

# Mauritius – w krainie wakacji

Każdy z nas widział kiedyś taką pocztówkę – tropikalna plaża z białym piaskiem porzutykana pióropuszcami palm kokosowych. Fale oceanu rozbijające się o brzeg. Kolorowy drink czekający pod parasolem z trzciny. Taki właśnie jest Mauritius – niewielka wyspa na Oceanie Indyjskim, oddalona o 900 kilometrów od Madagaskaru. Dla odwiedzających ją szczęśliwców jest odzwierciedleniem marzeń o idealnych wakacjach.

Mauritius przez długi czas pozostawał niezamieszkały. Jako pierwsi osiedlili się tutaj Holendrzy. To właśnie im wyspa zawdzięcza swoją nazwę. Otrzymała ją na cześć Maurycygo Orańskiego, księcia Nassau. Po Holendrach nadszedł wiek rządów Francuzów, którzy sprowadzili na Mauritius trzcinę cukrową. Do pracy na plantacjach wykorzystywano niewolników z Afryki – to od nich wywodzą się dzisiejsi Kreole. Niewolnictwo znieśli Brytyjczycy. Podczas ich panowania na plantacjach zabrakło rąk do pracy. Czarnych niewolników zastąpili robotnicy z ubogich rejonów Indii. Dzisiejsi mieszkańcy wyspy to ich czwarte pokolenie.

## WYSPA SMAKÓW

Swoista mieszanka kulturowa znajduje odzwierciedlenie w tradycjach kulinarnych Mauritiusu. Mieszkańcy wyspy rozpoczynają dzień od croissantów i kawy, na obiad jedzą indyjskie curry, a na kolację chińszczyznę. Do tego afrykańskie owoce. Na bogactwo kuchni kreolskiej wpływa także bliskość oceanu. Podstawę wielu dań stanowią ryby i owoce morza. Doskonale smakuje pieczony

na grillu marlin. Ogromną popularnością cieszą się także homary, które są tutaj równie powszechne jak dorsze nad Bałtykiem. Najczęściej podawane są z sosem kreolskim na bazie pomidorów, doprawionym czosnkiem, imbirem i chili lub smażone na maśle z czosnkiem i posypane natką pietruszki.

Do najbardziej wyrafinowanych potraw należy sałatka milionerów. Przygotowuje się ją z ostryg, raków, krewetek, krabów i serc palmowych. To jedna ze specjalności restauracji Le Capitaine w Port Louis, najstarszego lokalu na wyspie serwującego owoce morza. Warto skosztować również ośmiornicy na ciepło z dressingiem malinowym czy dorady przyrządzonej z przyprawą madras masala, zawiniętej w liść bananowca z salsą z owoców cytrusowych. Doskonałym zakończeniem posiłku będą smażone banany z maurytyjskim rumem i lodami kokosowymi.

## RUM Z DĘBOWYCH BECZEK

Najlepszy rum na wyspie powstaje w Rumerie de Chamarel, która jako jedyna wytwarza go tradycyjną metodą z trzciny cukrowej, a nie z melasy pozostałej po produkcji cukru. Zakład znajduje się w malowniczej okolicy wśród plantacji kawy i pół ananasowych. Na dziedzińcu stoi maszyna z mnóstwem kół zębatach służąca do wyciskania soku z trzciny cukrowej, a w głębi błyszczą miedziane alembiki do produkcji destylatów.

Turyści mogą zobaczyć dębowe beczki, w których dojrzewa rum, i spróbować kilku gatunków w sali degustacyjnej. Na szczególną uwagę zasługuje Gold Rum o aromacie

cynamonu, wanilii i goździków. Doskonałe są także likiery – kokosowy i mandarynkowy. Stanowią świetną bazę do koktajli, ale smakują również dobrze podane z kostkami lodu.

## PRYZSTANEK PRZED RAJEM

Odwiedzając okolice Chamarel, nie można przegapić „ziemi siedmiu kolorów”, czyli pofalowanego kawałka zbocza mieniącego się wieloma odcieniami czerwieni, fioleto, zieleni i bursztynu. Efekt świetlny zależy od pory dnia i kąta padania słońca. Tutejsze wydmy powstały prawdopodobnie w czasach, gdy zastygała tworząca je lawa. W ich sąsiedztwie znajduje się urokliwy wodospad – Cascade Chamarel, spływający kaskadami wody do otoczonego roślinnością krateru. Można go podziwiać z dwóch tarasów widokowych.

Nie da się jednak ukryć, że większość turystów przyjeżdża na Mauritius dla plaż. Teoretycznie wszystkie z nich są ogólnodostępne, ale w praktyce na te najpiękniejsze, położone przy pięciogwiazdkowych hotelach, wstęp mają tylko goście. Chociażby na plażę przy hotelu Shandrani Resort & Spa o piasku miękkim jak mąka krupczatka. Mark Twain napisał, że Mauritius powstał przed rajem i posłużył jako model jego budowy. Trudno się z nim nie zgodzić.

## Informacje praktyczne

Kiedy jechać: Mauritius jest wyspą, na której wypoczywać można o każdej porze roku, należy jednak pamiętać, że od stycznia do marca występują tutaj tropikalne cyklony.

Język: Językiem urzędowym jest angielski. Większość mieszkańców posługuje się kreolskim i francuskim.

Waluta: Rupia maurytyjska; 1 rupia = 0,11 złotego.

Wiza: Obywatele polscy są zwolnieni z obowiązku wizowego w przypadku pobytów krótszych niż 90 dni.

## Trzy rzeczy, które musisz zrobić:

Odwiedź ogród botaniczny w Pamplemousses, gdzie podziwiać można ponad 500 gatunków roślin, w tym 80 rodzajów palm na czele ze słynną Talipot, która zakwita raz na 60 lat i natychmiast obumiera. Główną atrakcją parku jest staw pokryty liliami olbrzymimi z Amazonii.

Wybierz się do rezerwatu przyrody w La Vanille, w którym zobaczyć można olbrzymie żółwie, małpy i nilowe krokodyle. Znajduje się tutaj również insektarium z 23 tys. gatunków owadów. Na odważnych czeka restauracja Hungry Crocodile specjalizująca się w daniach z krokodyla, takich jak curry z krokodyla, hamburger z krokodyla czy krokodyl... w sosie waniliowym.

Popłynij w rejs katamaranem wzdłuż wschodniego wybrzeża Mauritiusu. To doskonała okazja do zobaczenia wyspy wraz z przypominającym kowadło wzgórzem Le Morne. Podczas rejsu można spróbować swoich sił w nurkowaniu z rurką lub zrelaksować się na pokładzie.

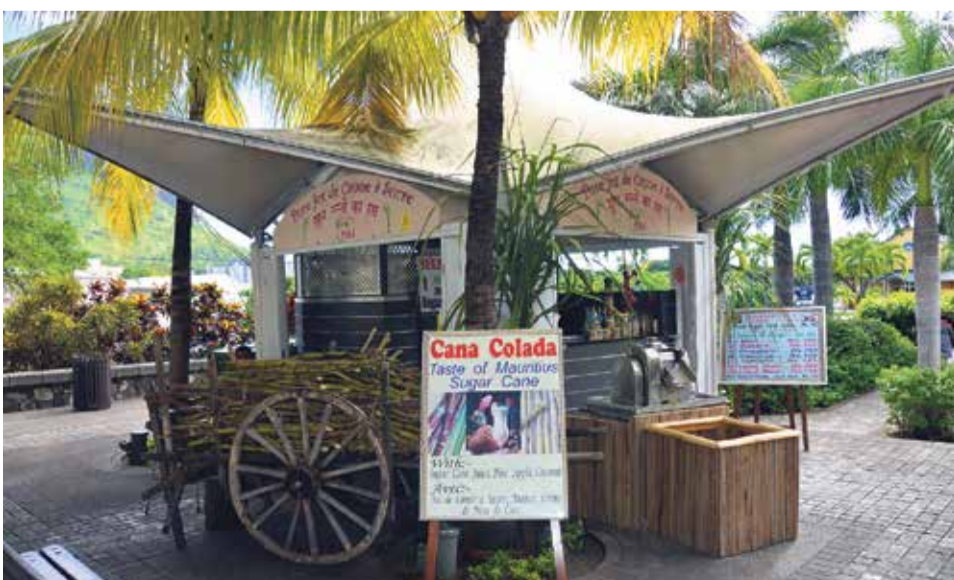
MAGDALENA CHROMIK



Rejs katamaranem wzdłuż wybrzeża Mauritiusu to wspaniała okazja do podziwiania uroków wyspy



Port Louis jest uroczym miastem o kolonialnej zabudowie, położonym nad brzegiem oceanu



Specjalnością wyspy jest sok z trzciny cukrowej



Basen hotelu Shandrani Resort & Spa stanowi świetne miejsce do wypoczynku