

סופיה - לחוות. לטעום. ליהנות. לבלות.



Kempinski Hotel Zografski
★★★★★
חדר הכושר במלון קמפינסקי, סופיה



מועדון הלילה chervilo, סופיה
chervilo



מוזיאון בית המרחץ הטורקי, סופיה

מידע כללי על היעד

בולגריה

בולגריה, הנמצאת בדרום מזרח אירופה, היא ארץ של נופים עשירים, המשתרעים מחופי הים השחור וחולות הזהב במזרחה ועד להרי הבלקן הגבוהים שבמערבה. בין לבין, תוכלו להינפש בכפרים ציוריים ולהנות מאנשים פשוטים וממטעמים בולגריים מצוינים האהובים מאוד במקומותינו. מחזותיה של בולגריה מלאים בשרידים היסטוריים - עדות לעמים השונים שישבו בשטחה לאורך ההיסטוריה: סיפורי מיתולוגיה מימי היוונים, שרידי תיאטרות והיפודרומים מימי הרומאים ומסגדים מתקופת התורכים. סופיה הבירה היא עיר חביבה ביותר, נעימה ויפה שכדאי לבקר גם בה.

בולגריה ידועה גם בנופיה המרהיבים - יערות עבותים, שהעצים הגדלים בהם נראה כאילו הם נושקים לשמיים. הירוק הוא אין סופי, אגמים רבים, וטבע אינסופי. שדות נרחבים, שעדיין חורשים בהם בעזרת שור והקציר נעשה בחרמש ומגל. בכפרים, לאורך הדרכים, תפגשו את כלי התחבורה הנפוץ: עגלה רתומה לסוס, בקיץ עמוסה בערימות חציר.

סופיה

סופיה בירת בולגריה והעיר הגדולה ביותר בה יושבת על רמה בגובה 545 מטרים, מה שהופך אותה לעיר הבירה הגבוהה באירופה. היא ממוקמת ממש במערב בולגריה קרוב יחסית לגבול הבולגרי עם סרביה ומקדוניה. לעיר סופיה היסטוריה המתמשכת מאות בשנים לאחור והרבה עמים שישבו בה והעשירו את דפי ההיסטוריה שלה בצבעי תרבויות שונות. מיקומה של סופיה היה פופולרי כנראה, שכן נמצאו אפילו שרידים ניאוליתיים של התיישבות באזור וממצאים מתקופת הנחשת הכלקוליתית נמצאים בוודאות במרכז סופיה המודרנית. שמה הראשון של סופיה היה סרדיקה וניתן לה על ידי השבטים התראקים-סרדים שישבו באזור זה במאה ה-7 לפני הספירה. מאוחר יותר נקראה טריאדיטסה ושימשה מבצר מחוזק על גבול האימפריה הרומאית וכנקודת מעבר חשובה על הדרך הרומאית מניסוס (Naisus - היא ניש שבסרביה היום) לקונסטנטינופול. השבטים הסלביים שכבשו את האזור מאוחר יותר, קראו לה - סרדטס (Sredets). השם המודרני של סופיה ניתן לה רק במאה ה-14 על שם הקדושה סופיה מיוון, הפירוש של השם מלטינית - חוכמה, מצא חן מאוד בעיני המקומיים. בסופיה מצויים שרידים ארכיאולוגיים רבים את חלקם ניתן למצוא במעברים התת קרקעיים שתחת בנייני מרכז העיר. סופיה כיום היא עיר צעירה ומודרנית, חיה ותוססת בלילות ובסופי שבוע ומלאה בבתי קפה, בארים, מועדוני קזינו ומסעדות. העיר עשירה במגוון תרבותי ודתי של מוזיאונים, כנסיות (יש גם בית כנסת יפה ומסגד מרשים), גלריות, פארקים המקושטים באנדרטאות בסגנון סובייטי ומקומות נהדרים לצאת להנפש בהם. תוכלו להעביר כמה ימים נעימים בסוירים, חוויות וקניות.



המטבע

המטבע המקומי בבולגריה נקרא לבה (leva) או BGN lev
יחסי ההמרה נכון ליום 1.4:

1 LEV = 2.5 שקלים

חשוב להצטייד במטבע הבולגרי מאחר ולא בכל המקומות ניתן לשלם ביורו.

ניתן להמיר בארץ שקל למטבע הבולגרי בסניפי הבנקים הגדולים ובנמל התעופה בן גוריון. בחלק משרדי החלפת הכספים ניתן להמיר שקל ללבה גם בסופיה- בולגריה. המרה משקל ללבה תחסוך את עמלת ההמרה משקל ליורו ומיורו ללבה. מומלץ להימנע מהמרת מטבע בבולגריה בשדה התעופה שכן שער החליפין הוא גבוה ולא משתלם. בכל זאת, אם אתם זקוקים לסכום מצומצם ליום הראשון של הטיול, מומלץ להמיר סכום קטן בדלפק המרת הכספים בשדה התעופה. על מנת להמיר כסף בבנקים, יש להצטייד בדרכון.

תשר (טיפ)

אין חובה לתת טיפ לנהגי מוניות, אך כדאי לתת טיפ על שירות אדיב. במסעדות נהוג להשאיר טיפ של 10% , לשליח או סבל נהוג לתת 2 לבה למזוודה. למדריכים נהוג לתת 2 אירו לאדם ליום

חשמל

מתח ותדר החשמל בבולגריה זהה לזה שבישראל וניתן להשתמש בכל מכשיר חשמלי עם מתאם אוניברסלי (לצורך התאמת התקע לשקעים המקומיים).

אזור זמן וקידומת

השעה בבולגריה זהה לזו שבישראל. הקידומת לחיוג בינלאומי +359 .

מזג אוויר

בחודשים אוגוסט וספטמבר מזג האוויר בסופיה דומה לזה שבארץ. עם זאת, עלולים להיות גשמים ולכן כדאי להצטייד במעיל קל לשעות הערב ומטרייה. מומלץ לבדוק באינטרנט את התחזית הצפויה, בסמוך למועד הנסיעה.

תחבורה ציבורית

בסופיה ניתן להתנייע באוטובוסים, חשמליות, אוטובוסים חשמליים, וברכבת תחתית/מטרו. שעות פעילות התחבורה הציבורית הן מ 5:00 בבוקר ועד חצות. לנסיעות במרכז העיר מומלץ להשתמש במטרו, הפעיל בין השעות 5:00-23:30. תחנות המטרו מסומנות בשלטים שעליהם מופיעה בכחול האות M.



כרטיסים ניתן לרכוש בדוכנים בתוך התחנות. מוניות מורשות ניתן לזהות באמצעות סימן ה-TAXI שנמצא על גג המכונית, עצירה ברחוב, כאשר אור ירוק הדולק על גג הרכב מסמן שהמונית פנויה או על ידי הזמנתן מחברת המוניות - ניתן לבקש מפקיד הקבלה במלון שיזמין את המונית עבורכם. יש לשים לב ולהקפיד כי הנהג יפעיל את המונה מיד בתחילת הנסיעה. מחירי המוניות זולים ועל כן מומלץ להשתמש בהן. יחד עם זאת, רוב נהגי המוניות אינם מדברים אנגלית ולכן רצוי להצטייד בכרטיס ביקור של המלון וכן לרשום את הכתובת המדויקת אליה הנכם מבקשים להגיע, על מנת למנוע בעיות תקשורת.

אוכל

המטבח המקומי הוא חגיגה בלתי פוסקת של טעמים וניחוחות ים תיכוניים, המועשרים בעשבי תיבול מגוונים. סצנת המסעדות בבולגריה הולכת ומתפתחת, ולצד המאכלים הבולגריים תוכלו למצוא גם מסעדות איטלקיות, צרפתיות, הודיות, אמריקאיות וכיו"ב. המטבח הבולגרי מאוד מגוון וטעים. הוא כולל המון סלטים, מאפים, תבשילים ומנות מיוחדות, ההכנות של הרבה המוצרים הטיפוסים ביותר בבולגריה שגם מפורסמים ברחבי העולם, הם יוגורט וגבינה לבנה (בולגרית). כל פעם בצורה שונה הם תמיד נוכחים בשולחן הבולגרי. בניצה היא אחת המנות הפופולאריות ומפורסמות ביותר במדינה. בניצה- היא מאפה, עשוי עלי פילו ממולא בסוגים שונים של מילויים- גבינה בולגרית, תרד, אורז, בשר ועוד. בבולגריה מגדלים ירקות עם איכות וטעם גבוהים. במסורת הקולינירית שמור לסלטים מקום חשוב. **שופסקה** (shopska) הוא הסלט הבולגרי הכי פופולארי, אבל יש עוד שראוי לטעום- **אובצ'רסקה** (ovcharska), **ז'טברסקה** (zhatvarska), **סנז'נקה** (snezhanka), **קלוגרסקה** (kalugerska), **דוברודג'נסקה** (dobrudzhanska), סלט מפלפלים אפויים ואחרים רבים. טאראטור היא אחת מהמנות הראשונות הכי פופולאריות. זה מרק קר, שמוכן מיוגורט, מלפפון, שמיר, אגוזי מלך מרוסקים ותבלינים. המרק הפופולרי במדינה הוא מרק שעועית. המנות העיקריות המקומיות הן המנות שמכינים על גריל- קיופטה (kyufte), קבבצ'ה (kebabche), שישצ'ה (shishche), קארנצ'ה (karnache) ועוד. בבולגריה מכינים גם מגוון תבשילים המבוסלים בכלי חרס (gyuvecz gyuveche)- צ'ומלק (Chumlak), קורמה (Korma), ואחרים. **סרמי** זה מנה אחרת מעודפת בולגרית- קטנים או גדולים. סרמי הם גלילים של עלי גפן או כרוב ממולאים. אחד מהסמנים השמורים של מטבח הבולגרי הוא ה**צ'ברמה** (cheverme)- טלה שלם אפוי כשישליק. תפוחי האדמה הם מוצר, שנמצא במתכונים בולגריים. מנות תפוחי האדמה הכי פופולאריות הם **אוגרנתן** (ogreten), **פאטאניק** (patatnik) מאזור רודופי, תבשילי תפוחי אדמה (kartofena yahniya), צ'יפס (parzheni) (kartofi) ועוד. בבולגריה ניתן לטעום גם נקניקי בשר. הפופולרי הוא ה**סודג'ק** (sudzhuk) מכינים אותו בכל המדינה, המעדנים הללו בדרך כלל נאכלים עם יין טוב. ובבולגריה עושים יין עם טעם נהדר. איכות היין גבוהה.

בילויים

כיאה לעיר בירה מזרח אירופאית, העוברת תהליך של מודרניזציה, סופיה מציעה שפע גדול מאוד של מקומות בילוי וחיי לילה עשירים ומגוונים. החל במועדוני מוסיקה חיה וכלה בברים, פאבים ומועדוני לילה ברמה גבוהה מאוד. בתי קזינו מפוארים, מועדוני סטרפטיז ועוד. סופיה עיר צעירה ותוססת בשל ריבוי הסטודנטים הלומדים בעיר. ניתן להתעדכן באתר: www.inyourpocket.com.



סופיה משופעת במרכזי קניות גדולים ומפוארים שווקים מגוונים, רחובות מלאי חנויות, גלריות ודוכנים. העיר העתיקה שופעת בחנויות בוטיק של המעצבים המקומיים לצד מותגי היוקרה הבינלאומיים. אוהבי חפצי אומנות ועבודות יד, מחובבי העתיקות ועד לעיצוב האולטרה מודרני, ימצאו בסופיה היצע איכותי, מגוון ובהישג יד.

טיפים למטייל

למען הנאתכם וביטחונכם אנו ממליצים שלא להבליט את זהותכם הישראלית (בלבוש, בציוד, בשפה וכו') כשאתם הדבר הכרחי.

שאו עמכם תמיד העתק מדרכונכם בעוד שאת המקור רצוי לשמור בכספת במלון.

בעזיבתכם את המלון לקראת הטיסה חזרה, וודאו כי לקחתם עמכם את כל תכולת הכספת. שמרו על כספכם וחפצי הערך ומומלץ כי בצאתכם מהמלון תצטיידו בסכום הכסף הדרוש לכם ואת היתרה השאירו בכספת. תשומת לבכם כי בתשלום בכרטיס אשראי תדרשו לרוב להקליד את הקוד הסודי של כרטיס האשראי - הצטיידו עם קוד זה מבעוד מועד. הימנעו מויכוחים פוליטיים עם זרים והתרחקו מהפגנות.

אנו מאחלים לכם נסיעה מהנה ובטוחה ושיבה הביתה בשלום

