



Odkazy na Afriku

idnes.cz/cestovani/kolem-sveta/africky-denik-afrika-autem-sudan-kordofan-darfur-oslava-blue-nile.A220127_091122_kolem-sveta_hig

<https://www.cestomila.cz/clanek/687-vzpominka-na-sudan-aneb-putovani-jednouz-nejobavanejsich-zemi-afriky>
www.divokaafrika.cz

Odkaz na článek

https://karlovarsky.denik.cz/zpravy_region/kv-cesty-po-africe-jizni-sudan4-20100626.html

Na třetí hodinu jsme přijeli do Hadjaralmak. Všude byly spousty mužů v bílých galabíích (jalabiya) s turbanem na hlavě, po dvoře rozestavěny stoličky, kolem plastové židle. Po přivítání starostou města Kadúglí jsme usedli spolu s náčelníky, stařešinou a ostatními okolo stoliček. Nejprve přišel na řadu lahodný studený nápoj z plodů stromu baobab, zvaný Karkadah, který v takovém horkém počasí výtečně osvěžil. Následovalo omytí rukou a už okolo pobíhaly ženy a dívky. Na obrovských kulatých podnosech je prostřeno několik místních dobrot, z kterých se linula vůně, včetně arabského kulatého placatého chleba. Chuťové buňky začaly pracovat. Pravou rukou, neboť jsme mezi muslimy a pro ty je levá ruka špinavá, je to ruka ďábla, jsme uštiptovali kousky opečeného hovězího masa, které jsme namáčeli do omáček a do pěkně ďábelsky ostré pasty zvané „šata“. Mohli jsme si také pochutnat na čerstvé i restované zelenině. Restované ochucené vnitřnosti se zeleninou, rozvařená miniaturní cuketka v želatinové omáčce „okra“, tenounké nakyslé velké placky z obilniny čiruka nebo prosa „kisra“, arabský chléb v polévce „fata“ a kozí maso jsou speciality místního uhelného lidu. Naše první pořádná zkušenost sytit se pouze rukama a k tomu ještě jen jednou. Moc práce nám to ale nedalo. Ušetřili jsme i obdivné pohledy místních, kteří nezakrývali radost, jak se přizpůsobili bez jakýchkoliv známek opovržení či protestu.

Loučíme se. Dostává se nám pozvání na slavnostní oběd na počest Mohameda Rahalovy úspěšné poutě do Mekky. Pro nás je to potěšení pro vesnici pocta, účast Evropanů na slavnostní hostině, kde budou účastní náčelníci ostatních kmenů a starosta města Kadúglí.

Den běžně začíná šálkem čaje, poté pozdní snídaní, která obsahuje fazole, játra, salát a chléb. Hlavní potravinou je obilnina proso „millet“, z kterého se připravuje hustá rosolovitá kaše „asida“ či tenká placka-chléb kisra. Maso je jen svátečně, a to buď velbloudí, kozí, případně hovězí. Zpracovávají i vnitřnosti, kompletně vše je zužitkované, včetně střev.

Dle slov Mohamada Rahala prvními bělochy, kteří navštívili tuto oblast Nuba, byli Turkové, kteří se sem vydali hledat zlato. Na pomoc si vzali některé severosúdánské kmeny, které se zde později usídlily a pomalu se začaly mixovat s jihosúdánskými kmeny a tím také rozšiřovat islámské náboženství. Oblast je zemědělská a mezi jednotlivými kmeny je soužití poklidné. Do počátku 80. let byla tato oblast navštěvovaná i turisty, avšak vzkvétající cestovní ruch byl narušen válečnými nepokoji utlačovaných Jihosúdánců.

Po hostině následovala typická silná arabská káva „Jebanah“

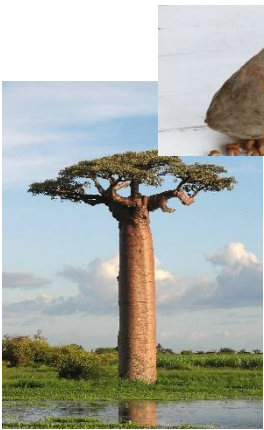
1. Jaký by jsi dal/a název článku ?

„Zkoumavé čtení: systematické zavedení dílny čtení a oborového čtení do výuky na 2. st. základních škol /na víceletá gymnázia v ČR“, reg. č. CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_076/0016346. Projekt je financován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR v rámci Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání.



2. Označ odstavce od 1 – 4 podle toho, jak se domníváš, že mají na sebe navazovat.
3. Jaký je pravděpodobný životní styl zdejších obyvatel a máš pro svoji myšlenku nějaký důkaz v textu?
4. Ve kterém území se pisatel článku pohyboval a je území nějak členěno? Je pro tvoji odpověď důkaz v textu?
5. Co zdejší obyvatelé chovají a pěstují, případně jaké produkty přírody využívají?
6. Srovnej způsob stolování v Evropě a v této oblasti.
7. Do políček pod rostliny přiřaď názvy jídel, které se z nich vaří a jsou uvedeny v textu: Jebanah, Šata, Asida,

Karkadah, Kisra,



Baobab a jeho plod



Čirok



Proso



Kávovník a kávové zrna



Čilli papričky