

Veselá je dědina

JAK A CO SE JÍ V BULHARSKU

Když už se do Bulharska dostanete, rozhodně byste měli ochutnat místní kuchyni. Snoubí se v ní řada historických vlivů a patří kulinářsky k nejzajímavějším na Balkáně.



FOTO: MIROSLAV FEZANICZ

Pravá bulharská kuchyně, to je Balkán se vším všudy. S tradičními historickými vlivy kuchyně turecké, bohatostí čerstvé i tepelně upravené zeleniny, skvělých jogurtů a sýrů, závitků z vinných i zelných listů, domácím chlebem i klobásami, masem mletým i celými opékanými jehňaty, berany, selaty, prasaty, telecím a kuřaty. Baklava, džuveč, kebab, zelník, tikveník, tarator – co název, to kulinářský pojem. Z ryb se v Bulharsku spíše potkáte s čerstvými pstruhy než s rybami mořskými, ale i na ty v dražších restauracích narazíte. Sa-

mostatnou kapitolou jsou moučníky. Milovníci sladkého si tady skutečně přijdou na své, protože vše je ještě sladší než to nejsladší u nás.

Poctivý folklór

Podniky určené pro turisty nejsou nikde na světě tím nejlepším, co by se dalo z kulinářského hlediska doporučit. I v Bulharsku se však dají najít výjimky, kde provozovatelům nejde jenom o rychlé oškubání příchozích, kteří se už v dřtivé většině stejně nevrátí. Například v druhém největším bulharském měs-

tě Plovdivu v tomto směru nezkame podnik nazvaný Veselá dědina.

Bohatě členěnému interiéru připomínajícímu vesnickou náves dominuje otevřená kuchyně, která zabírá celou jednu stranu velkého prostoru. Přímě před očima hostů se zde vaří, griluje, peče a smaží. Číšníci odtud v rychlém sledu odnášejí skutečně parádní porce dobře připravených tradičních jídel. Všude jsou hromady čerstvých paprik, cibule i olbřímích rajčat zvící dětské hlavičky a další zeleniny, kterou se tady rozhodně nešetří.