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 vínka. 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 Černi 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 lžíce mletých vlašských ořechů, 1–2 lžíce oleje, 4 lžíce 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 motýlokvětých, 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, jadérka 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 zápalem 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, l 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.

„Světe, 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. Šťávu 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 rozehřejeme olej a přidáme do něj plátky brambor, nadrobno rozkrájené houby a 2–3 lžíce 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