CITY GUIDE

Варна

🏛️ Достопримечательности

Всего 19 достопримечательностей, из которых самые известные:

Успенский собор — Собор является кафедрой Варненской и Преславской епархии. Построенный по образцу храмов Петергофа, он входит в тройку крупнейших соборов страны.

Варненский археологический музей — Музей занимает историческое здание и располагает экспозиционным пространством площадью более 2150 квадратных метров для артефактов из истории региона. Его обширная коллекция охватывает период от доисторических времен до средневековья, включая легендарное Варнское золото. Кроме того, музей осуществляет надзор за рядом археологических памятников под открытым небом, включая крупные римские термы и пещеру Аладжа-монастыря.

Римские термы — В комплекс входят все основные римские банные сооружения: холодная, теплая и горячая комнаты, а также большой зал для общения. Здание оснащено сложной системой отопления гипокауст и включает подземную сеть труб.

🍴 Национальная кухня

Основа болгарского стола — это короткий список по-настоящему традиционных блюд: **шопский салат** с горкой тертого белого сыра, **баница** (слоеное тесто филло с яйцами и сирене, которую едят теплой на завтрак), **таратор** (холодный летний суп из йогурта, огурцов и грецких орехов), жареные на углях **кебапче** и их круглые родственники кюфте, а также **каварма**, медленно тушенное в глиняном горшочке мясо с перцем. Томатно-перечная **лютеница** подается почти к каждому блюду с гриля.

Молочные продукты определяют эту кухню больше, чем какое-либо отдельное блюдо. **Кисело мляко**, болгарский йогурт, ферментированный с помощью болгарской палочки, более жидкий и кислый, чем греческий йогурт, и используется в супах, тесте и подается как гарнир к мясу на гриле, а не как соус для макания. **Сирене**, соленый рассыпчатый белый рассольный сыр, более острый и соленый, чем фета, а более твердый **кашкавал** подается на досках для мезе или панируется и жарится как горячая закуска.

По сравнению с соседями, болгарская кухня меньше зависит от оливкового масла и лимона, чем греческая, меньше нагружена специями, чем турецкая, и гораздо больше ориентирована на йогурт, чем обе эти кухни. В ней используется трава **чубрица** (чабер садовый), почти неизвестная за пределами Балкан, наряду с паприкой и укропом. Мясо на гриле по форме напоминает турецкие кефте или греческие фрикадельки, но приправлено проще, в основном тмином, солью и перцем, а на столах царят тушеные блюда в глиняных горшочках, выпечка из слоеного теста филло и йогуртовые супы, а не морепродукты или рисовый плов.

Пять веков османского владычества оставили в наследие фаршированный перец, мусаку, пахлаву и крепкий кофе, но болгарские повара переработали их в сторону большего использования молочных продуктов, солений и приготовления на открытом огне. В основе лежат фракийские и славянские традиции, ферментация и зерно, а также славянское предпочтение свинины перед бараниной, а также квашеной капусты и солений, которые помогают домохозяйствам переживать долгие зимы.

Фирменный метод — это медленное тушение в глиняном горшке с крышкой, **гювече**, сосуде, достаточно маленьком, чтобы вместить одну порцию и быть поданным на стол все еще булькающим. Исторически крышку замазывали тестом для равномерного тушения, а в таких блюдах, как **каварма**, свежие и консервированные овощи смешиваются с мясом; эта привычка восходит к временам, когда у домохозяйств не было собственных печей и они пекли в общественных. Похожий метод — подача шипящей еды на **саче**, горячей глиняной или чугунной сковороде, которая продолжает готовить прямо на столе.

Болгарская трапеза разворачивается в общих слоях, а не в отдельных переменах блюд: она начинается с холодных тарелок с **мезе**, **шопского салата**, вяленой луканки, сыров, оливок и хлеба, и все это подается

вместе с ракией, виноградным или сливовым фруктовым бренди, которое пьют небольшими глотками в качестве аперитива. Хлеб воспринимается как полноправный участник: им зачерпывают и вымакивают соус, и его ставят прямо на стол, а гости наливают ракию соседям, а не себе. В традиционной таверне, механе, горячие гриль-блюда и тушеные блюда подаются следом в нарочито неспешном темпе.

Каждой осенью домохозяйства уваривают запеченные перцы и томаты в **лютеницу**, густой соус, который закатывают в банки вместе с соленьями и вареньями как **зимнину**, зимний запас. Домашние версии имеют настоящий социальный вес: банка от соседа сигнализирует о том, что отношения вышли за рамки формальности, и нет двух совершенно одинаковых семейных рецептов.

Варна расположена там, где Черное море граничит с **Добруджанской** пшеничной равниной, и её кухня отражает обе стихии: прибрежный стол с преобладанием морепродуктов, а также зерновые, маринованные овощи и густой кислый местный йогурт из окружающей равнины. В добруджанской кухне меньше тушёного мяса, чем в традиционных блюдах внутренних механ Софии или Пловдива, поэтому регион обладает подлинной самобытностью, а не является лишь лёгким оттенком национальной кухни.

Местная особенность — это улов **Черного** моря: **мидии**, приготовленные на пару в белом вине, мелкая жареная **цаца** и **сафрид**, которых едят целиком руками, морская улитка **рапана** на гриле и ценный целый **калкан**. Рапана — это варненский деликатес, который редко встречается в глубине страны; рыба наиболее свежа в ресторанах на набережной с большим потоком гостей.

Рапана веноза, хищная морская улитка, родом с Дальнего Востока, достигла Черного моря около 1947 года в балластных водах судов, причем первые упоминания о ней на болгарском побережье относятся к 1955 году. Она нанесла ущерб местным мидиям, но стала главным региональным уловом: её добывают водолазы с 1990-х годов, при этом большая часть продукции экспортируется в Японию и Корею, а на месте её подают жареной, в чесночном масле или в виде кебапа.

Кухня Добруджанской прибрежной равнины ориентирована на рыбу, маринованные овощи и зерновые, а не на мясо медленного тушения, что является продуктом региона, который тысячелетиями кормит себя за счет

моря и пшеничных полей. Местный йогурт из деревенских стад гуще и кислее промышленных аналогов и составляет основу половины холодных блюд региона, включая летний суп **таратор**.

Местный белый сорт винограда на побережье — это **Димят**, свежее, цветочное вино, которое подходит к столу с морепродуктами; местные красные сорта, такие как Мавруд, отлично сочетаются с мясом на гриле. Добруджанские села к северу от города также известны ракией из косточковых плодов, приготовленной из местных фруктов.

Южную Добруджу называют житницей Болгарии, исторически это главный зерновой регион страны, а в её деревнях со времен Османской империи сохраняется значительное турецкое и татарское меньшинство — этнический пласт, который формирует региональный стол наряду с выращиванием пшеницы и разведением крупного рогатого скота, на которых основана жизнь равнины.

Портовое наследие Варны придает её кухням греческий и турецкий акцент, которого не хватает в меню болгарских ресторанов в глубине страны, а черноморские мидии, калкан, цаца и рапана постоянно встречаются в ресторанной сцене города наряду с местными продуктами с окружающей Добруджанской равнины.

🍽️ Гастрокультура

Чаевые в ресторанах **Варны** приветствуются, но не являются обязательными: в счет почти никогда не включают плату за обслуживание, поэтому примерно **10%** за хорошее обслуживание — или просто округление суммы — считается местным обычем, причем наличные, оставленные на столе после оплаты картой, являются самым распространенным способом. В кафе и пекарнях с обслуживанием у стойки чаевых не ждут, а в некоторых туристических ресторанах на курортной набережной могут автоматически начислять плату за обслуживание, поэтому сначала проверяйте счет.

Трапеза в ресторанах проходит неспешно и в общении: ужины часто длятся от двух до трех часов, так как сначала подают салаты и общие блюда **мезе**, затем в расслабленном темпе следуют основные блюда, а счет приносят только по вашему запросу — задерживаться за столом

после еды является нормой, а не признаком медленного обслуживания. Кухни обычно работают непрерывно с обеда до вечера, поэтому поесть в нестандартное время не составит труда.

В течение большей части года можно прийти без предварительной записи, но в **июле и августе** рекомендуется заранее бронировать **столик у моря**, особенно для ужина на закате, когда террасы полностью заполняются.

Бранч по выходным — это настоящая, устоявшаяся часть культуры кафе Варны, а не просто привнесенная туристическая привычка: местный гид насчитывает почти два десятка заведений со специальным меню для бранча, некоторые из которых подают бранч только по выходным, а в меню сочетаются яйца Бенедикт и английские завтраки с такими традиционными болгарскими блюдами, как мекиси и выпечка в стиле баницы. Некоторые кафе также днем служат местом для работы с ноутбуком и чашкой латте.

Обычный завтрак в будни — это не сидячее мероприятие: стандартное утро — это горячая **баница**, сырная выпечка из пекарни, которую едят на ходу с **бозой**, густым слабоферментированным пшенным напитком, или маленьким крепким эспрессо. Лучшие пекарни фурна открываются рано и узнаются по очереди на улице, а весь ритуал занимает около десяти минут. Зимой по утрам в выходные и после вечеринок вместо этого подают миски шкембе чорбы, супа из требухи.

Обед 12:00–14:30

☕ Утро

В Варне кофе пьют по болгарской привычке не спешить: к заказу подают небольшую чашку крепкого **эспрессо**, и местные так долго наслаждаются им, что он нередко остывает. По умолчанию кофе пьют сладким, поэтому к нему подают несколько пакетиков сахара — кофе на террасе пьют не на бегу, а неспешно, сидя за столиком.

Традиционный напиток появился задолго до кофемашины: кофе, томленный с сахаром в **джезве** — маленьком ковшике с длинной ручкой, доставшемся в наследство от османского владычества, — получается густым, кремообразным и очень ароматным. Гадалки до сих пор

предсказывают будущее по гуще на дне чашки, а кофе остается и утренним якорем, и поводом собраться вместе. Национальная любовь к темным и сладким напиткам уходит корнями в это наследие.

Сидеть с чашкой в руках и наблюдать за прохожими — это любимый балканский ритуал, который в Варне воспринимают всем сердцем: в городе бесчисленное множество уютных кафе с просторными террасами вдоль центрального **бульвара Сливница**. Летом террасы в **Морском саду** и на набережной становятся самой атмосферной частью города, а местные кафе работают там до позднего вечера.

Теперь наряду с традиционными кафе в городе развивается и культура третьей волны: в Варне насчитывается около **девяти спешелти-кофеен и обжарщиков**, предлагающих эспрессо и пуровер из светлообжаренных зерен **моносортов**, — их так много, что кофейные гиды включают семь из них в свой шорт-лист. Этот перелом начался всерьез в **2019** году, когда открылось заведение **43.12**, названное в честь координат города, став первой спешелти-кофейней такого рода и с тех пор превратившись в местный бренд с собственной обжаркой.

Чайная культура здесь — это не столько церемония, сколько уютное третье место: чайные лаунжи подают чай из цельных листьев и травяные сборы, а также служат площадкой для мастер-классов, презентаций и благотворительных мероприятий. Первопроходцем стал **Социальный чайный дом**, открывшийся в **2015** году как социальное предприятие, дающее первую работу молодым людям из детских домов, и с тех пор он превратился в центр альтернативной культурной жизни города.

Завтрак 07:30–11:00
Кафе 08:00–18:00

🌙 Вечер

Общественные вечера в **Варне** начинаются с прогулок: приморский парк **Морской сад** — это местное место сбора, где семьи, студенты и пары гуляют, пьют напитки на террасах киосков и отдыхают вместе, а в теплые ночи некоторые местные жители просто покупают алкоголь в магазине и тусуются в парке, а не сидят в баре. Бары по его краям оживают только после захода солнца.

Походы по барам проходят по двум разным маршрутам: тусовки в **центре города и Морском саду** работают круглый год, привлекают местных и студентов под тридцать и остаются скромными по ценам, в то время как курортная полоса к северу от города ориентирована на туристов и носит сезонный характер. Зимой ночная жизнь сводится к горстке районных баров; в высокий сезон количество посетителей удваивается, и бары в центре и Морском саду заполняются за считанные минуты в летние выходные. Типичная ночь начинается с неспешного пива в Морском саду и перетекает в клубы только около 01:00, когда заведения действительно заполняются до отказа.

За пределами пляжной полосы повседневные возлияния проходят в непритязательных районных барах — спортивных барах у центрального рынка, где завсегдатаи заполняют террасу с раннего вечера, и забегаловках в студенческом квартале, забитых битком по **четвергам**. В **Греческом квартале**, сетке улиц XIX века за собором, сосредоточено более тридцати независимых коктейльных и винных баров, где разговоры ведутся негромко, а местными заказами являются сеты ракии и вино Мавруд.

Болгары в Варне ужинают поздно — примерно с 21:00 — и выходят в город еще позже, поэтому гость, ожидающий более раннего ужина или приходящий в клуб к 23:00, попадает в еще пустой зал: появляться в такое время — это нормально, а не поздно, и заведения заполняются только глубокой ночью после полуночи. Вечер выглядит как один непрерывный поток: ужин у моря, затем бары, а потом клубы, где тусовки продолжаются после 02:00.

Ужин 19:00–23:00
Бар 22:00–04:00

🛎 Комфорт

Здесь, в Варне, официальной валютой является **евро** — и к **банкноте в 500 евро** торговцы относятся с глубоким подозрением, часто outright отказываясь её принимать или просто не имея сдачи, так что купюра такого высокого номинала по сути бесполезна для повседневных покупок.

Карты принимают почти везде в Варне — в отелях, супермаркетах, ресторанах среднего размера и туристических ресторанах, а бесконтактная оплата стала стандартом на современных терминалах. Наличные по-прежнему нужны в четырех конкретных ситуациях: торговые точки на **Колхозен пазар** и небольшие частные магазины принимают только наличные; небольшие кафе за пределами центра часто не имеют терминалов; таксисты часто предпочитают наличные, даже если машины, заказанные через приложение, принимают карты; и **чаевые наличными**, так как на терминалах редко есть строка для чаевых.

Лицензированные **обменные пункты** в центре города предлагают лучший курс в Варне; **Варчев Обмен** имеет несколько круглосуточных филиалов и филиалов в торговых центрах по всему городу, включая ТЦ Варна. В аэропорту и отелях предлагают самый невыгодный курс, поэтому по прибытии меняйте лишь небольшую сумму. Крупные банки, такие как **ДСК Банк** и **Юникредит Булбанк**, обменивают валюту по курсу, близкому к официальному, с небольшой комиссией — это лучший вариант для крупных сумм, где важна прозрачность.

Самая распространенная ловушка — вывеска **без комиссии** в болгарских обменных пунктах: прибыль скрыта в большом спреде между покупкой и продажей, а не в фиксированной комиссии, что иногда обходится в несколько процентов от суммы транзакции. Среди других известных схем — демонстрация только выгодного курса продажи при скрытии курса покупки, а также **уличные менялы**, поджидающие туристов в людных местах — обмен у них гарантированно приводит к потере денег. Пересчитывайте левы на стойке перед уходом.

Чаевые приняты, но не обязательны, в том числе за пределами ресторанов. **Такси** — сумму округляют до ближайшего лева: примерно 10% за длительные поездки или трансфер в аэропорт, плюс немного сверху, если водитель помогает с багажом. **Носильщики в отелях** получают около 1–2 BGN за сумку; горничные — 2–5 BGN в день, деньги оставляют на подушке с короткой запиской, чтобы их не приняли за забытую сдачу. **Экскурсоводы** зарабатывают около 10% от стоимости экскурсии, а бесплатные пешеходные экскурсии существуют исключительно за счет чаевых — 5–10 BGN с человека будет справедливо за хорошую двухчасовую прогулку. Консьержи, которые оказывают реальные услуги (сложное бронирование, билеты в последний момент),

заслуживают нескольких BGN; администратор на стойке регистрации, оформляющий стандартный заезд, — нет. Наличные в местной валюте практически обязательны, поскольку предложения оставить чаевые по карте редко доходят до сотрудника.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Работа из кафе — это неотъемлемая часть ритма города, а не исключение: местные жители регулярно устраиваются с ноутбуками за чашкой кофе, привлеченные спокойной обстановкой и лаунж-зонами на верхних этажах — зона отдыха на верхнем этаже **43.12** известна как излюбленное место для удаленной работы, а чайный дом в центре города выделяет целый этаж под коворкинг для тех, кто хочет работать за полноценным столом с чашкой в руках.

Водопроводная вода в Варне очищается в соответствии со стандартами ЕС для питьевой воды и **безопасна для питья**. Муниципальный водоканал Варны забирает воду из **водохранилища Камчия** и местных подземных источников, а модернизация сетей на черноморском побережье проводится на средства ЕС. Вкус может иметь легкий оттенок хлора, поэтому местные жители и туристы часто предпочитают бутилированную воду — это вопрос предпочтений, а не безопасности. После любого перерыва в подаче воды или сантехнических работ перед питьем пропустите холодную воду из-под крана в течение двух-трех минут. Городское водоснабжение надежно круглый год; лишь в некоторых сельских деревнях в окрестностях после сильных дождей действуют краткосрочные рекомендации.

Отдельно стоящие **общественные туалеты** на пляжах Варны и в парках обычно взимают небольшую плату за одно посещение, которую нужно оплачивать монетами смотрителю; туалеты в торговых центрах, как правило, бесплатны. За пределами центральной пляжной полосы их может быть немного, поэтому рекомендуется иметь при себе мелочь.

С 2012 года **Закон о здравоохранении** запрещает курение во всех закрытых общественных местах на территории Болгарии, включая рестораны, бары, кафе, офисы и общественный транспорт. Открытые террасы и балконы не подпадают под действие запрета; оборудование

курительных комнат в помещениях не допускается даже с согласия владельца.

Торговые центры Варны, такие как Grand Mall и Delta Planet, обычно работают с 10:00 до позднего вечера каждый день недели. Небольшие магазины на центральных улицах и семейные магазины придерживаются похожего графика, хотя некоторые из них закрываются раньше по воскресеньям или берут выходной по усмотрению владельца.

В **Варне** движение осуществляется по **правой** стороне дороги, руль находится **слева**, как и в остальной части Болгарии.

Настенные розетки рассчитаны на стандартную европейскую круглую двухштырьковую вилку (тип C, а также тип F с заземлением), обеспечивая **230 В** при **50 Гц**.

Варна использует **метрическую** систему для повседневного измерения расстояний и веса, а температуры — в **градусах Цельсия**.

🚨 Криминал

Варна давно носит репутацию исторического центра болгарской **организованной преступности**, с такими группировками, как **ТИМ**, базирующимися здесь, хотя операции под руководством полиции с тех пор существенно сократили эту активность. Сегодняшняя повседневная картина определяется **мелкими кражами** и мошенничеством, направленным на туристов — карманными кражами, скиммингом банкоматов, завышением цен в такси и ночных клубах, — а не насильственными преступлениями.

Зарегистрированная преступность в Болгарии снижается в последние годы — на 4% по сравнению с 2023 годом и на 6% по сравнению с 2024 годом, при этом уровень раскрываемости за тот же период вырос. Государственный департамент США отмечает, что большая часть преступлений в Болгарии сосредоточена в **Софии** и на оживленных участках **побережья Черного моря**, где расположена Варна, крупнейший курортный город на побережье.

Уровень раскрываемости преступлений против личности и собственности в Варне в 2025 году составляет **39.4%**, что значительно ниже 56.5% в **Софии** и 52.3% в **Пловдиве**, в то время как индексы преступности,

сообщаемые пользователями, показывают, что общий уровень преступности незначительно ниже, чем в столице. Коррупция и взяточничество неизменно выделяются как наиболее острая проблема в восприятии в ходе местных опросов.

Карманные кражи с отвлечением внимания концентрируются в парке **Морская градина**, пешеходной торговой улице **Князь Борис I**, на открытом рынке возле автовокзала, а также в переполненных автобусах, на пляжах и в местах проведения фестивалей, где один человек отвлекает посетителя, пока его сообщник ворует кошельки и телефоны. Источники неизменно выделяют Морскую градину — знаковый приморский парк Варны — как самое часто упоминаемое место карманных краж в городе в разгар летнего сезона, при этом телефонами и кошельками являются типичные цели.

Карманники орудуют в парке **Морской сад**, на центральной пешеходной улице и на рынке под открытым небом возле автовокзала. Скрытый пояс для денег, надетый под одежду, надежнее заметного рюкзака; паспорта хранятся в сейфе отеля, а путешественники носят с собой только ксерокопию и наличные на день.

Водители, работающие вне официальной очереди в **аэропорту Варны**, на центральном железнодорожном вокзале и у порта, подходят к прибывающим туристам прямо в терминале и называют фиксированную цену, в несколько раз превышающую регулируемый тариф по счетчику, иногда утверждая, что счетчик сломан. Та же схема применяется в отношении пассажиров на участке **улицы Владислава Варненчика** между автовокзалом и железнодорожным вокзалом, где уличные такси завышают тариф или используют ставку выше регулируемой цены за километр. Лицензированные стойки **OK Taxi** и **Yellow Taxi**, а также приложение Bolt являются надежными мерами противодействия.

Лицензированные такси со счетчиками с официальной стоянки — безопасный выбор; водители, пристающие к путешественникам в зале прилета **аэропорта Варны**, часто называют завышенные фиксированные тарифы. Рекомендуемая альтернатива — приложение для заказа такси с фиксированной стоимостью поездки, в том числе для поездок на курорт **Золотые пески**.

В рекомендациях для Болгарии описывается регулярно повторяющаяся схема мошенничества, когда незнакомец предлагает помощь с

проколотым колесом — возможно, шина была намеренно проколота, чтобы отвлечь водителя, пока сообщник крадет вещи. Незапрошенная помощь на дороге в **Варне** или вблизи нее должна вызывать подозрения.

Вдоль клубной улицы **Золотых песков** и пляжных баров на центральной набережной между Золотыми песками и Варной промоутеры навязывают щедро звучащие предложения по гостевым спискам или входу и незаметно добавляют дополнительные напитки или плату за вход в форму, которую посетитель подписывает у двери, а затем предъявляют счет, завышенный сверх согласованной суммы. Споры из-за завышенной суммы могут перерасти в конфликт: сотрудники службы безопасности пострадавших заведений, по сообщениям, угрожали посетителям, отказывающимся платить. Фотографирование меню по прибытии и пересчет напитков по счету перед оплатой являются стандартными мерами предосторожности.

Сборщики подписей, работающие в районе **Варненского собора** и **пляжной зоны**, подходят к туристам с папками для бумаг, прося подписать петицию за вымышленное дело, а затем используют тесный физический контакт и отвлеченное внимание посетителя, чтобы обкарманивать их или выпрашивать денежные пожертвования для несуществующей благотворительной организации. Местная полиция в 2026 году выпустила публичное предупреждение об этой схеме после нескольких арестов; отказ от общения со сборщиками подписей с папками является широко рекомендуемой реакцией.

Крупнейшее преимущественно цыганское поселение Варны, **Максуда**, расположено в районе Младост и является районом с самым стабильно высоким уровнем преступности в городе. Местные источники и правозащитные организации документируют регулярные сносы незаконных построек полицией, повторяющиеся операции с участием более сотни сотрудников, а также высокую концентрацию мелких краж и имущественных преступлений, которых туристам рекомендуется избегать.

Неблагополучный жилой район **Владиславово** на окраине города отмечается болгарскими местными СМИ из-за непрекращающейся волны ночных взломов автомобилей и разбитых окон, что привело к усилению присутствия полиции в форме и в штатском со стороны

специализированного Третьего полицейского управления, обслуживающего этот район.

Аспарухово — это жилой район, прилегающий к торговому порту, где источники по безопасности путешествий отмечают темные и безлюдные улицы вдали от туристического центра, из-за чего посетители остаются одни ночью. Болгарские власти также неоднократно проводили в районе полицейские операции против сетей скупки голосов и нелегальных игорных заведений, что свидетельствует о продолжающейся активности организованной преступности на низовом уровне.

Улицы и открытый рынок непосредственно вокруг **центральных автобусного и железнодорожного вокзалов Варны** регулярно отмечаются как места концентрации карманных краж и краж с отвлечением внимания, нацеленных на прибывающих путешественников, при этом множество источников по безопасности советуют проявлять особую осторожность именно в этой транзитной зоне, а не в более широком центре города.

Более обширный **район Младост**, в котором находится цыганское поселение Максуда, называется источниками по безопасности путешествий как небезопасный для одиночных прогулок ночью. За пределами Максуды окружающие жилые кварталы описываются как плохо освещенные после наступления темноты и с ограниченной туристической инфраструктурой, что дезориентирует посетителей, незнакомых с этим районом.

Варна специально упомянута в рекомендациях Канады как зона риска для устройств скимминга на автономных банкоматах. Безопасная практика заключается в использовании устройств внутри отделения банка или в хорошо освещенном общественном месте, проверке слота на наличие посторонних деталей, закрытии клавиатуры рукой при вводе ПИН-кода и проверке выписок на предмет незнакомых транзакций.