

TUNISKO



Velmi významný je rozvoj turistiky, státem podporované. Krásné pískové pláže, teplé a čisté moře dělají z Tuniska významnou turistickou destinaci. Mnoho turistů převážně z Evropy sem přijíždí zejména kvůli relativně nízkým cenám a památkám.

Kuchyně



Vzhledem k tomu, že hlavními produkty v Tunisku jsou olivy, olivový olej, citrusové plody, datle, mandle, rajčata, obilniny, významný je rybolov, chov ovcí a skotu, nějak se to musí projevit i na národní kuchyni.

Především pro turisty jsou otevřené luxusní restaurace lemující hlavní třídu velkých měst. Na jídelním lístku však mnohdy převažují spíše evropská jídla. Za pravými specialitami je potřeba vyrazit dále od turisticky rušných míst.

Rybaření má v Tunisku dlouhou tradici, živí se jím mnoho lidí a ryby na talíři jsou oblíbeným pokrmem, chutně upravené se servírují v každé restauraci. Mimo ryby se upravují také plody moře, mezi nimi najdete velmi často kalamáry a krevety.

Jako klasika je bráno objednat si k jídlu minerální vodu, tu v Tunisku k jídlu pije každý. Předkrmem se většinou stane salát nebo typická hustá polévka zvaná čorba. Důležitou, téměř kulturní záležitostí, lze hledat

ve výběru koření. Tunisko je proslulé používáním obrovského množství různého aromatického koření. Za zmínku stojí také deserty. Pro milovníky sladkého budou jistě lákadlem typické orientální zákusky, ve kterých se snoubí chuť medu, mandlí a ořechů.

V Tunisu patří mezi nejtypičtější pokrmy kuskus v mnoha úpravách, který se poslední dobou velmi rozšířil i po Evropě. Jedná se o hrubší krupici z tvrdé pšenice a upravuje se v páře spolu s čerstvou zeleninou

a kousky masa. Na jídelníčku figuruje s oblibou také množství zeleniny a mnoho druhů čerstvého ovoce, vše z vlastní produkce. V horkých dnech se každý nechá rád osvěžit chutí melounu, fíků, datlí nebo meruněk či mandarinek.

V kamenných obchodech i na tržnicích je k dostání velké množství čerstvého ovoce a zeleniny.

Z tuniské kuchyně lze jasně vycítit návaznost na arabský svět. Oblíbeným masem je zde skopové, jehněčí, kozí a drůbeží. To se podává buď spolu s rýží nebo již zmíněným kuskusem. Typické jsou velmi ostré párečky ze skopového masa

- merguez. Za ochutnání bude jistě stát také Oja - zeleninová směs s vejci na způsob našeho leča. Často se podává jako příloha. Ačkoli jsou tuniská jídla dostatečně okořeněná, nelze říci, že by byla ostrá. Z toho důvodu se k jídlu podává harrisa (směs z chili papriček, česneku a olivového oleje), která jídlu dodá pikantnost dle chuti.

Kvůli velkému vlivu muslimského náboženství je zakázáno pít alkoholu. V omezené míře se však dá sehnat pivo, a to pouze ve dvou značkách. Oblíbenější je v těchto končinách víno, které se v mnohých oblastech na severu Tuniska hojně pěstuje. Vyrábí se mnoho značek chutného bílého, červeného i perlivého vína, často velmi kvalitního. Mimo minerální vody se také popíjí bohatě oslazený původně hořký čaj zdobený mátovými lístky. Káva se podává poměrně silná. K dostání jsou i sladké limonády - v Evropě velmi oblíbené, jejich chuť je ale lehce rozdílná.

[Jídlo a pití v Tunisku](#)

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

Permanent link:
<http://cesty.in/tunisko>

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

