

# Тунис

ориенталско  
гостоприемство в  
европейски стил

Северноафриканската държава очарова със своята вековна история, богато културно наследство и превъзходна кухня

текст и снимки **Калина Константинова**

Зажаднели за пътешествия, далечни дестинации, срещи с нови култури, се отправяме към Тунис, който само след 2 часа във въздуха с чартърния полет на Емералд Травел ни пренася в един напълно различен свят. Още със стъпването на тунизийска земя сме очаровани от гостоприемството, с което сме посрещнати; с всеки изминал ден сме все по-впечатлени от изключително богатата история на страната и от запазеното културно наследство. Всеки етап от пътешествието ни е съпроводен и с неочаквани кулинарни открития.

All-inclusive формулите на повечето хотели определено не ни помагат в борбата с излишните килограми... Неизбро-

ими са предложенията за салати, мезета, месни и безмесни ястия, десерти и плодове, толкова апетитни, че само благодарение на много силна воля не опитваме от всички. По време на различни екскурзии из страната откриваме изключителни автентични ястия. В Хамамет участваме в кулинарен курс, по време на който научаваме как се приготвя „брик“, може би най-традиционния тунизийски специалитет. За него са необходими кръгли кори (малко по-дебели и по-жилави от нашите), разнообразни пълнки (сварени картофи, риба тон, месо, каперси, кисели краставички, зелени подправки...) и сурово яйце. Плънката се разполага в средата на кората във формата на полуме-



# Н а м а с а т а



сец; суровото яйце се поставя – така, че полумесеца да го задържи; кората се прихлупва върху пълнката и с майсторски жест се приплъзва към тенджерата със задръжто на силна температура олио. Баницката се запържва от всички страни, докато не придобие апетитен загар. След няколко минути, колкото да изстине съвсем малко, се наслаждаваме на хрупкавата ѝ коричка и все още течния жълтък. На обяд опитваме „чорба“ – гъста и засищаща ароматна супа с домати, ечемик, нахут и зеленчуци. В Сиди Бу Саид, бяло-синия град на художниците, не устояваме на бамболини – гореща, току-що приготвена поничка, щедро поръсена със захар. В най-живописното кафене в града с гледка към пристанището, „Café des délices“, утоляваме жаждата си с чаша ароматен ментов чай, пълна с пресни бадеми. На излизане от града забелязваме бутик с хиляди подправки, между които най-харесваната – хариса. Без този

лот чушков сос на маса в Тунис май не се сяда, въпреки че поради прекомерната си пикантност, подправката е предизвикателство за сетивата дори на най-големите любители на интензивния ѝ вкус. След Сиди Бу Саид се отправяме към Громбалия, винен регион, където откриваме изключително разнообразие на бели, червени вина и розе. Тук опитваме типичното тунизишко „сиво“ вино (Gris de Tunisie), свежо и с плодови нотки. Разхождайки се из пристанището на Порт Ел Кантауи, сме привлечени от аромати на захаросани ядки и цъфнал жасмин. На следващия ден, на път за Сахара, може би никога няма да забравим вкуса на фурмите, които купуваме на фона на изгряващото слънце над соленото пустинно езеро Шот Ел-Джериг. А пакетчето сол, което получаваме като подарък, дълго ще добавя специална емоция към ястията ни вкъщи. На обяд, в ден, започнал в 3 през нощта, и след възлнуващи пре-

# Н а м а с а т а



живявания като разходки с камили в пустинята и състезания с ATV, сме поканени в типичен берберски дом в селцето Матмата, издълбан във вътрешността на голите хълмове. Вярва се, че тези подземни жилища са се появили по време на Римската империя, когато римляните заселили в региона египетски племена и им заповядали да убиват всеки, който срещнат по пътя. Местните жители, за да спасят живота си и да се укриват от нашествениците, напуснали домовете си и заживели в изкопани от тях пещери, от които излизали само през нощта. Любезните домакини ни посрещат с домашни питки, мед и зехтин и с берберски чай от розмарин и мащерка – не-

забравим обяд в необичайна обстановка. На място опитваме и още едно типично местно ястие – ароматната шакшука (яйца в доматиен сос с лук и зелени билки). Въпреки този засищащ обяд, няколко часа по-късно не отказваме порция кус-кус – другото традиционно ястие, което може да се срещне в разнообразни вариации в различните региони на Тунис, с неговите топли и слънчеви нюанси, аромати и вкусове. Пътуването е към края си, но не може да приключи без тунизийските сладкиши – красиви като бижута, сладки, но не прекалено, с наситен вкус на бадеми, шам фъстък, лешници и с лек цитрусов аромат.



„Chorba“ с пиле

**Продукти:** 250 г пилешко месо, 1 глава лук, 1 домати, 3 суп.л концентрирано доматиено пюре, пресен кориандър, 1 чаена чаша ечемик, 250 г нахут, ½ ч.л куркума, ½ ч.л хариса, сол, пипер, пилешки бульон, чесън, зехтин, 2 литра вода  
**Приготвяне:** Месото се запържва в тенджерата със зехтин, прибавят се нарязаните на ситно лук, чесън, кориандър и домати. Доматиеното пюре се разрежда с вода и заедно с харисата се прибавят към месото. Добавя се пилешкият бульон, двата литра вода и всичко се оставя да вари на слаб огън, докато месото е напълно сварено. След това се прибавят нахутът и ечемикът и се оставя да се вари още 20 минути. Поръсва се с кориандър. Сервира се с няколко капки лимон.



# Н а м а с а т а



След 1-ви юни 2021 г. организирани туристи, пътуващи с чартърни полети, не представят отрицателен PCR тест, ако имат ваксинационен сертификат или друг документ, че са преболедували COVID 19, валиден от поне шест седмици преди датата на пътуване. За деца под 12 г. не се изисква представяне на PCR тест.



Н·а· М·а·с·а·т·а



Тунис е емоция, която си заслужава да се усети със сърцето. **С директните чартърни полети на Емералд Травел от София и Варна** имате възможност да лети-те до тази изключително гостоприемна дестинация **всяка сряда до 27-ми октомври 2021 г.**

*travel*  
**Emerald**

Почивка в Тунис със самолет от София в сряда - 7 нощувки [emerald.bg](http://emerald.bg)