OBLICZA ŚWIATA

MAROKO

WSZYSTKIE BARWY MOZAIKI

Bezdroża

KAMIL KOZAK

Dzień jak co dzień w Maroku

Jeśli chcesz miód, musisz znieść ukąszenia pszczół.
Marokańskie przysłowie

Bóg tak chciał

*Maszallah** – Bóg tak chciał! – to powszechna fraza na okazanie zachwytu, podziwu, ale jednocześnie w taki sposób, aby nie zapeszać, nie ściągnąć złego spojrzenia. Przy okazji chodzi tu o podkreślenie, że coś wydarzyło się z woli Boga. „Poprawiła ci się cera *maszallah*!", „*Maszallah*, ale macie piękny ten nowy dom!".

Hamdullah – Dzięki Bogu! – oznacza uczucie ulgi, zakończenie czegoś z powodzeniem lub przynajmniej uniknięcie całkowitej klęski. Czasami również po prostu dobre samopoczucie. „Zdałem egzamin! *Hamdullah*!", „W końcu *hamdullah* wyzdrowiałam". W powszechnym użyciu jest również pełna wersja – *al-hamdu li-llah*.

Wallah – Przysięgam na Boga! – To bardzo mocne podkreślenie tego, że mówimy prawdę. Tej formuły nie rzuca się na wiatr – oznacza ona szczere intencje. „*Wallah*, przysięgam, że oddałem ci już te pieniądze".

* Mimo że każdy z wymienionych zwrotów kończy się na „h", w wymowie spółgłoska ta praktycznie nie jest słyszalna – mówimy więc *maszalla*, *inszalla* itp.

Kup książkę
Poleć książkę

Bismillah – W imię Boga – to fragment basmali, czyli formuły religijnej „W imię Boga Miłosiernego i Litościwego". Często wypowiada się ten zwrot przed dokonaniem jakiejś czynności jako rodzaj błogosławieństwa – na przykład przed jedzeniem, przed odpaleniem samochodu.

Barakallah – Niech Bóg ci błogosławi – w ten sposób odpowiada się czasami na powitanie, dodając ten zwrot do *Alejkum Salam*. Można też okazać tak wdzięczność, podziękować. „Nie odwdzięczę ci się za to do końca życia! *Barakallah*!"

Jak widzicie, język arabski, w tym marokańska dariża, jest pełen zwrotów nawiązujących do Boga. Słowa te usłyszycie w Maroku na każdym kroku – w domu, sklepie, w kafejce, na ulicy. Osoby mocno religijne mają tendencję do ich nadużywania, u większości Marokańczyków nie świadczą one jednak o przesadnej bogobojności. Zwroty te są integralną częścią mowy codziennej i używają ich nawet osoby, które nogę w meczecie stawiają zaledwie raz do roku.

Na całkowicie oddzielny akapit zasługuje zwrot, który jednocześnie oddaje całą marokańską duszę, kulturę i osobowość. Zwrot nagminnie nadużywany, obecny w praktycznie każdym zdaniu. *Inszallah* (lub *Insza Allah*), czyli jak Bóg da. Można naiwnie stwierdzić, że to tylko kolejna automatyczna formułka, ot dekoracyjny akcent. Nie! W żadnym wypadku. To coś znacznie więcej. To rodzaj swoistej polisy ubezpieczeniowej. Na wypadek niedotrzymania słowa. Zobrazujmy to przykładem:

– Hej, spotkamy się dziś o szóstej na kawę?

– Jasne, widzimy się! *Inszallah*.

Rozbijmy teraz tę prostą wymianę zdań na czynniki pierwsze. Rozmówca zapytany o chęć spotkania ma na nie ochotę. Nie jest jednak pewien, czy na pewno dojdzie do skutku – są wszak możliwe różne zdarzenia losowe: nie przyjedzie pociąg, złamie mu się noga, dojdzie do trzęsienia ziemi, meteoryt spadnie mu na bramę i nie będzie mógł wydostać się z domu… To wszystko zrozumiałe. Ale *inszallah* działa również w przypadku mniej poważnych komplikacji.

Na przykład faktu, że weźmie nas na drzemkę i nie podniesiemy się do wyjścia. Albo zaczniemy oglądać telewizję i nas wciągnie. Albo po prostu nie będzie się nam chciało. To wszystko jest ujęte w warunkach naszej polisy. Mówiąc nieco bardziej brutalnie: zrzuciliśmy odpowiedzialność na Boga. A skoro do spotkania nie doszło, to taka była wola Boga. Z Nim się nie dyskutuje. Amen.

Słowo *inszallah* usłyszycie więc w każdej możliwej sytuacji, po prostu jako oznakę pragmatyzmu i chęci zabezpieczenia się przed niesolidnością. To przeciwieństwo formuły *wallah*, czyli stanowczej obietnicy. Być może zdziwi Was jednak, gdy spotkacie się z *inszallah* nawet w nieoczekiwanych, bardziej formalnych sytuacjach. Nie będzie niczym zaskakującym, gdy na przykład usłyszycie od maszynisty pociągu, a nawet pilota samolotu, że wystartujemy, *inszallah*, o godzinie piętnastej. Będzie tak, jak da Bóg. Po prostu.

Tażin musi być przypalony

Nie będzie zaskoczeniem, gdy zacznę ten podrozdział od tego, że marokańska kuchnia jest całkowicie inna od wszystkich pozostałych w regionie. No bo faktycznie tak jest, choć można się w niej doszukać pewnych podobieństw do tradycji kulinarnych pozostałych państw Maghrebu. Z całej północnej Afryki wydaje się ona jednak najbardziej unikatowa i autonomiczna. Wszystko za sprawą, z jednej strony, przemieszania różnych wpływów, z drugiej zaś – ciągłości historycznej, trwałości monarchii, niezależności od Imperium Osmańskiego. Znajdziemy więc w Maroku potrawy inspirowane wpływami rzymskimi, berberyjskimi, arabskimi, portugalskimi i francuskimi, jednocześnie praktycznie nie mając możliwości napicia się czarnej herbaty albo kawy z tygielka „po turecku". Hermetyczny kosmopolityzm – ten oksymoron chyba najlepiej opisuje marokańską tradycję kulinarną.

Na początku istniały proste potrawy berberyjskie, często dostosowane do koczowniczego trybu życia, oczywiście naznaczone rzymską tradycją spożywania oliwy i picia wina. Już wtedy najpewniej wynaleziono tażin (fr. *tagine, tajine*), czyli narodową potrawę Maroka. Gdy przybyli ze wschodu Arabowie, przywieźli ze sobą przyprawy, które dodały pierwotnym potrawom unikatowych aromatów – tak powstała w którymś momencie lokalna mieszanka *ras el-hanut**. Swoje trzy grosze dorzucili po rekonkwiście Żydzi sefardyjscy, którzy spopularyzowali takie potrawy jak na przykład pastilla. No i w końcu liczne wpływy europejskie – portugalskie, hiszpańskie, francuskie. Zwyczaj jedzenia słodkich śniadań z małą mocną kawą, spopularyzowanie bagietek… To wszystko działo się jednak płynnie – marokańska kultura asymilowała nowe elementy, pamiętając o istniejących filarach, nie tracąc swojej tożsamości.

No dobrze, ale w tym miejscu zakończmy już teorię i zagłębmy się w marokański świat smaków i aromatów!

Być w Maroku i nie zjeść tażinu, to jak być we Włoszech i nie zjeść pizzy. Albo jeszcze inaczej – to jak być we Włoszech i nie zjeść d a n i a. Jakiegokolwiek. Tażin nie oznacza bowiem konkretnej potrawy, ale styl jej przygotowania. To tak naprawdę nazwa samego naczynia, czyli glinianej lub ceramicznej, dosyć płytkiej misy, przykrywanej stożkową pokrywą – czasem spiczastą, innym razem zaokrągloną. Do tażinu można włożyć co dusza zapragnie, nie ma jednego uniwersalnego przepisu, każdy robi go trochę inaczej. Wszystko, co włożymy do naczynia tażin i w nim ugotujemy, staje się automatycznie potrawą tażin. Idea samego procesu polega na tym, że gotujemy długo i powoli, na małym ogniu bądź rozżarzonych węgielkach. Gorące powietrze krąży wówczas między miską i stożkowatą pokrywką, powoli dusząc zamkniętą tam zawartość – dzięki temu staje się ona krucha i soczysta. Częstym widokiem rano są restauracje i bary, których obsługa stawia kilkanaście tażinów

* *Ras el-hanut* (*Ras El Hanout*) to mieszanka najczęściej 40–45 przypraw. Jej ostateczny skład zależy od konkretnego sklepu i domu. Jest to podstawowy dodatek do mięs, tażinu oraz kuskusu.

Kup książkę
Poleć książkę

na gazowych palnikach lub paleniskach z węglami. Dzięki temu, gdy pojawi się klient, tażin jest mu bezpośrednio podawany, jeszcze gorący, bulgoczący, parujący (na marginesie bardzo łatwo się nim wtedy poparzyć!). Często na dnie przypalony, ale to dobry znak, oznacza bowiem, że danie było należycie gotowane, a nie jedynie odgrzane i przełożone do innego naczynia (co robi się na przykład turystom). Bardzo popularnym rodzajem tażinu jest chociażby duszony kurczak z kiszoną cytryną* i oliwkami. Inna popularna wersja to *kefta*, czyli najczęściej wołowe klopsiki w pomidorowym sosie, często z wbitym do środka jajkiem. Na bardziej uroczystych okazjach można się spodziewać tażinu z baraniną, suszonymi śliwkami, sezamem i prażonymi migdałami. Tak jak jednak wspomniałem – ilu kucharzy, tyle tażinów. W wielu miejscach znajdziecie również wersję z samymi warzywami ustawionymi w charakterystyczny stożek, w miejscowościach nadmorskich skosztujecie zaś dania z duszonymi rybami i krewetkami.

Druga narodowa potrawa Maroka to kuskus. To znaczy narodowa według Marokańczyków, ponieważ w tym wypadku prawa do niej roszczą również Algierczycy oraz Tunezyjczycy. Niewykluczone, że kiedyś wybuchnie z tego powodu prawdziwa wojna kuskusowa… Ale żeby ująć to dyplomatycznie, uznajmy, że kuskus jest po prostu typową potrawą dla północno-zachodniej Afryki. Błędem byłoby nazwanie go po prostu kaszą, jest to bowiem produkt łączący w sobie zarówno cechy kaszy, jak i makaronu. Dawniej był to odpad z mielenia pszenicy na mąkę – pozostałe większe fragmenty namaczano w wodzie i dodatkowo obtaczano mąką. Obecnie jest to głównie semolina, która przy pomocy wody jest zlepiana w większe grudki, a następnie suszona. Samo jego gotowanie również nie jest takie oczywiste. Kupując kuskus z naszych marketowych półek, przywykliśmy do zalewania go na kilka minut wrzątkiem… i *voilà*. Dla prawdziwej marokańskiej pani domu byłaby to co najmniej profanacja, o ile nie prawdziwa hańba. Kuskus przygotowuje się tradycyjnie w naczyniu nazywanym „kuskusjerą" (fr. *couscoussier*). W dolnym garnku gotuje się mięso z warzywami, na nim zaś stawia się kolejny garnek z dziurkami – w tym górnym przygotowuje się (na parze) sam kuskus. Łącznie gotuje się go nawet do trzech godzin, w międzyczasie co jakiś czas wyciągając, przesypując i rozcierając w misce. Samo danie podaje się w głębokim talerzu (nigdy w tażinie!), na wierzchu formując w kuskusie dziurę, w której wylądują właściwe dodatki. Może to być kurczak, wołowina, warzywa, ciecierzyca. Ważny jest też sam sos. Bardzo często na kuskus wsypuje się jako słodki akcent rodzynki, a także moją absolutną kulinarną miłość, czyli *tfaję* – karmelizowaną cebulę z dodatkiem miodu i cynamonu.

W Maroku popularne są również różne rodzaje grillowanych mięs – szaszłyki z kurczaka, baraniny, wołowiny, *kefty*. Gdy jesteście w małej wiosce, gdzieś przy głównej ulicy, jest to najlepsze jedzenie,



Tażin jagnięcy z dodatkiem suszonych śliwek, migdałów oraz sezamu

* Kiszona cytryna to kolejny smak charakterystyczny dla kuchni marokańskiej. Powstaje poprzez około miesięczne leżakowanie w zamkniętym naczyniu z dodatkiem soli. Można ją kupić na suku na niemal każdym stoisku z oliwkami.

Kup książkę
Poleć książkę

jakie możecie upolować na obiad. Musicie szukać sklepiku wyłożonego biało-czerwonymi kafelkami – tak oznacza się w Maroku zakłady rzeźnicze. Nie przerażcie się zwisającymi z haków tuszami albo ułożonymi na ladzie baranimi głowami… To oznaka, że mięso jest świeże i nie zalega tam od dawna. W takim miejscu możecie kupić gotowe, nadziane na patyczki szaszłyki, przyprawione skrzydełka, uformowane klopsiki i kiełbaski zwane *merguez*. Zakupione mięso dostaniecie zawinięte w papier. Wystarczy zrobić kilka kroków, podejść pod stoisko z rusztem i przekazać, za drobną opłatą, nasze mięso do upieczenia. W zestawie dostaniemy również najczęściej grillowane pomidory, cebulę, chleb i sosiki – tak po prostu, od serca. Podobnie sytuacja wygląda z rybami i owocami morza w miejscowościach nadmorskich. Ale spokojnie – znajdziecie też eleganckie lokale, gdzie nadal w przyzwoitych cenach można skosztować grillowanej dorady, witlinka (fr. *merlan*), soli, krewetek, kalmarów, a nawet homarów. Moim ulubionym wyborem na wybrzeżu jest tak zwany *mix frite*, czyli skrót od francuskiego *friture de poisson*. Za równowartość około czterdziestu złotych dostaniemy porcję nie do przejedzenia, składającą się z różnych małych smażonych rybek, krewetek i kalmarów.

Marokańczycy, szczególnie zimą i w ramadanie, jadają też oczywiście zupy. Absolutny prym wiedzie tutaj harira, czyli gęsta zupa na bazie pomidorów, ciecierzycy, soczewicy, czasami też mięsa. Jest doprawiana wieloma przyprawami, choć najbardziej charakterystyczna jest świeża posiekana kolendra. Harira pełni szczególną rolę podczas ramadanu, jest bowiem wówczas pierwszym posiłkiem spożywanym podczas iftaru. Towarzyszy jej wtedy najczęściej słodki akcent, jak na przykład daktyle lub ciastko zwane *szabakijją*. Nad Morzem Śródziemnym i Atlantykiem popularne są także zupy na bazie ryb oraz owoców morza.

Poszczególne części kraju mają również swoje potrawy regionalne. Dla północnego Maroka jest to niewątpliwie pastilla, czyli potrawa spopularyzowana przez Żydów sefardyjskich. To rodzaj

Kup książkę
Poleć książkę

pieczonego pieroga z ciasta *warka* (odpowiednik filo) – najczęściej o okrągłym kształcie. W środku jest on wypełniony farszem z kurczaka, mielonych migdałów i wielu przypraw, choć oryginalnie używano mięsa gołębiego. Co ciekawe – na wierzchu wszystko jest posypane cukrem pudrem, a niekiedy nawet polane miodem… Nie każdy to lubi, ale warto spróbować. Nad oceanem pastilla występuje też w pysznej wersji rybnej. A przechodząc do innych potraw regionalnych – na przykład marrakeski Plac Dżama al-Fna słynie z malutkich gotowanych ślimaków oraz z mięsa duszonego w glinianym dzbanie, znanym jako *tanżija* (fr. *tanjia*). W górach Atlasu Średniego można spróbować innej potrawy na bazie kurczaka, czyli *rfissy*, na terenach pustynnych – nadziewanego chleba *medfuna*, w górach Rif zaś zupy na bazie bobu, czyli bissary.

Podstawowym dodatkiem do każdego posiłku jest chleb. W Maroku mówi się o nim *chobz* (czyli w zasadzie tak samo, jak w literackim arabskim). Jest to swego rodzaju kompromis między cienką bliskowschodnią pitą, a puszystym europejskim pieczywem. Marokański *chobz* jest okrągły, z chrupiącą skórką i miękkim wnętrzem. Często dodatkowo obtoczony jest w semolinie, która dodaje jeszcze więcej chrupkości. Chleb pełni nie tylko funkcję dodatku, lecz także sztućców. Tradycyjnie, przy spożywaniu kuchni lokalnej Marokańczycy nie używają bowiem noża i widelca. Urywają za to kawałek chleba, robią z niego kieszonkę i w ten sposób wybierają jedzenie ze wspólnych naczyń postawionych na środku stołu. Zawsze prawą ręką! Czasami do akcji wkracza również łyżka, zwłaszcza przy kuskusie i potrawach z obfitą ilością sosu. Nóż i widelec są zarezerwowane raczej do wizyt w restauracjach włoskich czy francuskich… w każdym razie niemarokańskich. Warto dodać, że w Maroku istnieje piękny zwyczaj podawania darmowych przystawek przed daniem głównym. Oprócz chleba są to najczęściej oliwki (zawsze z pestkami) oraz różne pasty i sosy. Popularna jest chociażby pasta z bakłażana, czyli *zaluk* (fr. *zaalouk*), oraz bardzo ostra *harissa*, produkowana z papryczek chili. Często przed główną potrawą

spożywa się również sałatkę, choć najczęściej trzeba ją już zamówić. Najbardziej powszechna sałatka w wersji marokańskiej to drobno pokrojone świeże pomidory, ogórek, cebula i oliwki z dodatkiem siekanej pietruszki, przypraw, soku z cytryny oraz oliwy z oliwek.

Na osobny fragment zasługują marokańskie śniadania. To właśnie w nich najbardziej widać kulinarne pozostałości kolonialne. Na marokańskim stole na próżno szukać bowiem już wspomnianego hummusu, falafeli i tak dalej. Do porannej kawy przekąsimy za to słodkie wypieki (fr. *viennoiserie*) – na przykład croissanty czy *pain au chocolat*. Do tego marokański *chobz* lub bagietka z dżemem, miodem albo też topionym serkiem. Czasami jest jeszcze jogurt, *belbula*, czyli rodzaj lokalnej „owsianki" oraz omlety w różnej postaci. No i obowiązkowo szklanka świeżo wyciskanego soku pomarańczowego – dostępnego w Maroku na każdym rogu i bardzo taniego. Warto wspomnieć jeszcze o trzech lokalnych wypiekach, prawie zawsze serwowanych razem ze standardowym pieczywem. Pierwszym z nich jest *msemmen*, czyli kwadratowy placek z rozwarstwionego ciasta *warka*, smażony podobnie jak naleśniki. Jest jeszcze *harsza* (fr. *harcha*), czyli małe okrągłe placuszki z semoliny i masła, jedzone najczęściej z miodem lub sosem z masła i miodu. No i na końcu pozycja bardziej deserowa, czyli *baghriry* – naleśniki z dużą ilością dziurek – robione są bowiem z semoliny.

Marokańska kuchnia ma całkiem sporo do zaoferowania również w kategorii deserów. Z jednej strony są tutaj popularne nasączone słodkim syropem słodycze na modłę bliskowschodnią, z drugiej zaś liczne chrupiące ciasteczka. Zaczynając od tych pierwszych – istnieje wiele wariacji na temat baklawy oraz innych ulepkowatych ciastek z dodatkiem orzechów, migdałów i pistacji. Specjałem typowo marokańskim jest *szabakijja*, czyli smażone aromatyczne ciastko, zwijane w charakterystyczne gniazdko, a następnie zanurzone w miodzie i posypane sezamem. Przechodząc do drugiej kategorii, warto wymienić przede wszystkim tak zwane rożki gazeli (mar. *kab el-ghazal*), czyli chrupiące ciasteczka w kształcie

Kup książkę
Poleć książkę

półksiężyca wypełnione mielonymi migdałami z dodatkiem wody z kwiatu pomarańczy. Powszechne są również kruche ciasteczka *ghriba*, niemal zawsze podawane do herbaty podczas odwiedzin. Należy wspomnieć jeszcze o smażonych na głębokim tłuszczu pączkach (oponkach) serwowanych niekiedy do śniadania, a także sprzedawanych jako przekąska na plażach (niczym nasza gotowana kukurydza) – nazywają się *sfenż* (fr. *sfenj*). Oczywiście na stołach nie brakuje również sezonowych owoców, a o każdej porze roku marokańska ziemia wydaje na świat zupełnie inne skarby. Podczas naszych miesięcy zimowych królują wszelakie cytrusy. W okolicach kwietnia zaczynają pojawiać się truskawki, morele oraz nieco do nich podobny nieśplik japoński (arab. *musmula*). Latem na stołach królują przede wszystkim arbuzy, melony, winogrona, brzoskwinie i nektarynki oraz owoce opuncji. We wrześniu dojrzewają pierwsze granaty – można się też wtedy napić pysznego, świeżo wyciskanego z nich soku. Październik i listopad to główny okres zbioru daktyli, zwłaszcza w okolicach Arfud, skąd pochodzi najbardziej ceniona marokańska odmiana – Mażhul (fr. *mejhoul*). Tak naprawdę nie ma więc w Maroku okresu pozbawionego naturalnej słodyczy tutejszych owoców.

Na końcu opowieści o marokańskiej kuchni wspomnijmy sobie jeszcze o samych nawykach żywieniowych – o rytmie dnia i porze posiłków. Śniadanie (mar. *ftor*) często jada się na mieście, w którejś z ulubionych kawiarenek – jest ono przeważnie serwowane już od siódmej, chociaż najwięcej ludzi przy stolikach widać pomiędzy dziewiątą i dziesiątą. Bardzo popularne są niedrogie zestawy śniadaniowe, nazywane *formule petit-déjeuner* – składają się one zawsze z głównego dania (na przykład omletu), pieczywa z dodatkami, kawy lub herbaty i obowiązkowo szklaneczki soku pomarańczowego. Wielu Marokańczyków robi sobie również krótką przerwę na drugie śniadanie – najczęściej skomponowane z ciasteczka lub pączka i szklaneczki herbaty. Obiad (mar. *ghda*) spożywa się między godzinami trzynastą a piętnastą i jest to zazwyczaj główny posiłek

Spis treści

Prolog. Mozaika powstaje z kawałków 5

Wschód na zachodzie 9

Tu wszystko jest inne 9
Orientacja w Oriencie 12
Kraj Zachodzącego Słońca 15
Śnieg na pustyni 17
Gorący wiatr 23
Lwy Atlasu 26

My nie jesteśmy Arabami 31

Dzieci Sema i Chama 31
Dziedzictwo Śródziemnomorza 33
Bracia w wierze, wrogowie w kulturze 35
Walka o *yaz* 38
Etniczna mozaika 42
Szukran czy *tenmirt*? 45
Językowy tygiel 50
To kto jest kim? 53

Bóg, Naród, Król! 56

Zielona gwiazda 56
Kraj urodzony w koronie 57
Tyran nie żyje! 62
Wysłannik ludu 65
Co złego, to nie król 68

Kup książkę
Poleć książkę

Stabilność to podstawa 75
Przyjaciół poznaje się… w interesach 78
Sahara jest w naszych sercach 84

Marabut zawsze pomoże 89

Nie ma bóstwa prócz Boga 89
Kraj umiarkowanego islamu 94
Na skali haram 98
Mussem razy siedem 102
Jak złe jest złe oko? 106
Dżelaba jest zawsze w modzie 113

Na co komu uczucia? 119

Nowe prawo, stare zwyczaje 119
Obrona czystości 124
Pocałunki wśród mroku 129
Ślub to umowa 135
(Nie)legalna rozpusta 139
Byle bez świadków 143

Dzień jak co dzień w Maroku 146

Bóg tak chciał 146
Tażin musi być przypalony 148
Gorzka jak życie, słodka jak miłość, łagodna jak śmierć 156
Ukryty przed światem 161
Rytm codzienności 166
Rytuał wśród pary 171
Czas świętowania 173

Świat ułożony w ornament 179

W labiryncie 179
Zelliż kontra glina 186
Arabeski na szkle 193
Z tamtej strony cieśniny 197
Nie ma minjanu, nie ma modlitwy 201
Ręce, które tworzą Maroko 204
Niekończąca się historia 212
Noc w rytmie gnawy 215

Podróż przez światy 219

Świat szkła i mamony 219
Świat artystów i przemytników 229
Świat ukryty w oparach *kifu* 233
Świat surowej przestrzeni 241
Świat dawnych karawan 246
Świat płynnego złota 253
Świat surferów i bermu 262

Kraj, w którym widać postęp 268

Burak pędzi przez pola 268
Fosforyt, który karmi(ł) 272
Królestwo Światła 276
Dirham do dirhama 278
W kolejce po godność 282
Czekanie na wizę 285

Największy stadion na ziemi 289

Futbol to świętość 289
Serce Afryki bije w Maroku 292
Zetki nie chcą stadionów 295

Epilog 298

Posłowie. Kozackie Maroko, czyli jak powstała ta książka 300

Informacja o zapisie wyrazów w językach obcych 307

Kup książkę
Poleć książkę

Tekst: Kamil Kozak

Redaktor prowadzący: Maciej Żemojtel
Redakcja: Nikoletta Kula
Skład: Katarzyna Leja
Mapa: Rafał Bletek
Zdjęcia: Kamil Kozak, Anna Kozak (s. 7, 59, 127, 137, 282)
Zdjęcie na okładce: stock.adobe.com

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiejkolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.
Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.
Autor oraz wydawca dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz wydawca nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Helion S.A.
ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice
tel.: 32 2309863
e-mail: *bezdroza@bezdroza.pl*
www: *bezdroza.pl* (księgarnia internetowa, katalog książek)

Drogi Czytelniku!
Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres:
bezdroza.pl/user/opinie/bemaro
Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Wydanie I
ISBN: 978-83-289-3877-9
Copyright © Helion S.A., 2027

Kup książkę
Poleć książkę
Oceń książkę
Księgarnia internetowa
Lubię to! Nasza społeczność





CZY MAROKO TO NA PEWNO KRAJ ARABSKI? DLACZEGO MONARCHIA CIESZY SIĘ TAM TAKĄ POPULARNOŚCIĄ? JAK UCHRONIĆ SIĘ PRZED ZŁYM SPOJRZENIEM? CO LĄDUJE NA STOLE PRZECIĘTNEGO MAROKAŃCZYKA?

Na co zwrócić uwagę podczas leniwego snucia się po labiryncie marokańskich medyn? Jak się randkuje po zmroku na parkowych ławkach? Skąd się wzięły na marokańskich torach pociągi pędzące 300 kilometrów na godzinę?

Na te pytania – i wiele innych – odpowiada pierwsza na polskim rynku książka, która prezentuje kompletny obraz Kraju Zachodzącego Słońca. Autor z precyzją akademika, wnikliwością reportera, a także postawą bywalca odkrywa przed nami kolejne fragmenty tej wielobarwnej i skomplikowanej mozaiki. Mozaiki, na którą składają się między innymi czerwień Marrakeszu, biel Rabatu, błękit Szafszawanu, żółć piasków Sahary i zieleń rifeńskich lasów. Tego wszystkiego o Maroku na pewno wcześniej nie wiedzieliście.

PATRON MEDIALNY:

KONTYNENTY

CENA: 57,00 ZŁ

ISBN 978-83-289-3877-9

9 788328 938779

Bezdroża bezdroza.pl