

## Dotkněte se Bulharska!

Vážení čtenáři, pokračujeme s naší rubrikou Dotkněte se Bulharska, která souvisí s myšlenkou, že ať jsme kdekoli na světě, Bulharsko navždy zůstává v našem srdci, neboť je to nejkrásnější místo na Zemi. Zároveň je však tento sloupek určen také našim českým přátelům. Fakta ukazují, že pokud navštívili naši zemi alespoň jedenkrát, zamilovali si ji a vracejí se znovu a znovu. Pro většinu z nich je Bulharsko především černomořské pobřeží s jeho rozsáhlými písčnými plážemi a výtečnou kuchyní s vůní aromatické čubrice. My ovšem víme, že naše země není pouze moře. Ona uchvacuje i nás samotné svými „veselými

údolími“ a „obřimi horami“, kulturními a historickými památkami, jakými se mohou pochlubit jen málokteré evropské země. Jakýmkoliv směrem se podíváte, odhalíte čarokrásná místa, která si zaslouží být viděna, a místní kuchyně navíc obohatí vaše prožitky novými chutěmi a vůněmi.

Jak jsme již psali, Bulharsko je rozděleno do 6 regionů: Severozápadní, Severní centrální, Severovýchodní, Jihovýchodní, Jižní centrální a Jihozápadní.

Každá z oblastí je svým způsobem specifická a unikátní.

## Za vůní růží do starého Karlova

**Milí přátelé, připravte se na procházku po národopisném areálu v Karlovu, světle ladné vůně, krásy a lásky, světle nádherně upravených karlovských dvorů a starých kašen, světle, jenž zastřešil a uchoval onu nenapodobitelnou atmosféru obrozeneckého města. Ta je zde stále živá a hluboce vás zasáhne, ba přímo uchvátí a bude se vás držet ještě dlouho poté. Komplex byl otevřen v roce 2014 a zahrnuje celkem pět domů, jde o kulturní památky s opravdovou kulturní hodnotou: Buchalův chan, Dům Rajna Popoviče, Patevův dům, Patevův sklad a dům známý pod názvem Bílý dvůr.**

**K**aždý z domů nese své jedinečné poselství, které návštěvníka odvádí různými směry a vzbuzuje v něm touhu a vzpomínky, nutí ho se zasnít. Karlovo je město nacházející se v jižní části středního Bulharska, na jižním úpatí pohoří Stará planina v Plovdivské oblasti.

### Patevův dům

Dům postavil v dalekém roce 1848 věhlasný karlovský mistr stavitel Patjo Djulgerina. Majitelem domu byl čorbadži Patjo Chadžimičev – bohatý obchodník a překupník, majitel olejárny a mlýna na zpracování a výrobu šňůr, ale také bulharský vlastenec, který dával prostředky na vzdělání a byl přispěvatelem tajného revolučního výboru v Karlovu.

Již před vchodem do domu se návštěvník cítí opojen a očarován barvami a vůněmi obrovských růžových keřů, které neopakovatelným způsobem zdobí velkou kovanou bránu. Po levé straně širokého dvora je velký fíkovník, vpravo je stará kamenná kašna, ze které tryská studená horská voda, jde o specifický a charakteristický prvek každého karlovského dvora té doby. Vše je malebné,



uspořádané, upravené a pestrobarevné. Každá z místností v domě je tematicky rozdělena a měla své jedinečné poslání. Návštěvník má možnost dozvědět se nejen zajímavá a kuriózní fakta a podrobnosti o pěstování růží, ale také něco o léčivých vlastnostech bylin, sbíraných s chutí a dovedností ze sluncem zalitých zelených svahů národního parku Střední Balkán. Patevův dům je proto také znám jako „dům květin a bylin Karlova“.

### Gjulpana

V jedné z místností jsou k vidění tzv. gjulpany, autentické měděné nádoby na zpracování růží a výrobu růžového

oleje, kterému se tehdy přezdívalo tekuté zlato, jde o tradiční kotel na vaření růží. Gjulpany se obvykle umísťují v blízkosti tekoucí vody, často poblíž řeky. Pokud byl břeh řeky vyšší než bylo třeba, používala se pro vytažení vody do požadované výšky vodní kola. Kotel má tvar komolého kužele s víkem. Víka bulharských gjulpanů jsou větší ve srovnání s těmi francouzskými a indickými, což umožňuje lepší akumulaci vodních par. Pára je odváděna na chladicí podestu pod úhlem 45 stupňů. V roce 1860 se jen v oblasti Kazanlääaku používalo 1271 takovýchto kotlů a průměrná produkce každého z nich byla asi 135 muskalů růžového oleje. Muskal je jednotka hmotnosti vypůjčená od Arabů, rovná se hodnotě 4, 9844 gramů. Až do krymské války se na bulharském území vyrábělo až 300 000 muskalů, což je asi 1 500 kg růžového oleje. Po osvobození se produkce růžového oleje zvýšila a dosáhla 848 000 muskalů, tedy 4 240 kg. Až do roku 1905 bylo nejvíc ploch s růžemi a nejvíc kotlů pro destilaci růžové barvy kolem Kazanlääku, poté jej rychle dohnalo a dokonce předběhlo Karlovo a okolí. V domě je zvláštní místnost určená pro destilaci, kde jsou předváděny



metody extrakce různých esenciálních olejů. Kdo chce, může se podívat na přípravu kosmetiky a léčivých masť.

### **Pokoj královnů růží**

Zejména malé princezny zaujme speciálně zhotovený pokoj královnů růží, kde je umístěn její trůn, koruna a šaty. Na stěně se usmívá už celkem 36 královen – z toho šest je na černobílých fotografiích. Každým rokem jejich počet roste, a tradice karlovskej miss tak pokračuje.

### **Patevův sklad – kus historie**

Sklad se nachází na někdejší karlovskej náměstíčku, hned u Patevova domu. Vystaven byl v dalekém roce 1863 a patřil Vasilu Patevovi, což byl syn čorbadžihho Patja Chadžimičeva. Vasil Patev byl zabit v roce 1877 během tzv. velké hrůzy. Právě tak se nazývaly represe namířené proti křesťanskému obyvatelstvu města Karlova v době Osmanské říše, zvěrstva během rusko-turecké války za národní osvobození z let 1877–1878 měla na svědomí řadová osmanská armáda a domobrana. Jako odpověď na radostné přivítání ruských vojsk ze strany obyvatel Karlova vtrhly muslimské jednotky do města a zavraždily tehdy víc jak osm set lidí, většinou šlo o elitu Karlova – duchovní, učitele, lékaře, obchodníky, řemeslníky a jejich rodiny.

Fasáda skladu je vskutku obdivuhodná a má výjimečné detaily. Velká okna v přízemí mají kované mříže a zvenku jsou opatřena velkými dřevěnými okenicemi. Jde o patrovou stavbu, přízemí se skládá z krámků a skladu. Ze skladu z přízemí vedou schody do prvního patra. V zadní části prvního patra byl také sklad, zbytek sloužil jako kancelář. Momentálně Patevův sklad slouží jako turistické informační centrum.

### **Voskové figuríny**

Zajímavá je rovněž výstava voskových figurín „královen růží“, jejichž autorem je karlovskej umělec a sochař Dimitar Bakardžiev. Výstava se nachází v druhém patře Patevova skladu.

### **Vasil Karaivanov a Levski**

V Patevově skladu se můžete seznámit s životem předsedy prvního městského výboru v Karlovu a bratrancem Vasila Levského – Vasilem Karaivanov



vem. Ten je tu představen bok po boku spolu s Apoštolem.

Vasil Genčov Karaivanov byl bulharský obrozenec, revolucionář a zapálený vlastenec. Narodil se v roce 1847 v Karlovu v rodině Genča Vasileva Karaivanova a Anny Peevy. Příbuzenství s Apoštolem svobody – Vasilem Levským – jej přimělo plně se oddat věci revoluce a v roce 1869 se stal pokladníkem revolučního výboru v Karlovu, který se nacházel v Karaivanovově hostinci, který zdědil, byl i strážcem tajného konspiračního hesla Vasila Levského.

V Karaivanovově hostinci se pořádaly schůze komitétu a nacházelo zde útočiště mnoho z členů výboru z celé země, včetně revolucionářů v době dubnového povstání – pobýval zde stonající Todor Kableškov, dále např. Georgi Benkovski a Panajot Volov. Karaivanovův hostinec je tedy znám i jako „hostinec apoštolů“. V roce 1867 po zradě, kterou mají na svědomí chycení členové čtyř Filipa Totja a Petra Vojnagovce, byl Vasil Karaivanov Turky zatčen, krutě vyslýchán a uvržen na sedm měsíců do vězení ve Velkém Trnovu. Později se podílel na založení karlovského sdružení abstinentů a na založení „vědymlivné družiny“ ve městě.

Po oběšení Levského se Vasil Karaivanov stal členem přípravného výboru pro dubnové povstání v Karlovu. Důkazem úcty, jaké se Vasil Karaivanov těšil mezi obyvateli města, je i to, že byl zvolen za předsedu prvního městského výboru v osvobozeném Karlovu 16. ledna 1878 – tedy ještě před podpisem sanstefánské mírové smlouvy, což z něj činí prvního demokraticky zvoleného starostu v Bulharsku. Karaivanov se jako dobrovolník účastnil srbsko-bulharské války. V roce 1904 Vasil Karaivanov spolu s Gáčem Mitovem financovali výstavbu trhového rynku a základní školy sv. Cyrila a Metoděje, kterou poté darovali obci. Kníže Ferdinand mu udělil řád za zásluhy o Bulharsko.

Patevův sklad a dům v Karlovu se nacházejí na ul. Vasila Levského hned u stejnojmenného náměstí, které se nachází mezi kostely sv. Nikoly a Nanebevzetí Panny Marie.

### Co ještě doporučujeme vidět?

V Karlovu se také můžete udělat procházku ke krásnému vodopádu Su-

čurum.

Jen pět kilometrů západním směrem od Karlova (asi šest minut jízdy autem) se nachází městečko Sopot. Zde můžete navštívit muzeum Ivana Vazova a kouzelné Sopotské vodopády.

Jedenáct kilometrů jižně od Karlova (asi dvanáct minut autem) leží městečko Banja – zřídlo zdraví a krásy, tam je bý-

valé carské sídlo a je to místo pro pěkné procházky, protože kolem kvetou tisíce červených růží.

Vítejte ve světě historie a smělosti, ve světě mužné odvahy a lásky k vlasti; ve světě, který uchránil a uchoval onu nenapodobitelnou obrozeneckou atmosféru; ta je zde v Karlovu stále živá a hluboce vás zasáhne a pohltí. ♦

Autentický recept z Jižního centrálního regionu Bulharska



## Slovanský salát

### Způsob přípravy katáku:

Jogurt nejdřív nechte odkapat přes plátno nebo jemný cedník. Scedte, abyste ho zbavili vody a dosáhli krémové konzistence. Poté k jogurtu přidejte vidličkou pomačkaný anebo nastrouhaný sýr. Pokapejte olivovým olejem a vše dobře promíchejte. Dle chuti můžete k této směsi přidat najemno nakrájenou grilovanou papriku.

### Způsob přípravy salátu:

Rajčata opatrně oloupejte, rozpujte a nakrájejte na měsíčky. Poté je na talíři naskládejte vedle sebe do oblouku. Papriky opečte ze všech stran na grilu, až se na slupce začnou tvořit hnědé puchýře. Dejte do plastového sáčku na 5–10 minut zapařit. Pak oloupejte a opatrně odstraňte semínka i se stopkou. Poté nakrájejte na proužky a položte vedle rajčat. Česnek nasekejte nadrobno a posypte jim papriky. Takto připravenou zeleninu lehce osolte a pokapejte slunečnicovým nebo olivovým olejem.

Pomocí dvou lžic anebo naběračkou na zmrzlinu vytvořte malé kopečky z katáku a dejte je mezi rajčata a papriky. Dle chuti posypejte mletými vlašskými ořechy. Salát ozdobte najemno nakrájenou petrželkou a olivami.

### Potřebné suroviny:

- 2 rajčata
- 2 grilované papriky (zelené nebo červené)
- 2 stroužky česneku
- Katák dle preference
- Sůl dle chuti
- Olej dle chuti
- Petrželka a olivy na ozdobu

### Potřebné suroviny k přípravě katáku:

- 1 jogurt (kravský nebo směs s bývolím)
- 200 g kravského nebo ovčího bílého sýra balkánského typu, zbařený vody
- Olivový olej dle chuti
- Mleté vlašské ořechy dle chuti
- \* bývolí jogurt zakoupíte v obchodech s bulharskými nebo balkánskými potravinami