

bývalý hostinec z osmanské éry. Postavil ho Kolju Fičeto.

Po osvobození se právě zde v roce 1879 konalo Ústavodárné shromáždění a dnes si v horním patře muzea můžete prohlédnout kompletně zrekonstruovaný ústavodárný sál.

Muzejní expozice je rozložena do třech podlaží a je mimořádně bohatá. Na prvním podlaží se nám odkryla úžasná sbírka ikon a jiných církevních relikvií, některé z nich pocházejí z poloviny 16. století. V druhé části sálu jsou expozice věnované hospodářskému rozvoji Velkého Trnova v době národního obrození. Mezi nimi je také spousta zajímavých obrazů a dochovaných předmětů souvisejících s různými řemesly a profesemi té doby. Ve druhém patře se nachází expozice věnovaná národně-osvobozenkému boji a úsilí zdejších lidí o osvobození Bulharska.

Muzeum vězení

Jde v současnosti o jediné muzeum tohoto druhu v Bulharsku. Bývalá věznice, která je dnes muzeem, je jednou z mála budov, která téměř nezměnila svůj účel. Vězení zde bylo už od osmanských dob, bylo postaveno někdy v polovině 19. století. Objekt má tři podlaží (dvě nadzemní a jedno podzemní, tato architektura je pro tuto část Trnova typická), jsou zde zrekonstruované cely, samovazby a mučírny. Po osvobození budova dál sloužila jako vězení a to fungovalo až do roku 1954, než zde bylo později zřízeno muzeum. Téměř veškeré vybavení a exponáty v muzeu jsou tedy zcela autentické, včetně dek a vězeňských mundúřů, různých her a ručních výrobků. Krátce tu byl vězněn i Vasil Levski, než byl převezen do Sofie, a mezi další významné „obyvatele“ patřili Filip Totju (jedem z mála, jemuž se podařilo uprchnout), Stefan Karadža, Todor Kableškov, Bačo Kiro a další.

Samovodská čaršija

Jde asi o turisticky nejoblíbenější ulici ve Velkém Trnovu – asi díky její ryzí autentičnosti. Vznikla jako ulice řemeslníků a obchodníků v 60. a 70. letech 19. století a dodnes si uchovává podobu rušného pouličního trhu, kde si každý najde něco dle svého gusta. Kdysi stálo na Samovodské čaršiji také několik zájezdních hostinců. Dnes je obnovena



Autentický recept ze Severního centrálního regionu Bulharska

Bojarská slepičí polévka

Způsob přípravy:

Do hrnce nalijte vodu, přidejte 2 polévkové lžíce soli a vložte rozporcovanou slepici. Vařte do změknutí masa. V tlakovém hrnci vařte hodinu, v obyčejném hrnci okolo dvě a půl hodiny. Změklé maso vyndejte a nechte vychladnout. Do vývaru dejte vařit na kostky nakrájené brambory. Cibuli, mrkev, celer a papriku nakrájejte najemno a přidejte k bramborám. Maso oberte z kostí, nakrájejte a vraťte do vývaru. Vařte, dokud zelenina nezměkne. Poté přidejte vlasové nudle. Po jejich uvaření dejte do větší misky jogurt se žloutky a dobře promíchejte. Do této směsi za neustálého míchání přilijte 3–4 naběračky polévky. Opět za neustálého míchání vlijte vzniklou tekutinu do polévky. Dobře promíchejte a nechte 5 minut provařit. Nakonec opepřete a dle potřeby dosolte.

Před servírováním hotovou polévku můžete ozdobit čerstvě nasekanou petrželkou.

Potřebné suroviny:

1 menší slepice
2 cibule
6 středně velkých brambor
1 červená paprika
3 mrkve
50 g celeru
vlasové nudle dle chuti
2 žloutky
200 g bílého jogurtu
sůl a pepř
petrželka na dozdobení dle chuti

budova hostince Hadži Nikoliho, kde se nachází hotel s restaurací a rozhodně stojí za to do něj aspoň nakouknout.

Co je ještě možno vidět?

Sarafkinin dům, Asenovu machalu, Park miniaturního Bulharska, Uměleckou galerii Borise Deneva, památník Asenovců a Svatou horu.

Jak se do Velkého Trnova dostat?

Můžete jet autem, cesta ze Sofie i Varny trvá asi 3 hodiny. Nejoblíbenější veřejnou dopravou do Velkého Trnova je autobus. Vlákem je to o dost složitější, musíte nejprve do města Gorna Orjachovica a tam přestoupit na vlak do Velkého Trnova, nebo pokračovat nějakým autobusem. ♦