

hlídky zmíněných míst vám doporučuji pobýt déle v parku, abyste co nejvíce procítili náboj tohoto místa plného kladné energie.

Muzeum Vangin dům, město Petrič

Po tomto dlouhém dni plném emocí jsme si našli čas i na pár dalších zážitků. Spojili jsme návštěvu magické oblasti Rupite s návštěvou muzea Vangy umístěného v jejím domě ve městě Petrič. Od komplexu je dům vzdálen jen 20 km. Dům nás přivítal široce otevřenými dveřmi a my jsme byli připraveni ponořit se i do jeho historie. Překročili jsme práh vstupních vrat a uviděli malebný dvorek, ze kterého dýchalo jaro. Zelený trávník, květiny, palmy, každý záhonek úhledně uspořádaný a uprostřed obraz Vangy hledící k jejímu domu.

Dům byl prohlášen za muzeum v roce 2008. Kurátor vás zcela ponoří do jeho atmosféry. Všechno v domě je autentické a zachované v původní podobě. Nic nebylo změněno ani přemístěno. Přestože se z domu stalo muzeum, zachoval si svou útulnost. Uvnitř je čisto a uklizeno, jako tomu bylo v minulosti. V celém domě je vystaveno více než 3 000 exponátů - oblečení a osobní věci prorokyně, fotografie a obrazy, ale také dárky od lidí, kterým Vanga během svého života pomohla svými věštbami.

Milovala hračky a matriošky a lidé se jí jimi odvděčovali. Mezi její oblíbené předměty patřily dečky, koberečky a všudepřítomné ikony. Radost ji dělaly zejména květiny, neměla ale ráda kytice, bolelo ji vidět utržené květiny, i proto je její zahrada tak bohatá. Její oblíbenou květinou byla voskovka, jejíž drobnou bílá kvítka zde nerušeně rostou dodnes.

Podle Vangy by v žádném domově neměly chybět tyto věci:

- med, protože obsahuje látky, které chrání domov;
- podkova nad hlavními dveřmi pro štěstí;
- datlová palma nebo vrba pro ochranu domova;
- obyčejné mýdlo, aby byly smyté všechny nečistoty;
- česnek v rohu obývací místnosti, blízko stropu, aby zahnal zlé duchy;
- ikona – věrný přítel v těžkých chvílích, uklidňující a přinášející útěchu, na-

dějí a radost...

Toto vyprávění je plné energie a emocí. Takových, které je těžké vyjádřit slovy. Takových, které by si měl každý prožít a procítit sám. Vanga je fenomén opředený nekonečnými příběhy, které

budí vzrušení a budou vířit emocemi celá staletí.

Text obsahuje autorčiny vzpomínky, fotografie a dojmy. Doplňujícími zdroji pro fakta a historii jsou Nadace Vanga a Zblízka – dům Vangy. ♦

Autentický recept z jihozápadního Bulharska



Čomlek z Banska

Způsob přípravy:

Polovinu oleje nalijeme na dno hliněné misky/nádoby. Části nasoleného masa pokryjeme dno misky. Cibuli, mrkev a brambory nakrájíme na větší kousky. Polovinu z nich přidáme k masu. Jako další řadu opět naskládáme maso, cibuli, mrkev a brambory. Poté přidáme česnek, pepř, pálivou papričku a koření. Navrch dáme najemno nakrájená rajčata, přidáme zbytek oleje a víno. Zakryjeme a pečeme 45 minut na 220° (do varu). Poté teplotu snížíme na 150–180° a pečeme dalších 3,5–4 hodiny.

Potřebné suroviny:

1,5–2 kg telecího kolena (může být i vepřové)
3 mrkve
3 cibule
1 kg brambor
1 sušená paprička (pálivá dle chuti)
sůl podle chuti
3 bobkové listy
5–6 stroužků česneku
½ lžičky mletého černého pepře
3 zrnka nového koření
200 g konzervovaných rajčat nebo 4 zralá rajčata
50–100 ml rostlinného oleje
200 ml červeného vína