

SLADKÉ TUNISKO



Jan Srnec

Vydání první 2024

© Jan Smec

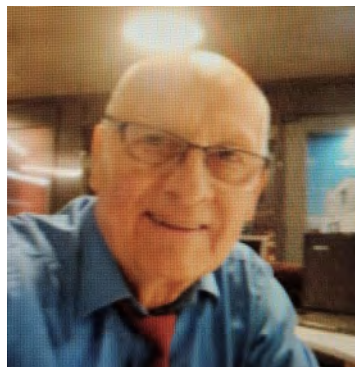
© Mgr. Tomáš Zahradníček - TZ-one

ISBN: 978-80-7539-180-3(PDF verze)

www.vydavatelstvi-eknih.cz

Předslov

Tato kniha vznikla na základě mých gastronomických zážitků a zkušeností, které jsem získal v průběhu devíti dovolených v různých resortech Tuniska v období od roku 2011 do současnosti.



Chtěl bych ji věnovat všem zájemcům, kteří se do Tuniska chystají, které zajímá tuniská gastronomie a kteří se chtějí dozvědět, co mohou očekávat od tuniské kuchyně v turistických resortech.

V informačních materiálech cestovních kanceláří nebo i v jiných turistických příručkách bývá o stravování na dovolené jen zmínka, takže pro nového cestovatele bývá hotelová nabídka jídel převážně příjemným překvapením, ale mohou být i výjimky. Přece jenom jste navštívili exotické prostředí, které nemusí některým strážníkům zvyklým na evropskou stravu, vyhovovat. O základní informace nepřijdou ani ti, kteří opustí turistické komplexy a vydají se do okolí, za památkami nebo do medin či tržnic. I zde je spousta

příležitostí seznámit se s tuniskou kuchyní, posedět v malé hospůdce či kavárničce, případně si koupit i místní potravinářské speciality nebo jen ochutnat nabízené čerstvé výrobky pouličních prodejců.

Za téměř desetileté období, kdy jsem se v prvních letech nejprve soustředil na historické i jiné památky, mě postupně začaly více zajímat gastronomické výrobky hotelových kuchařů. Zaujaly mě hlavně výborné cukrářské výrobky mistrů cukrářů v jednotlivých resortech, které jsme navštívili. Byl jsem každý rok zvědav, jaké nové zákusky a dezerty uvidím a ochutnám.

Mezi spoustou drobných zákusků a dezertů různých barev, tvarů a chutí, však vždy vynikly tuniské dorty. Každý dort, který nabízí mistři cukráři ve všech přímořských resortech byl originál. Cukrářské dorty jsou podávány vedle standartního kulatého tvaru, také ve tvaru knihy nebo srdce. Ale ochutnáte i dorty ovocné, nebo dorty studené kuchyně. Cukrářské dorty jsou sladší než naše výrobky, ale jsou velmi dobré a lákavé, takže po obědě se takové nabídce vystavených sladkostí jen těžko odolává.

Jelikož je stravovací systém ve většině 4 hvězdičkových resortů podobný, seznámí se čtenář i s průběhem každodenního stravování v hotelových restauracích, jaká jídla může očekávat na snídani, oběd či večeři, co k pití i k večernímu posezení.

Publikace je doplněna některými vybranými zajímavostmi a fotografiemi z oblastí, ve kterých jsme s mojí ženou dovolené trávili, včetně známých jídel tuniské kuchyně a teplých i studených bufetů. Je ukončena přehlídkou cukrářských nápadů, barev a pestrosti drobných dezertů a tuniských dortů.

autor

Obsah

1. Obsah
2. Úvod
3. Zajímavosti z vybraných destinací
4. Tuniská kuchyně
5. Co vás čeká v hotelové jídelně
6. Tuniské dezerty a zákusky
7. Tuniské dorty

Úvod

O historii Tuniska, jeho památkách a dalších ekonomických i demografických ukazatelích se dozví zájemce o dovolenou v exotickém Tunisku z informačních materiálů cestovních kanceláří nebo dalších cestovatelských příruček.

Proto, se v úvodu jen krátce zmíním o některých méně známých zajímavostech z historie Tuniska, a dále zmíním něco z historie těch oblastí, které jsme navštívili, a kde se později zaměřím na hotelové stravování a gastronomii. Jedná se o oblast Sahel s městem Monastir a přístavištěm Port El Kantaoui, oblast ostrova Djerba a oblast Hammamet. Podělím se o poznatky a zkušenosti z pobytů v hotelech Helya Beach, Soviva Resort, Palais des Iles, Prima Life Thalasso Al, Palm Beach Hammamet Club a Vincici Nozha Beach.

Tunisko, plným názvem Tuniská republika, je poloprezidentskou republikou, v níž je z 98 % zastoupen sunnitský islám. Jen velmi malý zbytek tvoří judaisté, křesťané a jiná náboženství. Název je odvozen od hlavního města Tunisu. Tuniská republika je tvořena 24 oblastmi, se správními úřady, tzv. guvernoráty. Od roku 1934 byla francouzskou kolonií, kterou dovedl mladý právník a vůdce hnutí „Za nezávislost země,” Habib Burgiba, k samostatnosti. Od roku 1957 získalo nezávislost a Burgiba stal se prvním prezidentem Tuniska.

Francouzského vlivu na všechny oblasti života Tunisánů si všimne každý návštěvník Tuniska včetně vlivu na gastronomii.

Zajímavostí je, že i když je úředním jazykem arabština, tak se každý žák již od 3. třídy učí francouzsky. Ještě připomenou dvě události, ve kterých Tunisko vyniklo. Je to tzv. „arabské jaro,” kdy v roce 2010 začaly první nepokoje v arabském světě, které se přenesly i do Evropy. Druhou zajímavostí je, že od října 2020 je v čele vlády žena, Nadžla Búden Ramadán, která vůbec jako první v celém arabském světě zastává nejvyšší pozici předsedkyně vlády.

Základní měnou je tuniský dinár (TND), který se dělí na 1.000 milimů. Tuniský dinár platí od roku 1960, kdy nahradil tuniský frank, který byl do té doby oficiální měnou. Měna získala název od římského „denárus,” v minulosti používaném na území Kartága. Zajímavostí bylo také, že se dalo očekávat, že jako bývalá francouzská kolonie bude měnu devalvovat proti francouzskému franku, ale dinár byl zavázán k americkému dolaru v poměru 1 : 1,90.

Chtěl bych jen připomenout, že:

- aktuální kurz dináru k euru bývá vystaven na recepcích hotelů, kde je možné směnit eura či dolary za tuniské dináry (v 2023 bylo 1 Euro - 3,24 TND). Platí zákaz vývozu tuniské měny ze země
- Tunisané jsou lidé příjemní, rádi vám vyhoví. Je zvykem dávat tzv. „bakšiš” číšníkům, portýrovi i uklízečce. Je to jejich přivýdělek. Budete možná překvapeni, zvláště v hotelové restauraci, kdy se vám číšník odmění větší péčí, ale i nějakou jinou pozorností
- při výběru konkrétního hotelu pro váš pobyt, se vždy snažte vybírat hotel s minimálně 4 hvězdičkami a více. Vyplatí se to. Personál hotelů je na příjezd hostů vždy dobře připraven, a to nejen ve stravovacích službách. Zkušenosti některých známých ukazují, že v nižších kategoriích to takové být vždycky nemusí.

Zajímavosti z vybraných destinací

První destinací, kde jsme se s mojí ženou poprvé seznamovali s africkým teplým podnebím, plážemi s jemným pískem a tuniskou kuchyní, byl novodobý přístavní a hotelový komplex Port El Kantaoui. Do místa pobytu vás rozvezou autobusy z letiště a po ukončení dovolené vás znovu k odletu přivezou.

Z České republiky odlétáme vždy z nejbližšího brněnského letiště a přilétáme dle vybrané destinace buď na letiště Habiba Burgiby v Monastiru nebo na letiště Enfidha-Hammamet, odkud se také po krátké přestávce pokračuje i na ostrov Djerba. Místo příletu závisí na dohodě konkrétní cestovní kanceláře s leteckou společností.

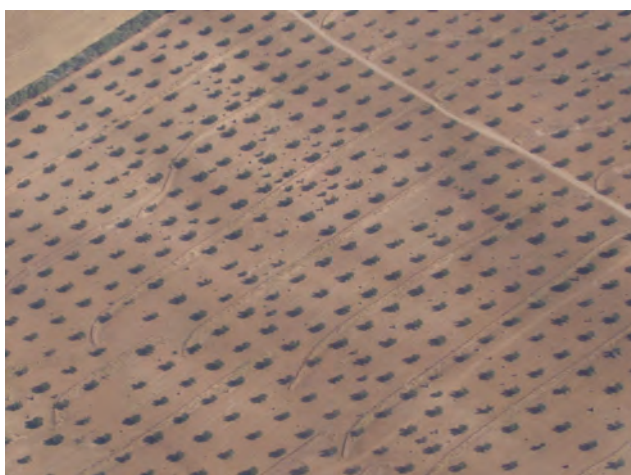


Letiště Brno-Tuřany



Letiště Habiba Burgiby Monastir

Při pohledu z okénka letadla na pevninu pod vámi, vás zvláště při první cestě do Tuniska, překvapí neobvyklé tvary a uspořádání olivových plantáží nebo různé tvary a obzory.



Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy ***Sladké Tunisko***.
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.