

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 katäku:

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 katäku 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
- Katäk dle preference
- Sůl dle chuti
- Olej dle chuti
- Petrželka a olivy na ozdobu

Potřebné suroviny k přípravě katäku:

- 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