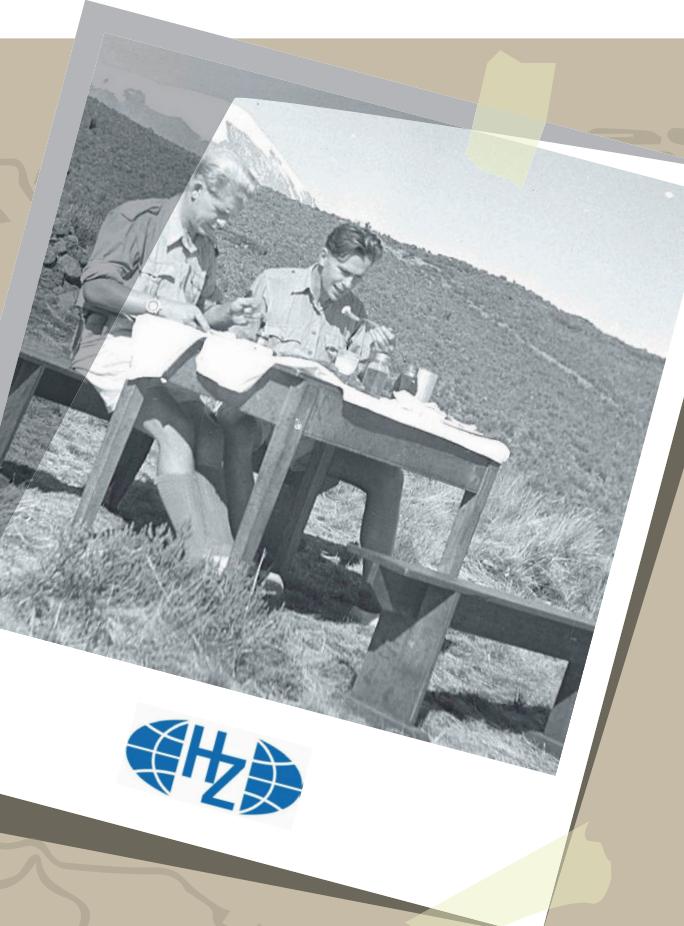


Vydejte se s námi po stopách cestovatelé dvojice, která se díky pravidelným rozhlasovým, tiskovým, filmovým a později televizním reportážím stala symbolem pro cestování a cestopisnou žurnalistiku poválečného Československa.

Jejich první cesta byla v letech 1947–1950, kdy zřejmě jako první zdolali automobilem celou Núbijskou poušť, vystoupali rovněž na nejvyšší africkou horu Kilimandžáro a za 424 dnů projeli Afrikou od severu k jihu a urazili vzdálenost téměř 36 000 km.

Náš příběh nebude sice trvat tak dlouho a neurazíme tu dálku, ale pokusíme se vám přenést chutě a vůně tradičních pokrmů z míst, která naši cestovatelé navštívili.

Počátek naší cesty bude v romantické Casablance, poté poputujeme přes Alžír, Tunis, Alexandrii v Egyptě, Addis Abeba v Etiopii, Somálsko, Nairobi v Keni, Zimbabwe, Johannesburg, Durban a naše putování skončí v Kapském městě.



SAFARI PIVOVAR

Tel: +420 499 622 261

Mobil: +420 777 667 066

E-mail: provoz@safarigastro.cz

www.safaripivovar.cz

GASTRONOMICKÁ STOPA AFRIKÉ CESTY

Jiřího Hanzelky &
Miroslava Zikmunda



ALŽÍR

12. - 16. 1. 2022

- Chorba Frik – zeleninová polévka s rajčaty, bylinkami a mátou
Chakhchoukha – jehněčí ragú s cizrnou, rajčaty, cuketami, brambory a chlebem rougag
Mkhabez – mandlový koláček s medem a pistáciemi

MAROKO – CASABLANKA

5. - 9. 1. 2022

- Harira s chlebem Harcha a Batbout – marocká polévka
Kefta tagine – masové kuličky v pikantním koření, rajčatové omáčce s vejci a kuskusem
Harcha – semolinové placky s čokoládou a marockým mátovým čajem

Egypt – ALEXANDRIE

19. - 23. 1. 2022

- Baba Ghanoush, Torshi, Hummus a Tahina – variace předkrmu v podobě pomazánek a nakládané zeleniny s chlebem Aish Baladi
Sabanekh – špenátové ragú s hovězím masem a rýží
Om Ali – egyptská „žemlovka“ se sušeným ovocem



Afrika

ZIMBABWE – HARARE

9. - 13. 2. 2022

- Nhedzi – krémová houbová polévka
Dovi – oříškové ragú s chilli, mrkví a okrou s chlebem Mupotohayi
Zimbabwean Sadza beef stew – hovězí stew s kukuřičnou kaší Sadza

CAPE TOWN – MYS DOBRÉ NADĚJE

23. - 27. 2. 2022

- Gatsby – tradiční sendvič západního Kapska s masala steakem, hranolkami a omáčkou piri piri
Boerewors – hovězí klobása s typickým kořením, rajčaty s cibulí a smaženým chlebem plněným sýrem
Malva pudding – koláč s meruňkovým džemem a teplou krémovou omáčkou

MAROKO – CASABLANKA

5. - 9. 1. 2022

- Harira s chlebem Harcha a Batbout – marocká polévka
Kefta tagine – masové kuličky v pikantním koření, rajčatové omáčce s vejci a kuskusem
Harcha – semolinové placky s čokoládou a marockým mátovým čajem

ETIOPIE – ADDIS ABEBA

A SOMÁLSKO – MOGADIŠO

26. - 30. 1. 2022

- Maraq Digaag – kuřecí polévka se zeleninou, koriandrem a zázvorem
Doro Wat – pikantní kuřecí stew s vejci a chlebem Injera
Lows iyo sisin – směs arašídů a sezamu v karamelové tyčince

KEŇA – NAIROBI

2. - 6. 2. 2022

- Mutura – hovězí klobása s dršťkami a Makai – grilovanou kukuřicí a Maharagwe – fazole vařené v kokosovém mléce s chlebem chapati
Karanga – hovězí ragú s brambory a Wali wa nazi – kokosovou rýží
Pudding ya maziwa lala – tradiční jogurtový dezert s ovocem

JIHOAFRIČKÁ REPUBLIKA – JOHANNESBURG

16. - 20. 2. 2022

- Bunny chow – Durbanská specialita – plněný chléb hovězím kari a zeleninou
Chakalaka – fazolový relish s rajčaty a zeleninou
Melktert – mléčný tart se skořicí

