам о том, какой при этом решеткой пользоваться — с крупными или с мелкими отверстиями, можно посвящать диссертации. В целом считается, что более крупно промолотый айвар имеет более яркий вкус.

Таз или котелок с разогретым маслом снимаем с огня и выкладываем в него прокрученный перец. Оставляем на 15—20 минут, чтобы масло полностью впиталось в массу: его не должно остаться на дне.

Теперь ставим посуду с перемолотыми перцами на стоящий над огнем противень или на плиту со средним огнем. Вооружаемся деревянной ложкой на длинной ручке и начинаем варить айвар, непрерывно помешивая. Именно на этом этапе и проявляется умение хозяйки так отрегулировать огонь, чтобы, с одной стороны, айвар не пригорал, а с другой — вода из него вытаривалась как можно быстрее. Балансируя между этими двумя крайностями, варим при непрерывном помешивании айвар до готовности. В среднем на это с момента закипания уходит 2—3 часа.

Готовый айвар должен представлять собой довольно густую, но пластичную массу, от которой не отделяются масло или вода. Масла, если ваш айвар начинает пригорать, можно добавить в процессе варки, но немного — айвар не должен быть жирным.

За 15—20 минут до конца варки в айвар добавляют соль, перец, сахар, уксус. При желании сделать айвар острым — несколько зубчиков чеснока и стручок жгучего перца.

*Готовый горячий айвар разлейте по простерилизованным банкам и закатайте крышками, как обычные консервы. Хранить его нужно в темном прохладном месте.*

*Когда натренируетесь в варке айвара, можете экспериментировать с рецептом. К примеру, добавить 2–3 баклажана, которые следует испечь и очистить вместе с перцами. Или добавьте несколько сочных помидорин.*

*Можно делать половину айвара «благим» — пропустив сквозь мелкую решетку в мясорубке, увеличив количество сахара, и без чеснока и острого перца, а вторую половину — «лютым», крупно молотым, со жгучим перцем и чесноком. В любом случае вам на всю зиму обеспечен вкусный и полезный заряд витаминов. И отличная закуска!*

## Глава 9 МОЛОДЕЖНЫЙ РАЙ

В России еще мало кто знает, насколько хорошо в Сербии развита современная индустрия развлечений. А вот европейская молодежь уже с удовольствием едет на сербские музыкальные фестивали и на гастрольные концерты мировых звезд. Тем более что многих знаменитостей здесь можно послушать совершенно бесплатно.

### Музыкальные фестивали

Музыкальные фестивали высокого уровня проходят по всей стране. Конечно, зачастую приходится проехать несколько часов, но разве это препятствие для любителей хорошей музыки? Тем более что дорога — еще и повод увидеть красивые пейзажи и познакомиться с новыми местами. Ведь Сербия такая разная! Поэтому заливаем в бак арендованного автомобиля бензин или изучаем расписание междугородных автобусов — и начинаем составлять планы поездок.

Тут нас ждет первое препятствие. В Сербии, к сожалению, нет единого ресурса, на котором были бы собраны анонсы всех культурных мероприятий. Сербская пресса здесь тоже не помощница: журналисты, как правило, отписываются по итогам мероприятий.

Что говорить о всей Сербии, если даже в собственном городе, в Лознице, я не всегда успеваю застать интерес-

нейшие события и с досадой читаю в местных новостях: «Вчера прошло...»

Так что придется вспомнить английский (большинство сайтов имеют англоязычную версию) и умением искать информацию в Интернете.

Проще всего с платными мероприятиями. В Сербию приезжают много знаменитостей мирового уровня. Причина проста: Белград — очень удобная точка для однодневной остановки на пути из Северной Европы в Южную или из Европы на Восток. Есть и минус — дается, как правило, всего одно выступление. Впрочем, бывают и исключения.

К примеру, знаменитый спектакль Михаила Барышникова на стихи его друга Иосифа Бродского «Бродский/Барышников» шел в Белграде три дня.

Приехать на концерт мировых звезд именно в Белград стоит еще и потому, что здесь одни из самых дешевых билетов в Европе. К примеру, самые дорогие билеты на лучшие места в партере на спектакль Барышникова стоили меньше 50 евро, а самые дешевые, на галерку — и вовсе 5 евро. Около 50 евро будут стоить самые дорогие билеты практически на любой концерт мировых звезд.

Сложнее с ежегодными фестивалями: о них нужно специально узнавать. Но, один раз узнав, можно следить за ними постоянно: как правило, все регулярные фестивали имеют свой сайт или страничку в Фейсбуке.

Крупные фестивали в Белграде, Нови Саде, Нише обычно имеют анонсы, а вот о региональных фестивалях узнать труднее. Чем хороши фестивали — купив один билет на все дни фестиваля, можно посещать все концерты, а их, как правило, огромное количество.

Есть тематические фестивали, например, пива, на которых музыкальная часть собирает лучших представителей направлений, при этом проход на фестиваль вообще бесплатный. Для истинных фанатов современной

музыки интересно и то, что на фестивалях, кроме гарантированных хедлайнеров-звезд, можно услышать очень интересные балканские группы. Специально вы на них не пойдете, а вот услышав на фестивале, вполне можете заинтересоваться их творчеством: балканская музыкальная культура — на очень достойном уровне.

Обо всех платных мероприятиях и большинстве крупных фестивалей, а также выставках и театральных постановках, можно узнать на сайте [www.eventim.rs](http://www.eventim.rs).

Здесь же можно купить билеты — прямо через интернет. Единственное — внимательно читайте условия: бывает, купленный билет нужно все равно получать офлайн в кассе или регистрировать перед мероприятием.

Приятный бонус — можно купить билеты не на концерты и фестивали только в Сербии, но и в других европейских городах — Вене, Мюнхене, Праге, Будапеште и т. д.





Начинать разговор о музыкальных фестивалях нужно, конечно, с фестиваля EXIT в Петроварадинской крепости Нови Сада.

В 2000 году три студента Новисадского университета придумали и провели силами студентов первый EXIT, задуманный как фестиваль студенческого движения за свободу и демократию (тогда как раз прошли выборы, на которых после массовых митингов победили демократические силы).

В 2001 году EXIT переехал в Петроварадинскую крепость, а с 2006 года регулярно признается лучшим фестивалем в Европе и в мире. Стены и строения Петроварадинской крепости создают отличную акустику, позволяющую сразу нескольким сценам работать одновременно, не мешая друг другу. На основной сцене выступают хедлайнеры самых разных направлений: в разные годы здесь побывали такие исполнители, как Ник Кейв, Pet Shop Boys, Игги Поп, The Prodigy, Sex Pistols, NERD...

На танцевальной арене — известнейшие диджеи и исполнители со всего мира, эта площадка считается сегодня лучшей в электронной музыке. Explosive Stage — это площадка для тех, кто любит потяжелее: здесь выступают звезды таких направлений, как «металл», «панк-рок», «хард-кор-панк» и так далее. На сцене Fusion выступают ведущие исполнители альтернативных направлений. В ходе фестиваля проводится несколько других программ практически по всем направлениям современной музыки — от регги до диско, от «транса» до «латино». Подразделения фестиваля открываются и в других Балканских странах — самым известным является фестиваль танцевальной музыки Sea Dance в Черногории. Сайт фестиваля EXIT <https://exitfest.org>

Этномузыку лучше всего представляет Фестиваль трубачей на Гуче. Помимо захватывающих соревнований

лучших трубачей, гостей ждет знакомство с национальными обычаями, кухней, песнями, танцами, а вечерами — концерты лучших сербских музыкальных групп. Сайт фестиваля <http://sabortrubaca.rs>

Любителям джаза стоит отправиться в Ниш — здесь проходит один из старейших на Балканах фестиваль джаза «Нишвилл». От классического джаза до самых новейших течений, от мировых звезд до молодых независимых исполнителей, от восточных влияний до дыхания аутентичной Африки — все это «Нишвилл». Недаром на этот фестиваль ежегодно стекаются более 100 тысяч гостей со всего мира. Сайт фестиваля <http://nisville.com>

Стоит также упомянуть о фестивалях, на которых можно бесплатно послушать отличную музыку. Это прежде всего фестивали пива.

Белградский Бирфест отличается огромным количеством сербских коллективов независимой музыки очень высокого уровня. А «Гитариада» в Заечаре — это фестиваль классического рока для любителей настоящих гитарных риффов. Спонсирует его «Заечарско пиво», поэтому на фестивале, который длится несколько дней, можно не только послушать звезд сербского и мирового рока, но и совершенно бесплатно получить место в кемпинге и даже обед. Напомню, что сайты фестивалей в Белграде — [www.belgradebeerfest.com](http://www.belgradebeerfest.com), в Заечаре — [www.gitarijada.rs](http://www.gitarijada.rs)

## Клубы, дискотеки, тусовки

Среди европейской молодежи Белград давно и прочно обосновался в топе клубных направлений. Балканское зажигательное веселье, смешанное с богатой историей жизни в общеевропейском тренде, с соломинкой повсеместного (во всяком случае, в крупных городах) знания

английского — вот что привлекает сюда любителей тусовок со всей Европы. Ну и, конечно, невероятная дешевизна по сравнению с аналогичными заведениями Западной Европы.

«Вот смотри, я здесь в самом пафосном клубе потрачу за ночь максимум 200 евро. А если без понтов, а просто провести отличный вечер с отличными ребятами и девчонками, то можно без проблем уложиться в 30 евро. Дома я за эти деньги только входной билет в средний клуб куплю», — откровенничал со мной молодой русскоязычный берлинец.

Мне не хотелось огорчать его признанием, что в местных клубах можно и на 10 евро отлично повеселиться.

Большинство клубов работают в пятницу и субботу, некоторые открыты и в другие дни, но скорее как бары. Самые популярные у модной европейской молодежи клубы, конечно, в Белграде.

Drugstore — клуб, расположенный недалеко от центра (bulevar Despota Stefana, 115) в большом промышленном здании, больше всего похож на знаменитый берлинский Berghain. Однако, в отличие от немецкого собрата, вход в клуб бесплатный и без знаменитого зверского фейсконтроля. Помимо местных диджеев выступают и гастролирующие знаменитости.

Страница клуба на Фейсбуке:

[https://www.facebook.com/pg/drugstore.beograd/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/drugstore.beograd/about/?ref=page_internal)

В теплое время года самыми популярными клубами становятся плавучие баржи (сплавы) в районе Ужчье — это в Новом Белграде, справа от Бранкова моста, если идти из центра. А среди них самым-самым считается «Клуб 20/44». Утверждают, что тут лучшие местные диджеи, впрочем, зарубежные тоже выступают здесь с гастро-

лями. Страница клуба на ФБ [https://www.facebook.com/pg/klub2044/events/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/klub2044/events/?ref=page_internal)

«Блазнавац» в районе Скадарлии (ul. Kneginje Ljubice, 18) позиционирует себя как кафе-бар и относится как раз к тем заведениям, которые работают всю неделю. С утра здесь лакомятся мороженым семьи с детьми, а вечерами сидят модные молодые люди с коктейлями (говорят, лучшая коктейльная карта в городе). Сам клуб очень атмосферный, расположен в 120-летнем здании.

Сайт клуба: <https://blaznavac.wordpress.com>

Но главная фишка — это то, что из «Блазнаваца» секретными коридорами можно пройти в один из самых модных клубов — Strogi centar (ul. Gospodar Jevremova, 43). Скажу честно — мне этот проход не показали, а обхо-



дять квартал, чтобы прийти по адресу, у меня не нашлось времени, но мои знакомые этот клуб посетили. «Абсолютный крейзи, полный релакс», — ничего более связного от восторженных посетителей услышать мне не удалось. Тем не менее в клубе проходят самые интересные мероприятия, концерты, выступления артистов и прочее. Работает клуб всю неделю, с 17 часов до 1 часа ночи (в пятницу-субботу — до 2.00). Страница клуба в ФБ <https://www.facebook.com/strogicentarjevremova>

В Нови Саде самым модным ночным клубом считается Museum, находящийся в Петроварадинской крепости. Если же от центра удаляться не хочется, то можно пойти в Paradiso Club (SPENS, ul. Sutjeska, 2), который считается символом ночного города.

## Такая разная музыка

По моему опыту, любители сербской (или, скорее, югославской) музыки в России чаще всего знают ее несколько однобоко.

Поклонники югославской эстрады с удовольствием подпевают Здравко Чоличу: «Мааала!» или «Моя драаага!» И очень удивляются, услышав (особенно с переводом текста) песни группы S.A.R.S. — например, «Буджав лебац» (Заплесневелая корка хлеба), — оказывается, в Сербии есть и очень популярны остросоциальные исполнители!

Любители рока помнят «Рыбью чорбу», но часто не знают о таких югославских и постъюгославских рок-группах, как «Ekatarina Velika» (EKV), «Van Gogh» или «Galija». Очень советую найти и послушать их песни.

Знатоки кино, которым нравятся песни «Bijela Dugme» Горана Бреговича или The No Smoking Orchestra Эмира

Кустурицы, выучившие «Джуджевдан», не подозревают, что в Сербии очень развит этно-фолк, и он прекрасен, от Василисы (Бранкица Васич) до этно-группы Trag.

Поверьте: даже если вы не большой любитель народных песен, все равно без мурашек по коже слушать их件 возможно.

Кроме этно-фолка, есть и турбо-фолк. Зародившийся в конце 1980-х, он вобрал и все черты той «эпохи гламура». Сегодня отношение к нему в Сербии неоднозначное. Интеллигенция ругает его за «попсытину» и профанацию народной музыки, причем не только сербской — в турбо-фолке явно прослеживаются и турецкие, и арабские, и цыганские мотивы, за примитивность песен и «обескультуривание». А простой народ любит турбо-фолк как раз за незамысловатость и возможность подпевать хором.

Такое же двойственное отношение и к звездам турбо-фолка: самую популярную певицу этого направления Цецу (Сеса) даже, было дело, не пускали в ЕС за скандальную репутацию, зато корпоратив или свадьба с ее участием — это, можно сказать, самый шик. Впрочем, послушайте сами и сравните, скажем, «Srećna žena» («Счастливая жена») Лепы Брены (Лера Brenа), ветерана турбо-фолка, и «Gusta mi magla» («Густой туман») народной исполнительницы Василисы.

Впрочем, есть и прекрасные образцы сербской поп-музыки. К примеру, победительница Евровидения-2007 Мария Шерифович (Marija Šerifović). Или прекрасный представитель поп-шансона Джордже Балашевич (Đorđe Balašević), который поет не только лирические песни, но и пламенные политические: его «Zivete slobodno» («Живите свободно») стали в 2000-м гимном митингующей молодежи, а недавнее «Dno dna» («Дно dna») любят цитировать передовые журналисты.

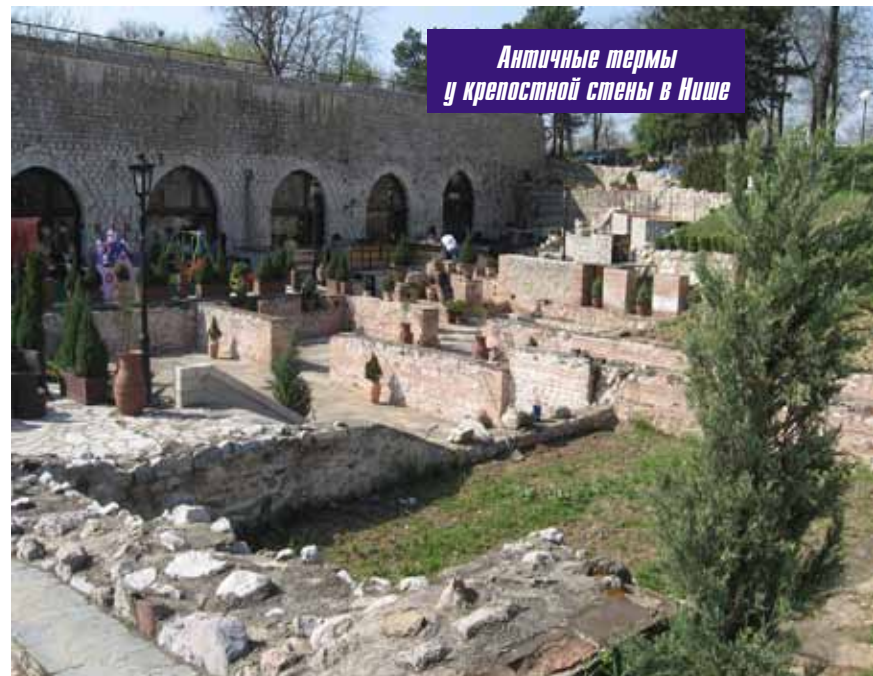
## ОСТАНОВКА В ПУТИ

### Ниш и окрестности: наследие Римской империи и джаз для лоукостера

Ниш — один из старейших городов Сербии, он существует с 279 года до н. э. Тогда он назывался Наис (Наисус) и был центром провинции Верхняя Мёзия Древнего Рима. Впрочем, археологи обнаружили, что люди поселились в этих местах еще в палеолите, в 100 000—30 000 гг. до н. э. Будете в Национальном музее Ниша, зайдите в археологический зал — там хранятся предметы, найденные при раскопках. А само название городу дали кельты — первоначально оно звучало как Нависос. Римляне захватили его во времена Дарданийской войны.

Ниш считается родиной Диониса — древнегреческого бога веселья и виноградарства — и является совсем не мифической родиной первого христианского римского императора Константина Великого — того самого, который сделал Константинополь столицей Византии. Город был важным стратегическим пунктом вначале для римлян, затем для Византии и Османской империи. Через Ниш проходила важная военная римская дорога Via Militaris, построенная при императоре Нероне. Связывая Малую Азию (дорога начиналась недалеко от современного Стамбула) и Южную Европу (заканчивалась дорога в Белграде, он тогда назывался Сингидунумом), дорога позволяла Риму успешно противостоять дакам и контролировать свои юго-восточные рубежи. Поэтому город был полон римской, а затем византийской знати, его любили посещать, как сейчас принято говорить, важные государственные деятели.

Богатая история Ниша делает город очень интересным для посещения. Из Белграда в Ниш можно добраться по



*Античные термы у крепостной стены в Нише*

скоростной магистрали «Автопут», во многом повторяющей маршрут Via Militaris, за неполные три часа — автобусом или на автомобиле. А можно — по железной дороге.

В Нише есть аэропорт, в который летают лоукостеры. К сожалению, сейчас отменены рейсы из Калуги, так что из России в Ниш не прилететь, но вот улететь в Европу — запросто, причем очень дешево. К примеру, в Милан можно купить билеты по акции всего за 5 евро. Называется аэропорт, естественно, по имени Константина Великого, а его сайт <http://nis-airport.com>

Чем хорош Ниш? Приезжая в европейский город, обычно можешь увидеть лишь срез европейской культуры. В восточном городе — соответственно восточной. Редкие инородные вкрапления есть, но они выглядят экзотикой.

Ниш — город, в котором абсолютно естественно переплетаются и Восток с Западом, и Древний Рим с кельтами, и Византия с Османской империей, и древность с современностью. Даже говорят в Нише и окрестностях с очень своеобразным акцентом, глотая окончания и употребляя множество местных словечек.

Для начала рекомендую посетить Национальный музей Ниша (Narodni muzej). Именно в нем экспонируются большинство находок с раскопок в городе и окрестностях. В том числе — из виллы Медианы, которую построил Константин Великий. Подразделений у музея несколько. Так, археологический зал находится на пересечении улиц Николе Пашича (Nikole Pašića) и Александра Ненадовича (Aleksandra Nenadovića). Музей Медианы расположен рядом с самой виллой, на пересечении трассы E771 и бульвара св. царя Константина (bulevar Svetog Cara Konstantina). Между ними, у той же трассы E771, на ее пересечении с улицей Челе-Кула, расположена зна-

*Вилла Медиана*



менитая башня Челе-Кула, в чью честь и названы улица, а также соответствующее отделение музея.

Вилла Медианы (Villa Medijana) когда-то была роскошной резиденцией, богато украшенной мозаиками. Располагалась она на берегу реки Нишавы, неподалеку от термальных источников. Сегодня сохранившиеся части мозаики можно увидеть в отделении «Медиана» Национального музея. От самой Медианы осталось немало: перистиль (внутренний дворик с колоннадой) виллы, термы, водонапорная башня, хозяйственные постройки (в частности, зернохранилище), а также святилище водяных нимф — нимфеум. Все это разбросано на довольно большой площади (около 4 га), так что стоит запланировать на осмотр побольше времени. Если сил все обойти нет, посмотрите перистиль и термы, а на мозаики и найденные предметы роскоши полюбуйтесь в музее. Но я рекомендую обойти всю территорию: уж очень удачно выбрал император место для своей виллы. Вокруг удивительные пейзажи, в которые даже руины виллы вписываются идеально.

Нишская крепость на улице Джуке Динича (ul. Đuke Đinića) — памятник османского владычества. Построенная в 1719–1723 гг. на правом берегу Нишавы крепость была важным стратегическим пунктом контроля. Это одно из наиболее хорошо сохранившихся фортификационных сооружений на Средних Балканах. В его основании — камни стен, построенных еще Римом, на которых лежат камни времен Византии и Средневековья. Очень интересно разглядывать слои различных эпох.

Сегодня в стенах крепости разбит парк, находятся действующая мечеть, тюрьма, пороховой склад, бывшая мечеть с художественным салоном внутри и хамам (турецкая баня). В крепости нередко проходят фестивали и другие мероприятия.



*Нимфеум в вилле Медунак*

Челе-Кула (Башня Черепов) — трагический памятник Первому сербскому восстанию. 31 мая 1809 года сербские повстанцы потерпели поражение от османских войск в битве на горе Чегар рядом с Нишем. Посланный на подавление восстания Хуршид Ахмед-паша в назидание и устрашение приказал обезглавить всех убитых сербов, кожу с черепов набить соломой и послать в Константинополь, а черепа вмонтировать в стены башни. Сегодня на башне осталось не так много черепов — всего 58, но впечатление памятник производит страшное. Очень явно видишь, какой кровью была оплачена независимость Сербии.

Не менее страшный, но тоже очень важный памятник — «Красный Крест» (Crveni Krst). Так назывался первый концлагерь в Сербии, созданный нацистами вскоре после оккупации Югославии в 1941 году и действовавший

до 1944 года, когда Ниш освободили. Через него прошло около 35 тысяч заключённых, около 12 тысяч были убиты и засыпаны гашеной известью в местечке Бубань, в 2 км от города, где сейчас открыт мемориальный парк со знаменитым монументом погибшим: три огромных каменных кулака воздеты к небу. А в самом лагере сегодня музей, подразделение Национального музея.

Перерыв в прогулках по городу лучше сделать в переулке Медников (Kazanjijsko sokače). Старый центр города, начинающийся от пересечения улиц Николе Пашича (ul. Nikole Pašića) и Обреновичева (Obrenovićeva), заполнен образцами архитектуры времен Османской империи. Сегодня в этих домах вместо лавок ремесленников — многочисленные кафе и ресторанчики, где можно попробовать не только традиционные сербские блюда, но и оригинальную местную кухню, испытавшую сильное турецкое и болгарское влияние.

В Ниш стоит приехать как минимум на несколько дней. В этом случае вы сможете не только осмотреть сам город, проникнуться его мрачноватой романтикой, но и посетить интересные места в его окрестностях. Так, в двух километрах от Ниша, в местечке Горни Матеевац (Gornji Matejevac) находится уникальная по своей красоте и сохранности церковь Св. Троицы, или Латинская церковь, построенная в XI веке, а в местечке Горни Адровац близ Ниша стоит так называемый Мавзолей Вронского, или Ruska Memorijalna Crkva. Это церковь Св. Троицы, построенная в XIX веке в память о Николае Раевском, погибшем здесь во время Первого сербского восстания. В Сербии широко распространена версия, что именно его Лев Толстой вывел в своем романе «Анна Каренина» под именем Вронского.

А завершить путешествие в Ниш хорошо в Нишской Бане — на термальных источниках близ города, которые так любил римский император Константин Великий.



*Челе-Кула, страшная Башня Черепов*

### **РЕЦЕПТ** **Сок от зове**

*Если вас пригласят в сербский дом, скорее всего, вам предложат попить «сок от руже» или «сок от зове». Это разбавленный водой сироп, соответственно из лепестков роз и из цветов бузины. С лепестками болгарской розы, из которой делается сироп, в России проблемы. Зато в некоторых регионах нет особых проблем нарвать за городом белых соцветий бузины черной (не путать с красной, она ядовитая!), которая может расти и в средней полосе России.*



*Соцветия черной бузины*

*На 25–30 соцветий бузины черной:*

*2 л кипяченой остуженной воды;*

*10 г лимонной кислоты или 1–2 лимона;*

*2 кг сахара.*

*Соцветия промыть, отряхнуть, отрезать зеленые стебельки по самые цветочки. Залить соцветия охлажденной кипяченой водой. Добавить лимонной кислоты или мелко нарезанные вместе с кожурой лимоны.*

*Поставить на два-три дня в темное прохладное место.*

*Смесь процедить, отжать. Добавить сахар, помешивая, пока не растворится.*

*Полученный сироп можно хранить в плотно укуренных стеклянных банках в холодильнике или подвале. Я же поступаю по-другому: наливаю «по плечики» полулитровую пластиковую бутылочку из-под газировки и замораживаю ее в морозильнике. Зимой вытаскиваю по одной бутылочке (расход их небольшой), размораживаю и храню в холодильнике.*

*Сироп из бузины — не только вкусное витаминизирующее средство, но и отличный иммуностимулятор. В Сербии его пьют при простуде, кашле, больном горле — и просто когда хочется взбодриться.*

## Глава 10 ИДИТЕ В БАНЮ

Мало кто знает, что древнее Паннонское море, которому Венгрия обязана своими знаменитыми термальными бассейнами, занимает и большую часть Сербии. Здесь термальных курортов несколько десятков — для любых хворей и на любой кошелек. Называются они банями. А есть и просто бассейны с термальной водой, где можно поплавать и отдохнуть всей семьей.

Познакомилась я с банями по поводу драматическому: незадолго до приезда в Сербию я сломала ногу. Да так неудачно, что врачи советовали привыкать ходить с палочкой.

«Так мы живем на курорте, где и не такое лечат!» — воскликнул мой сосед Драган, увидев, как я хромаю по саду. И отвел меня в Баню Ковилячу.

Про палку я забыла через месяц.

Целебные свойства сербских термальных вод обнаружили еще римляне. Во всяком случае, именно они первыми построили колодцы и бассейны для лечения легионеров. В Гамзиградской Бане, что недалеко от города Заечар, археологи нашли остатки римского курорта, которому более 2000 лет. Этот курорт функционирует и по сей день. Лечат здесь болезни суставов, кровеносных и лимфатических сосудов, неврологические болезни и гинекологические.

Османская империя тоже по достоинству оценила лечебные свойства сербских термальных вод: здания знаменитых турецких бань сегодня, как и во времена турецкого владычества, встречаются на территориях термальных курортов.



Австро-Венгрия, придя на земли Сербии, подошла к вопросу основательно: в лабораториях Вены в конце XIX века были проведены химические анализы термальной воды. Для исследования источников прибыли горные инженеры из Германии, которые сделали вывод, что здешние воды превосходят все известные тогда источники Европы.

Тем не менее первый закон о курортах появился только в 1914 году. Именно тогда были созданы первые бальнеологические институты. После Первой мировой войны молодое королевство много сделало для законодательной охраны и развития курортов. Однако расцвет начался только в 1960-х годах. Курорты получили статус природоохраненных зон, были построены современные корпуса санаториев, созданы курортные лечебные учреждения, которые сейчас называются реабилитационными больницами.

Большинство современных сербских курортов принадлежат государству. Однако есть и частные курорты, работающие во взаимодействии с властью. Сейчас Сербия много делает для развития курортного дела: существующие курорты модернизируются, завозится новое оборудование, готовится медперсонал. Растет и поток туристов: здесь, помимо доказанной эффективности сербских термальных вод, играет роль и гораздо меньшая цена лечения по сравнению с известными европейскими курортами.

Большинство бань устроены стандартно. В парке с прогулочными маршрутами (это может быть и лесопарк) находятся лечебный корпус реабилитационной больницы для прохождения лечения и СПА-комплекс для тех, кто хочет просто оздоровиться. Благодаря этому те, кто сопровождает больного, также могут хорошо отдохнуть. Для проживания у больницы могут быть собственные корпуса, обычно уровня хороших трех звезд, а может быть за-

ключен договор с окружающими баню отелями и апартаментами. В любом случае большинство жителей курорта с удовольствием сдают отдыхающим жилье за невысокую плату, так что остаться на улице невозможно.

Перед приездом на лечение хорошо бы собрать все необходимые анализы и пройти консультации эндокринолога, гинеколога (для женщин) и специалистов, которых вам порекомендует лечащий врач. Консультацию можно получить и на курорте, но это — время и деньги.

Русским языком владеют не так часто, поэтому если вы сомневаетесь в своем английском, для первого приема наймите переводчика. Можете с ним договориться, что при необходимости вы будете связываться с ним по телефону. Оплатить эту услугу можете либо заранее, либо воспользовавшись таким удобным способом, как перевод денег в почтовом отделении по номеру телефона, имени и фамилии того, кому переводите деньги. Попросите переводчика написать их на бумажке с фразой о просьбе сделать перевод — на почте по этой бумажке все поймут.

Перечислить все бани Сербии — задача почти непосильная. Поэтому постараюсь рассказать о самых популярных.

## Атомска Баня

Находится в деревне Горня Трепча, недалеко от города Горни Милановац. Курорт был создан в 1955 году, а статус бани в 2011 году получило все село. Добраться сюда можно на автомобиле по Ибарской магистрали, на автобусе из города Чачак, в туристический сезон сюда ходят автобусы из Белграда и Нови Сада.

Курорт получил известность благодаря уникальным свойствам воды. В ней, кроме обычного набора минера-

лов, имеется селен, а также редкие микроэлементы, такие как цезий, рубидий, стронций, литий, кобальт, ванадий, титан, уран, радон и радий. Благодаря им вода слаборадиоактивна. Радиоактивность падает при хранении, поэтому наиболее эффективно лечение на самом курорте. Цезий способствует лечению нервной системы, эпилепсии и регулирует кровяное давление. Литий, рубидий и стронций оказывают воздействие на нервную систему, а также лечат ревматические заболевания. Стронций является необходимым элементом, способствующим срастанию костей после переломов и развитию костной ткани у детей.

Курорт специализируется на лечении ревматических заболеваний, заболеваний нервной системы, болезней ЖКТ, заболеваний периферийного кровообращения.

Наибольшую славу курорту принесло лечение рассеянного склероза, который действительно излечивают на этом курорте. Недаром международные конференции по этому страшному заболеванию проходят именно здесь.

Для размещения предлагаются стационар, отель «Буян» и бунгало. Кроме того, курорт сотрудничает с местными жителями, предлагающими свои апартаменты и комнаты. Как правило, большинство мест размещения оборудовано в соответствии с трудностями передвижения больных.

Сайт курорта <http://www.atomskabanjagornjatrepca.rs/gu>

## Буяновачка Баня

Расположена рядом с местечком Буяновац на юге Сербии. Добраться можно из Ниша и Белграда по автотрассе или железной дороге, идущим на Скопье (Македония).

Курорт обладает тремя лечебными факторами: термальная вода, лечебная грязь и углекислый газ.

Вода относится к категории натрий-гидрокарбонатных, фторных, сульфидных и углекислых. В отличие от многих других термальных вод, в ней могут купаться люди даже с очень высоким давлением: вода его не повышает, а снижает. Грязь вулканического происхождения, относится к числу самых качественных в мире. И самый чистый (97 %) углекислый газ.

Благодаря своим лечебным свойствам Буяновачка баня широко известна в мировой медицине, ее часто упоминают на международных симпозиумах по санаторно-курортному лечению, а Королевское общество врачей Великобритании отнесло ее к одному из трех самых знаменитых мест для лечения в Европе.

Термальная минеральная вода лечит различные формы ревматизма, заболевания периферических кровеносных сосудов, реабилитирует после спортивных травм, излечивает легкие формы гипертензии, гинекологические заболевания, хронические воспалительные процессы неспецифического характера, определённые формы бесплодия (возникшие вследствие воспалительных процессов или после некоторых хирургических вмешательств). Лечебная грязь используется для терапии ревматизма, реабилитации после травм опорно-двигательного аппарата, при хронических неспецифических гинекологических заболеваниях и определенных формы бесплодия, а также при псориазе. Углекислый газ применяется при облитерирующих заболеваниях периферических артерий, вазоневрозе, ишемической болезни сердца, вазомоторных головных болях и мигренях, дегенеративных и внесуставных ревматизмах.

Проживание как в частном секторе, так и в отелях, на виллах и в апартаментах.

Сайт Буяновачкой Бани <http://www.specijalabolnica.bujanovackabanja.co.rs>

## Врнячка Баня

Один из самых популярных сербских курортов и СПА-комплексов. Известность принесла вода, температура которой равна температуре человеческого тела. Большое значение имеет и хорошая инфраструктура курорта — как лечебная, так и рекреационная. На Врнячке Бане расположены многочисленные отели, плавательные бассейны, спортивные залы. Неподалеку располагается гора Гоч, место для занятий горнолыжным спортом. В летнее время Врнячка Баня становится одним из культурных центров Сербии: литературные вечера в библиотеке, концерты классической музыки, фестиваль кинематографических сценариев.

Во Врнячке Бане семь минеральных источников, для лечения используется четыре из них: Topla voda (36,5° C), Sneznik (17° C), Slatina (24° C), Jezero (27° C). Лечат здесь диабет, заболевания желчного пузыря и желчевыводящих путей, хроническое воспаление органов пищеварения, язва желудка и двенадцатиперстной кишки, период после резекции желудка и кишечника, заболевания печени, инфекции почек, мочевого пузыря и мочевыводящих каналов, болезни желудочно-кишечного тракта, хронические гинекологические заболевания и бесплодие.

Добраться можно от Ниша и Белграда по автотрассе на Скопье (Македония).

Сайт Врнячкой Бани <http://www.bolnicavb.org.rs>

## Баня Вруйци

Находящаяся в 30 км от города Вальево Баня Вруйци славится своими грязями и минеральной водой. Вода помогает при болезнях желудка и камнях в почках, а также при глазных болезнях. Кроме этого, на курорте лечат

ревматические заболевания, анемию, гинекологические болезни и бесплодие, кожные болезни, воспаление седалищного нерва, варикоз вен, гипертонию.

Для проживания предлагаются отели, виллы, апартаменты, сдается жилье в частном секторе.

Из Вальева до курорта можно добраться автобусом или автомобилем (такси или аренда), при покупке путевки есть трансфер. До Вальева из Белграда ходят автобус и поезд.

## Златибор

О Златиборе как месте отдыха и горнолыжном курорте уже говорилось в предыдущих главах. Однако Златибор — еще и место лечения болезней щитовидной железы. Здесь находится Институт заболеваний щитовидной железы и нарушений метаболизма с лечебницей «Чигота», где можно пройти не только лечение, но и очень качественное обследование, а также пройти радиоiodтерапию — лечение радиоактивным йодом, заменяющее удаление щитовидной железы при ее гиперфункции.

Златибор — не термальный, а климатологический курорт. Здесь лечит не вода и грязь, а сам воздух: горный, наполненный фитонцидами и йодом. Поэтому среди заболеваний, рекомендованных к лечению на курорте, кроме болезней щитовидки, еще и астма, сердечно-сосудистые заболевания (в том числе реабилитация после инфаркта и инсульта), анемия, болезни ЖКТ, болезни опорно-двигательного аппарата и нарушения метаболизма, в том числе истощение и ожирение. А программа «Чигота» по снижению веса, разработанная одноименной реабилитационной больницей еще в 1989 году, пользуется европейской известностью.



Вид на Златибор

Добраться до курорта можно либо от железнодорожной станции Златибор, либо из города Ужице на автобусе.

На курорте очень развит сектор гостеприимства: отели, апартаменты, виллы, частные дома и квартиры на любой вкус и кошелек.

Сайт больницы «Чигота» <http://www.cigota.rs>

## Баня Канижа

Лечебные воды и пелоидные грязи курорта используются для лечения опорно-двигательного аппарата и реабилитации после травм, а также при болезнях нервной системы. В местной реабилитационной больнице делают

скрининговые исследования для раннего обнаружения рака молочной железы, а также обследование для раннего выявления заболеваний желудочно-кишечного тракта и урологии.

Добраться до курорта можно автобусами от Белграда, Нови Сада, Суботицы, а также на поезде Белград — Суботица.

Для проживания предлагается отель реабилитационной больницы, а также многочисленные отели, апартаменты и частный сектор.

Сайт курорта <http://banja-kanjiza.com>

## Баня Ковиляча

Этот курорт, в 6 км от города Лозница, официально носит название Королевского — в 1908 году король Пётр I Карагеоргиевич объявляет курорт своей резиденцией и строит здание купальни с серными ваннами, которое сохранилось до наших дней.

Минеральная вода и грязи курорта лечат все виды ревматических заболеваний и бесплодие. Здесь проходят профилактическое лечение после операций на позвоночнике, тазобедренном и коленных суставах. Но особую славу курорт получил благодаря лечению повреждения двигательных нейронов — в том числе при ДЦП.

Для проживания курорт имеет несколько трехзвездочных корпусов, кроме того, здесь расположены два отеля, один из которых — «четыре звезды плюс». Вокруг парка курорта множество частных гостиниц, апартаментов, квартир и комнат.

Из Белграда добираться надо до города Лозница (автобус) или Шабца (автобус и железная дорога), далее автобусом или железной дорогой до Бани Ковилячи. От

Лозницы ходят автобусы, такси, есть трансфер из больницы и отелей.

Сайт курорта <https://www.banjakoviljaca.rs>

## Нишка Баня

Курорт, известный со времен римского императора Константина Великого, специализируется на лечении сердечно-сосудистых и ревматических заболеваний. Два источника термоминеральных вод (один с температурой +36 — +39° С, второй — с температурой +17° С), лечебная грязь и газ радон используются как в лечении, так и для

*Окрестности курорта Луковска Баня*



реабилитации, в том числе после операций по эндопротезированию.

Находится в 9 км от города Ниш, доехать можно на автобусе и такси.

Для проживания предназначены как стационар реабилитационной больницы, так и многочисленные отели и частные апартаменты.

Сайт курорта <http://www.radonnb.co.rs>

## Пролом Баня

Самый известный курорт Сербии для лечения болезней почек и мочевыводящих путей, пищеварительной системы, кожных заболеваний, заболеваний кровеносных сосудов и ревматических заболеваний мягких тканей. Воду «Пролом», с низким содержанием минералов, рекомендуется профилактически пить всем, кто живет в регионах с сильно минерализованной (кальцинированной) водой или склонен к мочекаменной болезни.

Расположенный в 85 км от Ниша и в 23 км от Куршумлии курорт имеет несколько источников минеральной воды с температурой от 26 до 31,5° С, приятного вкуса и без запаха. Она настолько вкусна, что в Европе сейчас пользуется успехом не только сама вода, но и сваренное на ней нефilterованное пиво.

Отель курорта — «Радан», кроме него множество частных апартаментов, вилл и домов.

Добраться трудно — надо ехать до Ниша, оттуда до Куршумлии и далее автобусом или такси. Но все искупается уникальностью курорта и невероятными красотами: Пролом располагается на южной стороне горы Соколович. С курорта можно отправиться на экскурсию в расположенный недалеко уникальный памятник при-

роды Город Дьявола: скалы здесь имеют формы огромных человеческих и сказочных фигур.

Сайт курорта <https://prolombanja.com>

## Рибарска Баня

Один из самых знаменитых курортов, известных с античных времен. Говорят, это было любимое место отдыха князя Лазаря Хребеляновича, погибшего после битвы на Косовом поле во время турецкого нашествия.

Рибарска Баня расположена в 34 км от города Крушевац у подножья горы Ястребац.

На курорте имеется 6 источников минеральной воды, с температурой от 38 до 42° С. Курорт находится в гуще уникальных лесов, а окружающий чистый воздух создает



*Рибарска Баня*

благоприятные условия для скорейшего выздоровления пациентов.

Курорт специализируется на лечении травм и дефектов костей, а также лечении парезов, реабилитации после операций на опорно-двигательного аппарата.

Добраться можно поездом или автобусом по трассе Белград — Ниш.

У курорта есть свой отель, кроме того, есть несколько вилл, апартаментов, а также размещение в частном секторе.

Сайт курорта <http://www.ribarskabanja.rs>

## Сияринска Баня

Один из самых многопрофильных курортов — здесь лечат ревматические заболевания, болезни опорно-двигательного аппарата и последствия травм, заболевания ЖКТ, почек и мочевыводящих путей, неврологические и гинекологические заболевания, болезни дыхательной системы, болезни крови, нарушения метаболизма, сердечно-сосудистые и кожные заболевания. Все благодаря тому, что курорт имеет целых 26 минеральных источников с различными по физико-химическому составу водами и температурой в 32—72° С, из которых 18 являются лечебными. Плюс сернистые и слаборадиоактивные грязи.

Многие едут сюда не лечиться, а отдыхать. Субальпийский климат (курорт находится в долине реки Ябланицы у подножья горы Голяк, на высоте 520 м от уровня моря, в окружении густой дубовой рощи и букового леса) прекрасно успокаивает. Рядом — развалины византийского города Юстиниана I, последнего из воздвигнутых римлянами в Иллирии. На самом курорте

также есть чем заняться: бассейны, фонтаны, хороший СПА-комплекс. А главная достопримечательность — единственный в Европе горячий гейзер, который каждые 10 минут выбрасывает столб воды высотой до 8 метров. На фоне гейзера очень любят фотографироваться молодожены.

Ехать придется с пересадками: автобусом из Белграда до города Лесковац, оттуда — еще одним местным автобусом до курорта.

Реабилитационная больница обладает СПА-отелем «Гейзер» категории «две звезды» (на самом деле — весьма достойный), кроме того, вокруг множество отелей, вилл, апартаментов и жилья в частном секторе.

Сайт курорта <http://gejzer.rs>

## Сокобаня

Курорт находится в высокогорной долине между горами Ртань (1560 м) и Озрен (1117 м), и уже это объясняет его специализацию на заболеваниях органов дыхания, включая астму. А еще курорт обладает несколькими источниками термоминеральной радоновой воды с температурой 28° С (Баница) и 45,5° С (Парк). Водами Сокобани лечат ревматические заболевания, последствия травм, гинекологические, радикулиты, невралгии. А вода и полезный ионизированный горный воздух вместе благотворно влияют при неврозах, стрессах и синдроме хронической усталости, при легких формах гипертензии, физическом и психическом истощении. Несмотря на удаленность (а может, именно из-за нее) сюда любят приезжать заматаные ответственной работой европейские менеджеры. Достопримечательностью курорта является сохранившийся (и действующий) хамам — традиционная турецкая

баня. А еще здесь существует программа отвыкания от курения и школа астматика.

На автобусе до курорта придется добираться с пересадкой в Нише. А вот на автомобиле проще: Сокобаня связана прямой дорогой с городом Алексинац, который, в свою очередь, связан со всеми городами Сербии.

Реабилитационная больница обладает собственным отелем «Сокобаня», но кроме него есть еще несколько отелей, а также частные апартаменты.

Сайт курорта <http://www.soko-banja.rs>

## Баня Юнакович

Термальные воды курорта сходны с водами знаменитого чешского курорта Карловы Вары. Лечат ими ревматизм, заболевания опорно-двигательного аппарата, заболевания нервной системы, включая серьезные (послеинсультные состояния, поражения центральной и периферической нервной системы, рассеянный склероз, полинейропатия, церебральный паралич, люмбоишалгия, состояния после устранения грыжи позвоночника), гинекологические заболевания. Также предлагается обширная СПА-программа.

Находится курорт на краю заповедного леса, рядом с городом Апатин, недалеко от города Сомбор и Суботица.

Остановиться можно как в отеле реабилитационной больницы, так и в частном секторе города Апатин.

Сайт курорта <http://banja-junakovic.rs>

## Баня Ждрело

Курорт в 9 км от местечка Петровац знаменит термальной минеральной водой (около 40° С), которая помогает

в лечении псориаза и других кожных заболеваний, а также ревматизма. Охлажденная вода используется внутрь для лечения гастрита и других заболеваний пищеварительного тракта.

Кроме того, на курорте расположены аквапарк с термальной водой, СПА-комплекс и отель «Дворац» (Дворец) категории 4 звезды, в котором есть номера с каминами, с аквариумами и номера, отделанные в греко-римском стиле.

При покупке пакета в курортный комплекс «Руц Ждрело» осуществляется трансфер из аэропорта Белград или обратно.

Сайт курортного комплекса «Руц Ждрело» <http://www.ruczdrelo.rs>

## ОСТАНОВКА В ПУТИ

### Копаоник: не только горные лыжи

Российские любители горных лыж постепенно осваивают горнолыжные склоны горы Копаоник. Самый высокий горный массив Сербии (Паничев врх имеет высоту 2017 м над уровнем моря) предлагает достойно оборудованные трассы на все вкусы — от новичков до настоящих профи. К примеру, трасса Машинац — 277 метров спуска с высоты 32 метра. А трасса Бела река II — это спуск длиной 1250 метров с высоты 521 метр с крутыми поворотами и обрывистыми склонами, которую с первого раза без остановок и не пройдешь. Есть трассы для фристайла, слалом и других видов горнолыжного спорта.

Множество предложений для проживания — от четырехзвездочных отелей до частных дачных домиков. Недорогие skypass: однократный спуск будет стоить, в за-

висимости от сезона и трассы, 3—3,4 евро, дневная карта — 25—30 евро, шестидневная — 115—125 евро, десятидневная — 160—167 евро. Есть несколько горнолыжных школ и индивидуальные инструкторы, можно найти инструктора, владеющего русским языком.

Однако мало кто из российских туристов знает, что Копаоник славен не только горнолыжными трассами и посетить его стоит не только зимой.

Практически весь горный массив — национальный парк, в котором реликтовые леса пересекают реки, множество термальных источников и водопадов, скалы сменяются развалинами средневековых сербских городов, а животный мир по своему разнообразию соперничает с разнообразием природных ландшафтов. Для любителей пеших прогулок здесь существует несколько туров: от самого легкого, доступного начинающим, до серьезной





трассы для любителей горного туризма. Туристы поднимаются на самую высокую вершину Копаоника — Паничев врх, осматривают водопады и горные озера, остатки древних городищ и высокогорной дороги, проходят по части горной дороги «Йосиф Панчич», имеющей общую длину 46 км, и участки различной степени сложности. Подготовленные инструкторы, контрольные пункты, доставка подъемниками в начало маршрута и от его конца к отелю.

Лучшее время: апрель-май, когда все цветет и еще не очень жарко, и сентябрь—октябрь, когда леса полыхают осенними красками, а звери становятся совсем ручными.

Но и летом Копаоник прекрасен. Здесь прекрасные открытые и закрытые бассейны олимпийского стандарта для пловцов и ватерполистов, теннисные корты, гандбольные, волейбольные, баскетбольные площадки, на которых готовятся спортсмены сербских сборных, спортивные залы высокого уровня.

Загляните на сайт Копаоника <http://www.kopaonik.rs>, здесь вы найдете всю актуальную информацию по горнолыжным спускам, пешим турам, экскурсиям, проживанию и транспорту.

Спортивные тренировки можно чередовать с пешеходными прогулками, осмотром достопримечательностей и отдыхом на курорте: на Копаонике расположены Ёшаничка, Луковска и Куршумлийска Баня. Кроме термальных вод, на Копаонике есть холодные, слабоминерализованные и слаборадиоактивные источники: Крчмар вода и Марина вода на высоте 1700—1950 м.

Самый известный из них курорт Луковска Баня — расположен на восточном склоне Копаоника. Здесь лечат термальной водой различные виды артритов, остеохондрозы и артрозы, другие воспалительные и дегенеративные ревматические заболевания, остеопороз, подагру,

последствия переломов и хирургических операций на костно-суставной системе, гинекологические болезни. Высокогорье с чистейшим воздухом окружающих лесов создает идеальные условия для лечения анемии, реабилитации после тяжелой болезни, восстановления после инфаркта и инсульта. Воздух благодаря многочисленным термальным источникам влажен и очищен от аллергенов и пыли. Хвойные леса насыщают его фитонцидами и отрицательно заряженными ионами. Все это создает идеальные условия для лечения органов дыхания и аллергии.

Курорт находится недалеко от туристического центра и функционирует круглый год, так что лыжные спуски и горные походы можно чередовать с лечебным отдыхом.

К услугам отдыхающих две гостиницы: «Копаоник» (построенная в 2000 году) и «Елак» (2009 г.).

Сайт курорта <http://www.lukovskabanja.com>

## **РЕЦЕПТ** **Джем из шиповника**

*Джем из шиповника — очень популярная в Сербии «зимница» — то есть заготовка на зиму. Его используют как самостоятельную сладость или в кулинарии. В частности, при изготовлении знаменитых «ванилиц».*

*Делать его легко, если подготовиться. Дело в том, что шиповник нужно протереть сквозь мелкое сито. В Сербии для этой цели существуют целые аппараты, ручные и электрические, позволяющие переработать большие количества продукта. В России можно заменить их либо ручным прессом для выдавливания соков, либо специальной насадкой на электромясоруб-*



*Плоды шиповника на ветках*

*ку. Если нет ни того, ни другого, придется протирать шиповник сквозь мелкое сито.*

*Ингредиенты:*

*5 кг шиповника;*

*1,5 кг сахара (примерно);*

*воды по потребности.*

*Шиповник вымыть, срезать у него кончики и оставить на 2–3 дня, чтобы он стал мягче. Складываем в широкую кастрюлю и заливаем водой так, чтобы она покрыла все ягоды, плюс на 3 см сверху.*

*Варим до тех пор, пока шиповник не станет мягким. Откидываем на дуршлаг, воду не выливаем.*

*Если есть соковыжималка или насадка на электромясорубку, шиповник пропускаем через них, подливая немного воды, в которой он варился, для облегчения тюрирования. Если ничего нет, откинутый шиповник размять деревянным пестиком, а затем*

*протирать маленькими порциями сквозь проволочное мелкое сито.*

*Долить в полученное пюре воду от варки. Процеживаем сквозь очень мелкое сито или марлю 2 раза: в пюре не должно остаться семян и ворсинок.*

*Процеженное пюре ставим в широкой кастрюле на огонь. Добавляем сахар из расчета: на 1 л пюре — 300 г сахара.*

*Увариваем до густоты — джем должен быть как сметана.*

*Горячий джем можно разлить по стерилизованным банкам и закрутить на зиму. Хранить в темном прохладном месте.*

## Глава 11 «Я ВЕРНУСЬ»

Очень часто те, кто побывал в Сербии, произносят эти слова. А многие действительно возвращаются — снова и снова, а то и навсегда.

«Вы, русские, приезжаете сюда, чтобы сэкономить деньги, но оставляете здесь свое сердце», — смеется Миле.

Он знает, что говорит: Миле — гид и переводчик. Сколько моих соотечественников воспользовались его услугами! Вначале как экскурсовода, а через некоторое время — уже как помощника при оформлении документов на проживание в Сербии.

Чем нас, русских, так привлекает эта страна? Этот вопрос нашей семье задали журналисты местной газеты. Все ответили по-разному. А помолчав, мы дружно согласились — есть что-то еще. Что-то более важное и прекрасное, что тянет в Сербию и не отпускает уже никогда. Мы пока так и не выяснили, что это. Но мы постараемся.

Возможно, и вам после приезда в Сербию тоже покажется, что есть здесь нечто невыразимо притягательное, чего вы пока не смогли осознать, но очень хорошо чувствуете. Если так — эта глава для вас. Потому что в ней советы тем, кто захочет сюда вернуться.

### Визы нет, есть визаран

Вначале — немного о законных основаниях для нахождения в Сербии.

В соответствии с двусторонним соглашением гражданам РФ разрешено пребывание в Сербии до 30 суток без визы. Однако в течение 24 часов нужно зарегистрироваться в полиции и получить «бели картон».

Это действительно белый прямоугольник с вписанными туда данными о вас и вашем месте пребывания. Этот документ желательно носить с собой. Оформлением регистрации занимаются те, у кого вы остановились: гостиница или хозяева жилья. Хозяин жилья может также дать вам доверенность, по которой вы сами будете регистрироваться в полиции. Имейте в виду: если вы сменили место пребывания, на новом месте нужно получить новый «бели картон»!

Закон не определяет время, через которое вы снова можете вернуться в Сербию на безвизовые 30 дней. Хотя через пять минут — главное, чтобы в паспорте была отметка о пересечении границы. Этим пользуются те, кто

Вид на Белград



проводит в Сербии больше месяца, но не собирается жить здесь постоянно — к примеру, приезжают на лето. Или купили квартиру в строящемся доме и ждут его достройки. Или еще в процессе поиска ниши для своего бизнеса. Достаточно выехать в соседние страны: без визы — в Черногорию или Боснию и Герцеговину, с шенгенской визой — в Венгрию, Хорватию или Македонию. Приехали, выпили кофе — и обратно. Есть даже термин «визаран», образованный от английских слов *visa* и *run*. В русских группах Сербии в социальных сетях регулярно публикуются объявления об организации поездок «на визаран» на автомобиле или микроавтобусе.

Впрочем, можно съездить и самостоятельно, автобусом, поездом или самолетом.

По правилам «бели картон» надо сдать при выезде из страны на пограничном пункте, но спросят его не всегда.



*Великий Крушевац — столица средневековой Сербии*

Тем не менее не рекомендуется пренебрегать регистрацией: ее отсутствие может повлечь за собой депортацию с запретом на посещение страны в течение 5 лет.

Если вам нужно задержаться на более длительный срок, необходимо оформить «привремени боравак» — ВНЖ. Основанием для оформления временного проживания могут быть: брак с гражданином Сербии или с гражданином другой страны, включая РФ, имеющим ВНЖ или ПМЖ в Сербии; лечение; учеба (от начальной школы до аспирантуры); бизнес (создание собственной фирмы в Сербии или филиала иностранной компании); покупка жилья (без минимального порога стоимости, но пригодного для постоянного проживания); работа и воссоединение семьи (спаянье породице). Воссоединиться могут только супруги, родители — с несовершеннолетними детьми, дети — с родителями-пенсионерами. А, к примеру, родители с детьми старше 18 лет — уже не могут.

В принципе получить ВНЖ достаточно легко: перечень нужных документов и бланки заявлений есть на сайте Министерства внутренних дел, да и множество юридических фирм и риелторов с удовольствием помогут вам с оформлением. Более того, даже минимальное знание сербского языка позволит вам самим все оформить, а в отделе полиции по работе с иностранцами вам подскажут, что нужно делать.

Нужны, в основном, две вещи: показать, что вы имеете основание для получения ВНЖ (документ из медучреждения, данные вашей фирмы, договор о покупке жилья и т. д.), и доказать, что вы имеете достаточно средств для проживания. Сколько точно денег достаточно, в законе не указано, но можно руководствоваться размером минимальной зарплаты в Сербии. Сейчас она составляет 250 евро в месяц. Доказательством может служить сумма на счете в сербском банке (в некоторых случаях — и в

российском банке), достаточная для проживания в течение года, выписка о движении средств в сербском или российском банке (в данном случае могут потребовать и заверенный перевод на сербский). Если вы приехали по приглашению на работу, этот вопрос решает ваш работодатель.

Оформление первого ВНЖ занимает обычно от 2 недель до 1,5 месяца, в дальнейшем ВНЖ можно получить за несколько дней. Имейте в виду, что выезжать в это время из страны нельзя. Зато не нужно соблюдать 30-дневный срок безвизового пребывания: даже подав на ВНЖ за день до окончания этого срока, вы можете спокойно оставаться в стране.

После пяти лет проживания на основании ВНЖ можно получить ПМЖ, если за этот период отсутствовали в стране не более 10 месяцев в совокупности и не более 6 месяцев подряд. Но не всегда. Право на ПМЖ дает только ВНЖ, полученный на основании брака, покупки недвижимости, собственного бизнеса и воссоединения семей.

ВНЖ, полученный на время учебы, основанием для получения ПМЖ быть не может. Но половина времени, проведенного на учебе, учитывается при получении ВНЖ по другим основаниям. Если вы, к примеру, пять лет проучились в сербском университете, а затем открыли здесь свой бизнес или купили жилье, то получить ПМЖ на этом основании вы сможете уже через 2,5 года. Может быть и такая ситуация: ребенок пошел в сербскую школу, получил ВНЖ на этом основании, родители получили ВНЖ на основании воссоединения семьи. Если впоследствии родители купили жилье, то ребенок получит ПМЖ с учетом половины времени, проведенного в школе.

Работа по найму в Сербии или лечение права на ПМЖ не дают.

## Дача, квартира, дом

Аренда жилья в Сербии не очень дорогая. Даже в Белграде можно найти очень приличную квартиру за 100—150 евро в месяц, не считая оплаты коммунальных услуг, газа и электричества. «Коммуналка» за месяц составит примерно 50—100 евро, в зависимости от площади квартиры, наличия центрального отопления и сезона. Если снимать посуточно, будет дороже: в среднем квартира или апартаменты на 2—4 человека (спальня и кухня-гостиная с раскладным диваном) недалеко от туристического центра обойдется в 25—35 евро в сутки на всех.

Примерно столько же стоит жилье на курортах. На Златиборе дороже — 30—50 евро в сутки, опять же, за всю квартиру или апартаменты. При посуточном размещении плата за коммунальные услуги не берется, но может браться туристический сбор — 2—5 евро в сутки. Уточняйте этот момент при оформлении договора. И обязательно проконтролируйте оформление регистрации — «бели картона»!

Многие, кому понравилось ездить в Сербию в отпуск и на каникулы, однажды решают купить здесь жилье. Потому, что недвижимость здесь тоже стоит весьма недорого. Квартиру в Белграде можно купить от 30 тысяч евро, а в Нови Саде — от 15 тысяч. В других городах (весьма уютных) — еще дешевле.

Стоит отметить, что квартиры в Сербии часто имеют небольшую площадь — к примеру, студия («гарсоньера») может быть 20-метровой, а то и меньше. В Сербии, как и везде в Европе, число комнат (по-сербски — «соба») — это число спален. Поэтому, читая «1,5-собан стан» (1,5-комнатная квартира), надо понимать, что речь идет о совмещенной кухне-столовой-гостиной плюс отдельной спальне. Фактически это то, что в России любят делать из

Белград. Жилые районы



двухкомнатных квартир. Только метраж может оказаться всего в 30 кв. м. А из 40 «квадратов» могут и две спальни квартиру выкроить.

Дома тоже имеют небольшие спальни и даже санузлы (где ванны обычно длиной не более 160 см).

Причина проста: дорогое отопление. Топят дровами, углем и пеллетами (в частном доме), газом, электричеством. Все это стоит примерно одинаково — в среднем 500—1500 евро в год, в зависимости от типа жилья и его площади. Кроме дров и угля — они обходятся дешевле. В современных квартирах есть центральное отопление, но управляющая компания запросто может начислять ежемесячную плату в 70—100 евро круглый год. Поэтому сербы делают маленькими все комнаты, кроме столовой и гостиной, где часто собирается много народу.

Чем хороша квартира?

Во-первых, вам не нужно особо за ней следить — это не дом, где отсутствие хозяина может быстро сказаться на состоянии постройки. Во-вторых, квартиру во время своего отсутствия можно сдавать — нужно только не забывать платить налог, но и это могут делать специальные фирмы. Если квартира расположена в туристическом месте и вы решите сдавать ее через агентство посуточно, то можно получить чистый доход 7—8 % годовых в евро. Не такая уж плохая инвестиция, согласитесь.

Недостатки у квартир, конечно, тоже есть.

Так, живя в туристическом центре, вы довольно быстро привыкнете к местным достопримечательностям, зато вряд ли привыкнете к шуму и толчее, которыми отличается любой туристический квартал в мире. А купив квартиру в тихом спальном районе, вряд ли получите от нее видимый доход, да и не каждый готов из спального российского района ехать опять же в спальный, но сербский район.

За предоставляемые коммунальные услуги нужно платить, вне зависимости от того, живете ли вы в квартире или нет. Поэтому если вы решите купить квартиру, которую не планируете эксплуатировать постоянно, лучше выбирать ту, в которой нет центрального отопления — иначе вам придется платить за отопление, которым вы не пользовались. А вот при сдаче в аренду центральное отопление удобно: не надо переживать, что гости «нажгли» слишком много электричества.

Для российского человека дом — давняя мечта, поэтому многие соотечественники покупают в Сербии дома. Стоимость их зависит от месторасположения.

Есть отличные дешевые дома в деревнях: с захватывающими видами, прекрасно ухоженные, по цене 20—50 тысяч евро. Все просто: сербская молодежь тоже стремится в город, а затем и стариков своих перевозит. Плюс в 1980-х



*Старая и новая архитектура  
на улицах Белграда*

годах в Сербии был строительный бум, от которого многим сербам досталась куча недвижимости.

Нередко человеку принадлежат родительский дом в деревне с дополнительными постройками, гектаром поля и лесом («имание»), собственный дом, квартира в маленьком городке, а сам он живет в квартире в Белграде. Понятно, что за всей недвижимостью надо следить, ремонтировать, а главное — платить налоги. И хотя налог на недвижимость в Сербии невысок, при таком количестве жилья выходит немало. Вот и стремятся сербы избавиться от лишних метров. При этом не прекращают строиться: здесь шутят, что у серба две мечты — построить дом и продать дом.

Стоит отметить, что даже самая глухая сербская деревня — это и дороги, и почта, и магазин, и автобус, школа, и местная кофейня. Не говоря уж о том, что дома, как пра-



*Древнее и новое... волшебное  
переплетение времен*

вило, со всеми удобствами. Ну и «далеко» по-сербски — это километров 20 от крупного города. Однако без машины в такой деревне все же трудно.

Есть частные дома и в самом центре Белграда, есть виллы в Дединье — «Золотой миле» Белграда, где живет королевская семья Карагеоргиевичей. Есть дома в пригороде Белграда, есть дачи на Фрушка-Горе у Нови Сада, считающейся элитным дачным местом.

Даже в таких местах можно найти очень дешевое предложение. Но надо понимать, что просто так низкой цена не бывает. Дом может оказаться не легализован — в Сербии таких домов еще очень много: законодательство поменялось не так давно, и многие до сих пор не понимают, с чего это им заниматься бюрократией, если дом построил еще дед. Это на самом деле не самое страшное — процесс легализации такого дома довольно прост. Хуже, когда ле-

гализовать дом или его часть нельзя, потому что построен с нарушениями или на неподходящих грунтах или застройка вышла за пределы участка (и такое бывает).

Впрочем, с квартирами тоже случаются схожие проблемы: к примеру, первый этаж может оказаться по проекту нежилым, а мансардного вообще не оказаться. Отдельная история с покупкой квартир в строящихся домах — и в Сербии тоже попадаются обманутые дольщики.

Поэтому есть смысл всегда внимательно знакомиться с документами. Благо в Сербии создан и очень хорошо функционирует единый кадастр недвижимости. В нем по кадастровому номеру квартиры/дома, фамилии и имени собственника или адресу можно найти всю информацию — в том числе о том, имеет ли недвижимость все разрешения, нет ли на ней обременений в виде ипотеки, ареста или судебного дела, например, по наследованию. Сайт кадастра <http://www.rgz.gov.rs>

Если вы не владеете в достаточной мере сербским языком, есть смысл для покупки недвижимости нанять не только риелтора, но и юриста. Кстати, при заключении договора у нотариуса обязательно присутствие лицензированного переводчика («судски преводилац»).

Дачи («викендицы») обычно стоят дешевле домов для постоянного проживания. Но если дача построена на земле для дачного же строительства (а такова, например, вся популярная Фрушка-Гора), то там никогда не будет стационарного телефона и интернета (только мобильный), скорее всего, не будет и газа, электричество может работать в грозу с перебоями, а дороги от снега будут чистить в последнюю очередь (грунтовые подъездные могут и вообще не чистить). В общем, все как в России.

Кроме того, при покупке дома не для постоянного проживания нет основания для выдачи вам вида на жительство. Однако если вам нужна именно дача для наез-

дов на отдых — покупайте. Дачные поселки, как правило, строили в самых красивых местах, и там точно не будет ни многоэтажного строительства, ни свинофермы у соседа.

Что еще стоит предусмотреть при выборе жилья?

Учитывайте, что в Воеводине в холодные сезоны дует довольно сильный северный и северо-западный ветер «кошава». А летом бывает до 40–42 градусов. Поэтому комнаты, выходящие на эти стороны, летом будут приятно прохладными, а вот зимой — холодными.

Осторожно с домами у самой реки: во-первых, горные реки в Сербии разливаются, во-вторых, дом может оказаться построен в водоохранной зоне, что запрещено законом.

Дома на склонах нужно внимательно проверять у фундамента. Свежая его отделка должна, скорее, насторожить: возможно, склон ползет и фундамент пошел трещинами, которые замаскировал ремонт.

Обязательно проверяйте влажность и наличие плесени — у многих старых домов есть проблема с гидроизоляцией фундамента.

Можно купить на снос старенький дом в красивом месте, чтобы построить собственный, по своему проекту. Но построить дом обойдется вам вдвое дороже, чем купить готовый. Кроме того, обязательно нужно проверить возможность подключения всех нужных вам коммуникаций, а также статус земли. Однако если вам хочется построить дом своей мечты, это вас не остановит. Помните только, что по закону иностранцы в Сербии не могут купить землю — только дом с участком, при этом земля не должна быть предназначена для ведения сельского хозяйства.

Если же очень хочется прикупить пашни, леса или сада, можно создать фирму и купить землю на ее имя (но перевести построенный дом с фирмы на себя — уже вряд ли). Можно также взять эти земли в аренду на 49 лет с правом



преимущественного выкупа. В любом случае всегда проверяйте статус земли в кадастре, лучше — с юристом.

## Свое дело

«Вести бизнес в Сербии легко и приятно, только невыгодно», — шутит мой сосед Драган.

Действительно, открыть фирму или оформиться индивидуальным предпринимателем («предузелником») можно за неделю без всяких хлопот. Приходящего бухгалтера можно нанять за 50—200 евро, в зависимости от величины фирмы и сложности ее финансовых дел, снять офис или производственное помещение — и вперед. Более того, в Сербии есть Агентство по развитию, в котором, если вы затеваете достаточно большой бизнес (хотя бы от 50—100 тысяч евро), вам с удовольствием помогут: под-

скажут, где лучше дислоцироваться, как минимизировать затраты, где найти персонал или партнеров и т. д. Какой бы бизнес вы ни затеяли — все будет четко и без лишних хлопот. Никаких взяток чиновникам, никаких «крыш», рэкета и так далее.

В этом-то и проблема. Благоприятные условия для бизнеса, помноженные на сербские трудолюбие и предприимчивость, дают на выходе такую конкуренцию, к которой многие наши соотечественники не готовы.

Помнится, один мой российский знакомый, увидев, какое количество кафе, баров и ресторанов приходится на каждый километр сербских улиц, загорелся идеей организовать собственное заведение. Но, вникнув в детали, разочаровался. «Слушай, тут хозяин кафе работает по 14 часов в день и имеет доход 10 % годовых!» — пояснил он.

Так и есть: высокая конкуренция — лучший контролер низких цен и высокого качества местного бизнеса. Одна-



*Маленькие лавочки на вечерних улицах*



*Букинисты и коллекционеры старых пластинок тоже привлекают внимание*

ко я знаю немало примеров людей, организовавших здесь бизнес и не жалеющих об этом: они смогли предложить рынку нечто действительно стоящее и теперь спокойны за свое дело.

## Ученье — свет

С 2006 года Сербия присоединилась к Болонской декларации, поэтому сербские дипломы об образовании признаются во всей Европе, а выпускники школ могут поступить в любой европейский университет на общих основаниях. В соответствии с Болонской декларацией школа разделена на несколько ступеней: дошкольная подготовка с 6 лет (предшколье), с 7 лет — основная (начальная) школа (с 1-го по 8-й класс), которая, в свою очередь, делится на первый (с 1-го по 4-й класс) и второй цикл (с 5-го по 8-й класс).

Предшколье со школой первого цикла есть везде, даже в самой глухой деревне. Да, там учительница может вести уроки сразу для всех четырех классов, потому что в школе всего три ученика, но школа будет.

Школ второго цикла меньше, учеников в них больше, и, возможно, она будет находиться дальше от дома. Либо потому, что дом в глубинке, либо потому, что родители решили выбрать определенную школу, зачисляя в них не по территориальному принципу. Разве что самые знаменитые школы устраивают конкурс и при прочих равных условиях выберут того ученика, который живет рядом.

Далее ученик может выбирать, где завершить среднее образование.

Стать квалифицированным рабочим можно в ремесленной (стручной) школе за три года. Но в этом случае для поступления в вуз придется сдавать экзамены по тем

предметам, которые в ремесленной школе отсутствовали. Зато рабочая квалификация здесь будет достаточно высокая и востребованная: автомеханик, слесарь, специалист по холодильному оборудованию — всего около 20 специальностей. При желании можно получить вторую специальность. Ремесленную школу часто выбирают те, кто хочет со временем завести свой бизнес по полученной специальности или поехать работать за границу.

Высшее образование гарантирует гимназия. Здесь учатся четыре года, получая очень широкое образование, ученик только выбирает общее направление учебы: естественно-математические или социальные науки. Однако после гимназии не просто можно — необходимо поступить в вуз, иначе вряд ли найдешь работу, ведь никаких профессиональных навыков за время обучения не дают. Для особо одаренных есть математическая гимназия (сюда берут с 12 лет — с 7-го класса основной школы), филологическая гимназия и спортивные гимназии.

Между гимназиями и ремесленными школами находится средняя школа. Закончив ее, можно продолжить обучение в вузе, а можно пойти работать по специальности, которую приобрел, учась в школе. Но выбор специальностей здесь узок, и они достаточно простые: например, мальчики получают профессию повара, а девочки — медсестры. Профессии востребованные, но устроиться на работу после школы по специальности удастся не всегда — работодатели предпочитают выпускников ремесленных школ с более высокой квалификацией. Однако многие выбирают среднюю школу именно потому, что за четыре года обучения в ней подросток может еще передумать насчет продолжения образования. Впрочем, есть и ремесленные школы с четырехлетним обучением: они дают и хорошую квалификацию по избранной профессии, и возможность поступить в вуз.

Английский язык учат с первого класса. В гимназии обязательны второй иностранный язык и латынь, а в филологических гимназиях можно изучать еще древнегреческий и китайский.

Уже получая среднее образование, школьники на учебу должны ездить. Да, средняя школа и гимназия есть в каждом городе — но в деревнях нет. А если решил поступить в ремесленную школу на специальность, которой учат в другом городе? Или в специальную гимназию? А уж в институты вообще редко кто поступает в своем городе: даже белградские выпускники часто едут учиться в Нови-садский или Нишский университеты.

Качество образования в Сербии довольно высокое: сербские школьники и студенты постоянно выигрывают международные олимпиады по точным и естественным наукам. При этом российские родители часто изумляются тому, что детям мало задают на дом или вовсе не задают

домашних заданий. На самом деле учитель дает задания индивидуально: если ребенок хорошо усвоил предмет, ему могут ничего не задать. И наоборот.

Еще одна особенность — учителя нормально относят к тому, что не все предметы ребенку даются хорошо.

«Год ребенок проходил в школу, никто ничего не говорил, а по итогам получил тройку по математике! Пришла к учительнице, а она спокойно так говорит: да, не дается вашему ребенку математика. Я говорю: как же так, что же вы не сказали? А она плечами пожимает: все дети разные, ваш старается, не ленится, на что жаловаться? Зато он у нас в хоре солист», — негодовала знакомая.

Европейский принцип: можешь, хочешь — учись. Никто тебя заставлять не будет. Все равно получишь профессию, а заработок здесь зависит не от наличия диплома, а от твоего трудолюбия и старательности. Иной строитель зарабатывает больше рядового работника банка. Возможно, поэтому далеко не вся сербская молодежь мечтает о высшем образовании. Главное — хорошо овладеть профессией, а уж она тебя всегда прокормит.

Высшее образование — это действительно тяжелый труд. Российскую поговорку: «Институт — это трамвай, главное — влезть, дальше сам довезет», — здесь просто не поймут. И анекдоты про сессию тоже.

Старший сын моего соседа Драгана учится в строительном институте. Каждую неделю — то лабораторная работа, то реферат, то зачет. На каникулы приезжает зеленатым от усталости. Бывает, и не приезжает, если какой-то предмет не смог сдать с первого раза. Зато качество обучения видно невооруженным глазом: уже после третьего курса он работал на практике в строительной компании, делал расчеты конструкций. И работал без всяких скидок на студенчество и неопытность — компания частная, им дармоеды не нужны. Русские студенты, которые учатся

*Сербские школьники  
на экскурсии в Лознице*



в сербских вузах, подтверждают: здесь просто невозможно «филонить». Или ты знаешь предмет, или тебя отчисляют. На любом курсе.

Поэтому сербских специалистов с удовольствием берут на работу во всем мире — и рабочих, и выпускников вузов. Если вы хотите получить хорошее европейское образование или дать таковое своим детям, есть смысл учиться в Сербии. Близкий язык позволит уже через полгода языковых курсов поступить и со временем получить вполне авторитетный европейский диплом. При этом стоимость обучения для иностранцев в вузах Сербии невелика: к примеру, на одном из самых дорогих факультетов Белградского университета, стоматологическом, она составляет 5 тысяч евро в год.

## Будьте здоровы!

— Российская медицина — самая лучшая! Я сама училась в аспирантуре в Москве! Вы наверняка купались, намочили рану и вытащили дренаж, — безапелляционно заявил врач, обрабатывая нагноившееся место удаления родинки у моей гостьи из Москвы.

Подруга и правда удаляла родинку у очень хорошего врача в знаменитой клинике. Операцию провели безукоризненно. Вот только никакого дренажа ей не поставили, хотя рана была глубокая, со слепым ответвлением. То ли замечательному врачу такая мелочь не пришла в голову, то ли это должна была сделать медсестра, да забыла.

И этот пример — прекрасная иллюстрация медицины в Сербии. Мы, русские, живущие здесь, регулярно спорим, где медицина лучше, в Сербии или в России. Но споры заканчиваются на том, что уход все же лучше в Сербии. А ведь именно уход — часто залог выздоровления.

Когда моя мама попала в местную (провинциальную) больницу с анемией, я расстроилась. Палата бедненькая, кровать старая, тумбочка обшарпанная. Идти за всеми сведениями велят не к врачу, а к палатной медсестре. Потом увидела, какие исследования провели маме, увидела и часть оборудования. Изумилась — такое не во всякой хорошей московской клинике найдешь. Когда маме влили 600 мл крови, тревожно поинтересовалась, где и когда мы должны сдать кровь.

«Вы донор? Нет? Тогда зачем?» — удивились моему вопросу.

К врачу я все же пошла, российские привычки неистребимы.

«Я понимаю, старость, но все же, что с ней?», — робко поинтересовалась я у седобородого доктора, похожего на патриарха.

Доктор сердито зыркнул на меня из-под кустистых бровей и строго выговорил:

«Нет такой болезни “старость”! Проверяем вашу маму».

После привычных в российских больницах: «А что ж вы хотели в ее-то возрасте», которые я слышала даже, когда мама лежала с переломом (кстати, просто лежала — «А что ж вы хотите...»), — для меня это было шоком.

Мама с тех пор вот уже три года привыкает к тому, что ей еще рано собираться помирать. По-моему, она даже стала бодрее. Я за это время вылечилась от мучившей меня аллергии.

Многие лекарства, кстати, при наличии государственного медицинского страхования (его могут получить и те, кто имеет ВНЖ) бесплатны или оплачиваются частично. Это притом что и их полная цена часто ниже, чем в России.

Возможно, именно такие случаи приводят к тому, что все больше иностранцев приезжают в Сербию на лечение

и операции. На оборудовании здесь не экономят, обучают владению им не одного-двух человек, а весь персонал (вспоминаю, как мне в московской больнице не сделали плазмаферез, потому что врач был в отпуске). Тот факт, что Сербия — часть общей Европы, наверное, больше всего чувствуется именно в медицине: выпускники медицинских факультетов нацелены на получение квалификации, с которой они смогут работать и вне Сербии, поэтому с энтузиазмом ездят на зарубежную практику, на дополнительное образование в ведущих европейских клиниках. Да и врачи лечат по принятым в ЕС протоколам и стандартам ВОЗ.

Здесь множество частных клиник: от простых кабинетов УЗИ (но врач там — общего профиля, он не только сделает УЗИ, но и будет лечить или направит к специалисту) до отлично оборудованных клиник.

Моей знакомой недавно оперировали глаз после неудачной коррекции зрения: в России от нее отказались все клиники. Здесь нашла частную клинику, созданную врачом из Швейцарии. Обычная история: серб уехал работать в Швейцарию, теперь открыл клинику и у себя на родине, оперирует в обеих странах. Кстати, она лечилась рядом со швейцарцами: им выгоднее оперироваться у своего доктора в Сербии.

Такой медицинский туризм властями приветствуется. Здесь можно на платной основе получить медпомощь в любом медицинском учреждении, частном и государственном. Клинический центр в Белграде заполнен говорящими на разных языках пациентами. Стоматологи тоже привыкли к иностранцам. А недавно газеты обошла весть о российской девочке, сложную операцию которой делали в Сербии.

К сожалению, в России пока нет услуги медицинских посредников по Сербии, поэтому информацию, в случае,

если нужна определенная медицинская помощь, придется добывать самостоятельно.

Отмечу, что в Сербии считаются очень хорошими лечение онкологических и легочных заболеваний, ортопедические операции, вообще лечение болезней, связанных с органами движения. Есть хорошие стоматологические клиники, включая имплантологию, клиники коррекции зрения. Хвалят кардиологию.

Сайт клинического центра в Белграде <http://www.kcs.ac.rs>

## ОСТАНОВКА В ПУТИ Белград: Париж на Балканах

Для того чтобы рассказать о Белграде, нужно писать отдельную книгу, а то и не одну. Возможно, я так и сделаю, а пока расскажу, что вы можете увидеть за один день.

Один день в Белграде — это очень частая история.

Белградский аэропорт им. Николы Теслы не самый большой хаб в Южной Европе, но очень популярный среди тех, кто летит из Южной Европы в Центральную или Северную с пересадкой. Маршрутов отсюда много, а билеты дешевле, чем на прямые рейсы. Чаще всего путешественники прилетают в Белград рано утром, а улетают поздно вечером.

Итак, если вы ранним утром оказались в Белграде...

Немедленно идите на Калемегдан! Как можно быстрее, пока солнце еще стоит низко над горизонтом! Садитесь в аэропорту на автобус или сразу на такси (помните, что только официальные такси имеют строго определенные тарифы?) — и едете до парка. По парку — бегом к набережной. Туда, где Сава впадает в Дунай, где под ногами — остатки древнеримской крепости Сингидунум.

Добежали? Теперь наводите свои смартфоны и фотоаппараты на противоположный берег. Там золотится под лучами утреннего солнца Земун — когда-то австро-венгерский город, а сегодня — район Белграда, сохранивший австрийский дух. Поднимающееся солнце заставляет вспыхнуть огнем Кулу Гардош. Эту башню Австро-Венгрия воздвигла в 1896 году в честь тысячелетия прихода венгров на Паннонскую равнину.

Всего таких башен было четыре, и располагались они на крайних точках империи с каждой стороны света. Кула Гардош, стоящая на руинах средневековой крепости Таурунум, была южной.

Впрочем, в Сербии ее чаще зовут Кулой Сибинянина Янко — так звучит славянизированное имя венгерского полководца и регента короля Ласло Яноша Хуньяди, воспетого в сербском эпосе. В 1456 году он на стенах Калемегдан

*Белград. Набережная Дуная*



*Стены крепости Калемегдан*



дана одержал победу в известной битве с турками. Однако через три недели он умер от эпидемии чумы, которая разразилась после битвы: говорят, число трупов было таково, что Дунай вышел из берегов. Здесь, в Земуне, в тогда еще существовавшей крепости Таурунум, великий полководец, всю свою жизнь боровшийся за то, чтобы остановить продвижение Османской империи в Европу, и умер.

Есть легенда, что, узнав о его смерти, валашский правитель Влад III Цепеш, известный нам как граф Дракула, затеял пир, пригласив на него епископов и бояр с семьями, после которого пересажал всех гостей на колья. Дракуле было что праздновать: именно Янош сместил его с престола, вернуться на который удалось только с помощью османов.

Налюбовавшись прекрасным видом, оглянитесь вокруг. Вот прямо на слиянии Савы и Дуная — крепость Калемегдан. Первыми здесь поставили свое укрепление древние римляне, и, согласитесь, правильно сделали. Вода — рядом, берега — крутые, красота — невероятная.

Побродите по крепости. Она состоит из двух частей — верхней и нижней. В верхней — остатки римского укрепления (Каструм) и византийского форта (Деспотов град). Кстати, византийцы возводили стены из белого камня, что и дало Белграду его название — Белый Город.

По цвету камня очень легко отличить время возведения построек на Калемегдане: белые — византийские и средневековые сербские, красные — австрийские и османские.

Еще в крепости находятся военный музей, музей естественной истории, зоопарк и детский городок со статуями динозавров.

Одной из достопримечательностей является памятник Победителю («Победник»): на высокой колонне стоит воин с орлом и мечом. Памятник известного скульптора Ивана Мештровича является символом Белграда. Он воздвигнут в 1926 году в честь десятилетия прорыва Салоникского фронта коалицией Антанты в Первой мировой войне, что стало началом освобождения Сербии.

У стен крепости примостился самый старый храм Сербии — церковь Ружица. Точная дата ее возведения неизвестна, но установлено, что во времена Стефана Лазаревича здесь была церковь с тем же названием, которую турки разрушили в 1521 году. Новую церковь в том же месте воздвигли в 1869 году, но ее стены вновь были разрушены во время Первой мировой войны и восстановлены только в 1925 году.

Вторая церковь, Успения Богородицы, находится чуть ниже, на месте разрушенного митрополичьего двора.



Церковь св. Петке

Знаменита тем, что именно в ней были размещены мощи святой Петки, или Параскевы. Именно от ее имени произошло в славянских языках имя Прасковья. У церкви бьет источник св. Петки, вода которого, по народным поверьям, считается целебной.

Вблизи памятника «Победник» находится Rimski bunar (Римский колодец). Вообще-то историки точно знают, что построили его австрийцы между 1717 и 1731 годами, но в народе живуч миф о том, что это — остаток забытого древнеримского города. В колодец ведут две винтовые лестницы — на глубину 35 метров, а скважина для забора воды залетает на глубине 51 метр, ниже дна Савы.

У подножия крепости раскинулся прекрасный парк Калемегдан. Здесь есть и памятники известным деятелям

*Смешение стилей и времен...*



Сербии, и прекрасные места для гуляния. Сербские сосны, платаны, каштаны — можно неторопливо прогуляться по дорожкам, вдыхая свежий утренний воздух.

Нагуляв аппетит, можете позавтракать тут же, в одном из кафе, расположенных на Калемегдане, но лучше все же отправиться в город. Прямо из Калемегдана, через главный вход, можно выйти на самую известную пешеходную улицу Сербии — Князя Михайлова, или Кнезмихайловску улицу, как говорят сами сербы.

Достаточно перейти дорогу — и перед вами улица, которая в эти утренние часы только и дает себя рассмотреть во всей красе. Позже она заполнится толпами горожан и многочисленных туристов, музыкантами и художниками, покупателями брендовых магазинов и посетителей кафе, устроившихся на верандах и террасах, — да кого только здесь нет!

Иногда кажется — весь Белград можно встретить на Кнез Михайлова.

А если не встретились — дойдите до конца улицы и там, у памятника Михаилу Обреновичу на площади Республики (trg Republike), обязательно встретитесь, ведь именно здесь, «под конем», (ударение на первый слог), белградцы назначают свидания.

Но все это будут потом, позже, а пока вы можете насладиться архитектурой окружающих зданий, заглянуть во все переулки и проходные дворы и вдруг, выйдя к пекарне (рекага), вдохнуть запах свежих булочек, увидеть завтракающих ими горожан, улыбнуться девочке с багетом в руке и старику с собачкой — и понять, что Белград очень похож на Париж.

Нет, не только внешне, а сутью своей: обманчивой хрупкостью, неподдельной легкостью и непередаваемым шармом. Когда я поделилась этим наблюдением с коренной белградкой, она с удивлением спросила:





Место встречи «под конем»

«А ты разве не знаешь, что Белград называют Парижем Балкан?»

Этим размышлением вы может предаться как раз в той самой пекарне, запивая йогуртом бурек с сыром или питу с яблоками. Или лакомясь мороженым ручного приготовления в знаменитом кафе-мороженом Срна Овца (Черная овца) на прилегающей улице Краля Петра (Kralja Petra, 58) — все виды не перепробуете, но соленую карамель и ежевично-лавандовое мороженое пропустить нельзя.

Позавтракав по-белградски, двигайтесь далее — конечно же, пить кофе!

Занятые горожане отправятся пить кофе на работу, ну, а остальные, как и вы, рассядутся по открывшимся на «пешечке зоне» кафе.

Трудно сказать, какое стоит выбрать — все хороши по-своему. Те, что стоят ближе к Калемегдану, любят пред-

ставители богемы — тут, на Кнез Михайлова, расположены арт-галерея и множество художественных лавочек в переулках.

Сувениры, кстати, есть смысл покупать тоже в этой части улицы — дальше они будут однообразнее и дороже. Обычно покупают «опанке» — традиционные кожаные туфли, которые надевают на толстые носки — «чарапе»; фляги под ракию, оплетенные кожей; мужчинам — традиционные головные уборы «шайкача», напоминающие пилотки.

Где же выпить кофе?

Лично я очень люблю кафе отеля «Мажестик» (Обилићев венац, 28), где собираются белградские старики и старушки. Впрочем, какие они старики! Леди и джентльмены, в шляпках и с бутоньерками, они неторопливо пьют кофе, лакомятся пирожными и просматривают газеты, перекидываясь мнениями о событиях в мире.

Но можно пройти всю улицу и, продолжив движение, выйти к отелю «Москва» (Теразије, 20) — замечательному зданию в стиле модерн. Когда-то он назывался «Палата Россия» и был самым большим частным домом Королевства Сербия, собственностью судовладельца Светозара Вукодиновича.

Перед отелем — старинный источник, «чесма». Напиться из него воды можно и сегодня. А еще «код чесме» тоже удобно назначать свидания, особенно тем, кто плохо знает город: верхушка отеля «Москва» просматривается издалека, да и дорогу покажет любой. В отеле останавливались (и продолжают останавливаться) многие российские и мировые знаменитости, а в его уютном ресторане можно и поесть, и выпить кофе, и посидеть с бокалом вина.

Можно выбрать и уже упоминавшееся ранее кафе «Снежана», там подают отличный вишневый штрудель. А если свернуть на улицу Краля Петра (ul. Kralja Petra, 6) как раз напротив кафе — в конце улицы, напротив церкви

Михаила Архангела, находится знаменитое кафе «?», по-сербски звучит как «Знак питания». Оформленное в этно-стиле одно из старейших кафе города предлагает блюда традиционной кухни.

Питье кофе — дело неторопливое, так что к моменту, когда вы соберетесь продолжить прогулку, город уже будет жить бурной жизнью.

Можно вернуться на площадь Республики, к «коню», и зайти в Национальный музей (Narodni muzej), что расположен прямо за памятником. Примечательно и само здание музея, где академизм смешивается с неоренессансом и необарокко, а после идущей сейчас реконструкции оно получит еще и современный стеклянный купол.

Однако славу музею составили его коллекции.

В основе экспозиции — европейская живопись XIV—XX веков. Рубенс и Рембрандт, Матисс и Тулуз-



Лотрек, Ван-Гог и Кандинский — всего не перечислить. Разумеется, музей обладает внушительной коллекцией отечественных художников — здесь и живопись рубежа XIX—XX веков, и югославский период. Интересен и нумизматический раздел музея: среди 300 тысяч экспонатов есть редкие монеты времен Александра Македонского и его отца.

От Национального музея есть смысл отправиться к Национальному театру (Narodno pozorište). Находится он по левую руку сидящего на коне Михаила Обреновича.

Как и музей, театр был в свое время одним из самых величественных зданий Белграда. Построенный так, что его фасад напоминает фасад «Ла Скала», театр пережил несколько реконструкций. Последняя была в конце 1980-х, и после долгих споров решено было вернуть театру тот облик, который он получил в ходе первой реконструкции, завершившейся в 1921 году. В частности, был отреставрирован купол зрительного зала, расписанный русским художником-эмигрантом Степаном Колесниковым.

Обойдите музей справа и по улице Французска (Francuzska), поверните с нее направо, на улицу Симина (Simina).

В конце ее — знаменитая Скадарлия, белградский Монмартр и Андреевский спуск, вместе взятые. Разумеется, с своим неповторимым балканским характером. От источника — «чесмы» — по брусчатке улицы Скадарска (Skadarska) спуститесь вниз, разглядывая по дороге знаменитые кофейни и рестораны, памятники и скульптуры.

Не забывайте, что Скадарлия — это не одна улица, а целый квартал, так что есть смысл побродить и по прилегающим к Скадарской улицам. Они, может, не столь «вылизаны», зато полнее передают дух этого богемного места.

Известность Скадарлии берет начало в 1901 году. Тогда белградскую богему постигло большое горе. Была снесена кафана «Дарданеллы» — место встреч, а часто

и место проживания многих известных художников, поэтов, актеров и прочих известных представителей богемного Белграда. Повод был значителен: именно на месте этой кафаны был построен Национальный музей. Однако и культурной элите где-то надо было жить! Пришлось постояльцам «Дарданелл» переезжать. И удивительно ли, что они выбрали Скадарлию: недалеко от площади Республики, где они могли посещать выставки и ходить в театр, притом, сам квартал был дешев, ведь ранее это было место поселения цыган, а затем — ремесленников и мелких клерков.

В результате центром культурной жизни стала не одна кафана, а целый квартал, в котором выросло множество знаменитых теперь заведений. Часть из них сохранилась до сих пор. Самые известные: «Три шешира» («Три шляпы» — Tri šešira), «Два елена» («Два оленя» — Dva jelena),



Белград. Церковь Св. Троицы

«Путуючи глумац» («Бродячий актер» — Putujući glumac), «Златни бокал» («Золотой бокал» — Zlatni bokal). Прогулявшись по кварталу, заглянув в антикварные лавочки и арт-галереи, расположенные в нем, можете пообедать в одном из них, разглядывая фотографии завсегдатаев-знаменитостей.

После обеда можно продолжить знакомство с достопримечательностями.

Одна из них — конечно же, храм Св. Савы на Крушедольской (ul. Krušedolska, 2a).

Один из крупнейших православных храмов в Европе, он стоит на том самом месте, где турки сожгли мощи св. Саввы, — памятник победы духа над плотью.

А еще это один из наиболее долго строившихся соборов в мире: решение было принято в 1894 году, стройка началась в 1935 году, а отделочные работы внутри храма все еще продолжаются. Официальное открытие храма состоялось в 2004 году.

Образцом для храма Св. Саввы послужил собор Св. Софии в Стамбуле, однако были добавлены и сербские традиции зодчества. Внутри храма на площади более 17 тысяч кв. м российские и белорусские мастера создают мозаичные фрески в византийско-сербском стиле. Уже сейчас можно полюбоваться великолепно украшенным потолком и фрагментами фресок на стенах.

Еще одна церковь, близкая сердцу российского путешественника — Русская церковь Св. Троицы на краю парка Ташмайдан спряталась за более внушительной церковью Св. Марка с одной стороны и Малым театром (Malo Pozorište) — с другой (ul. Aberdajeva, 1).

Скромная церковь, построенная на средства русской эмигрантской общины в 1920-х годах, стала тогда центром духовной жизни людей, лишившихся родины. В ней, по завещанию барона Врангеля, покоятся и его останки.

Если же вам интереснее увидеть что-то необычное, отправляйтесь в музей Николы Теслы на ул. Крунска (Krunska, 51). Здесь и действующие модели его изобретений, и экспозиция оригинальных механизмов. Каждый час проводятся туры по музею — к сожалению, только на сербском и английском, но вообще-то действие тесловских изобретений понятно и без перевода. Сайт музея <http://nikolateslamuseum.org>.

Если интересуетесь современным искусством, есть смысл посетить музей Цептер (Кнеза Михайлова, 42), где собрана отличная коллекция югославских художников второй половины XX века.

Можно заняться и шопингом — благо Белград всегда был городом модников, а цены здесь значительно ниже парижских. Если вернетесь на Кнеза Михайлова, увидите практически все представленные в Сербии мировые бренды: часть из них расположена на самой улице, часть — в торговом центре Rađevića (Раевича) на пересечении с одноименной улицей. На улице и, прилегающих к ней переулках множество дизайнерских бутиков, букинистических и антикварных лавок.

В галерее «Сингидунум» (д. 40) можно увидеть выставки современных сербских художников и дизайнеров и купить некоторые произведения.

Оригинальные сувениры и дизайнерские вещи можно найти и в Artget Gallery КСВ в доме 5.

Если же вы хотите приобрести что-то из женской одежды — модное, но очень сербское, советую выбрать трикотаж одной из знаменитых сербских компаний — Ivko или Kooi. Обе они созданы дизайнерами, которые в своих узорах творчески перерабатывают традиции национальных сербских узоров и колористики. Это, конечно, вещи не самые дешевые, но уж дизайнерский шарф выдержит любой кошелек — а то, что он будет привлекать внимание на улицах, гарантировано.



*Лавка уличного художника на улице Белграда*

Головной магазин Kooi находится на бульваре Короля Александра (bulevar Kralja Aleksandra, 204), сайт марки <http://kooi-knit.com>. Головной магазин Ivko расположен на улице Краля Милана (ul. Kralja Milana, 7), сайт марки <http://www.ivko.com>

Занимаясь покупками, поглядывайте на солнце — вам нужно до заката успеть на Земун.

Земун долго был соперником, а часто — и противником Белграда.

Как и Белград, он возник во времена Древнего Рима, и спор о том, кто древнее, белградцы и земунцы ведут многие века. Когда Белград принадлежал Османской империи, Земун входил в Австро-Венгерскую. Неудивительно, что дух соперничества сохранился до сих пор.

Земун, являющийся сегодня районом Белграда, украшается и обзаводится уютными заведениями, а его жители

готовы с пеной у рта доказывать, что набережная Земунa гораздо лучше белградской, а пляж Лидо на Великом Ратном острове (с него регулярно штурмовали Калемегдан то янычары, то сербы, выбивающие янычар, то австро-венгерская армия) превосходит любимую белградцами Аду Циганлию.

Начать прогулку по Земуну лучше всего именно с набережной. Отсюда хорошо видно, как лучи заходящего солнца освещают Калемегданскую крепость. Дома в Земуне, в отличие от белградских, имеют ярко выраженный австрийский вид. Да и сами земунцы, кажется, списаны с жителей Вены: они более сдержанны, чем белградцы и, кажется, даже говорят медленнее и тише.

Прогулявшись по набережной, сверните на улицу Негошева, к церкви Николая Чудотворца. (Njegoševa, 43). Церковь, построенная в XVIII веке в стиле барокко, до сих пор хранит церковные книги и знамена того времени.

От церкви вверх по холму поднимитесь к башне Кула Гарош (Висока, 16), на которую вы утром любовались, стоя на пересечении Дуная и Савы. Поднимитесь на башню, откуда открывается захватывающий вид на Белград. У подножия башни — выставочный зал знаменитого сербского ученого Милутина Миланковича.

Поужинать, если осталось время до возвращения в аэропорт, рекомендую на набережной Земунa, где расположен самый известный рыбный ресторан «Шаран» (Kej Oslobođenja, 53).

Можно перейти по Бранкову мосту обратно в Белград, в район Савамала, где разбросано множество неформальных симпатичных заведений — от летнего открытого кафе с джазом Jazz Bašta до немецкой пивной Berliner.

Отсюда до аэропорта на такси — 15–20 минут.

Бросив в иллюминатор прощальный взгляд на город, вы, как и многие другие, прошепчите: «Я вернусь». Обязательно возвращайтесь!

Ведь в Белграде еще столько всего интересного, что невозможно увидеть за один день.

Впрочем, и целой жизни мало, чтобы до конца узнать и разгадать этот волшебный город.

## РЕЦЕПТ Ванилице

*Эти маленькие печеня столь же обязательны к кофе, как и ратлук — сербский рахат-лукум. В любом сербском магазине есть множество видов ванилице, но хорошая хозяйка обязательно печет их сама.*

**Вам понадобятся:**  
250 г свиного смальца;



1 яйцо;  
 ½ пакетика разрыхлителя теста;  
 сок ½ лимона;  
 500 г муки — в Сербии выбирают муку сорта «мягкая», в России ищите муку самого тонкого помола;  
 ½ стакана сахарной пудры;  
 джем из шиповника — сколько потребуется (обычно хватает маленькой баночки).

Взбейте миксером яйцо, затем влейте туда растопленный смалец и взбейте еще раз. Добавьте лимон и 2 столовые ложки сахарной пудры, продолжая взбивать. Всыпьте муку, затем разрыхлитель. Тесто хорошо вымешать, раскатать толщиной в полсантиметра. Вырезать подходящей формой кружочки диаметром 2–3 см (хорошо подходят для этой цели жестяные «винтовые» крышки от бутылок и крохотные стеклянные стопки для ракии). Смазать противень маслом, разложить печенья и выпекать 10–15 минут при температуре 150 градусов. Тесто должно остаться белым! Склейте по два кружочка джемом из шиповника или любым другим джемом. Готовое печенье обваляйте в оставшейся сахарной пудре.

*Приятного аппетита!*

## СОДЕРЖАНИЕ

МОЯ ПРЕКРАСНАЯ СЕРБИЯ ..... 3

### Глава 1 ЧТО ВАМ НУЖНО ЗНАТЬ О СЕРБИИ

Один язык — три религии.....	5
Любовь и стереотипы .....	8
Сербский «блат».....	13
Страна без заборов.....	14
Цыгане .....	16
ОСТАНОВКА В ПУТИ	
Палич и Суботица: вековые сосны и дух Австро-Венгрии .....	17
РЕЦЕПТ. Кувана кафа .....	21

### Глава 2 В СЕРБИИ ЕСТЬ ВСЕ

Четыре прекрасных времени года.....	23
Вижу горы и долины.....	26
Живая история.....	30
ОСТАНОВКА В ПУТИ	
Джердап и Голубац. Мощь природы и стойкость цивилизации .....	37
РЕЦЕПТ. Шопский салат.....	41

### Глава 3 МЕЛОЧИ ЖИЗНИ

Валюта.....	43
Транспорт .....	44
Сотовая связь .....	52
Размещение .....	53
ОСТАНОВКА В ПУТИ	
Смедерево. Столица-крепость, праздник вина, речные прогулки.....	56
<i>РЕЦЕПТ. Бурек</i> .....	61

### Глава 4 ХОЧЕШЬ ЖИТЬ – УМЕЙ НАСЛАЖДАТЬСЯ

Три волшебных слова.....	66
В Сербию – с любовью.....	72
Отцы и дети.....	76
ОСТАНОВКА В ПУТИ	
Златибор и Дрвенград Кустурицы. Круглогодичный курорт и путешествие в прошлое .....	79
<i>РЕЦЕПТ. Чорба</i> .....	90

### Глава 5 ДОЖДЬ В ДЕНЬ СВЯТОГО ВИТА

Поле, Косово поле.....	94
Русские братья .....	97
Рука помощи.....	100
Партизанские отряды .....	102

### ОСТАНОВКА В ПУТИ

Лозница и окрестности. Родина Вука Караджича, город воинской славы и международный курорт .....	105
<i>РЕЦЕПТ. Плескавица</i> .....	116

### Глава 6 «БОГ ДАЕТ, ЧТОБЫ ТЫ ДЕЛИЛСЯ»

#### ОСТАНОВКА В ПУТИ

Крагуевац и окрестности. Город первой конституции, столица князя Милоша .....	127
<i>РЕЦЕПТ. Сарма</i> .....	132

### Глава 7 ПУТЬ К СЕРДЦУ – ЧЕРЕЗ ЖЕЛУДОК

Три кита.....	135
Забывтый каймак и солдатская каша.....	140
Некоторые любят покрепче.....	147
Места надо знать .....	151
ОСТАНОВКА В ПУТИ	
Нови Сад и окрестности: сербский Петербург, монастыри, вино и ставка Врангеля.....	156
<i>РЕЦЕПТ. Телятина под сачем</i> .....	165

### Глава 8 ЗАПАХ ДЕНЕГ

Житница Европы .....	169
Своя коряга ближе к телу .....	173

ОСТАНОВКА В ПУТИ	
Топола, Оплепац и Аранджеловац:	
сердце Шумадиин.....	177
<i>РЕЦЕПТ. Айвар</i> .....	184

## Глава 9 МОЛОДЕЖНЫЙ РАЙ

Музыкальные фестивали .....	189
Клубы, дискотеки, тусовки.....	193
Такая разная музыка.....	196
ОСТАНОВКА В ПУТИ	
Ниш и окрестности: наследие Римской империи и джаз для лоукостера.....	198
<i>РЕЦЕПТ. Сок од зове</i> .....	205

## Глава 10 ИДИТЕ В БАЮ

Атомска Баня.....	209
Буяновачка Баня.....	210
Врнячка Баня.....	212
Баня Вруйци .....	212
Златибор.....	213
Баня Канижа.....	214
Баня Ковиляча.....	215
Нишка Баня .....	216
Пролом Баня.....	217
Рибарска Баня.....	218
Сияринска Баня.....	219

Сокобана .....	220
Баня Юнакович .....	221
Баня Ждрело.....	221
ОСТАНОВКА В ПУТИ	
Копаоник: не только горные лыжи .....	222
<i>РЕЦЕПТ. Джем из шиповника</i> .....	225

## Глава 11 «Я ВЕРНУСЬ»

Визы нет, есть визаран .....	228
Дача, квартира, дом .....	233
Свое дело.....	240
Ученье — свет .....	242
Будьте здоровы!.....	246
ОСТАНОВКА В ПУТИ	
Белград: Париж на Балканах .....	249
<i>РЕЦЕПТ. Ванилице</i> .....	265



Научно-популярное издание

**Рыбакова** Татьяна Юрьевна  
**Зелинская** Елена Константиновна

**МОЯ ПРЕКРАСНАЯ СЕРБИЯ**

Выпускающий редактор *С.Э. Ласточкин*  
Корректор *Т.А. Калинина*  
Верстка *М.Г. Хабибуллов*  
Художественное оформление *М.Г. Хабибуллов*

ООО «Издательство «Вече»

Адрес фактического местонахождения:  
127566, г. Москва, Алтуфьевское шоссе, дом 48, корпус 1.  
Тел.: (499) 940-48-70 (факс: доп. 2213), (499) 940-48-71.

Почтовый адрес:  
129337, г. Москва, а/я 63.

Юридический адрес:  
129110, г. Москва, ул. Гиляровского, дом 47, строение 5.

E-mail: [Veche@veche.ru](mailto:Veche@veche.ru)  
<http://www.veche.ru>

Подписано в печать 05.08.2018. Формат 84 × 108<sup>1/32</sup>.  
Гарнитура «PetersburgС». Бумага мелованная.  
Печ. л. 8,5. Тираж 1000 экз. Заказ № .