

muzeum, kde je vystavena etnografická expozice s předměty ze života místních v 19. století.

Neméně zajímavá je také historie spojená s Dončem Ivanovem Popovem, jenž se v Božencích narodil v roce 1815. Byl to směnárník, velkoobchodník a průmyslník, a podobně jako jeho bratr Minju Popov byl také donátorem a místním dobrodincem. Dončo Popa, jak mu říkali místní, byl typickým horalem z Balkánu, který navázal stabilní spojení s Besarábií, Valašskem, Rakouskem a Ruskem, tyto kontakty mu pomáhaly rozvíjet vzdělání v zemi. Tento muž tak zanechal svou stopu v bulharských dějinách. Dončo Popov byl neúnavný pracant s neobyčejně prozíravým a bystrým úsudkem. Díky své nesmírné pílì se mu v roce 1871 podařilo zapojit do nově založeného Bezejmenného obchodního družstva Budoucnost, které se zaměřovalo na obchod a úvěry. V roce 1901 spolu s několika dalšími partnery založil továrnu na výrobu vlněných látek s názvem Trojice. Kromě těchto svých aktivit vložil Popa velkou část svého kapitálu na rozvoj kulturní a duchovní budoucnosti státu. Spolu se svým synem Gančem daroval víc jak 250 tis. leva místním klášterům a čítalištím – konkrétně chrámu sv. Trojice, čítališti Aprilov-Palauzov, gabrovskému dívčímu klášteru Zvěstování panny Marie a mnoha dalším. Popa zemřel v roce 1911, avšak své činnosti zůstal věrný i po smrti. V závěti odkázal místní dívčí škole sumu 1 500 leva na založení fondu, z jehož úroků se měla financovat stipendia pro žáky z chudých rodin. Dodnes je v Božencích zachován jeho dům v autentické podobě. Třípatrové sídlo bylo postaveno už v roce 1862 a v jeho přízemí se nachází obchod. Je zde umístěna etnografická expozice, jež podhaluje život místních lidí v 19. století.

Mezi muzejní objekty patří také nožířská dílna, stálá prodejní výstava tkanin, církevní škola, kde se střídají výstavy survaknic (typických novoročních pomlázek), marteniček a spousty dalšího. Pohostinnost místních ani netřeba zmiňovat – turisté se mohou ubytovat ve víc jak čtyřicítce domů. Nechybí samozřejmě ani tradiční kuchyně, která nabízí neskutečné množství místních specialit podle starých receptů. V polovině 20. století se v Božencích usadila celá řada umělců přivábených svéráznou atmosférou vsi.

Autentický recept ze Severního centrálního regionu Bulharska



Kuřecí s cibulí, sušenými švestkami a kdoulemi

Způsob přípravy:

Do hrnce nalijte olej a osmažte kuřecí maso. Maso vyndejte, když chytne lehce zlatavou barvu. Ve stejném oleji orestujte cibuli nakrájenou na půlměsíce a celé stroužky česneku. Cibuli poduste do změknutí a poté přidejte sůl, papriku a mouku. Vše důkladně promíchejte. Do této směsi vraťte maso. Do hrnce nalijte takové množství vody, aby suroviny byly celé ponořené. Přidejte sušené švestky vcelku, na větší kostky nakrájenou kdouli a bobkový list. Vše vařte na mírném ohni do změknutí kdoule a uvaření masa. Na konci přidejte pepř dle chuti.

Hotové jídlo můžete podávat s nadrobno nasekanou petrželkou.

Potřebné suroviny:

800 g cibule
1 menší kdoule
4–6 ks kuřecích horních steh
8–10 ks sušených švestek
1 hlavička česneku
5 lžic oleje
1 lžice hladké mouky
1 lžička sladké mleté papriky
1 bobkový list
pepř a sůl dle chuti

Horale z okolí Gabrova a Trjavny jsou známí šprýmaři, proto také zdejší vesnice nesou snad nejúsměvnější názvy v celém Bulharsku. Ty by v češtině mohly znít asi takto: Pytlolže (Torbalážite), Osmažhrách (Päržigrach), Šuškanďa (Šušnja), Špačkovanj (Skorcite), Kumáni (Kumanite), Sobotkovci (Säbotkovci), Čumákovo (Mucja), Bílomuži (Belomážite), Kapřici (Šarani), Nehodovo (Popari), Rozumbrady (Umnicite), Poklopčany (Kopčeliite), Svrbořitě (Särbogäzite), Prdelkovic (Gäzurnicite), Prdochovo (Prädlevci), Řitovice (Dupe-

lite), Prdelohledany (Tärsigäzi), Uřvany (Kresljuvci) a Tlachany (Bärborci).

Božencite jsou atraktivním turistickým cílem – hned za vsí se nachází dochovaná římská cesta, která se postupně mění na turistickou stezku vedoucí do Trjavny. Vesnice je oblíbenou destinací pro bulharské i zahraniční turisty, kteří rádi putují v čase, aby pocítili klid a ducha typicky bulharské horské vesničky z doby národního obrození. Na ulicích jsou krámky, kde je možné zakoupit domácí zavařeniny a sušená švestková povidla známá také jako gabrovská čokoláda. ♦