

Co se jí v Bulharsku?



„Kam letos pojedeme, mámo?“ ptá se hlava rodiny své drahé polovičky. „Co kdybychom si zopakovali Bulharsko, kam jsme jezdívali více jak před dvaceti lety?“

„Dej pokoj, táto! Víš, že jsme tam byli jen z nutnosti, když jsme nikam nesměli vycestovat. To tam chceš na stará kolena spát někde pod stanem a umívat se ve společné sprchárně a na záchod chodit na „tureckou mísu“, kvůli které bylo mezinárodní pozdvižení až v Bruselu?“ zavzpomíná ženská část rodiny.

„Právě, že ne!“ nedá se od svého nápadu odradit navrhovatel myšlenky. „Mnohé se zde změnilo k lepšímu a já bych to chtěl vidět. A pak změna je život.“ V duchu se již hlavně viděl, jak „přes jeho v ústech pysky se dolů do žaludku hrdlem leje bulharská plisky.“ Nahlas však dodal: „Ochutnáme cizokrajnou stravu, najíme se exotického ovoce, popijeme vynikající zeleninové a ovocné šťávy, večer dáme skleničku výborného bulharského vína. Víš, že Bulharsko nejsou jen mořské pláže. Můžeme se podívat třeba do hlavního města Sofie, která má 1 100 000 obyvatel, leží uprostřed horské kotliny na několika levobočních přítocích řeky Iskar v průměrné nadmořské výšce 564 m.n.m. (hladina Iskaru). Nejvyšším bodem ve městě je Černí vrch na Vitoši, v 2 290 m.n.m. Město má rozlohu 160 kilometrů čtverečních. Je tu ale také Plovdiv, druhé největší město Bulharska, s půvabnou starou čtvrtí, kde najdeme dobře zachované domy z 19. století i antické římské památky. Tebe však asi nejvíce zaujmou přímořská letoviska Varna, Burgas, Sozopol, ale i ta menší – třeba Černohorec, který dobře znají stavbaři z Karlových Varů. Měli zde vybudovaný velký stanový tábor, který do roku 1989 rok co rok navštěvovali. Ale jak jsem již pravil, těším se na místní jídelní speciality, jejichž složení si i po létech pamatuji.“

Studená polévka Tarator

1 větší okurka, 1l kysaného mléka (nebo několik bílých jogurtů, kysaná smetana...), 2 stroužky česneku, 4 lžice mletých vlašských ořechů, 1-2 lžice oleje, 4 lžice posekaného kopru, sůl, pepř

Okurku oloupeme a drobně pokrájíme (nakrouháme na struhadle), spojíme s rozšlehaným kysaným mlékem, podle potřeby zředíme trochou vody (hlavně u jogurtů). Promícháme se solí, olejem, utřeným česnekem, posekaným koprem a pepřem.

Vychladíme a polévku podáváme posypanou ořechy.

Šopský salát

1 svazek ředkviček, 20 dkg zelených paprik, 20 dkg salátových okurek, 20 dkg rajčat, 1 cibule, sůl, ½ šálku vody s octem, cukr, pepř, olej, 5 dkg balkánského sýra (nebo nivy), koření čuprica (speciální koření, jehož složkou je pískavice – řecké seno – jednoletá rostlina z čeledi motýlkovitých, dorůstající výšky půl metru, podobná vojtěšce)

Papriky opečeme na plotně a sloupneme. Veškerou zeleninu očistíme, ředkvičky nakrájíme na plátky, papriky nakrájíme na nudle, rajčata na plátky a cibuli drobně nasekáme. Salátové okurky omyjeme a nakrouháme i se slupkou. Ve vodě rozpustíme sůl a cukr, přidáme ocet a na konec olej. Marinádu dobře protřepeme a nalijeme na salát. Salát posypeme strouhaným balkánským sýrem (nivou) a okořeníme čupricou.

Zeleninový salát

2 červené papriky, 2 rajčata, 1 mrkev, ½ celeru, ½ cibule, hrst zeleného hrášku, 1 brambor, 3 lžíce oleje, ocet nebo citrón, sůl

Rajčata omyjeme, pokrájíme na úzké proužky, jádérka odstraníme. Papriky omyjeme, zbavíme semen a stopek a rovněž pokrájíme. Syrovou mrkev, celer a cibuli rozkrájíme co nejjemněji (nastrouháme). Brambor uvaříme ve slupce, vychladlý oloupeme a drobně pokrájíme. Zeleninu smícháme, mírně okyselíme, osolíme a promícháme s olejem.

„V celém světě je známý guláš,“ pokračoval se zápallem vypravěče budoucí letošní cestovatel po Balkánu, „každá krajina, země, či město tvrdí, že ten jejich guláš je nejpravější a nejchutnější ze všech. Proto i Bulhaři mají ten svůj.“

Bulharský guláš

40 dkg skopového masa, 5 dkg tuku, pepř, zázvor, 2 lžíce hladké mouky, bobkový list, sůl, 1 lžička papriky, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 5 mrkví, 40 dkg brambor

Maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme, posypeme zázvorem a moukou a necháme asi dvě hodiny odležet. Na tuku zpěníme drobně pokrájenou cibuli, přidáme papriku a maso. Prudce opečeme, podlijeme vodou, přidáme utřený česnek a bobkový list. Podusíme do poloměkka. Následně přidáme mrkev rozkrájenou na nudličky, oloupané brambory rozkrájené na větší kostky a podusíme. Zahustíme moukou. Z hotového guláše vyjmeme bobkový list.

Guláš se podává s chlebem.

„Jinde podávají trošku jiný gulášek,“ oblízl se zapálený vypravěč a polkl slinu při vzpomínce na hostiny v teplých večerech u moře.

Balkánský guláš

50 dkg masa, 1 střední cibule, 4 lžíce oleje, 6 čerstvých paprik, 6 středních rajčat, sůl

Na omastek dáme dusit cibuli a na ni nakrájené maso. Šest čerstvých paprik rozkrojíme podél, vykrojíme jaderník, omyjeme, nakrájíme na tenké nudličky a dáme dusit k masu. Po dvaceti minutách přidáme ještě šest pěkných středních rajčat nakrájených na osminky. Dusíme dál, až je maso měkké. Zahušťujeme stejně jako základní guláš: buď hned na začátku chlebovými kůrkami, nebo dodatečně vodou s moukou. Mletou papriku v tomto případě nepřidáváme, rajčata sama zbarví omáčku pěkně do zlatohněda. Podáváme jako v předešlém případě s chlebem.

*„Bulhaři si vůbec moc potrpí na zeleninu, v jejímž pěstování jsou světovými mistry. Vždyť to může každý posoudit.“*Následoval výčet dalších zeleninových jídel .

Mrkev po bulharsku

Mladá mrkev, zelený hrášek, cukr, brambory, cibule, pepř, sůl, máslo

Pokrájí se mladá oškrábaná mrkev, přisladí se trochu a smíchá se se zeleným hráškem. Přidají se syrové, na plátky nakrájené brambory, cibule, pepř a sůl. Vše se udusí na másle.

Kapusta po bulharsku

1 kapusta (cca 40 dkg), 30 až 40 dkg vepřového bůčku, sůl, 8 brambor, 5 dkg tuku, 5 dkg mouky, 1 cibule, 3 stroužky česneku, pepř

Vepřový bůček nebo žebírka nakrájíme a povaříme asi jednu hodinu ve větším kastrole s trochou pepře a soli. Přidáme nahrubo rozkrájenou kapustu, kterou jsme předem spařili, a oloupané syrové brambory pokrájené na kostky. Vše povaříme. Když je pokrm téměř měkký, přidáme do něj cibulovou jíšku a ještě chvíli povaříme. Před podáváním upravíme chuť třemi rozetřenými stroužky česneku.

„Světě, div se! Nedávno jsem si prohlížel houbařské kuchařky, a co nevidím! K mému překvapení jsem v nich našel celou řadu receptů na kuchyňské zpracování různých druhů hub v bulharské kuchyni. Tomu bys, ženo, nevěřila! Jen namátkou tě s některými zajímavými recepty seznámím.“

Balkánský houbový hrnec

½ kg vepřové plece bez kosti, olej, 3 velké cibule, 3 zelené papriky, 2 feferonky, 4 rajčata, 200 g čerstvých hub (hřibovitých), 150 g brambor, 3 stroužky česneku, hladká mouka, mletá sladká paprika, vývar z kostí (masox), sůl, pepř, 1,5 dl vína

Maso opláchneme a osušíme. Nakrájíme na větší kostky, osolíme, opepříme a na rozehřátém oleji zprudka blanšírujeme. Přidáme pokrájenou cibuli, na proužky nakrájené papriky a rozpůlené feferonky. Podlijeme vývarem a dusíme do poloměkka. Štávu necháme vysmahnout. Přidáme mletou papriku, na plátky pokrájená rajčata a brambory, houby a utřený česnek. Podlijeme vínem a vše dusíme do měkka. Podáváme s bílým pečivem.

Mladá kuřata s houbovou náplní

450 g hub (mlynářka, žampiony), 2 mladá kuřata, 1 cibule, sůl, mletý pepř, 150 g másla

Kuřata očistíme a opatrně vykucháme, abychom je mohli po naplnění opět zašít. K plnění připravíme nádivku z drobně rozsekaných vnitřností kuřat, drobně nakrájené cibule, hub, soli a pepře. Nádivku promícháme a plníme jí připravená kuřata. Kuřata zašijeme a dusíme na másle. Hotová kuřata se podávají s houbovou omáčkou a různými zeleninovými přílohami.

Čerstvé žampiony s bramborem

300 g žampionů, 400 g brambor, olej, sůl, mletý pepř

Žampiony očistíme a nakrájíme na drobné plátky. V připravené nádobě rozežřejeme olej a přidáme do něj plátky brambor, nadrobno rozkrájené houby a 2-3 lžičce teplé vody. Vše se dobře zamíchá a dá se na oheň. Zahřívá se tak dlouho, až se voda vyvaří. Na závěr dochutíme pepřem a solí.

Houbový salát

300 g hub (rosolozub huspenitý, Jidášovoucho), olej, ocet, sůl, pepř, cukr, hlávkový salát

Očištěné houby nakrájíme a vaříme v osolené vodě 15 minut. Scedíme a necháme vychladnout. Narovnáme na misky, zalijeme zálivkou z octa, oleje, soli, cukru a pepře.

Podáváme chlazené, ozdobené rozsekanými listy hlávkového salátu.

„Kde jsi, mámo ? Aha, ty už balíš kufry. Děláš dobře. Já už se na tu dovolenou taky těším!“

Jiří Mika