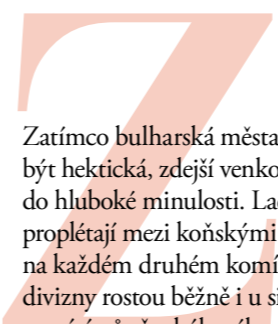


# Chutě BULHARSKÝCH hor

Zážitky z pionýrského tábora za účasti pubertáků z dalších socialistických zemí mi vystačily na dlouho. Jedno léto jsem ale výzvě „střechy Balkánu“ neodolala.

TEXT: LENKA POŽÁROVÁ, WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ



Zatímco bulharská města dovedou být hektická, zdejší venkov je návrat do hluboké minulosti. Ladovky se proplétají mezi koňskými či oslími povozy, na každém druhém komíně sedí čáp, divizny rostou běžně i u silnice, do nosu se vtírá vůně tabákového pole a v horách se lze bez obav napít z pramene. Krásná příroda, výborné jídlo a navíc levný kraj.

## AZBUKA V POHOTOVOSTI

Už na letištním parkovišti v Sofii mám tu čest poznat první dva toulavé psy, kterých je Bulharsko plné. Půjčujeme si s manželem Michalem auto a vyrážíme do horského střediska Borovec v podhůří hor Rila. Do hodiny jsme u cíle. Ocitáme se ve směsi u silnice se kupících nevkusných hotelů, mezi kterými se choulí boudy s občůdky a restauracemi. Když se člověk oprostí od architektonického kýče, je to výborné místo zejména pro lyžaře – přímo od hotelů jezdí lanovky a na výběr je spousta dlouhých sjezdovek. V létě je tady ale poloprázdno, většina lidí dala přednost slunění se na plážích. Běžný kulturní šok se tentokrát spojuje s šokem písemným, neboť Bulharsko používá cyrilici, velmi podobnou azbuce. Před první hospůdkou se snažím luštit zvláštní písmenka, která jsem kdysi ovládala. Připadám si jako dyslektický prvňáček. Všudypřítomný název značky místního piva Zagorka (psáno latinkou) je pro našince úsměvný. Ovšem narazíte tu i na Staropramen! Zamíříme tam, kde se nám to zdá nejvíc místní a kde se na rožni opéká sele. Jmenuje se to tady poeticky U Todora. Blahořečíme nápadu vzít si v parném červenci s sebou goretexové bundy, které neodkládáme ani uvnitř. V odrbaném jídelním lístku tu mají našťástí jídla napsaná i v angličtině. Objednávám si typický bulharský pokrm sirene po šopski, což je bílý slaný sýr s nakrájenými rajčaty, zalitý rozšlehaným vajíčkem a zapečený v misce. Michal volí kuřecí špízy připravené na roštu s domácími opečenými bramborami sypanými úžasným slaným sýrem.



Typické upovídání babičky posedávající na ulici.

Nechybí typický šopský salát z křupavých okurek, rajčat, paprik a cibule hojně zasypaný bílým sýrem. Za zády nám řve bulharská televize. Pokoušíme se protestovat, ale marně. Domluva vážne. Pokusy o důstojnou konverzaci v angličtině jsem vzdala a spustím na paní hostinskou česky. Paradoxně si tak rozumíme nejvíc. Za večeri se sklenkou vína platíme 16,50 leva, tedy v přepočtu 200 Kč. Příjemná cenová hladina. A taky překvapivá upřímnost personálu, když nám nedoporučili námi vybrané jídlo a lámaně vysvětlovali, že ta ryba je už dva měsíce v mrazáku (nevýhoda vnitrozemí) nebo že to maso není zrovna čerstvé. S tímhle přístupem se pak setkáme ještě vícekrát.

Pravý balkánský sýr se absolutně nedá srovnat s tím přesoleným, který známe z našich obchodů.



Takhle vypadá správný šopský salát!

## ZÁZRAK JMÉNEM DOMÁCÍ JOGURT

Možná se to zdá k nevíře, ale zážitkem dne se může stát i banální bílý jogurt (kiselo mljako). U Bílého konička ho podávají pěkně podomácku, z buvolího mléka odkapaného v plátně. Hustý tak, že v něm stojí lžička. S domácí borůvkovou marmeládou je neodolatelný. Zastavili jsme se pro něj ve vyhlášeném občůdku hned u silnice ve směru jízdy od Razlogu na Predel (poslední z řady stánků po levé straně, u vchodu je nepřehlédnutelná lednice). Kupujeme velký kelímek ovčího i buvolího jogurtu. Samozřejmě že i v běžném obchodě tu mají jogurty, ale ty chutnají stejně průmyslově jako u nás. Místní domácí jogurty se totiž nevyrobí ve velkém. Jsou z nepasterovaného mléka, tučnější a plně chuti.



Potkat takový povoz není nic neobvyklého.



Túry v bulharských horách nabízejí úchvatné pohledy.



V nejmohutnějším bulharském pohorí Pirin prý sídlí bůh hromu Perun.

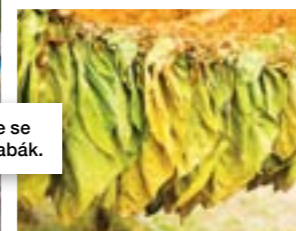
### LADOVKY, ČÁPI A TABÁK

Po pár túrách, kdy potkáváme v lesích koně a svačíme pařený sýr Kaškaval s bílým chlebem, se přesunujeme do jižněji položených hor Pirin. V nich prý sídlí pohanský bůh Perun. V každé vesničce jsou na komínech čapí hnízda – známka zdravé přírody. Míjíme koňské povozy, dokonce i zapráhnuté osly. V městečku Belovo nás pobavili stánkaři u silnice s velice zvláštním sortimentem – jejich stánky přetékají výběrem nejrůznějších toaletních papírů. Vytvořili jsme si dvě hypotézy: buď se zde toaleták vyrábí, nebo město zachvátila zuřivá střevní epidemie.

Na silnicích se dojmáme nejedním retro zážitkem, když míjíme ladovky, trabanty i staré škodovky. Úžasné chutě v nás vzbudila nabídka domácích ovocných džemů místních žen mezi vesnicemi Jurukovo a Dagonovo (na trase mezi městy Belingrad a Razlog). Jsou bezkonkurenční. Kupujeme i čerstvé maliny a borůvkový sirup. Na lesní med s kusem plástve si musím nechat zajít chuť, do zavazadel bychom ho při zpátečním letu už nenacpali. O něco níž v údolí objevujeme tabáková pole a kocháme se omamnou vůní okolních luk.



Navlékání tabákových listů



Takhle se suší tabák.



Typické uličky s kamennými domy

### VÝSTUP NA VICHREN

Městečko Bansko se díky cestovnímu ruchu rychle rozrůstá. Náš rodinný hotýlek Avalon se našťastí nachází v domorodé čtvrti. Při procházkách vidáme na ulici stařenky, kterak sedí a předou vlnu, nebo z ní něco pletou. Čeká nás výstup na druhou nejvyšší horu Bulharska Vichren (2914 m). Je jen o jedenáct metrů nižší než nejvyšší hora Musala, kterou si kvůli špatnému počasí musíme nechat ujet. Stoupání a zase jen stoupání. Nejdřív přes balvany, pak trávou, klečemi a nakonec po skalách. Když už si myslím, že to nejhorší máme konečně za sebou a traverzou jen přejdeme na vrchol, zjišťujeme, že se na něj šplhá ze zadní části hory. Nahoře si neodpustím cimrmanovské: „Je dobyt!“ Potkáváme tu český pár, se kterým nám cesta dolů zábavně ubíhá. Zanedlouho míjíme další Morávky. Jsou tu na svatební cestě a hodlají v horách nocovat ve stanu. Hrát je bude láska a slivovice.

### BULHARSKO NA JAZYKU

- Bez taratoru by návštěva nebyla úplná. Tahle polévka z nastrouhaných okurek se zakysaným mlékem, koprem a česnekem výborně osvěží. Ochutnejte i kjopolo, což je pyré z lilků, paprik, rajčat a česneku. Typické jsou i šípkové marmelády.
- Častým kořením je čubrica (směs mleté saturejky, pískavice, libečku a soli).
- Bulharské víno neznamená jen Medvědí krev. Místní odrůdy (Mavrud, Rubín, Pamid) mají klasickou zemitou balkánskou chuť. Existují tu i vína bílá jako Muškát nebo jeho příbuzný Misket a dobře známé Chardonnay či Savignon blanc. Velkým hitem posledních let jsou vína růžová.
- Zvláštním objevem byl sladký nápoj Voza. Kvůli běžové husté konzistenci není příliš pohledný, ale je překvapivě chutný. Vyrábí se z vody a kvašené pšenice.
- Když Bulharsko, tak pálenka Rakijel!
- V Praze můžete ochutnat bulharskou kuchyni v restauraci Sofia v Americké ulici. Ale bez zeleniny vyzrálé na bulharském slunci to holt vždycky bude chutnat trochu jinak.

### ORGIE VYHLADOVĚLÝCH HORALŮ

Zpět v Banskú. K večeri usedáme s našimi českými kamarády z vrcholu na terase hospůdky Šarkova kašta. Za den jsme spálili spoustu energie, takže máme nárok na malé rozšoupenutí. Orgie vyhladovělých horalů začínají! Jako předkrm si dáváme pečené papriky, které tu marinují v kyselém nálevu s česnekem. Rozhoduju se



Na vrcholu hory Vichren budete pořádně oddychovat, ale dá se u toho i kochat.



Okurkový salát s ořechy a koprem úžasně osvěží.



V domácím jogurtu stojí lžička. Když přidáte domácí marmeládu, ocitnete se v chuťovém nebi.

ochutnat místní specialitu – masové karbenátky kjufte. Michal volí katino meze, což je zapečená směs masa, hub a zeleniny. Hanka si dává kapama, tedy taky směs, tentokrát ale rýže, zelí a různých druhů masa. Petr neodolal vepřovému plátku na houbách. Všichni od sebe navzájem ochutnávají, jen já pořád hladově čekám. Vtom přede mnou přistane malý talířek s jedním karbanátkem – to je, prosím, můj hlavní chod. Nevšimla jsem si totiž, že karbanátky se objednávají po kusech. No nic, přiojednávám si další papriky, tentokrát plněné bílým sýrem, obalované v mouce a vajíčku a osmažené. Moc dobré. Kluci pokračují v pití třetí láhve výborného místního vína Mavrud a my s Hankou zakončujeme dezertem v podobě ovčích jogurtu – já s medem, Hanka s marmeládou. V družné zábavě se loučíme až po půlnoci.

### KDYŽ „ANO“ JE „NE“

Při návratu do Sofie potřebujeme natankovat. Ptáme se na pumpě, jestli můžeme platit kartou. Pán v odpověď jen zavrtí hlavou, tak sedáme zpátky do auta, že tedy jedeme jinam. Pán nás rychle zastaví – vrtí se tu přece hlavou na znamení souhlasu! To je další bulharská specialita, že „ano“ se vyjádří zavrtěním a ne přikývnutím. Kolikrát jsme na to už naletěli, ale tady to bylo asi nejkomičtější. Před odletem mířím v Sofii ještě na trh s názvem Žensky pazar. Roztodivný sortiment, ve kterém se proplétá nabídka ovoce a zeleniny s oblečením, košaty, podprsenkami i víčky na zavařování. Žádné citrony a pomeranče, jen místní výpěstky. Dá se tu koupit výborné domácí máslo nebo sýr Kaškaval. A určitě doporučuju dát si u stánků něco na zub! A tak končí naše krátké, zato vydatné bulharské dobrodružství. Blahodarja za ty dary! ■



355 OŘECH BALTIMORE

Lázně  
jsou otevřeny  
do čtyř hodin  
do rána.

# Trachea

## česká dvířka

830 MODŘÍN CROSSCUT