

Jídlo a pití v Tunisku

Aklimatizace

Ať už budete v Tunisku jíst cokoliv, jedno je jisté: ze začátku budete mít zažívací problémy. U většiny lidí se projevuje průjmami nebo drobnými křečemi. Příčina je prostá - v Tunisku jsou v potravě jiné bakterie než u nás.

Já jsem měl během svého prvního dvanáctidenního pobytu průjem celkem dvakrát, což ovšem může souviset s tím, že jsem se v rámci All inclusive zájezdu pěkně přežíral.

Veďte si s sebou léky na průjem. Osobně doporučuji také živočišné uhlí. V tuniských lékárnách se prášky proti průjmu dají koupit všude. Obzvláště zajímavé jsou takové sáčky se sušenými jogurtovými bakteriemi, které rozmícháte v pitné vodě a vypijete to. Mohu potvrdit, že pomáhají.

Moravané jako prevenci před průjmem doporučují slivovici nalačno. Slivovice jako maximálně koncentrovaný ethanol v žaludku teoreticky všechno živé povraždí a je klid. Voda není úplně pitná

Voda, která v Tunisku teče z vodovodu, není pro Evropany dost dobře pitná. Musíte se buďto hodně napít v hotelu (či na jiném místě, kde se stravujete), nebo si nakoupit pitnou vodu v lahvích. V hotelích stojí láhev s litrem pitné vody dinár a půl (ekvivalent 30 korun), ale v krámkách u Tunisánů nebo ve větší samoobsluze seženete tutéž litrovou láhev za 300 milimů (6 českých korun).

Protože jsem nátura otrlá, rozhodl jsem se zkusit se vody tekoucí z vodovodu v Sousse napít a zkusit to. vzdal jsem to. Důvodem nebyly obavy z průjmu (ten už jsem stejně měl), ale pohled na to, co v té vodě plavalo a jak smrděla. Smrděla chlorem a plavalo v ní cosi divného. Přítomnost chloru sice znamenala, že se mi nemůže nic stát, ale prostě vypít jsem to nezvládnul. Jestli jsem to pochopil správně, vodovodní voda se v centrální části Tuniska získává odsolováním mořské vody, což nedává dostatečně pitné výsledky. Z této vody se ovšem v hotelích a restauracích běžně vaří, takže evidentně závadná být nemůže.

Nabídka balených nápojů v supermarketech je téměř stejná jako u nás, žádné speciality nehledejte.

Nápoje

Oblíbeným tuniským nápojem je kafe. Zkuste v kavárně, ale v ničem se neliší od českého.

Zajímavější je čaj. Tunisáné odlišují zelený a červený čaj, kde červený (thé rouge) je náš černý čaj. Více se pije čaj zelený, který se mírně ochucuje mátou a šíleně se sladí. Zelenému čaji se říká francouzsky - thé vert. Zajímavé je, že někdy je v balíčku přímo s mátou (můžete znát z našich čajoven pod pojmem Tuareg), jindy je to jenom zelený čaj a jindy je to jenom máta. Nejčastější balíčky zeleného čaje stojí jeden dinár, jsou bez máty a dosahují kvality obyčejného gunpowderu, což je k dostání u nás. Čínským čajům se tuniský nevyrovná, protože tuniský je sice silný, ale nevýrazný.

Varnou konvici s sebou

Příště si na pobytový zájezd do Tuniska vezmu s sebou varnou konvici na čaj. Množství nápojů vydávané v rámci polopenze i all inclusive může být omezené (třeba jenom tím, že pro pití musíte přes celý hotelový areál, vystát frontu a dostanete ho do malého kelímku), a proto v Tunisku snadno hrozí dehydratace. Z místní vody, ač páchne chlorem (a samotnou bych ji asi nepil), se po převaření dá vařit celkem dobrý čaj - můžete zkusit místní zelený, dá se pít.

Jídlo v rámci pobytu

Záleží na tom, jestli máte polopenzi, plnou penzi nebo all inclusive. Do Tuniska doporučuji polopenzi.

- Jestliže máte pobyt bez stravy, znamená to, že si buďto budete muset vařit sami, což vzhledem k nízké kvalitě vody nedoporučuji, nebo se budete stravovat na studeno či v restauracích.
- Polopenze znamená, že máte zaplacenou snídani a večeři. Je to dobrý program, protože pak můžete vyrážet na delší výlety, a nebude vás mrzet, že přijdete o oběd (což je problém all inclusive).
- Plná penze je úplně to samé jako all inclusive (což je vlastně jenom anglický překlad plné penze). Jídlo třikrát denně, pití zdarma včetně tvrdého alkoholu.
- Kromě toho ještě existuje nějaké supr čupr all inclusive (přesné znění jsem zapomněl), které se liší tím, že chlast je značkový.

Při sjednávání zájezdu se stravou dejte pozor, jestli do stravy patří i pití. V případě, že budete mít all inclusive, tak v tom je pití zahrnuto (včetně alkoholického).

Osobně nedoporučuji all inclusive a plnou penzi ještě z dalších důvodů - neochutnáte místní speciality v restauracích a riskujete, že pokud vám v hotelu nebude chutnat, vyhodili jste peníze oknem. Pokud neholdujete alkoholu (což je třeba můj případ), možná je pro vás pobyt all inclusive s předem placeným alkoholem zbytečný luxus. Na druhou stranu se all inclusive vyplatí tam, kde v okolí žádné restaurace nebo prodejny nejsou (často na Djerbě nebo v okolí Monastiru či Sousse), protože pak byste neměli co jíst. Poradte se s cestovkou (tedy pokud se jí rozhodnete věřit).

Při nástupu do hotelu, v jehož rámci máte stravu, dostanete na ruku plastový pásek různé barvy. Tento pásek nejde sundat (ani při koupání). Já jsem si jej hned první den přestříhnul a podlepil elektrikařskou páskou (není vidět a je pevná), abych si jej mohl sundávat, ale i to je nepříjemné. V restauracích evropsky

Všechny tuniské restaurace, ve kterých jsem byl, fungují podle evropského standardu. Je znát, že Tunisko bylo dlouho protektorátem Francie (skoro něco jako kolonie). Na jídelníčku naleznete v arabštině, francouzštině a angličtině všechno, co byste asi tak čekali. Dost často jsou na jídelníčku italská jídla (Itálie je blízko).

Na jídelním lístku ani v hotelové nabídce nenajdete vepřové, jste v muslimské zemi.

Oblíbenou zábavou Tunisánů (tedy mužů-Tunisanů) je vysedávání v kavárnách. Můžete to někdy zkusit, šálek kávy stojí asi dinár. Budete-li mít štěstí, dáte se do řeči se zajímavými Araby. Někde ve vnitrozemí bych ale nechodil do kavárny s holkama, protože jsem nikde neviděl, že by ženy seděly v kavárně. To je snad jediný případ „diskriminace“ žen, co jsem v Tunisku viděl (jinak jsou hodně emancipované). Pouliční prodavači

Nejzajímavější rychlé jídlo seženete rovnou na ulici. Prodávají se různé tyčinky, chleby, cukrovinky (něco jako perník), zapečené bagety, lívance a podobné rychlé pokrmy. Nabídka je obvykle tím pestřejší, čím jste dál od turistického centra města, protože v centrech je často pseudokrmení pro turisty, kdežto na předměstích to jídlo kupují normální domorodci. V centru (v medíně) seženete akorát tak předražené tyčinky nebo na váhu sekaný turecký med, který mi ovšem pranic nechutnal.

Někdy je docela odvaha sníst něco na ulici koupeného. Na hygienu tam hrají pramálo. Jestliže je to horké (smažené, vařené), nemusíte se bát tolik, jako studených (tedy zteplalých) jídel, protože ve smaženém a vařeném jídle bakterie chciply.

Nejlepší věc, kterou sem v Tunisku od pouličního prodavače pozřel, byla zapečená houska s vajíčkem a strašně pálivou omáčkou.

Tuniská jídla a speciality

Nejvíc mě zaujala věc, kterou neumím zapsat. Snad „brik a l aeuf“. Osmažená těstová hmota s nádivkou z vajíček a zeleniny.

Kuskus

je v páře vařená krupice, píše se couscous. Obvykle se podává jako příloha k zelenině a masu, moc mi to nechutnalo. Někteří lidé ale na kuskusu ujíždějí.

Doulma

je plněná dýně. Vevnitř je mleté maso, vajíčka a cibule. Dost mastné a kořeněné. Chutná jako plněné papriky.

Odjja

je mozeček uvařený v šíleně pálivé omáčce, rozmíchaný s vajíčkem. Hezky to voní, je v tom dost koriandru (ten mám rád).

Tajine

- masové ragů vařené se zeleninou, cibulí, kořením (listová petržel) a zahuštěné vajíčky, aby to drželo pohromadě. Ve finální formě to vypadá jako nakrájený koláč. Velmi se liší od marockého tajine, které je se podává v hliněném hrnci a je to řidší jídlo.

Další častá jídla jsou prý chakchouku (asi se čte čakčouku), mluchayyu a čapátí. Sladkosti

Magroudh

jsou šíleně přeslazené kousky pečiva, která se prodávají v pouličních stáncích na váhu. Chutná mi to, akorát se to musí hodně zapíjet. Chutnají po medu, datlích a po sezamu. Jak je v magroudh spousta cukru, hodně vydrží. Teď je půl jedné v noci, je březen (Ladovská zima, venku leží metr sněhu) a já jsem si k posteli vytáhnul zbylé kousky, které jsem si v říjnu koupil na ulici v Kairouanu. Jsou stále výborné.

Chalva

- zdejší specialita na způsob tureckého medu. Vůbec mi nechutná, ale to může být tím, že jsem ji koupil v samošce, nikoli na ulici (prodává se také na váhu). Vyrábějí se různé příchutě, nejčastěji s lískovými oříšky. Někdy se témuž říká Assida, zdobí se pistáciemi.

podle: <http://www.tunisko.com/jidlo.html>

Zobrazeno: 2 x

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

Permanent link:
https://cesty.in/tuniska_kuchyne

Last update: **2020/10/09 23:14**

