

Hlavní stránka [Bulharsko](#)

Šopský salát

Bulhaři pocházející z okolí Sofie a Dupnice jsou Šopové. Mluví specifickým nářečím, které má blíže k makedonštině, než k východo-bulharským nářečím. O Šopech je známo, že jsou houževnatí, konzervativní a činí si nárok na to, aby byli považováni za „nejbulharštější“ Bulhary. Lidé z jiných oblastí Bulharska si to ale nenechávají líbit, a odplácejí jim přezdívkou „dřevění Šopové“. Povědomí o tomto vnitrobulharském konfliktu má svůj odraz i v moderní češtině v podobě rčení „kurník šopa“.

Šopové však také mají svůj národní poklad - šopský salát, jehož způsob přípravy se díky konzervatismu Šopů nezměnil za celá staletí. Někteří Bulharští etnologové a etnokulinaristé se domnívají, že původ tohoto prazvláštního pokrmu je třeba hledat ještě v předslovanském období bulharských dějin. Konkrétně etnokulinarista Ivan Kiflov ze Sofijské univerzity Sv. Klimenta Ochridského se domnívá, že šopský salát, byl původně slavnostním pokrmem, jimž se uctíval Bůh Tangra za letního slunovratu. Jako důkaz proto uvádí některá místa, v jinak nepřítli jasných genealogických záznamech prvních bulharských chánů.

Oproti tomu teorie Panajurta Karakjozova z Velikotrnavské univerzity sv. Cyrila a Metoděje předpokládá, že na vzniku šopského salátu do určité míry participovali turkičtí Pečeněhové, kteří se tudy několikrát přehnali. Buď jak buď, důležité je, že šopský salát je uznáván předními světovými gastronomisty, stal se emisarem nejen Šopů, ale i vůbec celého Bulharska ve světě a všude je s povděkem přijímán.

Zajímavostí je, že původní šopský salát, jak jej dělali Šopové, vypadal úplně jinak. Skládal se ze zahuštěného jogurtu smíchaného s vlašskými ořechy, česnekem a opečenými feferonkami a červenými paprikami. Tento původní recept je však již minulostí a pod názvem šopský salát v Bulharsku vždy naleznete onu celosvětově proslulou variantu. Bulhaři konzumují šopský salát velice často – tak jako u nás začíná oběd polévkou, v Bulharsku začíná šopským salátem.



Převzato z: www.gotvach.bg

Potřebujeme:

- 300-350 g rajských jablíček
- 1 čerstvou okurku (asi tak 200 g)
- 1 malou pálivou papričku
- 150 g sirene, neboli bílého sýru, v našich podmínkách sýr balkán nebo feta
- 2 cibule
- 4-5 zelených paprik
- 10-15 oliv
- svazek petržele
- 1 sklenice rostlinného oleje

- sůl

Příprava:

Nařežte cibule na malé kousky. Odstraňte stopku a semínka zelených paprik (ty mohou být syrové nebo předtím opečené). Nařežte je na proužky a potom na malé kousky. Nařežte pálivou papričku. Nařežte okurku na čtyři podlouhlé pruhy a potom je příčně nakrájejte na menší kousky. (Jestliže Vaše okurka pochází z ekologicky bezpečné oblasti, můžete ponechat šlupku. V opačném případě okurku raději oloupejte). Vše zamíchejte a přidejte sole dle chuti. Zeleninu dejte do salátové misky, polijte olejem a na to nastrouhejte *sírene* nebo balkánský sýr. Ozdobte olivami a petrželí.

Možné je též přidat trochu octa nebo v Makedonii nakrájené plátky uvařeného vajíčka.

Zdroje

- <http://www.karlin.mff.cuni.cz/~zemlicka/Data/52.htm>
- <http://www.novakuchyne.cz/2008/07/28/prazdninove-putovani-s-novakuchynecz-bulharsko/>

Zobrazeno: 25 x

From:

<https://cesty.in/> - Cestovatelské stránky

Permanent link:

https://cesty.in/sopsky_salat

Last update: **2024/05/30 18:51**

