

Гвоздика

Относится к семейству Миртовые.



Вечнозеленое тропическое дерево высотой 10–12 м, с красивой пирамидальной вершиной. Листья супротивные, широколанцетовидные, цельнокрайные, темно-зеленые, кожистые и блестящие, на поверхности заметны светлые точки – эфиромасличные вместилища. Соцветия верхушечные, в виде сложных полусонтиков. Цветки состоят из ярко-красного цилиндрического цветоложа (гипантия), несущего сверху 4 мелких красных чашелистика, и бледно-розового 4-лепестного венчика, опадающего при распускании в виде полушаровидного колпачка; тычинок много, завязь нижняя.

Родина гвоздики – Молуккские острова. С 1512 года ими завладели португальцы и стали монопольными владельцами плантаций этой пряности. У них гвоздику выкрали французы и стали разводить ее на Маскаренских островах, расположенных к востоку от острова Мадагаскар, в Кайенне и на Сейшельских островах. На Маскаренах, в состав которых входят крупные острова Маврикий, Реюньон и Родригес, гвоздика прижилась совсем неплохо. А для Реюньона даже была некоторое время основным источником дохода. Но время шло, пряностей во всем мире производили все больше и больше, спрос никак не справлялся с предложением – и гвоздика дешеветела. Когда-то, в 20-х годах XIX века, правитель Занзибара султан Сейид Сайд обратил внимание на этот источник доходов. Он распорядился привезти гвоздичное дерево на Занзибар и Пембу. Прижились деревья на новом месте просто превосходно. Почвы на островах были плодородные, температура высокая – 23–28 °С, влажности в достатке – 1500–2000 миллиметров в год. Местным жителям оставалось ухаживать за гвоздикой, правда, преодолевая недоверие к новому делу, под жестким надзором хозяев. Не зря же Занзибар с арабского переводится как «страна рабов». Так или иначе, а к середине XIX века Занзибар стал ведущим производителем гвоздики, давая около 3/4 всего мирового объема этой пряности. Сегодня его во всем мире называют «гвоздичным

островом», но на самом деле название это незаслуженное. Ведь пряных плантаций на Пембе в 8–9 раз больше. Но в тонкости никто не вникает. Из 4,5 миллионов гвоздичных деревьев, что растут на двух островах, 4 миллиона растет на Пембе. Воздух этого острова насквозь пропитан гвоздикой, так что через несколько минут чистая вода в стакане приобретает гвоздичный привкус.

Цветки гвоздики



Гвоздика цветет дважды в год и дает обильные урожаи. Обычно сбор ее начинается в сентябре – октябре. В декабре сельхозработы приостанавливаются и начинаются вновь уже в январе, чтобы продолжиться в течение последующих 2–3 месяцев. Но если лето выдается дождливым, гвоздичные деревья зацветают гораздо раньше, а это значит, намного раньше нужно начинать сезон уборки. Причем работы будут вестись уже без перерыва. Срывать бутон нужно еще нераспустившимся, за пару дней до появления цветков. Если показались розовые лепестки – пряность будет некачественной, с более слабыми жгучестью и ароматом.

Высушенные бутоны из красных становятся темно-бурыми и похожими на привычные для нас «гвоздики». Признак готовности пряности: если сломать стерженек, слышится легкий треск. Со временем, когда он пропитается эфирным маслом, гибкость частично восстановится.

Использование гвоздики в кулинарии

Гвоздика – очень сильная пряность, поэтому применение ее в домашней кулинарии требует особой осторожности и внимания. При приготовлении пищи ее следует использовать в очень маленьких количествах. В противном случае она может не только пересилить аромат любой другой специи, но и забить собой естественный вкус используемых продуктов.

Пользоваться ею надо осторожно еще и потому, что при длительном нагревании жгучесть вкуса усиливается, а запах ослабляется. Поэтому гвоздику не рекомендуется добавлять в блюда, требующие продолжительной по времени тепловой обработки. Для приготовления блюд лучше использовать целую гвоздику, а для соусов – молотую. Для тех изделий, где не нужна горечь (например, в сладких блюдах или кондитерских изделиях), специалисты советуют использовать головки (шляпки) гвоздики.

В мясные блюда и маринады для придания им оттенка горчинки, напротив, предпочтительнее добавлять черешки. В мясо, блюда с рисом, фрукты, подготовленные к запеканию, лучше всего воткнуть несколько целых бутонов гвоздики.

Гвоздику в кулинарии лучше всего употреблять в составе различных специй.

Например, для приготовления соусов больше подойдет в качестве добавки черный перец, в кондитерских изделиях – корица.

В зависимости от блюда и способа его приготовления нормы и время закладки гвоздики существенно разнятся. Например, в бульоны, супы, компоты ее добавляют за 3–5 мин до готовности, в мясные блюда – за 10–15 мин до конца приготовления, в тесто и фарш – в процессе замеса, до начала тепловой обработки.

Нормы закладки гвоздики для супов, бульонов и компотов – 1–2 бутона на 1 л жидкости. При приготовлении мяса можно использовать до 2 бутонов. Причем, если продукт предполагается тушить, гвоздику применяют в целом виде, если жарить – в молотом. В тесто чаще всего закладывают 4–5 бутонов гвоздики на 1 кг его массы.

Творожные пасты должны содержать не более 2–4 молотых бутонов гвоздики в расчете на 1 кг творога. Содержание этой специи в ягодных, фруктовых и овощных маринадах составляет 3–4 г на 10 л заливки, в грибных – 2 г на 10 кг продукта. Если наряду с гвоздикой используются другие пряности, ее норму следует уменьшить приблизительно наполовину.

Рецепт

Ингредиенты /2 порции/Массала

Молоко 100 грамм

Вода 200 мл

Сахар 2 чайных ложки

Черный чай 1 чайная ложка

Мускатный орех тертый 1/4 чайной ложки

Мелконарезанный имбирь 1/4 чайной ложки

Гвоздика (бутоны) 3 штуки

Кардамон (порошок) По вкусу

1. Заварить чай.
2. Смешать все специи.
3. В кастрюлю налить молоко, затем добавить приготовленные специи, чай и медленно размешать.
4. Кастрюлю поставить на плиту, содержимое довести до кипения и на медленном огне варить массалу в течение 2–3 минут.
5. Затем разлейте по чашкам и сразу выпивайте, чтобы насладиться тонким ароматом специй.

Пищевая ценность в 100 граммах:

Белки 6 гр

Жиры 20 гр

Углеводы 27 гр

Зола 34 гр

Вода 6 гр

Калорийность: 274 кКал

Гвоздика обладает высокой калорийностью. На 100 г продукта приходится 274 ккал. Около 20 % этой специи составляет эфирное масло, богатое ценными ароматическими соединениями (эвгенолом, кариофиллеомом, илангеном и др.).

Самой ценной составляющей гвоздики является эвгенол (85 %) – гвоздичное масло. Именно оно придает пряности такой специфический аромат.

В составе высушенных соцветий находятся: бета-каротин, основная масса витаминов группы В (В1, В2, В3 или РР, В4, В6, В9), аскорбиновая кислота, токоферол (витамин Е) и филлохинон (витамин К).

Минеральные вещества представлены микро– и макроэлементами, такими как: калий (1020 мг на 100 г), кальций (632 мг на 100 г), натрий (277 мг на 100 г), магний (259 мг на 100 г), фосфор, железо, марганец, медь, селен, цинк.

Также в бутоны гвоздики входят гликозиды, дубильные вещества, слизи.

Использование Гвоздики в медицине

Гвоздику с незапамятных времен использовали как лекарство. В качестве последнего – для облегчения дыхания при заболеваниях дыхательных путей. Она хорошо согревает тело. Укрепляет желудок и печень, память, кровообращение. Отваром из нее лечат глазные болезни.

Фармакологи считают гвоздичное масло прекрасным антисептиком и эффективным средством от зубной боли.

Благодаря большому содержанию витаминов группы В, неоценима польза гвоздики для нервной системы. Эта пряность ускоряет восстановительный процесс после физического или психического переутомления, снимает напряжение, успокаивает.

Эфирное масло гвоздики очень полезно для женского организма, так как оно нормализует менструальный цикл, помогает при лечении бесплодия, стимулирует родовую деятельность, а также замедляет процесс старения.

Гвоздика относится к разряду жгучих пряностей и раздражающе воздействует на слизистую оболочку органов пищеварения, поэтому лицам, страдающим язвенными поражениями гастродуоденальной области, не стоит ее употреблять, также эта приправа противопоказана при гипертонии и при гастрите с повышенной кислотностью.

Использование гвоздики в эзотерике

Аромат гвоздичного масла создает эффект защищенности, неуязвимости для негативных эмоций, помогает сконцентрироваться на личностном развитии и избавиться от нервозности. Это одно из лучших масел для психоэмоционального восстановления после операций, травм и болезней.

Считается, что оно притягивает вещие сны, процветание, богатство и выступает защитным магическим талисманом. Благоприятно влияет при состоянии напряжения, умственного переутомления, согревает и позволяет справиться с психосоматической дрожью. Эмоционально гвоздичное масло несет спокойствие и тепло, позволяет справиться со своими переживаниями, сомнениями и опасениями. Это активный афродизиак, несущий уверенность в своей привлекательности, усиливающий влечение.

Использование гвоздики в парфюмерии

Эфирное масло гвоздики обладает антиоксидантными свойствами, что позволяет использовать его для восстановления тонуса увядающей кожи.

Масло гвоздики входит в состав кремов, бальзамов, духов, широко применяется в косметологии, сочетание приятного аромата со снятием раздражения кожи делает крема на основе гвоздичного масла востребованными на рынке.

Аромат эфирных масел гвоздики встречается в таких шедеврах французской парфюмерии, как «Fidji» (Laroche, 1966), «Opium» (Yves St. Laurent, 1977), «Vanderbilt» (Vanderbilt, 1981).

Рецепт

Антицеллюлитный скраб для тела на пряностях гвоздики. Ингредиенты: 1 столовая ложка порошка гвоздики, 200 мл оливкового (миндального) масла, 4 капли эфирного масла лимона.

В кофемолке измельчить до состояния муки гвоздику. В стеклянный сосуд высыпать ее и залить миндальным (оливковым) маслом, перемешать. Добавить в полученное массажное масло для похудения эфирное масло лимона, взболтать. Массажное масло для похудения применять для антицеллюлитного массажа.

Массажное масло для похудения рекомендуется хранить в плотно закрытом сосуде в холодильнике. *Седативное действие масла.* Специалисты советуют применять его после тяжелого рабочего дня: оно расслабит и успокоит.

Масло гвоздики

Для производства эфирного масла гвоздики нераспустившиеся цветочные бутоны сначала высушивают, а затем перерабатывают методом водно-паровой дистилляции. При изготовлении масла из плодов гвоздичного дерева их собирают в период созревания, в этом случае их аромат и пряный вкус становятся идентичными бутонам.

Для получения одного килограмма эфирного масла гвоздики (гвоздичного масла) требуется до восьми килограммов бутонов либо до пятнадцати килограммов плодов гвоздичного дерева.

Основной компонент гвоздичного масла (до 85 %) – эвгенол, он находит применение в самых разнообразных сферах – парфюмерной и табачной промышленности, фармацевтике, стоматологии и даже при разработке средств для борьбы с насекомыми. Особенность эфирного масла гвоздики заключается также в том, что оно долго не испаряется.

Противопоказания и дозировки

Из-за влияния на тонус матки и гормональный фон гвоздичное масло лучше не применять во время беременности.

Даже гвоздичное масло, добытое из почек, довольно активно раздражает кожу, поэтому его никогда не используют в чистом виде или при высокой концентрации. Оптимальной считается 1 %-я доза масла в любом базовом или растительном.

Рекомендации по дозировкам превышать нельзя ни в коем случае даже на 1 каплю масла. Нельзя совмещать применение этого масла с состояниями нервной возбужденности и гипертонических кризов.

Гвоздичное масло принимают и внутрь, но только с большой осторожностью:

- с хлебом, медом или вареньем до 3 раз в день можно принимать только по 1 капле гвоздичного масла;
- для лечения расстройств пищеварения – в смеси с 2 частями растительного масла;
- в качестве обезболивающего средства 2 капли растворяют в чайной ложке меда.

Для стандартных методов ароматерапии дозировка уменьшенная:

- для аромамедальонов используют не более 2 капель гвоздичного масла;
- для аромалампы – до 4, при этом «знакомство» начинают всегда с 1 капли;
- в слегка теплую аромаванну можно добавить не более 4 предварительно разведенных капель аромамасла.

На десны наносят смесь 6 капель гвоздичного масла с 15 г базового (или по 3 капли апельсинового и гвоздичного масла на то же количество основы).

Для плохо заживающих или инфицированных ран нужно приготовить смесь 100 г воды и 30 капель гвоздичного масла.

Для массажа не стоит добавлять более 4 капель аромамасла.

4 капли масла уместно добавить к 10 мл любого базового масла для создания лосьона от насекомых.

А теперь отправимся в путешествие на «гвоздичный остров» Занзибар...

Занзибар (Танзания)



Занзибар – это остров-архипелаг, расположенный в Индийском океане, всего в 35 км от восточного побережья Танзании. Название острова послужило одной из основ современного названия Танзании – от объединения слов Танганьика и Занзибар. Архипелаг состоит из нескольких островов: собственно острова Занзибар, или Unguja, острова Pemba и еще около 50 маленьких островков по соседству.

Занзибар является главным островом одноименного архипелага, который с 1890 по 1964 год был султанатом, входящим в состав британского протектората, а с 1964 года стал республикой, входящей в состав Танзании. Размеры Занзибара достаточно велики: в длину он достигает 85 км, в ширину – до 35 км, площадь – 1658 кв. км. Население этого окруженного романтическим ореолом острова – свыше 800 тысяч человек, основная масса которого (99 %) – мусульмане.

Государственное устройство

Автономная область Танзании с административным центром в г. Занзибар, или Стоунтаун. Входит в состав Объединенной республики Танзании. В Парламент Танзании входят 5 представителей Занзибара.

История

Считается, что первыми жителями Занзибара стали народы банту, 2 тысячи лет назад переправившиеся сюда через пролив с континента. В «руководстве для моряков», написанном безвестным греческим торговцем через 60 лет после рождения Христа, упоминался некий остров Миносиас к востоку от берегов черной Африки. Возможно, именно так древние греки называли Занзибар.

С незапамятных времен Занзибар жил торговлей. В Индию и Азию отсюда поставляли рабов, золото, слоновую кость и дерево. В обмен торговцы с Востока везли на острова специи, стекло и текстиль. Вместе с дефицитными товарами на остров импортировали Ислам. «Золотой век» древнейшего «супермаркета» посреди океана кончился с приходом португальцев, рыскавших в поисках морского пути в Индию. Впрочем, португальцы продержались на Занзибаре недолго. Оманские арабы выбили их из построенных ими же крепостей. На смену арабам пришли дипломатичные, но жесткие англичане, использовавшие Занзибар как перевалочную базу на пути в ту же Индию. В начале XIX века, при арабах, Занзибар превратился в крупнейший торговый центр. Главные доходы поступали от продажи слоновой кости и черных рабов. Острова обрели такое влияние, что султан Омана перенес свою резиденцию из Персидского залива на Занзибар. В 1810-м на Занзибаре произошло событие на первый взгляд незначительное, но изменившее всю дальнейшую жизнь архипелага: на одном из кораблей, шедших из Индонезии через Маврикий, на остров завезли гвоздику... Через несколько лет Занзибар стали называть не иначе как «остров специй». Султан Сеид Сэд лично владел 45 плантациями на западе острова и получал от них неплохие доходы. К концу века гвоздика стала основой экономики всего Занзибара. Благодаря удачной торговле в 1882-м на Занзибаре появилось большое постоянное посольство Соединенных Штатов Америки. После прибытия в Америку посла Занзибара о его баснословном богатстве ходило множество слухов. Еще бы: ведь он мог позволить себе заплатить художнику за портрет 500 долларов – неслыханные деньги по тем временам... Как это ни невероятно звучит, «гвоздичная монополия» Занзибара кончилась всего 15 лет назад в 1985 г., когда к великому неудовольствию занзибарцев Индонезия, наконец, сама стала продавать гвоздику, по качеству намного превосходящую ту, что растет на Занзибаре.

С появлением пароходов и установлением британского протектората жизнь на Занзибаре в очередной раз изменилась. Европейские миссионеры в гневных письмах на родину описывали ужасы работорговли, и британцам во что бы то ни стало потребовалось защитить честь мундира. Сначала в 1798 г. они заключили осторожный договор с султаном Омана. Потом постепенно давили на арабов, чтобы те перестали продавать невольников французам на острова Маврикий и Реюньон. И хотя в самой Британии работорговля была запрещена с 1772-го, искоренить ее на Занзибаре им удалось только через 100 лет...

С британских времен жители Занзибара называют свой архипелаг не иначе как «мусульманской страной с английскими порядками». Хотя 99 из 100 жителей острова мусульмане, официальные выходные здесь – суббота и воскресенье. Чай неизменно подают с молоком, а застигнутого с поличным вора в лучших традициях Востока могут забить камнями... Вплоть до середины XX века все жители Занзибара были поделены на касты – негры и арабы жили отдельно. Только с большим скандалом арабская девушка могла взять в мужья чернокожего юношу. Во время революции на Занзибаре в 1964 г. недовольство чернокожих вырвалось на свободу. Остров залили реки крови. В ходе арабских погромов разъяренные толпы уничтожали арабов – потомков работорговцев – везде, где только могли их найти. Тогда за несколько дней погибли более 10 тысяч человек. Арабское население острова было на грани истребления. Спасительное для арабов решение нашлось быстро и неожиданно. На Занзибаре организовали... насильственные свадьбы. Было провозглашено, что любой чернокожий может свободно взять арабскую девушку в жены. Парней и девушек выстраивали шеренгами лицами друг к другу. Юноша мог бросить в

понравившуюся девушку камешек и... жениться на ней. Идея сработала. Теперь в жилах большинства занзибарцев течет смешанная арабо-негритянская кровь. И узнать на улице чистокровного араба или негра практически невозможно...

Экономика

ВВП Танзании в 2014 году – 33 миллиарда долларов. Природные ресурсы – гидроэнергия, олово, фосфаты, железная руда, уголь, алмазы, драгоценные камни, золото, газ, никель. В конце февраля 2012 года было обнаружено месторождение газа Зафарани на танзанийском шельфе. Его запасы оценили в 170 миллиардов кубометров. По состоянию на начало 2012 года, объем подтвержденных запасов газа в Танзании составил 200 миллиардов кубометров, прогнозируемые – 1,7 триллиона кубометров.

Несмотря на богатейшие природные ресурсы, экономика Танзании базируется на сельском хозяйстве, в котором занято около 80 % работающих. ВВП на душу населения в 2012 году – 1,6 тыс. долларов (156-е место в мире).

Сельское хозяйство (27 % ВВП) – кофе, сизаль, чай, хлопок, орехи кешью, табак, гвоздика, кукуруза, зерно, тапиока, бананы, фрукты, овощи; разводится крупный рогатый скот, овцы, козы.

Промышленность (23 % ВВП) – обработка сельхозпродукции (сахар, пиво, сигареты), добыча алмазов, золота, железной руды, соли, производство обуви.

Сфера обслуживания – 50 % ВВП.

Внешняя торговля

Экспорт в 2009 году составил 3 млрд долларов США – золото, кофе, орехи кешью, хлопок.

Основные покупатели: Индия (8,5 %), Китай (7,6 %), Япония (7,1 %), Нидерланды (6,2 %), ОАЭ (5,7 %), Германия (5,2 %).

Импорт в 2009 году – 5,8 млрд долларов США – потребительские товары, машины и транспортные средства, топливо.

Основные поставщики: Китай – 32 %, Индия – 17,3 %, ЮАР – 7,8 %, Кения – 6,9 %, ОАЭ – 4,4 %, Япония – 2,3 %.

Входит в международную организацию стран АКТ.

Более половины острова Занзибар занимают плантации гвоздики, корицы и других пряностей.

Туризм



В Танзании создано 12 национальных парков, 1 заповедник, 13 заказников и 38 природоохранных территорий.

Танзания славится своими знаменитыми заповедными местами. Главной туристической достопримечательностью страны является *Национальный парк Серенгети*. Он был основан в 1951 году и занимает площадь 14,8 тысяч кв. км. Это единственный в мире национальный парк, где происходят естественные сезонные миграции диких животных. Пики миграции приходятся на периоды с мая по июль и с января по март. Газели, зебры и антилопы гну в поисках еды и воды продвигаются на 800 км по всей территории парка и за ее пределы, за ними идут и хищники. В Серенгети обитают 35 видов млекопитающих, среди которых слоны, буйволы, леопарды, львы, жирафы, носороги, антилопы и зебры. Местные ландшафты меняются от невысоких травяных сообществ на юге парка до высокотравных саванн в центре и лесных массивов на севере. В Серенгети расположены озера Лагая и Магади, где на берегах можно увидеть стаи фламинго.

С Серенгети граничит заповедник Нгоронгоро. Его площадь составляет 8 тысяч кв. км. В заповеднике находится огромная вулканическая кальдера – самая крупная в мире. Диаметр ее – 22 км, площадь – 250 кв. км, а стены кальдеры поднимаются до высоты 610 м. На ее дне расположено озеро Магади. В окрестностях кратера Нгоронгоро проживают люди из народа масаи. Посетив их деревни, можно ознакомиться с культурой и обычаями этого древнего народа.

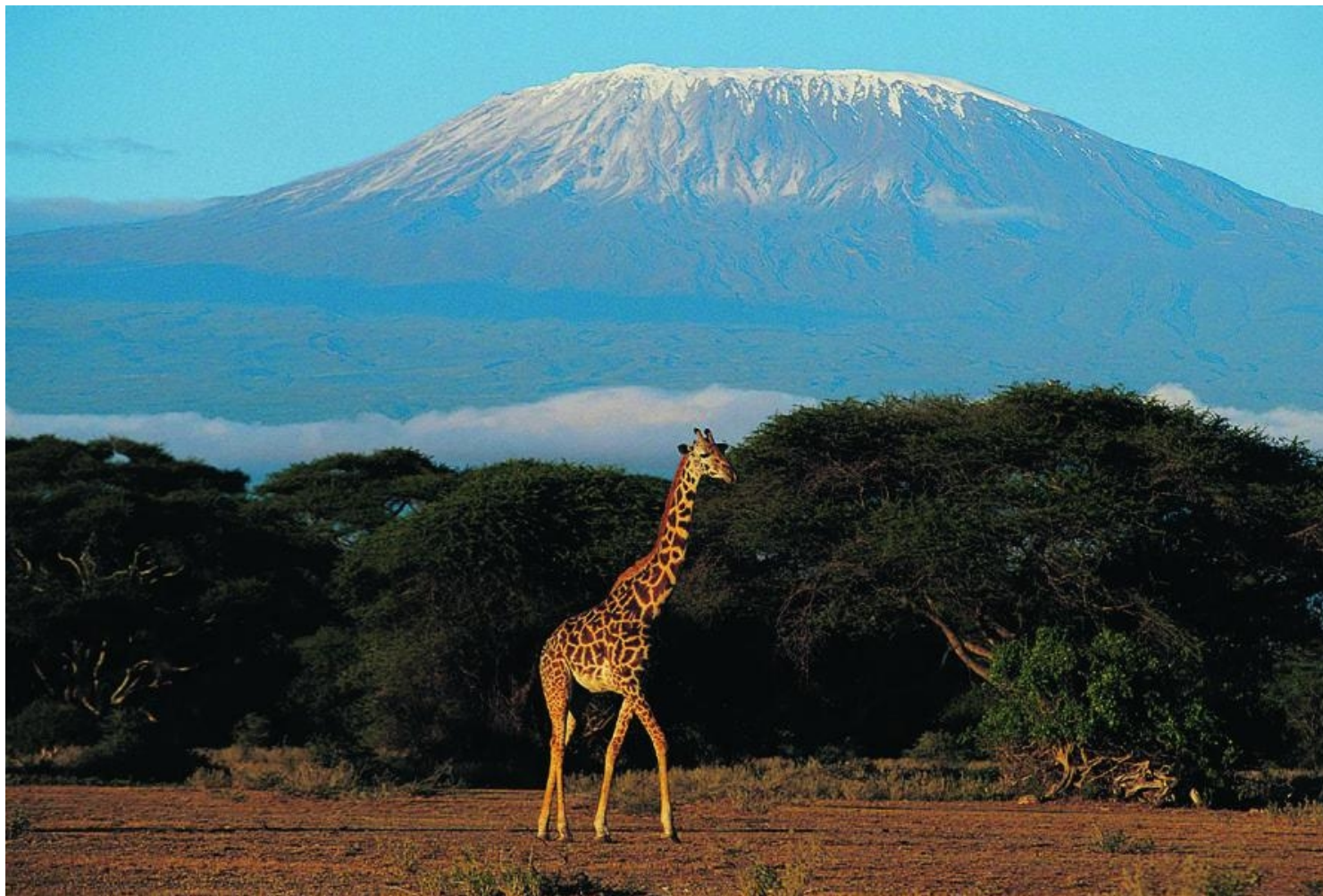
Нгоронгоро – очень популярное место, здесь всегда много машин с туристами. В заповеднике обитают около 30000 животных – львы, леопарды, гиены, копытные, бегемоты, двурогий носорог и множество птиц. В Нгоронгоро расположено известное на весь мир *ущелье Олдувай*, где были обнаружены черепа и кости человека умелого, возрастом около 1,5 млн лет. Ущелье тянется на 8 км и является частью Восточно-Африканской Рифтовой долины. Здесь расположен музей антропологии и эволюции человека, в котором представлены останки предшественников современного человека, останки доисторических животных и бивни мамонтов.

Национальный парк озера Маньяра расположен рядом с Нгоронгоро. Здесь можно увидеть редких львов, которые могут взбираться на деревья. В западной части парка проходит Восточно-Африканская Рифтовая долина, которая возвышается над озером. На берегах озера обитают фламинго, аисты и цапли. Наблюдать за птицами здесь можно только на расстоянии, потому что передвигаться по берегам затруднительно из-за вязкой почвы. Парк открыт и в ночные часы для наблюдений за ночными видами животных.



Чуть южнее озера Маньяра находится *Национальный парк Тарангире*. Большая часть его покрыта лесами. Лучше всего отправляться сюда во время засушливого сезона – с июля по сентябрь, когда животные собираются по берегам одноименной реки, протекающей по территории парка.

Национальный парк Аруша совсем небольшой, площадь его 137 кв. км, но отсюда начинаются все путешествия по северным паркам страны. Он находится у подножья вулкана Меру и больше подойдет для любителей птиц, ведь здесь было зарегистрировано около 570 видов пернатых.



В Национальном парке Килиманджаро расположена единственная заснеженная вершина Африки и высочайшая ее точка – гора Килиманджаро (5895 м). Этот парк славится своими туристическими маршрутами, по которым можно взобраться на знаменитый потухший вулкан.

Национальный парк Руаха расположен в центральной части страны. Это второй по величине Национальный парк Танзании. Вдоль его границы протекает одноименная река, образуя красивые ущелья. В парке обитает самая большая популяция слонов в Танзании, также здесь можно увидеть огромные львиные прайды численностью более 20 особей.

В южной части Танзании находится резерват Селоус. Это самый большой заказник в Африке, площадь его – 50 тысяч кв. км. Река Руфиджи течет через заказник и привлекает большие стада Танзанийских слонов. Здесь обитают львы, дикие собаки, черные носороги, гепарды, жирафы, гиппопотамы, крокодилы. Резерват является одним из самых популярных мест в мире для охоты на диких животных.

Национальный парк Гомбэ находится на северо-восточном берегу озера Танганьика недалеко от города Кигома. Площадь этого парка всего 158 кв. км. В здешних лесах обитает несколько тысяч шимпанзе.

На нескольких близлежащих к материку островах был создан *Морской парк*. Он включает в себя острова *Бонгойо*, *Мбудья*, *Пангавини* и *Фунгу Ясини*. Этот парк был создан для защиты коралловых рифов, которые окружают острова. Здесь можно позаниматься дайвингом, увидеть коралловые рифы или просто узнать побольше об обитателях прибрежных вод. Подводный мир парка крайне разнообразен – в коралловых рифах встречаются рыба-бабочка, рифовый окунь, коралловые креветки, морские ежи, осьминоги, тигровые улитки каури, крабы, черепахи.

На юге острова Занзибар расположена природоохранная зона *Менай Бэй*, где охраняются морские черепахи, которые приплывают к этим берегам для кладки яиц.

Озера

На севере Танзании расположена часть озера *Виктория*. Это третье по величине озеро в мире и самое крупное озеро Африки. Площадь его составляет 68 тысяч кв. км, а глубина достигает 40–80 м. Вдоль западной и юго-западной границ страны протянулись озера Танганьика и Ньяса, которые образовались в тектонических разломах. Они имеют крутые, высокие берега. Глубина озера Танганьика – 1470 м, чуть меньше, чем у Байкала, его дно расположено на 660 м ниже уровня океана. Площадь озера Танганьика – 34 тыс. кв. км. Озеро Ньяса имеет глубину 706 м и площадь 31 тыс. кв. км. Эти озера будут интересны любителям дикой природы. На их берегах обитает большое количество животных и птиц, а в водах водятся крокодилы и разнообразные рыбы.

На северо-востоке страны в пределах Восточно-Африканской Рифтовой зоны находится несколько солевых озер – *Маньяра* и *Натрон*. Вокруг них обитают фламинго, аисты и цапли. Наблюдать за птицами здесь можно только с расстояния, потому что передвигаться по берегам озер затруднительно из-за вязкой почвы.

Вулканы



На территории Танзании расположены потухшие вулканы Килиманджаро (5895 м), Меру (4567 м), Нгоронгоро (2286 м), а также единственный активный вулкан страны – Олдонио Ленгай («Гора Бога») (2890 м). Все они сосредоточены на северо-востоке страны и находятся в Восточно-Африканской Рифтовой зоне. Эта местность известна как Нагорье Гигантских Кратеров, а здешние ландшафты похожи на лунные. Кальдера вулкана Нгоронгоро – самая крупная в мире. Ее диаметр достигает 22 км, площадь равна 311 кв. км, а стены поднимаются до высоты 610 м.

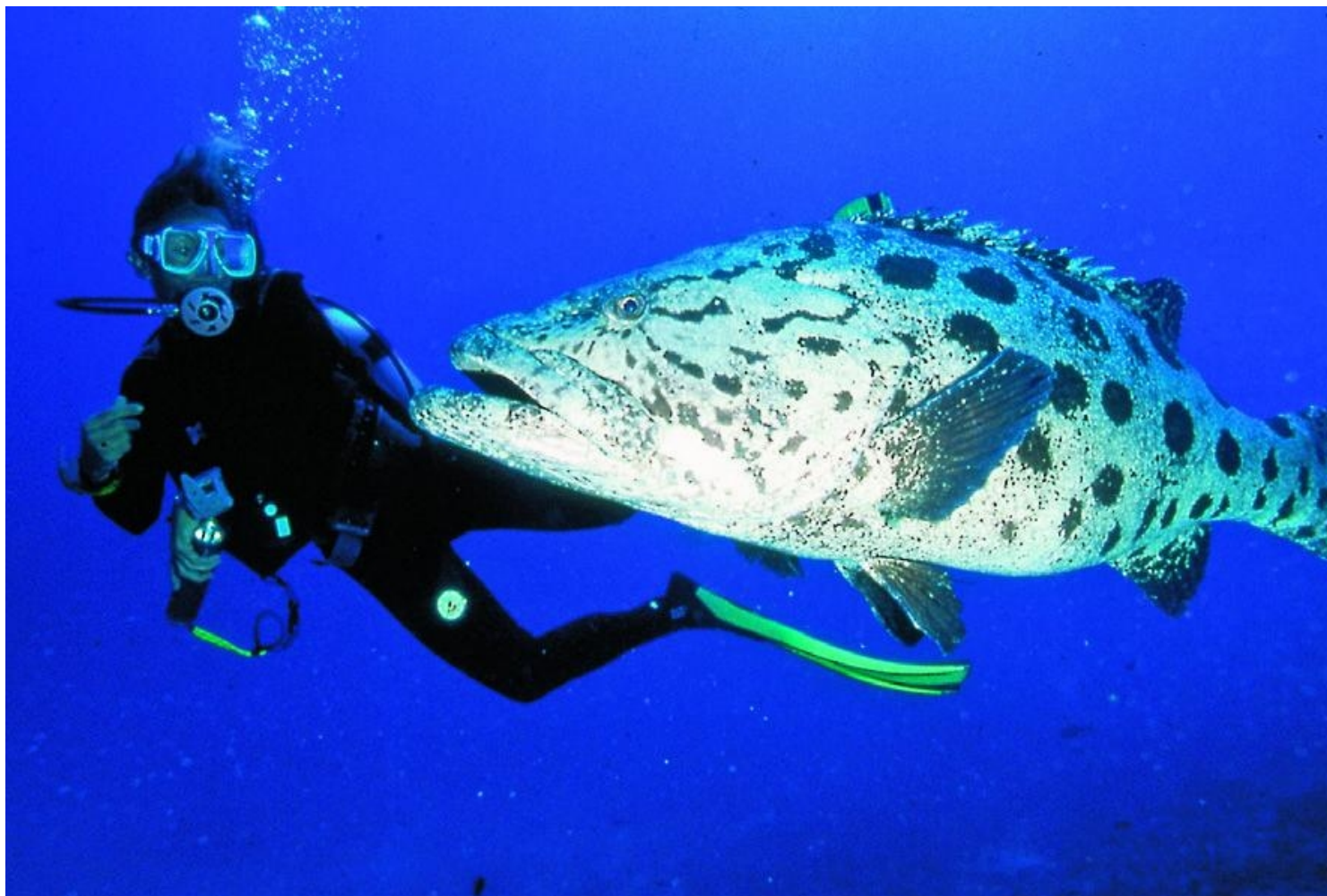
Активный вулкан Олдонио Ленгай извергался в последний раз в 1983 году.

Пляжный отдых

С востока Танзания омывается Индийским океаном, ее береговая линия имеет протяженность 804 км. Основные песчаные пляжи материковой части страны находятся в окрестностях Дар-эс-Салама. В самом городе пляжей нет, ближайший расположен в бухте Ойстер-Бэй в 10 км от города. Также популярны пляжи Рас-Кутани в 50 км южнее Дар-эс-Салама и пляж Кундучи в 24 км севернее города. В Танзании практически нет публичных пляжей, в основном они принадлежат гостиницам. Самые популярные *пляжи* страны, где отдыхает большинство туристов, расположены на островах *Мафия, Пемба и Занзибар*. Из них можно выделить Хлоэ Бэй на острове Мафия, который является частью Морского парка с коралловыми рифами, Нунгви, Мангапвани, Матенве, Мапензи, Кивенга, Уроа, Пингве, Бреуу и Джамбиани на севере и востоке острова Занзибар и Вумавимби на острове Пемба.

Дайвинг

Лучшим местом для занятий дайвингом в Танзании являются острова в Индийском океане, которые окружены коралловыми рифами. Подводная видимость здесь колеблется от 10 до 30 м, в проливах между островами достаточно сильны течения. Лучшее время для погружений – период с октября по март.



Основные дайв-сайты Занзибара – рифы Морого и Борибо, где среди прочих обитателей океана в январе можно увидеть манта; Черепашья пещера с большим количеством черепах. Между близлежащими островами Панге и Баве есть затонувшее в 1897 году судно «Грейт-Нозернер». Оно лежит на глубине 12 м, здесь обитает большое количество рыбок-клоунов.

Место Лэвел Бэнк подойдет только для подготовленных дайверов, средняя глубина погружения составляет 17 м, а максимальная – 40 м. Находится оно в проливе Пемба севернее Занзибара.

Погружения у северо-восточного побережья острова Мнемба проходят вдоль коралловых стен и садов. В марте здесь можно увидеть китовых акул.

Основные дайв-сайты *острова Пемба* расположены на восточном побережье, потому что рифы здесь более красивые и морская жизнь более разнообразная, чем на западном. Но эти места больше подойдут для подготовленных дайверов, так как здесь отмечаются сильные течения.

На *острове Мафия* в районе Хлоэ Бэй находится Морской парк, который считается прекрасным

местом для новичков и для тех, кто хочет научиться погружаться.

Глубоководная рыбалка

На островах Мафия, Пемба, Занзибар, а также в Дар-эс-Саламе и Пангане можно заниматься глубоководной рыбалкой. Рыболовный сезон здесь длится с сентября по март. Улов состоит из таких рыб, как бонито, барракуда, желтоперый тунец, марлин, и больших пелагических рыб.

Сафари

Один из самых популярных видов отдыха Танзании. Здесь находится множество природоохранных территорий, где можно увидеть диких животных в естественной среде обитания. Сафари устраивается на джипах и небольших автобусах, в некоторых местах и пешком. Наиболее популярны два маршрута – сафари по северным паркам страны и сафари по южным паркам.

Северное сафари, как правило, продолжается более 7 дней. Наиболее популярными направлениями являются парк Серенгети, заповедник Нгоронгоро, парк озера Маньяра и парк Тарангире. Северные парки Танзании всегда полны туристов, потому что здесь более развита инфраструктура – есть много гостиниц и кемпингов, где можно остановиться. Сафари в северной части Танзании начинается с города Аруша.



Южное сафари охватывает парки Руаха и Селоус. Они менее посещаемы туристами, но от того и более интересны, потому что создается ощущение, что вы оказались один на один с дикой природой.

Охота

В Танзании было создано более 50 специализированных мест для охоты. Каждый турист, который хочет заняться охотой, должен получить разрешение. Разрешение выдается непосредственно по месту приезда за определенную плату. Наибольшей популярностью среди охотников пользуется резервация Селоус.



Основными трофеями являются леопарды, львы, буйволы, гиппопотамы, газели, зебры и антилопы. Цены на охоту в Танзании очень большие. Один день охоты на один вид животного или птицы обойдется вам как минимум в 1500 долларов США.

Пеший туризм

Пешим туризмом можно заниматься в горных районах Танзании. Здесь устраиваются однодневные и более длительные походы. В окрестностях кратера Нгоронгоро есть немало деревень, где проживают люди из народа масаи. Посетив эти деревни, вы ознакомитесь с их культурой и традициями.

Восхождения на Килиманджаро очень сложные и требуют серьезной физической подготовки, но они стоят того. Они занимают около 4–6 дней. Наиболее популярные маршруты на Килиманджаро – Марангу и Махаме. Марангу считается более легким для восхождения, в то время как Махаме предлагает пути через леса и дикие природные участки. Также можно взобраться на вулкан Меру, который находится у Национального парка Аруша.

Достопримечательности Занзибара

Старый арабский город Стоун-Таун, построенный в 30-х годах XX века султаном Занзибара, как новая столица, входит в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. В наши дни «Каменный город» представляет собой настоящую сеть из узких извилистых улочек, маленьких дворцов, традиционных арабских каменных домов с башенками и резными воротами, маленьких магазинчиков, рынков, мечетей и фортификационных сооружений.

Старый арабский форт (1710–1780 гг.) на месте португальской часовни, англиканский Кафедральный собор Христа (1873–1874 гг.), католический собор Св. Джозефа (1893–1897 гг.).

Индуистский храм Шакти, одна из самых старых мечетей «Каменного города» – Малинди, с редким коническим минаретом, мечети Ага-Хан и «Голубая мечеть» (построена в 1995 г на месте одноименной мечети XVII века), бывшая резиденция королевы Фатумы – Бейт-эль-Аджаиб («Дом Чудес», самое большое здание острова, 1883 г), Национальный музей Занзибара, сады Фородхани и старинное здание британского консульства, маленький Музей естествознания на Крик-роуд и Дворцовый музей в старом дворце султана Саида, Культурный центр Ага-Хан в здании старого госпиталя (1887–1894 гг.), персидские бани Хамамни, дом Ливингстона (1866 г.), живописная площадь Келете («шум» – на суахили), огромные фруктовые ряды Большого рынка (основан в 1904 г.), базар Дараджани и колоритный автовокзал Дала-Дала («дала-дала» – грузовичок-пикап, переоборудованный для пассажирских перевозок).

Севернее города Занзибар лежат руины дворцов Марухуби (построен в 1880 г. для гарема султана Баркхаша) и Мтони (начало XIX в., резиденция султана Саида).

От этих руин, по дороге Бубубу, обычно начинаются туры на плантации, где выращиваются знаменитые занзибарские специи. От плантации к плантации, от завода до завода – можно часами идти между зарослей ванили, корицы, гвоздики, мускатного ореха, десятков сортов перца, куркумы, шафрана, имбиря и других, часто незнакомых европейцу, растений.

Не менее интересны руины Мбвени, Кидичи, Би-Холе, Тумбату, Фукучани, Чуини, Кизимбани и Бунги, дворец Дунга, город-крепость Кизимкази с уникальной мечетью Ширази – самая старая мечеть в Восточной Африке, церковь Св. Джона (XIX в.) в Мазизини, комплекс пещер Мангапвани, султанские бани Кизимбани и Кидичи, уникальный заповедный лес Хосани (Йозани) с последней на острове колонией обезьян-колобусов, деревенька Кизимкази, славящаяся обитающей у ее берегов стаей дельфинов, и много других интересных мест. Окружающие Занзибар острова сами по себе могут считаться достопримечательностями страны: Пемба с ее руинами древних городов Рас-Мкумбу и Риджини, остров Ньюка («змеиный»), остров-тюрьма Чангу (сейчас здесь живут лишь гигантские сухопутные черепахи), остров Грейв-Айленд или Чапвани с британским кладбищем, отличные места для снорклинга – острова Санд-Бар и Боуи, изолированный остров Тумбату с руинами персидских сооружений XII века, первый Морской Национальный парк в стране – остров Чумбе с его Коралловым парком (CHICOP) и множество мелких островов, вокруг которых расстилаются насыщенные морской жизнью воды Индийского океана.

Занзибар является признанным региональным центром дайвинга и снорклинга. Практически все побережье острова опоясано рифами, а напротив них, как по заказу, берега образуют великолепные пляжи. Стоит посетить деревню Нунгви (Рас-Нангви) с ее белоснежным пляжем и мастерскими, в которых строят традиционные судна «доу», или «дау», а в самой деревне есть небольшой аквариум, в котором разводят морских черепах. Но главное здесь – море. Всего в нескольких сотнях метров от Нунгви лежат остров и атолл Мнемба с его уникальными участками Кичвани, Ваттабами, Аквариум, Нунгви-Корал-Гарден, Тартл-Гэп и Лион-Уолл (остров считается одним из лучших мест в Индийском океане для

подводного плавания). Не менее интересны рифы в заливе Чуака, остров Узи, рифы Барибу, Пайе, Мурого, Кизимкази, Кивенква, Хунга и Ньянге, банка Ливен, острова Мафия, Пемба, Санд-Бар, Боуи (между ними еще и лежит затонувшее в 1897 году судно «Грейт-Нозернер»), рифы у полуострова Фумба и острова Чангу, у деревни Макундучи, а также во многих проливах между островами. Роскошные песчаные пляжи, идеально подходящие для спокойного отдыха, находятся у *Мангалвани, Матенве, Мапензи, Кивенга, Уроа, Пингве, Бреуу и Джамбиани*, а также на многих островах. Отличная глубоководная рыбалка практикуется у побережья островов Мафия и Пемба.

Национальная кухня Танзании (Занзибара)

Это особая часть культуры государства, которую, несомненно, оценят любители покушать. Национальные блюда Танзании поражают воображение своей необычностью, великолепным вкусом и разнообразием, они одни из самых вкусных в мире! Помимо того, что блюда Танзании имеют свой неповторимый и изысканный вкус, они еще и отличаются оригинальным оформлением. Повара Танзании очень хорошо готовят, а что касается туристов, то для них они особо стараются и всегда рады угостить иностранцев своими фирменными блюдами национальной кухни.

Танзанийская кухня традиционна для Восточной Африки. Еда не отличается изысканностью, но сытна и вкусна. Основу национальной кухни составляют мясные блюда и морепродукты.

Сформировавшись под влиянием традиций и культуры Индии, Аравии, Европы, чьи торговые пути проходили через Зимбабве, она впитала лучшее от них. Основу занзибарской кухни составляют разнообразные дары моря, которые присутствуют на острове в изобилии – лобстеры, кальмары, осьминоги, креветки, крабы, всевозможная рыба, приправленные щедро специями.



Не менее популярна и мясная кухня. Большинство блюд изготавливается из различных видов мяса диких животных и птиц.

Особой популярностью пользуются бифштекс из мяса буйвола, жаркое из страуса, тушеное мясо

слона, филе антилопы, утка тушеная в кокосовом молоке, а также блюда из свинины и говядины.

Мясо подается с гарниром угали, густой кашей из различных зерновых – рассыпчатой или скатанной в шарики и обжаренной.

Среди традиционных мясных блюд также пользуется популярностью жареная дичь в тесте, куриный суп-пюре с горошком, телятина с овощами, колбаски из различных видов мяса, которые жарятся на открытом огне.

Бобовый суп на кокосовом молоке является повседневным национальным блюдом. Популярны в Танзании и зеленые бананы – их жарят и тушат, используют для приготовления соусов. Бананы совершенно не сладкие и на вкус напоминают картошку, поэтому хорошо сочетаются с мясом.

К обеду предлагаются также национальные лепешки на-ан, а на острове Занзибар – чапати и блинчики самоса.

Козлятина в Танзании является одним из самых дешевых видов мяса, однако козел, зажаренный целиком, считается центральным блюдом богатого праздничного стола и главным свадебным кушаньем. Животное опаливается, потрошится, запекается целиком и подается к столу – для европейцев зрелище непривычное, для танзанийцев – весьма аппетитное.

Наиболее вкусное блюдо – пряный рис пилау (pilau). Отличная добавка к пилау – салат из лука. Лук маринуют соком лайма, приправляют перцем чили и небольшим количеством сахара.

Один из самых популярных местных напитков – коньяги, который изготавливается из папайи и по вкусу немного напоминает джин.

Танзанийское пиво очень вкусное и дешевое.

Чай и кофе также щедро сдабривают пряностями – имбирем и корицей, сахар добавляют тоже не простой, а пропитанный апельсиновым соком.

Основные сладости Танзании – это пончики, кофейно-миндальный десерт халуа и пирожные с банановым кремом.

Остров специй

В начале XIX века сюда из Индонезии завезли гвоздику, и уже через пару десятилетий Занзибар стал главным поставщиком гвоздичного масла в мире.



По сию пору плантации корицы, мускатного ореха, гвоздики и других ароматных пряностей живут и процветают на этом острове, причем до такой степени, что специальные «спайс туры» (Spice tour) – один из главных экскурсионных маршрутов на Занзибаре: вы попадаете в мир всех возможных цветов и запахов, наблюдаете за тем, как выращивают и собирают специи, шоколадные бобы, лекарственные травы, и, самое главное, пробуете все, что хотите.

Это интересно...

На африканском острове Занзибар полностью истребили муху цеце, наносившую большой ущерб скотоводам. Для этого специально развели огромное количество самцов мухи, стерилизовали облучением и выпустили в природу. В силу своего численного превосходства они быстро вытеснили нормальных самцов.

Занзибар известен самой непродолжительной войной в истории (согласно книге рекордов Гиннеса). Она произошла между Великобританией и султаном Занзибара и длилась всего 38 минут.

Также остров известен как место рождения музыканта Фредди Меркьюри и как остров, где похоронено сердце Дэвида Ливингстона.