

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



V restaraci Veselá dědina jsou k vidění i ke koupi nejrůznější druhy koření a přísad.

V plném nasazení v kuchyni většinou najdete i spolunajimatelku podniku Galia Radukova. „Snažíme se připravovat jídla podle tradičních receptů našich rodičů a prarodičů, s originálním kořením a z čerstvých surovin. Žádné náhražky či průmyslově připravené polotovary. Máme už své dodavatele, na které se můžeme spolehnout, i stále hosty. Původní záměr byl přilákat zahraniční ná-

vštěvníky, dnes je podnik oblíbený u místních. Zajdou na oběd i na večeři, slaví u nás narozeniny, svatby, promoce i jiné rodinné či společenské události.“

Místní lidé tvoří v podniku, otevřeném teprve loni, drtivou převahu mezi více než dvěma stovkami návštěvníků, kteří Veselou dědinu každý večer naplňují. Bohatá nabídka vín i místních pálenek přispívá k tomu, že se celá hospoda dává po opulentních hodech do tance i zpěvu. Nearanžovaného, spontánního, s pravým balkánským temperamentem, kterým vynikají především místní dívky.

Vařte s námi

Zapečené fazole podle babky Mariji



- 1 kg velkých bílých fazolí • 800 g cibule
- 1 kg rajčatového pyré • 1 lžíce cukru • olej
- majoránka • sůl • pepř

Nakrájíme na větší kousky cibuli a podusíme ji v pekáči na oleji. Fazole uvaříme ve slané vodě a přidáme k cibuli. Přimícháme rajčatové pyré, podle chuti dosolíme a opepříme, dobře promícháme a dáme do trouby zapéct, ke konci pečení přidáme dostatek majoránky, kterou rozhodně nešetříme. Podáváme na chlebové placce jako samostatné jídlo nebo jako přílohu ke grilovaným masům. Fazole je možné konzumovat i za studena jako předkrm.

Tarator – osvěžující okurková polévka s koprem (nahore)

Veškerá kouzla v kuchyni Veselé dědiny se dějí před zraky hostů.



Vzájemné ovlivňování

Bulharsko je země členitá nejenom geograficky, ale i kulinárně. Jsou zde patrné historické vlivy z dob Tráků, období kultury řecké i římské. Snad nejsilněji bulharskou kuchyni ovlivnilo období osmanské říše, kdy dnešní Bulharsko ovládali Turci. Jiná jídla preferují obyvatelé u moře, jiná v horách i v povodí Dunaje. Najdete zde prvky kuchyně orientální i středomořské. V povodí Dunaje mají blíže ke specialitám známým i v Maďarsku či v Rakousku. Například ve Vidinu mají skvělou rybí polévku srovnatelnou s maďarskou halászlé. Úplně jinou dělají u Černého moře v Nessabaru, ta by našla srovnání snad s vyhlášenou bouillabaisse z Marseille. Různé ovoce v medu či zavařované v cukru najdete po celé zemi, jenom v horách ale ochutnáte originální sladkou specialitu vařenou z mladých borových šišek. Nejlepší domácí uzeniny dělají v horách Strandža, v Rodopech mají skvělý sýr kaškaval. Snad jediné jídlo, které vám v létě nabídnou v Bulharsku všude, je jogurtovo-okurková studená polévka tarator s koprem a česnekem. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

