

že záliv Bolata patří mezi nejkrásnější na celém světě? Od roku 2013 je záliv právoplatným členem klubu „Nejkrásnější zátoky světa“.

Kolem zálivu se táhnou červené skály s jeskyněmi. Byly zde nalezeny zbytky starověkého osídlení z roku 400 př. n. l., jakož i maltézský kříž, který dokazuje živý obchodní ruch během druhého bulharského carství s Benátkami a Janovem. Mezi další nálezy patří kamenné kruhy a obětní kameny. Červená barva hornin je způsobena obsahem oxidů železa v jílu, které vyplňuje jejich trhliny. Bolatou protéká krátká říčka, do které se vlévá řada pramenů. V místech, kde se vlévají, se tvoří malé laguny. Zátoka je jedním z nejlepších míst pro potápění. Pokud budete mít štěstí, ve vodách poblíž zátoky můžete vidět i delfíny.

Naší další zastávkou při toulkách po severním černomořském pobřeží je logicky mys Kaliakra. Vstupuje až 2 km do moře a tvoří malý poloostrov s rozmanitými jeskyněmi a oblouky. Místo je vyhlášeno chráněnou rezervací, neboť jeho poloha, příroda, ale i historie jsou jedinečné.

Nacházejí se zde například pozůstatky středověké bulharské pevnosti, která byla posledním dobitým územím osmanskými vojsky. Po pravém břehu mysu se vine alej, která vás zavede do úžasné jeskyně. Jiná ulička vám odhalí další jeskyni, ve které je muzeum s cennými archeologickými exponáty. Vedle je restaurace s neuvěřitelně krásným výhledem na moře. S mysem Kaliakra je spojeno mnoho legend. Jedna z nich vysvětluje načervenalé zbarvení skal, které sestupují 70 m do moře.

Příběh vypráví o čtyřiceti kamarádkách, které žily v pevnosti. Když sem vtrhli Osmané a chtěli je zotročit, spletly si dlouhé vlasy do jediného copu a vrhly se společně do moře. Na tomto místě dnes stojí pamětní obelisk, který se nazývá Brána 40ti panen, těsně před ním stojí kaple sv. Mikuláše.

Žádná návštěva severního pobřeží Černého moře se nemůže obejít bez degustace mušlí na mušlí farmě Dalboka v obci Balgarevo. Pěstují se zde ekologicky čisté černomořské mušle, které jsou známé svými blahodárnými účinky na zdraví a kvalitní chutí. Na pláži nad zálivem se nachází speciální



Lahodný pokrm z mušlí podle autentického receptu

## Polévka s mušlemi

### Způsob přípravy:

Mušle dusíme ve velmi malém množství vody. Poté je vyčistíme od skořápek (několik jich můžeme na ozdobu ponechat ve skořápce).

Na oleji osmahneme jemně nasekanou cibuli, zaprášíme moukou a mícháme, následně přidáme sladkou papriku. Zalijeme scezeným vývarem a pečlivě rozmícháme na hladkou homogenní hmotu. Je-li třeba, můžeme přidat vodu. Necháme 10 minut povařit a před odstavením polévky z plotny přidáme mušle. Chceme-li, můžeme do polévky přidat také jogurt. Podáváme s citronem, černým pepřem a nasekanou petrželkou.

### Potřebné suroviny:

500 g mušlí se skořápkami  
cibule  
sůl, pepř, sladká paprika  
olej  
1-2 pol. lžice mouky  
vývar  
citron, petržel

restaurace, kde připravují pokrmy z mořských plodů. Kromě symfonie různých chutí, si vychutnáte také nádherný výhled na záliv, ponoříte se do úžasné atmosféry za tichého šepotu vln.

Mušlí farma je oblíbenou turistickou destinací, protože mušle jsou od starověku vyhledávaným a zdravým jídlem. Již před 2000 lety Římané zahrnovali mušle do svého jídelníčku. Od té doby, až do dnešního dne, se spotřeba mušlí postupně zvyšuje, a to

nejen díky lahodným pokrmům, které lze z mušlí připravit, ale také pro jedinečné složení jejich masa. Upřímně řečeno, nepatřím mezi milovníky mořských plodů, ale pokud existuje místo, kde bych tuto pochoutku chtěla jíst, tak je to právě tady. Mušle jsou totiž přirozeným bioindikátorem čistoty vody, ve které žijí, daří se jim pouze v čisté vodě. Při odchodu si můžete ještě posedět na lavičce a jen tak se dívat na moře. ♦