



## Karibi vakáció

*Aranyló tengerpart, kókuszpálmák és lustán hullámzó azúrkék tenger... Korallzátonyok, amik talán a legszebb bűvár merülőhelyek a világon, az érintetlen őserdők, gyarmati emlékek és sorolhatnám, a valóságot azonban nehéz átadni...*

*A talpukat csiklandozó finom homok, az őserdőben rikoltozó papagájok, a fáról egyenesen az asztalra kerülő mangó édes ízét, sajnos nem tudom leírni ide!*

A Karib szigetvilág a legjobb menedék a komor északi telek elől, ez a földi Paradicsom, ahol mindig kék az ég és ez a tökéletes nyaralás, csak át kell adni magunkat, az egész testünket –lelkünket a trópusi élményeknek.

A Karib térség nem homogén egység. Mindegyik szigetnek megvan a sajátos stílusa, amelyet geológiai, történelmi és szellemi tényezők együttes kombinációja alakított egyedivé, és az egymástól csupán pár kilométerre fekvő szigetek is igen eltérőek. Például a tengerpart szerelmeseinek Antigua az egyik legkedveltebb úti céljuk a térségben. A vitorlásjachtunk erről a szigetről indul felfedezni a Karibi szigetek hangulatát.

A karibi vitorlázás az igazi kalandra vágyóknak való! Változatos tájak, egzotikus növény- és állatvilág, nyüzsgő parti városok, barátságos helyiek, csodálatos strandok, bűvár és sznorker helyek és mindenhova (BÁRHOVA) el lehet jutni a vitorlásjachtunkkal, még oda is ahova nem megy repülő és komp járat! Igen vannak még lakatlan szigetek itt és el is lehet foglalni ezeket néhány napra...

2hét alatt könnyen és kényelmesen be tudunk járni 5-6 szigetet.

A vibráló kelet-karibi kreol kultúra olvasztótégelye Martinique és Guadeloupe....

### **Saint Lucia**

A sűrű, zöld esőerdővel, egyenesen a tengerből kiemelkedő csúcsokkal, aranyló partokkal, ritka papagájokkal és színpompás trópusi virágok tömegével van tele ez a kis sziget, ami talán a Karib-tenger legszebb helye!

A sziget központi része banán-, cukornádültetvényekkel és kókuszligetekkel övezett hegyvidéki erdő. Kis falvak sorakoznak a tengerparton és a hegyek szinte valószínűtlen zöld hegyeiben.

**A karibi főszezon** december és április közötti hűvösebb és szárazabb időszak. Ezt váltja a hurrikánszezon. A statisztikák azt mutatják, hogy szeptember közepén a legvalószínűbb a trópusi viharok előfordulása.

A Karib-szigetek 4000Km hosszú ívet alkotnak a Florida déli csücskétől 145Km-re fekvő Kubától Trinidadig, amelyet mindössze 11Km választ el Venezuela partjaitól.

## **Madarak**

Több különleges madár él itt, például a ritka és őshonos papagájok, flamingók. Az esőerőkben kolibrik, cukormadarak, tangarák, a mocsaras parti mangrove-erdőkben gázló- és egyéb vízimadarak. Ezenkívül szulák, fregattmadarak, pelikánok...

**A Karib történelme** nagyon érdekes. Egy részről az írott történelme 1492. október 12-én kezdődött, amikor Kolombusz megpillantotta San Savador szigetét, ami a Bahamákhhoz tartozik. Más részről a valódi történelme több ezer évvel ezelőtt kezdődött, amikor az indiánok Közép-Amerikából kenuikkal megérkeztek ide. A ciboney indiánok voltak a Nagy-Antillák első lakói, a régészeti leletek alapján 6000 évvel ezelőtt már itt éltek biztosan. Az első arawakok Kr.e. 300-ban érkeztek a Kis-Antillák szigeteire Dél-Amerikából. Az arawakok fejlettebbek voltak a ciboney-ek, mert mezőgazdasággal is foglalkoztak, maniókát, jamgyökeret, kukoricát, babot, kakaót, mogyorót, dohányt, gyapotot termesztettek. Úgyesen vadásztak, halásztak és a fazekasaik cserépedényeket állítottak elő. Az arawakok ezer évig tartó békés életének végét vetették a Karibok érkezése. A szintén Dél-Amerikából származó harcias karibok a Kis-Antillákon át törtek észak felé és az arawak férfiakat lemészárolták, a nőket és a gyermekeket beolvasztották a törzseikbe. A kannibalizmusukról váltak hírhedté, a férfi áldozataikat nyárson sütötték meg (a barbecue karib szó), köztük az európaiakat is, akik akkoriban kezdtek a régióba szivárogni.

## **Karibi zene**

A calypso a helyi zene nagyapja, eredete visszanyúlik a nyugat-afrikai rabszolgák hagyományaihoz. A rabszolgák nem beszélhettek az anyanyelvükön, de azt megengedték nekik, hogy énekeljenek; az ültetvényesek szerint úgy gyorsabban dolgoztak. Ám ők gazdáik tudtán kívül azért énekeltek, hogy életben tartsák a nyugat-afrikai mesemondás hagyományait, hogy információkat továbbítsanak. A calypso mai énekesit még most is zenéjük, valamint a közvetített üzeneteik alapján ítélik meg. A calypso és az acéldobos zene hazája Trinidad. A raggae és leghíresebb képviselője Bob Marley a jamaicai Kingston Trenchtown nevű gettójában tűnt fel az 1970-es években. Soca (soul-calypso), salsa, merengue és zouk, minden szigetnek meg van a saját zenéje. Minden szigeten találhatunk könnyen bárokat és klubokat, ahol élőzene szól.

## **Karnevál**

A karnevál díszes kosztümök, fergeteges zene és tánc csodálatos kavalkádja, amelyben megmutatkozik a karibi emberek kreativitása és természetes életöröme. Az időpontok szigetenként változnak, de a karneválok többsége nagybőjt előtt (febr.-márc.), a többit pedig a cukornád betakarítás végén vagy a rabszolga-felszabadítás évfordulóján rendezik. A karnevált az európaiak vitték a Karibi szigetekre. Az ünneplés a keresztény nagybőjt időszakának kezdetét jelezte. A 'karnevál' szó az olasz *carnivale* szóból ered, jelentése a hús-elhagyása. A felszabadítás után a volt rabszolgák is a magukévá tették ezt az ünnepi időszakot, és felvonulásaikon bemutatták hagyományos táncaikat, amelyeket dobszóval kísértek. Azelőtt dobolniuk sem volt szabad. Azóta menetük a karibi stílusú karnevál meghatározó része lett. A karnevál igazi kezdete a nagybőjt előtti péntek. Hétvégén megtartják a versenyeket, amelyeken odaítélik a különböző kategóriák (calypso, acéldob, kosztüm) nyerteseinek járó díjakat. A fő felvonulás hétfő hajnalban kezdődik a Jouvert-

rel (*jour ouvert*, vagyis 'hajnalhasadás' francia kreol nyelven), és kedden a szédítő Mardi Gras parádéval folytatódik.

### **Ételek**

A hagyományos karibi ételek egyszerűek, táplálóak és kiadósak. Sok helyi alapanyagot használnak a friss haltól a tenger gyümölcseitől a trópusi gyümölcsökig és zöldségekig. Ehhez járul még egy kis csirke és vörös hús. A kedvencek: babos rizs, sült banán (ez a fajta nyersen nem élvezhető), callaloo, kenyérfa gyümölcse és a gumos zöldségek (jam, táró, manióka), érdemes továbbá megkóstolni a tüskés almát, a cukoralmát, a tamarinduszt és az apró japánszilvát. Guadeloupe és Martinique híres a kreol konyhájáról, Dominikán a *locrio* a helyi specialitás.

### **Rum**

A 17. század óta készítenek rumot a Karib térségben. A cukornád-ültetvényesek melaszából párolták le az alkoholt. Még ma is főzik az egész régióban, de hagyományosan a barbadosi, jamaicai, guadeloupe-i és martinique-i rumot tartják a legjobb minőségűnek. A sziget lakói rendszerint tisztán isszák a rumot, de az idelátogatók a rumos koktélokot részesítik előnybe, mint a pina colada (ananásszal és kókusszal ízesített) vagy akár az ültetvényes bólék.