

Bulharsko



Bulharsko je země na Balkánském poloostrově. Většina povrchu tu je hornatá, zejména na západě. Protéká jí řeka Dunaj, která ustí do Černého moře. Oblast Černomoří je ovlivňována středomořským podnebím, pro které jsou typická teplá suchá léta a mírné vlhké zimy. Teplotní výkyvy jsou zde poměrně malé. Pro cesty k moři jsou nejvhodnější letní měsíce, kdy jsou teploty nejvyšší a prakticky zde neprší.

Mezi významná centra Bulharska zajisté patří Plodiv, Sofie a Burgas. Pěstují tu například obilí, vinnou révu, melouny, tabák a broskve. V zimě se tu pak dá lyžovat v **Bansku a Pomporovu**.

Turistika v Bulharsku nyní prodělává svoji renesanci. Pláže na pobřeží Černého moře byly místem, kam odjížděli před rokem 1989 statisíce turistů z Československa a ostatních zemí východního bloku a po jeho zhroucení nastal masový odliv do jiných, nepoznaných oblastí. V současné době nastává opět příliv turistů a do hlavně díky vzrůstající úrovni služeb, příznivým cenovým relacím a poměrně značnému kulturnímu bohatství.

Je zde více než 40 000 kulturních památek z rozličných historických etap, 36 kulturních rezervací, je zde také něco přes 300 muzeí a galerií a 7 historických památek je dokonce na seznamu UNESCO.

Na černomořském pobřeží Bulharska na vás čeká řada letovisek. Od těch nejlevnějších až po vyhlášené turistické destinace, které poskytují standart služeb srovnatelný se západní Evropou. Bulharské pobřeží může nabídnout moderní hotely, luxusní hotelové komplexy, rodinné penziony i levné apartmány a kempy.

Letoviska u Černého moře

Bulharsko nabízí rozlehlé písčité pláže s pozvolným vstupem do moře, například Slunečné pobřeží, Zlaté písky a Albena. Je zde možné provozovat vodní sporty a projížďky lodí. Některá rekreační střediska, jako Primorsko, Lozenec a Kiten nabízejí možnost potápění v Černém moři nebo rybolov.

Doklady:

Do Bulharska se cestuje na platný pas ČR, který musí být platný ještě 3 měsíce . V případě, že chce cizinec pobývat na území Bulharska za jiným účelem než turistickým (např. pracovní, studijní, podnikání) nebo doba pobytu přesáhne 3 měsíce, je nezbytné požádat na zastupitelském úřadě Bulharska o vízum.

Výměna peněz:

Lze měnit eura, dolary, české koruny (v ne moc výhodném kurzu) v bankách a v oficiálních směnárnách. V Sofii a v dalších větších městech se dá vybrat mezinárodní kartou z bankomatu. Může se vám stát, že směnárníci občas odmítnou vyměnit popsanou, natrženou,

zmačkanou nebo jinak poškozenou bankovku, u nových bankovek se naopak zkoumá, jestli jsou pravé...chce to tedy trpělivost.

Neměňte však peníze v první směnárně, kterou uvidíte! Je lepší si projít více směnáren nebo bank nebo si před odjezdem zjistit kurz na internetu nebo v českých bankách.

Měna: Bulharský lev (1 BGL = 100 stotinek, někdy se setkáte se zkratkou BGN). Kurz se pohybuje většinou kolem 15 Kč za 1 lev. V některých hotelech nebo v autopůjčovnách lze platit v eurech a dolarech.

Směnárny jsou v turistických oblastech na každém rohu. Překvapivě nejlepší kurzy jsou na hlavních křižovatkách a bulvárech. Hodně nevýhodně se mění na letišti. Mimo turistické oblasti můžete směnit peníze v bankách. Tam vám ale nevezmou české koruny a naučtují si poplatek. Vysoké poplatky jsou i na poštách.

Přivezte si s sebou eura. Budete-li měnit leva za koruny, dočkáte se nepříjemného kurzu. Nikdy neměňte peníze na ulici!

Banky

Ve velkých městech si můžete peníze vyměnit ve velkých bankách. V Bulharsku se můžete setkat s mnoha druhy bank, zahrnující **United Bulgarian Bank, Bulbank, Bulgarian Post Bank, Raffaisen Bank a Biochim Commercial Bank**. Směnné kurzy jsou zapsané na elektronické tabuli v okně banky, která možná nabízí vyšší kurzy než směnárny, ale mnohé banky vám naučtují provize. Dalšími nevýhodami bank jsou **otevírací hodiny** – banky mají otevřeno pouze od pondělí do pátku mezi 9.00 do 16.00 hodinou, a často si budete muset vystát dlouhou frontu.

Bankomaty

Bankomaty (ATM), které přijímají hlavní kreditní karty, jako je Cirrus, Maestro, JCB, Visa, MasterCard a American Express, jsou stále běžněji k vidění, a to nejen v Sofii a na pobřeží Černého moře. Nejlepší je použít kreditní karty jako náhradu za hotovost. Když bankomat spolkně vaši kartu, bude to nejspíš proto, že je vydaná mimo Evropu. Jinak je lepší, když si přivezete dvě nebo tři různé karty.

Kromě toho si před opuštěním domova musíte být absolutně jisti, že je vaše karta vhodná do bankomatů sítě v Bulharsku. Ověřte si u vaší banky směnné kurzy a provize (které mohou být až 2%). Výše obnosu, který si chcete brát s sebou, závisí na výši vašeho konta a také na tom, kolik vám vaše banka dovolí; maximální dovolená částka na den je u většiny bulharských bank obvykle 200 lv.

Platba kartami

I když používání kreditních karet pro nákupy není v Bulharsku zcela běžnou záležitostí jako na Západě nebo v severní Evropě, oblastí s nimi přibývá – obzvláště **American Express, Visa a MasterCard**. Tyto tři karty můžete použít ve výběrových restauracích, turisticky orientovaných obchodech se suvenýry, hotelích, ve firmách pronajímajících automobily, cestovních agenturách a u několika benzínových stanic. Všude jinde většinou ne, a to i navzdory cedulím označujících přijímání kreditních karet. Na používání kreditních karet

výlučně v Bulharsku se nemůžete spoléhat. Platíte s nimi pouze velké nákupy, nebo si na ně nechte poslat hotovost z bank. Některé hotely, když použijete kartu, si k vašemu účtu klidně připojí 5% přírážku.

Jestliže nemáte k dispozici bankomat, nebo se bojíte vaši kreditní kartu použít (aby vám ji nespokl bankomat), využijte půjček, jež poskytují některé hlavní banky v celé zemi (půjčují pouze leva), ale i některé směnárny valut. Poplatek činí asi 4% a možná vám bude naúčtována taxa i od vaší banky.

V Bulharsku se můžete setkat s dvojitými cenami – jedna (ta nižší) pro místní a druhá (vyšší) pro cizince. Nicméně celkově je Bulharsko levnější než ostatní destinace.

Spropitné:

Číšníci si normálně v restauraci naúčtují tu nejbližší cifru a rozdíl si nechají. To samé požadují i řidiči taxíků. V některých restauracích jsou 10% přírážky za obsluhu už připojené k ceně. Jestliže tam přírážka není a servis je dobrý (výjimečně), přispějte číšníkům asi 10%. Spropitné vždycky nechte ležet na stole (ale jen když si jste jisti, že se kolem nepotulují žebráci nebo pouliční děti), jelikož je společensky nepřijatelný spropitné dávat číšníkovi do ruky.

Smlouvání v Bulharsku, na rozdíl od Turecka, není obvyklé. Výjimka je v přímořských resortech, kde řidiči taxíků a majitelé privátních pokojů ceny pro cizince běžně nafukují.

Společenská etiketa:

Bulhaři svými temperamentními gesty naznačují „*ano*“ *zavrtěním hlavy*. Méně často potom na znamení „ne“ svými hlavami přikyvují. Ovšem dokonale zcestovalí Bulhaři se snaží cizincům pomoci a naprosto je zmatou posunky opačnými. Jestliže budete na pochybách, zeptejte se da ili ne (ano, nebo ne)?

V Bulharsku je velice rozšířené *tykáni*, a to i mezi lidmi, kteří se třeba ani neznají. Pokud vám tedy někdo začne tykat, nebuďte překvapeni, v žádném případě se nejedná o nezdvořilost. Když navštěvujete mešity, kostely a zvláštní kláštery, oblečte se, prosím, konzervativně a chovejte se přiměřeně.

Elektrické zásuvky:

Bulharsko používá střídavý proud o napětí 220V, 50Hz. Mnoho přístrojů je připravováno na 240 V, a tak se s tím vypořádáte bez jakýchkoli úprav. Zástrčky jsou standardní dvoukolíkové, občas se jim říká „europlug“. Jestliže ale zásuvky vypadají jinak, budete potřebovat adaptér.

Jazyk:

Úředním jazykem v Bulharsku je bulharština. Bulharštinu řadíme do skupiny jižních slovanských jazyků. Jelikož tento jazyk nemá skloňování, chybí mu infinitivy a nepoužívá dlouhé samohlásky, vzdálil se tím nejvíce od ostatních jazyků slovanského typu. V hotelích a restauracích u moře se domluvíte bez problémů rusky, anglicky nebo také francouzsky či

německy a mnohdy také i česky. (Primorsko, Kiten). V Bulharsku tedy nemusíte mít obavy z jazykové bariéry.

Tradiční bulharská kuchyně:

Každý zná určitě pokrmy jako „šopský salát“, „čevapčiči“ nebo „kaškaval“. Co se týče kuchyně, Bulharsko má opravdu co nabídnout a může nás i v leccem překvapit. Základními ingrediencemi pro přípravu bulharských pokrmů jsou sýr feta (bílý sýr, u nás známý jako balkánský sýr, vyrábí se buď z kravského, kozího nebo ovčího mléka), kyselá mljako (v podstatě se jedná o řidší jogurt) a čubrica (česky saturejka). Díky těmto přísadám, ale také díky velkému množství zeleniny a ryb, je bulharská kuchyně docela zdravá. Mezi nejčastěji připravovaná masa, kromě již zmíněných ryb patří vepřové a hovězí.

Nejčastějším pečivem a zároveň i přílohou k jídlu je bílý chléb, který se v Bulharsku jí ke každému jídlu a v restauraci je úplně automatické, že vám k jídlu donesou právě ošatku s pečivem, i když si o ni přímo neřeknete. Bulharský bílý chléb má však jednu nevýhodu, totiž to, že je dobrý, jen když je čerstvý, postupem času se začíná drobit. Běžný chléb a cereální pečivo se dají také sehnat.

Co byste měli vyzkoušet aneb typické bulharské pokrmy

Tajemná slova jako „tarator“, „kaškaval“ nebo „musaka“ jsou názvy několika z mnoha typických bulharských pokrmů.

Tarator

Pod tímto zvláštním jménem se skrývá studená polévka vyrobená z kyselého mléka, nastrohané okurky, kopru a případně česneku. Tato zajímavá polévka určitě stojí za to vyzkoušet, navíc vás v horkých letních dnech příjemně osvěží.

Musaka

Jestliže vám na talíři donesou musaku, tak si asi řeknete: „To jsou přece francouzské brambory...“ Musaka je tedy teplé jídlo připravené z brambor a zeleniny, případně z masa, ale díky specifickému koření a způsobu přípravy je přece jenom jiná a zajímavější. Dá se dokonce koupit i v konzervě!

Šopský salát

Tento známý a rozšířený salát vás může i překvapit, protože kromě syrových paprik a rajčat a bílého sýra se do něj přidávají i pečené paprikové lusky a cibule. Celý salát se před podáváním zalije zálivkou z octa, oleje a soli.

Keftě a kebabče

Tyto zajímavě se nazývající pokrmy se připravují z mletého masa. Jsou to bochánky, karbanátky nebo válečky pomletého masa osmažené nebo připravené na roštu. Podávají se se zeleninovými saláty nebo s hranolky, což je v Bulharsku docela oblíbená příloha.

Kaškaval

Jde o ovčí, kraví nebo smíšený sýr. Podává se občas jako dezert na konci jídla nebo k vínu. Zajímavé je, že kaškaval zraje 60 dnů, nezralý sýr se pozná podle toho, že může mít trochu nakyslou chuť.

Škembe čorba

Pod tímto názvem se skrývá hustá dršťková polévka, která často vydá i za druhé jídlo a jí se s chlebem.

Co si dáme k pití?

V Bulharsku se nachází spousta minerálních pramenů, proto jsou různé kyselky a minerální vody běžnou součástí stolování.

Samozřejmě se však setkáte i s dalšími specifickými nápoji jako je např. rakija, pálenka z peckovitých plodů nebo vinných hroznů nebo mastika, což je destilát s příchutí lékořice podobný řeckému ouzu (když jej pořádně vychladíte, bude vypadat jako by v něm plavaly kystalky ledu).

Slovníček výrazů:

Základní slova

Ano – Da
Ne – Ne
Děkuji – Blгодарjá
Prosím – Mólja
Promiňte – Izvinéte
Dobrý den – Dóbr dén
Dobrý večer – Dóbr véčer
Vítejte – Dóbre došli
Ahoj – Zdrasti / Zdravej / Zdravejte
Nashledanou – Dovíždane
Nerozumím – Nerazbíram

Čas:

Dnes – dnes
Zítří – útre
Odpoledne – sled objad
Den – den
Ráno – sútrin
Noc – nošt
Hodina – čas
Týden – sédmica
Měsíc – mésec
Rok – godína

Dny v týdnu:

Pondělí – ponedélnik
Úterý – vtórník
Středa – srjáda
Čtvrtek – četvartak
Pátek – petak
Sobota – sabota
Neděle – nedélja

Čísła:

Jeden, jedna, jedno – edín, edná, ednó
Dva, dvě – dva, dve
Tři – tri
Čtyři – čétiri
Pět – pet
Šest – šest
Sedm – sédem
Osm – ósém
Devět – dévet
Deset – déset
Dvacet – dvájset
Sto – sto
Pět set – pětstótin
Tisíc – chiljáda

Na nádraží:

Nádraží – gara
Železnice – železnica
Jízdenky – bilety
Zpáteční jízdenka – bilet za otivane i vraštane
Jízdenková kasa – biletna kasa
Místenková pokladna – kasa za zapazeni města
Jízdní řád – razpisanie
Odjezdy – tragva
Příjezdy – pristiga

V restauraci:

Jídlo – gózba, jástije
Polévka – súpa
Dobrou chuť – prijaten apetit
Platím! – Plaštam, mólja!
Dohromady – obšto
Zvlášť – pootdelno
Účet – smétka
Pečené kuře – pečeno pile
Vepřové – svínsko
Hovězí – téleško
Skopové – óvneško
Jehněčí – ágneško
Ryby - ribi
Sekaná – mljano meso

Guláš – gulaš
Na rožni – na šiš
Hranolky – parženi kartofki
Zmrzlina – sladoled
Pivo – pivo, bira
Vino bílé, červené – vino bjalo, červeno

Důležité nápisy:

Hory – planina
Moře – more
Písek – plaž
Koupání zakázáno – kapaneto zabraneno
Fotoграфování zakázáno – snimaneto zabraneno
Vstupné – vchod

Policie:

Při jakýchkoli problémech se můžete obrátit na místní policii, která by je měla vyřešit. Dovoláte se jí na číslo **166**. Dopravní policie vám pomůže v nesnázích s automobilem, tu najdete na čísle 165, ale na cestách ji není radno zbytečně škádlit. Za dopravní přestupky se zde totiž platí úplně astronomické pokuty. Pokud se s policií dostanete do vážnějších sporů, raději se obraťte na Českou ambasádu, kde vám poradí co a jak dělat dále.

Česká ambasáda: **České centrum** (Nespecifikováno)

Adresa: ul. Rakovska 100 , Sofia , 1000 , Bulgaria Kontakt: ccsofia@czech.cz
www.czechcentres.cz/scc/bulharsko

Velvyslanectví ČR v Sofii (Posolstvo na Čěškata Republica) (Ambasáda)

Adresa: ul. Janko Sakazov 9 , Sofia , 1000 , Bulgaria Kontakt: Tel.: (003592) 946 11 (003592) 946 11 10, 946 11 11 sofia@embassy.mzv.cz



www.touria.cz

dovolena@touria.cz

Tel. : +420 775 349 869