

# Zanzibar

- Ubytování: [BOOKING - bungalovy](#)
- Plantáže s kořením, ochutnávky jídla: <https://sisospicefarm.com>

## Skořice - královna s kůrou plnou paměti

Vyprávění Mr. Adama na Spice farm, Zanzibar

„Tady,“ říká Adam a zastaví se u nenápadného stromku, „začíná moje oblíbená část celé prohlídky.“ Pohladí dlaní kůru a nožem vyřízne malý plátek. „Tohle je skořice. Královna koření. A jako každá pravá královna není na první pohled okázalá. Je spíš jako stará moudrá žena, co ví, že největší síla je v tichu a trpělivosti.“

Podívá se na nás a začne vyprávět:

### Jak se skořice dostala na Zanzibar

„Skořice nepochází z Afriky. První ho přivezli arabští obchodníci z Cejlonu, dnešní Srí Lanky, někdy v 10. století. Ale skutečnou cestu sem otevřeli až Ománci v 18. století, když ovládli Zanzibar. Chtěli z něj udělat zahradu Indického oceánu – a povedlo se. Pěstovalo se tu všechno, co vonělo, chutnalo nebo uzdravovalo.“

Adam se usměje. „Ale skořice si získala zvláštní místo. V arabských textech ji nazývali ‘darun al-malka’ – dar pro královnu.“

#### Každá část voní jinak

Rashid vezme list a rozemne ho mezi prsty.

„Přivoň si. Cítíš to? List voní zeleně, svěže, trochu po hřebíčku. Je to jiná vůně než samotná kůra. Když destilujeme listy, máme olej – používá se do mýdel, parfémů, ale i v tradiční medicíně.“

Pak znovu vezme nožik a opatrně sloupne pruh kůry. „Tohle je vnější kůra, ale to nejlepší je lýko pod ní. To se suší a svíjí do trubiček – přesně ty znáš z kuchyně. Jemná, sladká, voňavá jako polibek v teplém dešti.“

#### Jak se pěstuje a co vydrží

„Skořici nesejeme ze semínek. Rozmnožujeme ji řízkou – kouskem větvičky. Tady, ve vlhkém klimatu Zanzibaru, jí to svědčí. Začne růst pomalu, ale jistě. Sklizeň začíná za 2–3 roky, ale ty nejlepší, nejsilnější kůry... ty jsou ze stromů starých **8 až 12 let**.

A víš co? Když strom ořežeš – neumře. Jen vyraší nové výhony. Je jako člověk, co si prošel ztrátou, ale rozhodl se znovu růst.“

Adam poklepe na silnější kmen: „Tehle je starý asi patnáct let. A ta vůně? Jako víno – čím starší, tím

plnější, těžší, intenzivnější.“

## □ Nepřátelé a přírodní zákony

„Ale i královny mají nepřátele,“ poznamená tiše. „**Mravenci**. Lezou pod kůru, a pokud je neodradíš, strom onemocní. A taky **příliš deště** – když kůra nasákne vodou, nejde loupát. Proto sklízíme po nočním dešti, když je vzduch vlhký, ale strom už osychá. Kůra se pak odlupuje snadno, jako kabát, který už strom nepotřebuje.“

## □ Na co všechno je - a co si lidé namlouvají

„Babička mi říkala, že skořice léčí všechno – od nachlazení až po osamělost,“ usmívá se Rashid. „Pomáhá opravdu na trávení, proti zimě, někdy i při nachlazení. Čistí dech. Zahřeje žaludek. Lidi si z ní dělají čaj, dají ji do rýže, do mas, do sladkostí. Ale pozor – není to všelék. Někdy lidi přehánějí. Třeba že léčí cukrovku nebo zlomí uhranutí – to je spíš víra než medicína.“

Zvedne kousek sušené kůry: „Ale jednu věc opravdu umí – zahřát dlaně. I když jsi sám. A to, příteli, někdy stačí víc než celá lékárna.“

## Dar z dlaně

Adam se rozhlédne a podává nám kousek kůry.

„U nás se skořice dává i jako pozdrav. Jako když někdo přijde z dálky. Nedáš mu ruku – dáš mu vůni. Královskou vůni. Protože kdo voní po skořici, ten je vítán.“

## Kořen skořice - skrytý poklad pod zemí

Adam se skloní ke kořenům skořicového stromu a nožkem jemně naruší jeden z nich. „Tady to začíná,“ zašeptá, jako by se bál rušit strom ve spánku. „**Kořen skořice je nejtěžší část stromu**. Nezpívá jako listy ve větru. Nemá barvu jako kůra. Ale má... paměť.“

Přiloží čerstvě odhalený kořen k nosu. „Překvapení, že? Voní po mentolu – jako směs skořice a máty. Je to vůně hloubky, která zároveň probouzí. Někdy mi připomene noci, kdy jsme jako děti běhali bosí v dešti a chladili si nohy v trávě.“

Prstem přejede po narušeném místě. „Tenhle mentolový tón není náhoda. Kořen má v sobě jinou chemii než kůra – víc kafru, víc síly. Na venkově z něj dělali masti proti revmatismu. Stačilo ho rozdrtit, smíchat s kokosovým olejem a vmasírovat do kůže. Zahřeje, ale zároveň chladí.“

Zvedne obočí a usměje se. „Moje prababička dávala kousek kořene do rohu pokoje – prý odpuzuje hmyz a zlé duchy. Komáři to nesnášeli. A duchové? Nevím. Ale v tom pokoji byl vždycky klid.“

Zavře oči, jako by na chvíli slyšel víc než vy. „Kořen se nedává do jídla ani na uvítanou. Ale když potřebuješ ticho, sílu a ochranu – jdeš pod zem. Ke kořenům. Tak jako lidé.“

# Hřebíček - slza, co voní i bolí

Adam dokončí své tiché rozloučení se skořicovým stromem a ustoupí stranou. Aisha v zářivém šátku se usměje a zvedne tmavý pupen mezi prsty.

„Znáte královnu koření – teď poznáte vojáka. Tohle je **hřebíček**. Voní jako květ, ale bojuje jako válečník.“

Pootočí poupětem v dlani. „Sbírá se v okamžiku, kdy je ještě těsně před rozkvětem – později už ztrácí sílu. Ale správně usušený se stává zbraní: ostrý, léčivý, nekompromisní.“

### **Příběh psaný vůní**

„Tehle strom sem nepřišel v dobrém,“ říká Aisha a prochází mezi kmeny. „Portugalci ho ukradli z Moluk, Ománci z něj udělali zanzibarské zlato. V 19. století tu stály lodě jen proto, aby odvážely hřebíček. Říkalo se, že vůně z přístavu omamovala i ryby – a když loď odplula, moře ji pamatovalo ještě tři dny.“

### **Oheň ukrytý v pupenu**

Podává vsušený hřebíček. „Přivoňte. Krásné, že? Teď kousněte. Jen malinko.“

Čeká, až přejde první vlna palčivosti. „To je **eugenol** – jeho srdce. Moje matka mi dávala hřebíček na bolavý zub, staří námořníci si ho vkládali do úst proti špatnému dechu. A když vás skolí horečka? Čaj z hřebíčku, zázvoru a citronu. Funguje i na zlomená srdce – ale tam chce aspoň tři lžičky medu navíc.“

### **Víc než koření**

Zvedne nezralé hřebíčkové květenství, ještě zelené. „Suší se na slunci, dokud neztmavne jako noc. Pak ho můžete dát do koláče, do parfému, do zubní pasty – nebo pod polštář, když vás pronásledují noční můry.“

Mrkne na vás: „Tajný recept na vyhnání duchů vám prozradím... ale až příště.“

### **Talisman**

Na rozloučenou dostáváme malé plátěné pouzdro. „Nosím je u sebe. Když mě čeká něco těžkého, držím jeden hřebíček v dlani. Voní jako květ, ale pálí jako pravda – a to je přesně to, co nás někdy probudí k životu.“

## **Jídlo na Zanzibaru**

### **Urojo**



### Urojo - zanzibarský mix chutí pro hladové

Na Zanzibaru se vůně nešíří jen z plážových restaurací s výhledem na Indický oceán. Skutečná duše ostrova se ukrývá v uličkách, kde se večer rozehřívají velké hrnce, syčí pánve a u stolků z plastu sedí lidé, kteří vědí, kam si zajít pro nejlepší sousto. Jedním z jídel, které vás z této kulinární džungle vytáhne za ruku a už nepustí, je \*urojo\* - hutná, kořeněná polévka, kterou místní nazývají jednoduše „mix“. Ačkoliv má v kuchařkách a na Instagramu elegantní podobu s bylinkami a dokonale rozloženými ingrediencemi, její opravdová krása se ukáže právě v té pouliční, trochu neuspořádané, ale nesmírně poctivé verzi.

Večer jsem si sedl do jedné z těch zanzibarských pouličních „restaurací“, kde jídelní lístek supluje pánev a nos. Stačí se podívat, co se smaží, a říct si o porci. Dal jsem si klasiku - „čipsy“, jak tu říkají hranolkám, a kuřecí maso na špejli. U stolu se dal do řeči chlapík, který mi s úsměvem povídá, že mají i lepší jídla, a že tím nejznámějším a nejlepším je tady \*urojo\*. „Přijď zítra, paní ti ho udělá,“ navrhl.

Slovo dalo slovo, a tak jsem se druhý den večer vrátil. Paní za pultem už měla na plotně velký hrnec a z něj se linula vůně kari, zázvoru a citronu - protože tady je citron asi nejoblíbenější koření. Do kovové misky mi naservírovala hustou, sytě žlutou polévku s bramborem, kolečky vařeného vejce a stočenými nudlemi, přelitou horkou, lehce nakyslou omáčkou. Citronová svěžest k uroju patří stejně jako jeho vydatnost. Nebyla to uhlazená verze z internetu, kde se z misky usmívají barevné chapati, fritované kuličky a čerstvé bylinky, ale poctivá dávka přímo z hrnce. Chutnalo to tak, že jsem si musel přidat.

Na cenovce se to projevilo - urojo stálo skoro dvakrát tolik co kuřecí špíz s hranolky. Ale když vezmete, že i tak na ulici v Zanzibaru jíte za zlomek toho, co doma, stojí to za to.



### Historicko-kulturní okénko

Urojo je dědictvím svahilské kuchyně, která se po staletí formovala na křižovatce obchodních cest mezi Afrikou, Arábií, Indií a později i Evropou. Do ostrovních hrnců se tak dostaly indické koření (kari, kurkuma), arabský vliv v podobě citronu a tamarindu a africká tradice hutných, sytých jídel, která mají zasytit po práci. Na Zanzibaru má urojo pověst „jídla pro každého“ – přes den si ho dají školáci v uniformách, večer unavení dělníci a později i turisté, kteří se nechají nalákat vůní linoucí se z uličky.

### Recept na „pouliční“ urojo (4 porce)

#### Ingredience:

- 3 střední brambory, oloupané a nakrájené na kostičky
- 2 vejce, uvařená natvrdo a nakrájená na plátky
- 1 balíček instantních nudlí (nebo tenkých vaječných nudlí)
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce kari prášku
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička mletého zázvoru (nebo čerstvý nastrohaný)
- 2 stroužky česneku, nasekané
- 1 lžička chilli (dle chuti)
- šťáva z 1 citronu nebo 2 lžíce tamarindové pasty
- sůl podle chuti
- cca 1 litr vody nebo zeleninového vývaru
- olej na smažení jíšky

#### Postup:

1. **Brambory** uvařte v osolené vodě, aby byly měkké, ale nerozvařené.
2. **Jíška:** V hrnci rozehejte 2 lžíce oleje, vmíchejte mouku a míchejte asi minutu. Přidejte kari, kurkumu, zázvor, česnek a chilli a krátce orestujte, aby se koření rozvonělo.
3. **Polévkový základ:** Za stálého míchání přilijte vývar (nebo vodu) a rozmíchejte dohladka, aby nevznikly hrudky. Přiveďte k varu a nechte asi 5 minut mírně provařit.
4. **Ochucení:** Přidejte citronovou šťávu (nebo tamarind) a osolte podle chuti.
5. **Náplň:** Do hotového základu vložte uvařené brambory, kousky vejce a zvláště uvařené nudle. Krátce

prohřejte.

6. Podávejte horké, ideálně s plátkem citronu k dochucení.

**Tip z ulice:** Na zanzibarských ulicích vám k urojo často přidají smažené bramborové placky \*bhajia\* nebo kousky chapati. Můžete si je udělat doma a hodit je do misky těsně před nalitím omáčky - získáte tak chuť blízkou originálu.

From:

<https://cesty.in/> - **Cestovatelské stránky**

Permanent link:

<https://cesty.in/zanzibar?rev=1754760905>

Last update: **2025/08/09 19:35**

