

ZAHRAŇIČÍ

in.ihned.cz/zahranici



FOTO: TOPÍ PIGULA

Při pohledu z výšky musí být na zimní Lukomir zajímavý pohled. Pár chalup pospojovaných pavučinou pracně proházených a proslapaných cest a okolo bílá pláň, která kousek za vsí mizí v kaňonu. Zima vesnici vždy na několik měsíců úplně odřízne. Svůj podíl na tom má i nadmořská výška. Lukomir, ležící 1450 metrů nad úrovní moře, bývá označován za nejvýše položenou horskou osadu nejen Bosny a Hercegoviny, ale i Černé Hory. Během zimy tady zůstává jen několik starých lidí, kteří se na ni musí pečlivě připravit: od zásob potravin, přes dřevo, až po takové „maličkosti“, jako jsou zápalky nebo léky. Zánět slepého střeva může být v takových podmínkách fatální.

Středověk jako byznys

Stálé osídlení Lukomiru vzniklo na místech letních salašů v 80. letech 19. století. Dnes se situace ustálila do podoby, kdy mladí odcházejí hledat práci, nejčastěji do blízkého Sarajeva, zatímco staří se tu snaží nějak přežít. Trochu jim to usnadňuje boom hledačů eko- či agroturistiky, čehož využívají cestovní kanceláře a na letáčkách prodávají zdejší chudobu pod samolepkou tradice a „atmo-

sféry středověku“. Místní tak pomalu chápou, že tradiční pohostinnost může být dobrý byznys. Stařenky nabízejí ponožky pletené z ovčí vlny a jednotlivé rodiny si tak v rámci malé vesnice (v zimě necelá desítka stálých obyvatel) začínají silně konkurovat.

Hostitelka nám po zhruba patnáctikilometrové pouti nabízí nejprve mléko v hrnečku, teplé svou čerstvostí, nikoli pasterizací. Sem zatím byrokratické prsty Evropské unie nesahají. Pokud by se tak stalo, lidé by tu pro samý předpis přišli o sýr, mléko i nenormovaný chléb svůj vzdejší. V podmínkách, které se přibližují době před dvěma sty lety, lze jen těžko udržet normy, jež přineslo jednadvacáté století. Vždyť elektrina a tekoucí voda sem byly zavedeny až v roce 2002. Pro případ nouze zde funguje i pevná telefonní linka, která prý ale občas vypovídá službu.

„Dáte si kávu?“ ptá se hostitelka poté, co jsme dojedli bosenskou specialitu zvanou pita. Jedná se o jakousi obdobu pizzy, přičemž korpus je vlastně spirálovitě stočený „had“ z pečeného těsta, dochucený sýrem a cibulí. Odmítnout bosenskou kávu by byl hřích. V džezvě připravený voňavý nápoj se krásně leskne. Nalévá se do malých porcelánových koflíků, do nichž se nakonec lžičkou přidá trocha husté pěny plovoucí na hladině džezvy. Nezapře se tak historický turecký vliv.

Bjelašnica má co nabídnout v každé roční době. V zimě sjezdové i běžecké tratě, na podzim scenerie



Bosenská pita – spirála z pečeného těsta, dochucená cibulí a sýrem.

Jak se tam dostat

Nejrychlejší je cestovat letecky z Prahy do Sarajeva (společnosti JAT, Austria Airlines, Croatia Airlines nebo Lufthansa). Jednou z možností je také cesta vlakem s přestupem v Budapešti. Ze Sarajeva do Bjelašnice se dá dostat tamními autobusovými linkami, které ale nejezdí příliš často. Výhodnější je proto cestovat zde autem. Pokud se rozhodnete vyrazit z ČR vlastním vozem, vydejte se po trase České Budějovice, Linz, Graz (Štýrský Hradec), Záhřeb, Banja Luka a Sarajevo (přibližně 13 hodin).



Při horských túrách je třeba mít se na pozoru zejména před nepřízní počasí a před hady.

Co si přivést

Nabídka ve městech je podobná jako ve většině evropských měst. Doporučit lze místní potravinářské výrobky, jako je sušená šunka (pršut). Bosenská káva je jemněji mletá a má trochu aromatizovanější chuť. Její příprava v džezvě s trochou kardamomu bývá zajímavým zpestřením a originálním pohoštěním pro návštěvu.

oděné do pestré palety barev a na jaře a v létě desítky kilometrů horských stezek. Je potřeba respektovat přírodní prostředí včetně proměnlivosti horského počasí a také kulturní zázemí zdejších lidí. Bjelašnica se pak odvědí překrásnou krajinou i pohostinnými obyvateli. Tato oblast má obrovský potenciál. Chce to jen neváhat a jít ho objevit. ■

TOPÍ PIGULA

Autor je šéfredaktorem magazínu Travel focus