



Maroko - gurmánska cesta

Maroko · Marakéš

Program zájazdu

1. deň

BRATISLAVA - MARAKÉŠ - ESSAOUIRA

Z Bratislavy/Košíc odlietame priamym letom do **Maroka**, do orientálneho mesta **Marakéš**, ktoré je jedným z najkrajších marockých miest. Po príchode sa presunieme do nádherného prímorského mesta **Essaouira**. V meste Essaouira nás privíta vôňa Atlantiku, čerstvé ryby z prístavu a uvoľnená atmosféra bohémneho pobrežia. Prejdeme sa mestom s naším sprievodcom. Prečo neochutnať Maroko už v prvý deň?

2. deň

ESSAOUIRA - OUNARA - VAL D'ARGAN

Essaouira je mesto súplne inou atmosférou, ako zvyšok krajiny. Je umelecky ladená a veterná, čo jej dodáva zvláštny charakter. Mestu dominujú masívne hradby a bastióny s nádherným pohľadom na oceán. Symbolom mesta je prístav plný modrých člnov. Úzke uličky s bielo-modrými domami, plné galérií, obchodíkov a kaviarní očaria každého návštevníka. Je známa aj ako centrum hudby Gnawa, čo je kombinácia afrických, berberských a arabských rytmov. Nesmieme zabudnúť ochutnať čerstvo vylovené a na mieste, priamo v prístave, ugrilované ryby, ktoré sú skutočnou lahôdkou. Ďalšími špecialitami sú grilované sardinky, kalamáre, homáre, ale aj tradičný tažin s rybami či olivami. Nachádzajú a tu nádherné, široké pláže, vyhľadávané najmä surfistami a kitesurfermi. Neďaleko Essaouiry leží **dedinka Ounara**, kde sa nachádza **Val d'Argan**, ktorý je nečakaným vinárskym klenotom uprostred krajiny. V prostredí, kde by sme skôr čakali arganové háje a oceánsky vietor, vznikajú kvalitné vína s francúzskym rukopisom a marockým charakterom. Vinárstvo založil francúzsky enológ

a dnes patrí medzi unikátne miesta v regióne, kde sa spája európska vinárska tradícia s africkým slnkom a špecifickým terroir. Okrem degustácie vín ponúka Val d'Argan aj pohľad do viníc, príjemné zákutia na oddych a autentický zážitok mimo hlavných turistických trás. Je to miesto, kde sa gurmánska cesta po Maroku mení na prekvapenie – tiché, elegantné a úplne iné, než by sme v tejto krajine čakali.

3. deň

AOURIR - AGADIR

Aourir, známa aj ako „Banana Village“, je malá dedinka na juhu Maroka medzi Atlantickým oceánom a pohorím Anti-Atlas, len pár kilometrov od Agadiru. Oblasť je typická banánovými plantážami, ktoré dodávajú krajine netradične zelený, až exotický ráz v kontraste s okolitou suchou krajinou. Okrem banánov je Aourir známa aj svojou uvoľnenou atmosférou, lokálnymi trhmi a surfovou komunitou, ktorá sem prichádza z neďalekých pláží. Je to miesto, kde sa každodenný život miestnych prirodzene mieša s cestovateľmi, ktorí hľadajú autentické Maroko mimo veľkých letovísk. **Tu si vychutnáme vynikajúci obed.** A čaká nás letovisko **Agadir**, ktoré je jedným z najznámejších prímorských letovísk Maroka, rozprestierajúce sa na pobreží Atlantického oceánu. Mesto je známe dlhými piesočnatými plážami, miernym podnebíom počas celého roka a modernou turistickou infraštruktúrou, ktorá ho odlišuje od tradičnejších marockých miest. Prejdeme sa dlhou promenádou a nasajeme miestnu atmosféru.

4. deň

AGADIR - ÚDOLIE MASSA

Údolie Massa na juhu Maroka je jedným z najkrajších prírodných útočísk v regióne Souss-Massa. Tiahne sa medzi Atlantickým oceánom a suchými vnútrozemskými oblasťami a vytvára unikátny ekosystém, kde sa stretáva riečna zeleň s polopúštnou krajinou. Je známe najmä ako súčasť národného parku Souss-Massa, ktorý je domovom viacerých vzácných druhov vtáctva, vrátane ohrozeného ibis skalného. Popri rieke Massa ležia malé farmy, tradičné berberské dedinky a pokojné miesta, kde sa zastavil čas. Do údolia sa dostaneme na džípoch a vychutnáme si **tradičný berberský obed so špecialitami**. Berberská kuchyňa je jednoduchá, ale výrazná, postavená na lokálnych surovinách, pomalom varení a bohatých, prírodných chutiach. V horských aj vidieckych oblastiach Maroka sa dodnes pripravujú jedlá podľa tradičných receptov, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu. Medzi typické berberské špeciality patrí najmä tajine v rôznych variáciách – s jahňacím, kuracím alebo zeleninou, často dochutený sušeným ovocím, olivami a aromatickým korením. Obľúbený je aj couscous, podávaný najmä počas piatkových rodinných stretnutí, či husté polievky ako harira. Neodmysliteľnou súčasťou je aj arganový olej, ktorý sa používa nielen v kuchyni, ale aj pri stolovaní, napríklad s medom a chlebom. Berberská gastronómia je skôr o zážitku než o zložitosti – o spoločnom stole, pohostinnosti a rešpekte k prírode.

5. deň

AGADIR - MARAKÉŠ

Dnes opúšťame moderné letovisko Agadir a presúvame sa do jedného z kráľovských miest, do Marakéša. **Marakéš** patrí medzi najkrajšie mestá Maroka a je bránou do sveta orientálnej atmosféry, farieb a vôní. Srdcom mesta je rušné námestie Jemaa el-Fnaa, kde sa miešajú pouliční umelci, stánky s jedlom a tradičné trhy, ktoré nikdy nespia. Za hradbami mediny sa ukrývajú úzke uličky plné remeselných dielní, záhrad a palácov, ktoré rozprávajú príbeh bohatej histórie aj berbersko-arabskej kultúry. Marakéš je mestom kontrastov, pulzujúci život na jednej strane a pokojné riady riadov a záhrad na strane druhej. Je to miesto, kde

sa Maroko nezažíva len očami, ale všetkými zmyslami naraz. Oddýchneme si po ceste. Večer nás čaká **tradičná večera**, pripravená z čerstvých lokálnych surovín, od voňavých tajine a kuskusu až po sezónne zeleninové a mäsové jedlá. Veľký dôraz sa kladie na pohostinnosť a pomalé stolovanie, ktoré patrí k typickej marockej kultúre.

6. deň

MARAKÉŠ

Marakéš je jedným z najkonickejších miest Maroka, známe svojou intenzívnou atmosférou, historickou medinou a kontrastom medzi tradičným a moderným životom. Nazývané aj „červené mesto“ vďaka farbe svojich hradieb a stavieb, pôsobí hneď od prvého momentu veľmi autenticky a živé. Srdcom Marakéša je **námestie Jemaa el-Fnaa**, kde sa počas dňa aj noci odohráva neustály kolotoč života, od pouličných predavačov a hudobníkov až po stánky s lokálnymi jedlami a korením. Len pár krokov odtiaľ sa nachádza labyrint úzkych uličiek mediny, plných remesiel, vôní a tradičných obchodov. Marakéš však nie je len o ruchu. Ukrýva aj pokojné riady, záhrady a historické paláce, ktoré ponúkajú úplne inú tvár mesta, tichú, elegantnú a oddychovú. Oázou pokoja uprostred mestá je **záhrada Majorelle**. Vytvoril francúzsky maliar Jacques Majorelle a neskôr ju obnovil Yves Saint Laurent, ktorý jej dodal nový život aj svetovú slávu. Typická je výrazná kobaltovo modrá farba „Majorelle blue“, ktorá kontrastuje s exotickou zeleňou kaktusov, paliem a bambusov. Pri prechádzke záhradou pôsobí každý detail premyslene, od vodných prvkov až po architektúru inšpirovanú marockým a art deco štýlom. Jednou z najkrajších historických stavieb je **Palác Bahia**. Je ukážkou noblesnej islamskej architektúry. Rozprestiera sa na rozsiahlych vnútorných dvoroch, záhradách a miestnostiach zdobených ručne vyrezávaným drevom, farebnými mozaikami a štukovou výzdobou. Každý priestor bol navrhnutý tak, aby prinášal pokoj, tieň a harmóniu. **Le Jardin Secret** je elegantná historická záhrada ukrytá priamo v srdci mediny, ktorá ponúka pokojný únik z rušných uličiek starého mesta. Ide o zrekonštruovaný palácový komplex s dvoma záhradami – islamskou a exotickou, ktoré ukazujú rozdielne prístupy k tvorbe záhrad v marockej tradícii.

7. deň

MARAKÉŠ - KURZ VARENIA MAROCKEJ KUCHYNE - FARMA KOLCHI BELDI

Dopoludnia si užijeme voľno a na obed sa z každého z nás stane kuchár. Čaká nás **kurz varenia marockej kuchyne**. Presunieme sa do jedného z najznámejších rijádov v meste, La Maison Arabe. Neponúka len elegantné ubytovanie, ale súčasťou sú aj **obľúbené kurzy varenia**, kde si vyskúšame prípravu tradičných marockých jedál, pod vedením skúsených kuchárov. Večer sa vyberieme na **farmu Kolchi Beldi**, ktorá je konceptom tradičnej marockej farmy, kde sa stretne s autentickým "beldi" spôsobom života, jednoduchým, lokálnym a úzko prepojeným s prírodou. Názov „beldi“ v Maroku označuje všetko, čo je pôvodné, domáce a bez moderných zásahov, a presne v tomto duchu funguje aj samotná farma. Spoznáme tradičné pestovanie plodín, ochutnáme čerstvé suroviny a zažijeme pomalší rytmus vidieckeho života. Farma je skôr zážitok, nie klasická atrakcia. Spája gastronómiu, lokálnu kultúru a udržateľný prístup k životu. Deň zakončíme výbornou **"street food" večerou na farme**.

8. deň

MARAKÉŠ - BRATISLAVA

Maroko sa s nami lúči tak, ako sa na gurmánsku cestu patrí – vôňou korenia, posledným dúškom mäťového čaju a spomienkou na chute, ktoré sa nedajú celkom zabudnúť. Odchádzame s pocitom, že Maroko nie je len

destinácia, ale zážitok pre všetky zmysly. A hoci sa cesta končí, jej chute a atmosféra ostávajú ešte dlho s nami ako tichá pripomienka, že niektoré miesta sa nechutnávajú len raz.