

ANNA NOWACKA-DEVILLARD

APETYT NA MAROKO



WARSZAWA 2009



W MAROKU NIE WE WSZYSTKICH DOMACH JEST WODA,
A CZASEM, MIMO IŻ PŁYNIE Z KRANU, TO NIE NADAJE
SIĘ DO PICIA. WTEDY PO WODĘ CHODZI SIĘ DO **STUDNI**,
SPECJALNEGO UJĘCIA WODY LUB TEŻ DO CYSTERNY
Z WODĄ PITNĄ.

AŻ 80% WIOSEK
MAROKAŃSKICH NIE
MA BIEŻĄCEJ WODY
I PRĄDU!



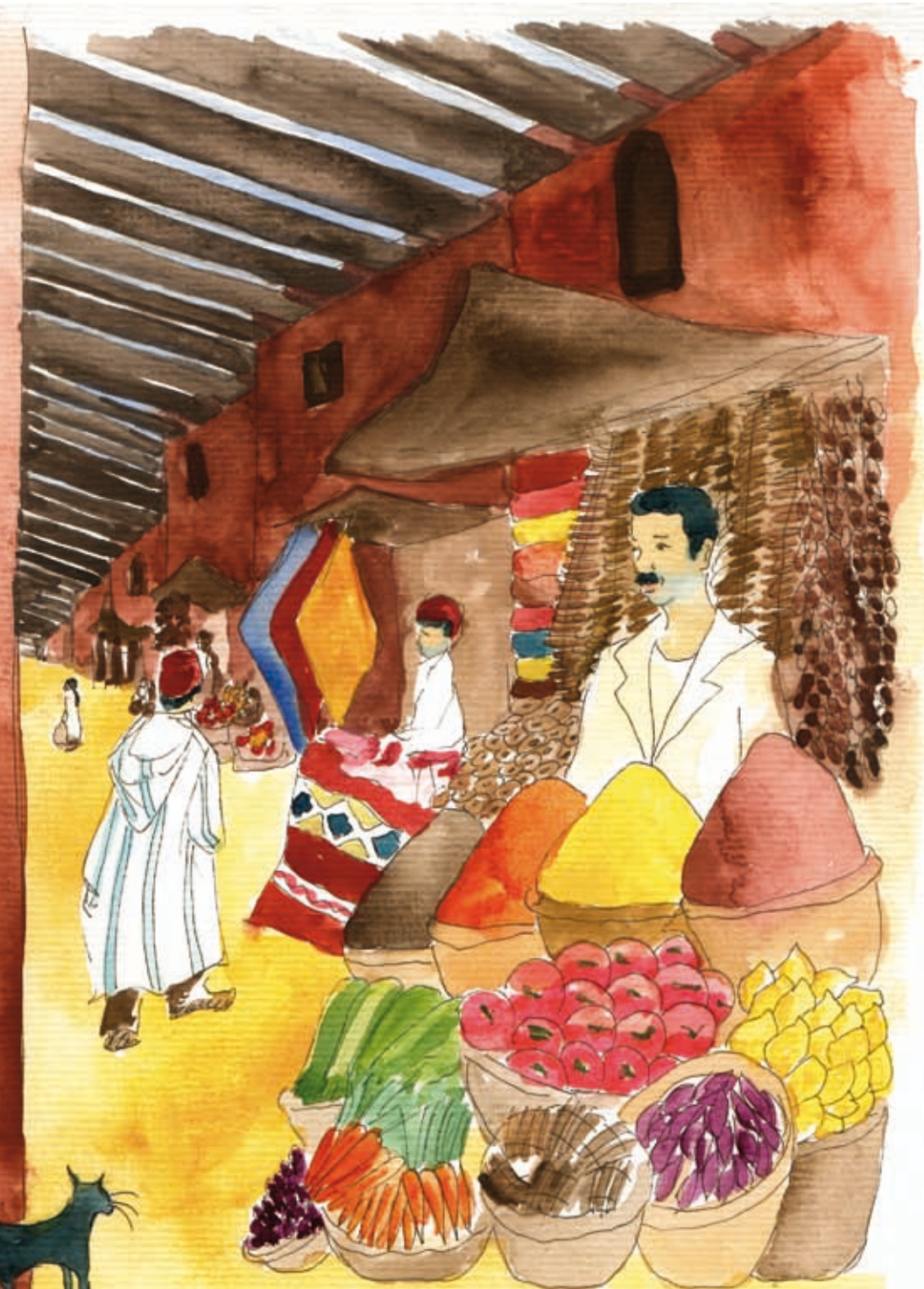


– Abdullah, kochanie, wstań –
szepnęła mama do ucha synka.
Trzeba iść na targ po warzywa
i przyprawy, a zaraz będzie
wielki upał.

– Oj, mamó! Wyślij Jasmineę.

– Ja idę po wodę do **STUDNI.**

A poza tym, chodzenie na targ
to twoje zadanie – syknęła
Jasmina.





4



– No już, koniec tych
kłótni – powiedziała mama.
Jak mi pomożecie w kuchni
w przygotowaniu tadżinu, to
pozwolę wam pójść na **DAKTYLE**.
Wiedziecie, które? Te z najstarszej
palmy daktylowej na skraju
miasteczka, te najlepsze...





Abdullahowi i Jasminie nie trzeba było powtarzać dwa razy. Tak, to niewątpliwie były najśłodsze, najsmaczniejsze daktyle na całym świecie.

Abdullah wrócił z targu z pełnym koszem. Czego tam nie było: świeży imbir, szafran, cynamon, kurkuma, suszone śliwki, pomidory, rodzynki, szalotki. Gdy Jasmina wróciła z wodą, mama zarządziła wielkie gotowanie.

DAKTYLE SĄ OWOCAMI PALMY PHOENIX, DACTYLIFERA, TZW. PALMY DAKTYLOWEJ. SĄ TO JEDNE Z NAJSTARSZYCH DRZEW OWOCOWYCH NA ŚWIECIE, UPRAWIANYCH JUŻ OD 4000 LAT P.N.E. W PÓŁNOCNEJ AFRYCE I WE WSCHODNIEJ AZJI. DLA LUDÓW KOCZOWNICZYCH BYŁY ONE PODSTAWOWYM ŹRÓDŁEM ŁATWO DOSTĘPNEJ ENERGII, A DO TEGO BYŁY BARDZO SYCĄCE. ARABOWIE UWAŻALI, ŻE DAKTYLE DZIAŁAJĄ JAK LEKARSTWO. DAKTYLE SĄ BARDZO POPULARNYM SŁODYCZEM. TO PRAWIE, JAK CUKIERKI ROSNĄCE NA DRZEWACH. WSZYSTKIE MAROKAŃSKIE DZIECI JE UWIELBIAJĄ.





TADŻIN TO NAZWA NACZYNIA
I ZARAZEM POTRAWY W NIM PRZYGOTOWANEJ.

SZKLIWIONE, CERAMICZNE NACZYNIE TADŻIN (*TAŻIN*, *TAGINE*, *TAJINE*) POCHODZI Z MAROKA. SKŁADA SIĘ Z DWÓCH CZĘŚCI: PŁASKIEGO TALERZA I WYSOKIEJ, STOŻKOWATEJ POKRYWY Z OTWARTYM WYŁOTEM. SŁUŻY DO PIECZENIA MIĘS NAD ROZŻARZONYM WĘGLEM LUB DREWNEM.

TADŻIN STAWIA SIĘ BEZPOŚREDNIO NA STOLE LUB PRZY NIM.

JEST TO TAKŻE NAZWA POTRAWY. DANIA TE OPIERAJĄ SIĘ NA MIESZANCE DUSZONYCH WARZYW, MIĘSA LUB RYB, ZIOŁ I AROMATYCZNYCH PRZYPRAW. W MAROKU, W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU, SPOŻYWA SIĘ JAGNIĘCINĘ, KURCZAKA, WOŁOWINĘ LUB RYBY.

ZE WZGLĘDÓW RELIGIJNYCH, NIE SPOŻYWA SIĘ MIĘSA WIEPRZOWEGO.





Przygotowali mięso kurczaka, oliwę,
miód. Jasmina zaczęła przyrządzać
kuskus, a Abdullah rozniecił ogień
w palenisku pod **TADŻIN...**

– Dziś jest szczególne święto.
Przyrządzimy wyjątkowy tadżin
– powiedziała mama.

Abdullah skoczył ochoczo po naczynie,
którego zazwyczaj używali do gotowania
potrawy, ale mama z tajemniczym
uśmiechem na twarzy powiedziała:

– Nie, tym razem obiad przyrządzimy
w błękitnym tadżinie.







Dzieci spojrzały po sobie. To był TEN tadżin, ten pięknie zdobiony, ten, na który musieli szczególnie uważać, by się nie stłukł, i ten, którego mieli zakaz używania.

– Mamo, ale... – zawiesiła głos Jasmina.

– Jak już mówiłam, dziś jest szczególny dzień. Mówiąc to, mama uśmiechnęła się tajemniczo. Wasz tata dostał nową, lepiej płatną pracę, a co najważniejsze, będzie pracował w naszym miasteczku i będziemy mogli spędzać dużo więcej czasu razem. A gdyby nie błękitny tadżin, to być może nie poznałabym waszego taty.

Mamo, opowiedz nam, opowiedz wszystko!
– krzyknęły chórem dzieci.

9





Jako mała dziewczynka,
mieszkalam w wiosce nad **UEDEM**,
z widokiem na ośnieżone szczyty
Atlasu i tak jak wy pomagałam
mojej mamie i babci w sprzątaniu
oraz gotowaniu. Nie chodziłam
do **SZKOŁY KORANICZNEJ** ani do
szkoły powszechnej, tak jak wy
teraz. Pracowałam i bawiłam się.
Żyliśmy biednie, ale szczęśliwie.
Pewnego razu babci stłukł się
nasz jedyny tadżin.

Mama dała mi ostatnie kilka
dirhamów i powiedziała: – Fadilo,
idź do garncarza, który mieszka
na skraju gaju palmowego i poproś
go o nowy tadżin.





UED LUB WADI(S) –
Z ARABSKIEGO *WADI*, CZYLI
DOLINA. JEST TO SUCHA
KORYTO (DOLINA), KTÓRE
W CZASIE PORY DESZCZOWEJ
WYPEŁNIA SIĘ WODĄ,
TWORZĄC WARTKĄ
I CZĘSTO SZEROKĄ RZEKĘ.

W MAROKU DZIECI CHODZĄ DO SZEŚCIOLETNIEJ
SZKOŁY PODSTAWOWEJ. ZAJĘCIA ODBYWAJĄ SIĘ
OD PONIEDZIAŁKU DO SOBOTY – 30 GODZIN
TYGODNIOWO. OD DRUGIEJ KLASY – 15 GODZIN
ODBYWA SIĘ W JĘZYKU ARABSKIM, A KOLEJNE 15
PO FRANCUSKU. GIMNAZJUM, PODOBNIIE JAK LICEUM,
TRWA 3 LATA. SZKOŁA JEST OBOWIĄZKOWA DO 16
ROKU ŻYCIA. NIESTETY, NIE WSZYSTKIE DZIECI MOGĄ
UCZĘSZCZAĆ DO SZKOŁY. SZCZEGÓLNIIE NA WSIACH
DZIECI CZĘSTO KOŃCZĄ EDUKACJĘ NA POZIOMIE
SZKOŁY PODSTAWOWEJ, GDYŻ, ZE WZGLĘDÓW
FINANSOWYCH LUB DUŻYCH ODLEGŁOŚCI, NIE MOGĄ
UCZĘSZCZAĆ DO GIMNAZJUM. PONADTO, OPRÓCZ
SZKOŁY POWSZECHNEJ, DZIECI UCZĘSZCZAJĄ DO
SZKOŁY KORANICZNEJ (KUTTAB). DNIEM WOLNYM
JEST PIĄTEK. DZIECI UCZĄ SIĘ TAM NA PAMIĘĆ
WERSETÓW KORANU, ŚWIĘTEJ KSIĘGI ISLAMU.





TRADYCYJNA **RODZINA MUZUŁMAŃSKA** BYŁA
BARDZO LICZNA. MĘŻOWIE MOGLI MIEĆ NAWET 4 ŻONY,
POD WARUNKIEM, ŻE DBALI O NIE I POTRAFIŁI ZAPEWNIĆ IM
ODPOWIEDNI POZIOM ŻYCIA. W TAKICH RODZINACH BYŁO
WIELE SIÓSTR I BRACI, ZARÓWNO TYCH Z PIERWSZEJ LINII,
JAK I TYCH PRZYRODNICH.
OBECNIE MĘŻCZYŻNI W MAROKU NADAL MOGĄ MIEĆ
DO 4 ŻON, ALE W WIELU RODZINACH RODZI SIĘ MNIEJ DZIECI
I CORAZ CZĘŚCIEJ WYSTĘPUJE MODEL 2+3/4, CZYLI MAMA,



TATA I TROJE/CZWORO
DZIECI.
DZIECI W RODZINIE
ARABSKIEJ ZAWSZE
BYŁY BARDZO WAŻNE
I CENIONE.

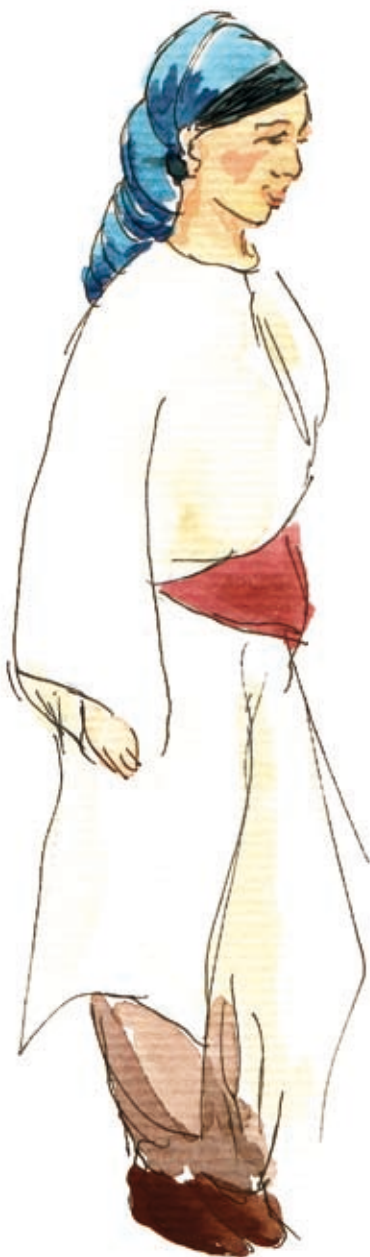




Zrobiłam tak, jak kazała mama.
Nie było to dla mnie łatwe, bo byłam
dziewczynką bardzo nieśmiałą.
Nie miałam przyjaciół, z wyjątkiem
moich **TRZECH SIÓSTR I SZEŚCIU BRACI.**
Wyobraźcie więc sobie, jakim
przeżyciem była dla mnie wyprawa
do garncarza.

Gdy dotarłam na miejsce, ujrzałam
najpiękniejsze tadżiny pod słońcem,
pięknie inkrustowane, wielokolorowe.
Od razu zapragnęłam mieć jeden
z nich. Niestety, okazało się, że
nie wystarczy mi pieniędzy na
żaden z tych pięknych tadżinów,
nawet na zwykły tadżin.





Ze łzami w oczach stałam nieruchoma przed garncarzem – nie byłam w stanie nic powiedzieć ani też odejść. Nie wiem, ile czasu tam pozostawałam, ale w pewnym momencie usłyszałam głos dobiegający z głębi pracowni:

– Wujku, ja zrobię tadżin dla tej dziewczyny. Będę pracował po godzinach. Nie wezmę zapłaty za pracę.

Był to głos młodzieńca o szlachetnych rysach i śmiejących się oczach, ubranego w **DZELLABĘ**. Usłyszawszy jego słowa, moje serce przepełniło się radością. Spuściłam jednak wzrok i wyszeptałam podziękowanie.

DZELLABA – DŁUGI PO KOSTKI, LUŻNY STRÓJ
Z KAPTUREM NOSZONY PRZEZ ARABSKICH MĘŻCZYZN.

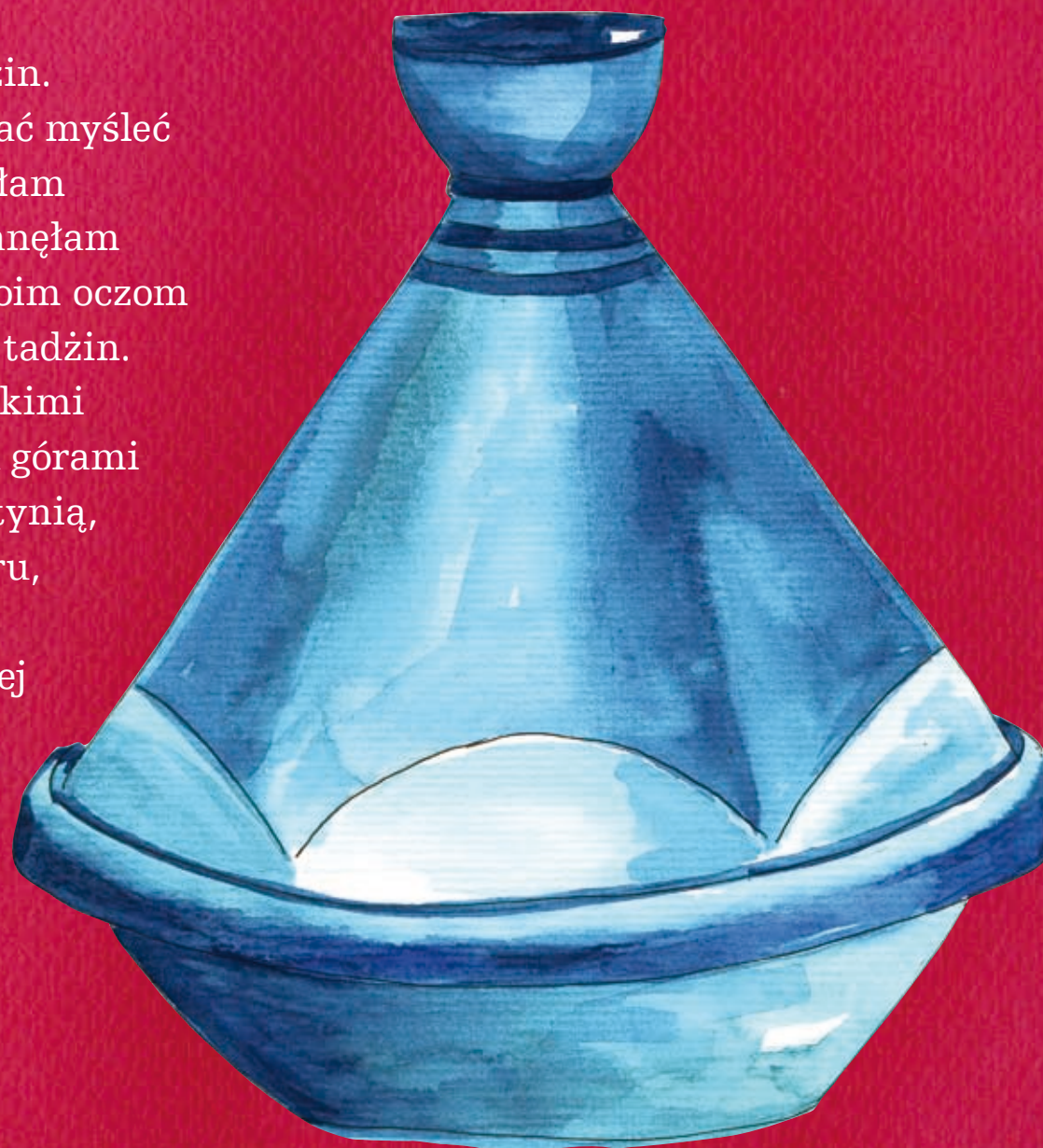




Po kilku dniach wróciłam po tadżin.
Przez ten czas nie potrafiłam przestać myśleć
o spotkanym chłopcu, wciąż widziałam
jego roześmiane, dobre oczy. Gdy stanęłam
w drzwiach pracowni garncarza, moim oczom
ukazał się najcudowniejszy widok – tadżin.
Ale jaki tadżin! Mieniący się wszystkimi
odcieniami błękitu: błękit nieba nad górami
splatał się z błękitem nieba nad pustynią,
błękit oceanu wtapiał w błękit lazuru,
wszystkie te kolory niczym zakłète
przenikały się na lśniącej, ceramicznej
powierzchni naczynia.

Chłopiec, wręczając mi
to cudo, zapytał:

- Czy mogę poznać twoje imię?
- Fadila – odpowiedziałam
i uciekłam, płonąc ze wstydu.





16



Lata mijały, dorastałam.
Pomagałam rodzicom
w uprawie roli,
tłoczyłam olej z owoców
DRZEWA ARGANOWEGO.
W międzyczasie
wszystkie moje siostry
wyszły za mąż, a ja
pomagałam im zdobić
dłonie **HENNA**
na ich wesela.



W skrytości ducha pragnęłam jednak, by moje dłonie, kiedyś także tak pięknie przyozdobione, ucałował ten młody garncarz, którego imienia nawet nie znałam.

MUZUŁMAŃSKIE PANNY MŁODE POKRYWAJĄ SOBIE RĘCE RYSUNKAMI, ŻEBY MAŁŻEŃSTWO BYŁO UDANE I, ABY RODZIŁO SIĘ DUŻO DZIECI. RYSUNKI MAJĄ TEŻ OCHRONIĆ JE PRZED ZŁYM OKIEM, NP. STARYCH PANIEN LUB INNYCH OSÓB, ŻŁE IM ŻYCZĄCYCH.

MAŁOWANIU **HENNA** SKOMPLIKOWANYCH WZORÓW ZWYKLE TOWARZYSZY ZABAWA, PRZEZ CO CEREMONIAŁ PRZEKSZTAŁCA SIĘ W RODZAJ „WIECZORKU PANIEŃSKIEGO”.

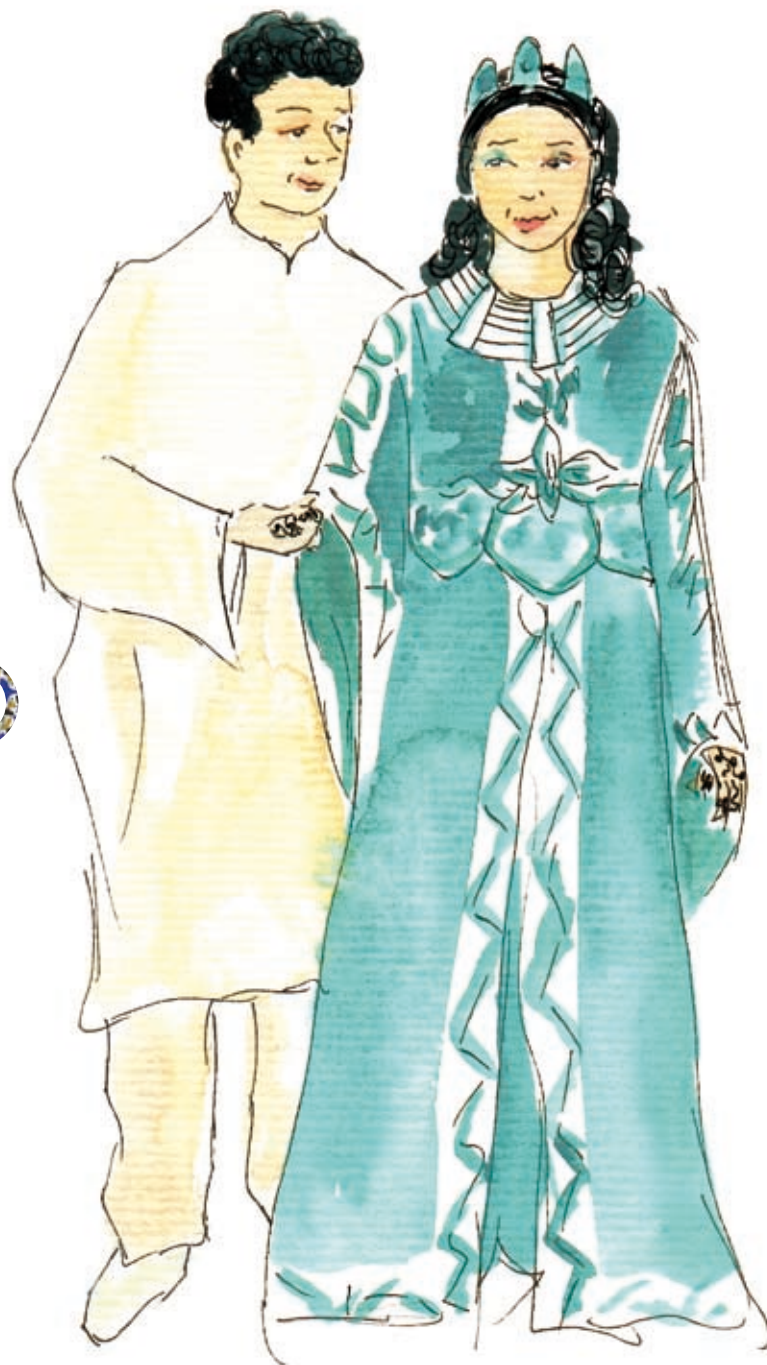
OWOCE **DRZEWA ARGANOWEGO**

PRZYPOMINAJĄ DUŻE OLIWKI. OLEJ Z NICH WYTŁOCZONY UŻYWANY JEST DO PRZYZRĄDZANIA POTRAW, ALE TEŻ JAKO KOSMETYK DO WYTWARZANIA MYDŁA. KIEDYŚ SŁUŻYŁ DO OŚWIETLANIA, TAK JAK OLIVA W LAMPKACH OLIWNYCH. DRZEWA ARGANOWE SĄ POD OCHRONĄ, GDYŻ JEST ICH CORAZ MNIEJ. JEST TO GATUNEK ENDEMICZNY (GINĄCY), WYSTĘPUJĄCY WYŁĄCZNIE W REGIONIE SUS, W POŁUDNIOWYM MAROKU.





18



Pewnego dnia rodzice wezwali mnie na rozmowę, nazajutrz miałam poznać przyszłego męża. Musicie wiedzieć, że kiedyś rodzice wybierali męża dla swej córki, a młodzi często poznawali się dopiero w dniu zaręczyn. W niektórych rodzinach dzieje się tak do dziś. Byłam bardzo smutna, bo w głębi serca kochałam chłopca od błękitnego tadżinu, a wiedziałam, że jako mężatce już nigdy nie przyjdzie mi go spotkać.

I wyobraźcie sobie moją radość i zdziwienie, gdy w dniu zaręczyn wybrankiem moich rodziców okazał się chłopak, którego kochałam, a który jest waszym tatą.





Był on sierotą, wychowywanym przez wuja, garncarza, u którego pracował. Ten, wiedząc, że chłopak nie ma nic i jest biedny, martwił się o to, kto go zechce na męża swojej córki. Wuj był mądrym człowiekiem i potrafił zajrzeć w duszę swego podopiecznego. Dojrzał tam ogrom miłości do płochliwej, skromnej Fadili. Udał się do jej ojca, a ten, mając w pamięci błękitny tadżin, którym zachwyciła się cała jej rodzina, wyraził zgodę na ożenek. I tak oto skończyła się, a raczej zaczęła nasza historia – powiedziała mama, spoglądając na swoje dzieci.

Teraz przecież mam jeszcze was – dodała.

– Ale, Jasmino, Abdullahu, wystarczy tego opowiadania – powiedziała mama. Zabieramy się do pracy! Musimy przygotować tadżin...





A oto przepis zanotowany przez Jasmine:

Przygotowanie: 15 min
Czas gotowania: 1 godz.

TADŻIN Z KURCZAKA

SKŁADNIKI (DLA 2–3 OSÓB):

- 6 udek kurczaka (może być wołowina, jagnięcina, a nawet ryby)
- 4 ziemniaki
- 1/2 cukinii
- 2 pomidory
- 1 marchewka
- 2 szalotki
- 10 dag suszonych śliwek
- 1 łyżka miodu
- 1/2 szklanki oliwy
- przyprawy: kumin (kmin rzymski), świeży imbir, szafran, kolendra, cynamon
- sól i pieprz
- 1/2 szklanki wody



SOS MAMY

Jeśli nie masz szalotek,
użyj zwyczajnej cebuli.

.....

Jeśli nie masz suszonych śliwek,
użyj moreli, a jeśli nie masz imbiru,
dodaj gałkę muskatołową.

Dobór ziół też może być dowolny.
Pamiętaj, że nawet w Maroku,
zależnie od regionu i fantazji osoby
gotującej, jest tysiąc przepisów na
tadżin. Niech twój będzie 1001!





POTRZEBNE SPRZĘTY KUCHENNE :

- tradycyjne naczynie tadżin
- patelnia
- talerz
- miska
- tarka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Umyj udka, dopraw je solą i pieprzem.
Możesz potrzymać je jakiś czas w zaprawie z oliwy.
2. Warzywa obierz i pokrój w duże kawałki.
Pomidory sparz i obierz ze skóry.
3. Usmaż udka na oliwie, aż zrobią się brązowe i chrupiące.
4. Oddziel mięso od kości (można też gotować całe udka) i ułóż w tadżinie, innej formie do zapiekania lub garnku o grubym dnie.
5. Postaw naczynie na niewielkim ogniu,

SOS MAMY

Mało kto ma w domu oryginalny tadżin. Zamiast niego można użyć żaroodpornego, szklanego lub ceramicznego naczynia z przykrywką.

Można też przygotować tadżin w garnku z grubym dnem.

Smakuje równie dobrze, choć prezentuje się mniej okazale.

Gotować na kuchence gazowej lub elektrycznej.





22

..:..
szalotka
.....
cukinia
.....
marchewka
.....
ziemniaki
.....
mięso
.....

dodatkowo podkładając płytkę żaroodporną.

6. Warzywa układaj na mięsie w formie piramidy, od najtwardszych po najbardziej miękkie (ziemniaki, marchewka, następnie cukinia i w końcu szalotka), oddzielając warstwy przyprawami, solą i pieprzem. Przyprawy można wcześniej uprażyć na patelni, wtedy dają intensywniejszy aromat.

7. Podlej połową szklanki wody.

8. Przykryj i duś na spokojnym ogniu, aż mięso będzie miękkie (około 30 min). Jeśli potrawę gotujesz w tadżinie lub innym ceramicznym naczyniu, czas gotowania licz od nagrzania się naczynia.

9. Po tym czasie na ugotowane warzywa połóż pomidory, pokrojone w kawałki. Przypudruj szafranem. Rozłóż śliwki i dodaj łyżkę miodu. Śliwki, cynamon, imbir i szafran można wcześniej zagotować w wodzie z miodem.





10. Gotuj na małym ogniu przez 10–15 minut.
Śliwki rozłóż na warzywach, a całość pokrop,
powstałym z przypraw i miodu, wywarem.

11. Przykryj naczynie i pozostaw na ogniu
jeszcze przez 15 min.

12. Potrawę podawaj na stół ciepłą,
bezpośrednio w tadżinie z podpłomykami
(chlebek typu pita), kuskusem lub białym
pieczywem.

DODATKOWO PRZEPIS NA KASZĘ KUSKUS:

Kuskus gotowy, sprzedawany w sklepie,
można zalać wrzątkiem tak, by woda
pokrywała ziarna i pozostawić pod
przykrywką na 5 min (do całkowitego
wchłonięcia się wody).

Kuskus - z arabskiego *kaskasa*,
znaczy „tłuc”, „rozbijać”.
Jest to tradycyjna potrawa,
wywodząca się z krajów Maghrebu,
ale też produkt spożywczy,
łączący cechy makaronu i kaszy.
Okrągłe ziarna o średnicy rzędu
1 mm otrzymywane są z pszenicy
twardej.





Czas przygotowania – 7 minut

MAROKAŃSKA MIĘTOWA HERBATA

SKŁADNIKI DLA 2 OSÓB:

- 2 łyżeczki zielonej herbaty (nieperfumowanej)
- pęczek świeżej mięty (od 4 do 5 gałązek)
- woda (około 1/2 litra)
- cukier (ile kto lubi)

POTRZEBNE SPRZĘTY KUCHENNE:

- imbryk lub dzbanek na herbatę
- małe zdobione szklaneczki (herbatę parzoną w ten sposób pije się w niewielkich ilościach), ewentualnie zwyczajne szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zagotowujemy wodę. Odrobiną wrzątku sparzamy imbryk do herbaty. Wodę wylewamy.

24





2. Do ogrzanego dzbanka wsypujemy zieloną herbatę i zalewamy ją 1/2 szklanki wrzątku (listki herbaty mają tylko zmięknąć i oddać goryczkę). Po około minucie wodę ostrożnie odsączamy, tak aby herbata pozostała w dzbanku.

3. Następnie zalewamy herbatę zagotowaną wcześniej wodą.

4. Gałązki mięty rozgniatamy w rękach, by wydobyć cały jej aromat i dodajemy do herbaty. Imbryk zamykamy przykrywką.

5. Po około pięciu minutach herbata jest gotowa.

Cukier, tradycyjnie, dodaje się do herbaty już w czasie parzenia.

25





PRACA DOMOWA ABDULLAHA I JASMINY

1/ zbiory cyfr rzymskich i zbiory cyfr arabskich

VIII

Otocz czerwoną ramką każdą cyfrę arabską, a cyfrę rzymską zieloną.

1

IV

8

3

V

26

II

7

I

4

9

2

IX

VI

III

5

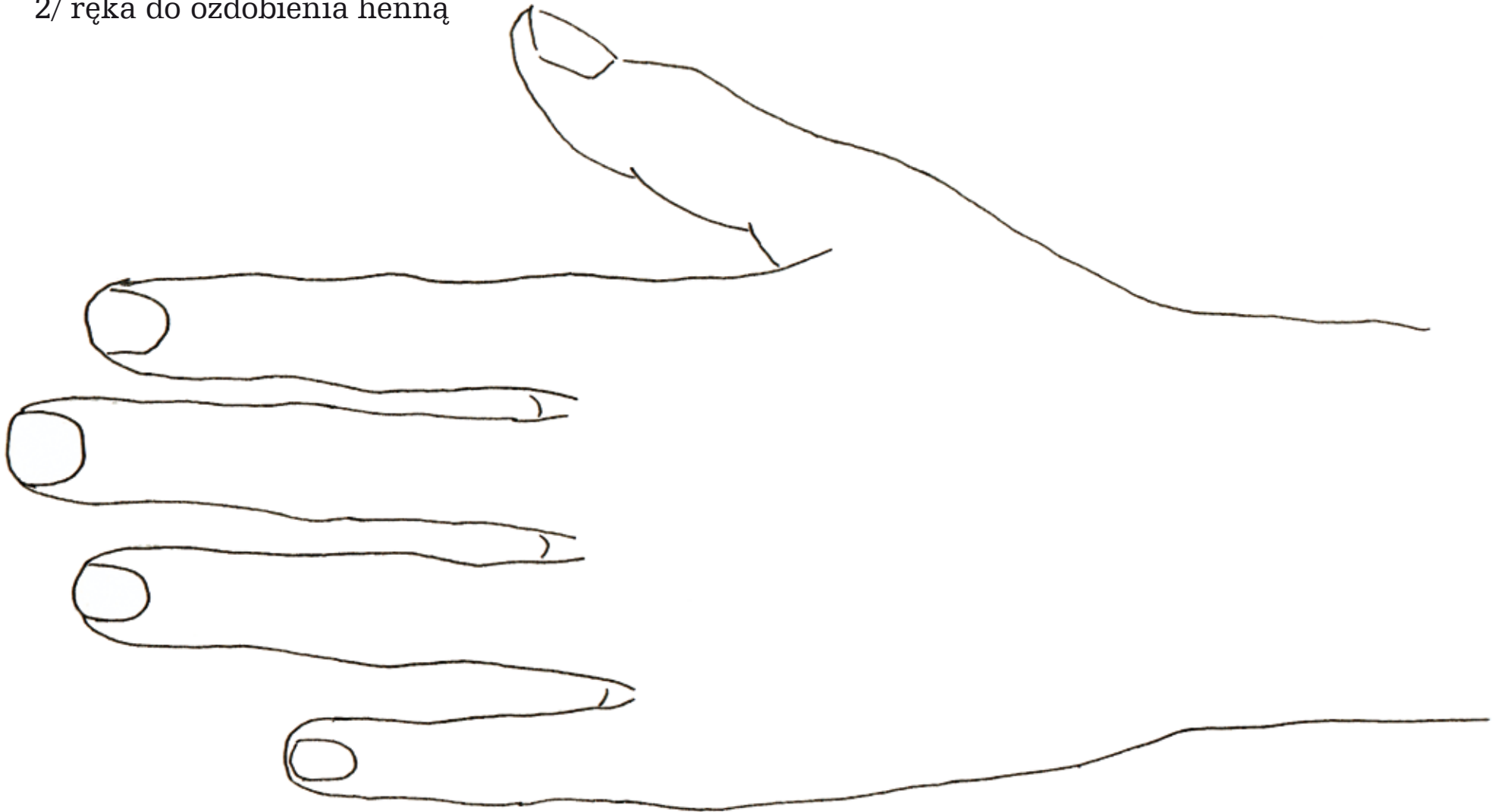
6

VII





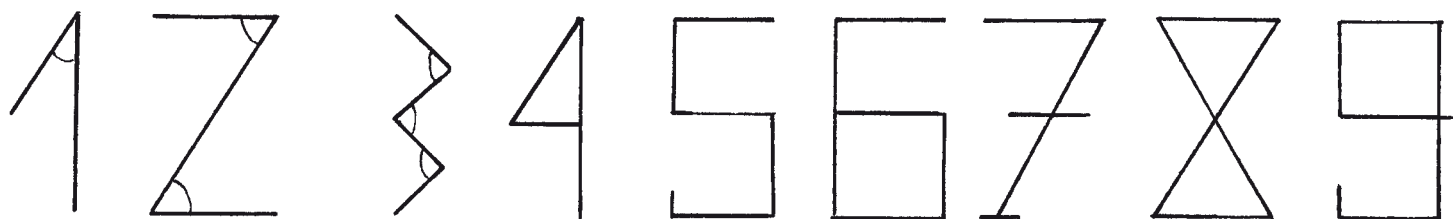
2/ ręka do ozdobienia henną





3/ Czy zastanawialiście się kiedykolwiek, dlaczego 1 zapisujemy jak 1, 2 jak 2, a nie na przykład, tak: æ? Nic nie jest tu przypadkowe. Kształt cyfr arabskich związany jest z liczbą kątów. Zobacz, jak zapisywano cyfry dawniej i, na przykładzie pierwszych trzech cyfr, zaznacz kąty na pozostałych. Poniżej zapisz cyfry arabskie tak jak obecnie je zapisujemy.

28

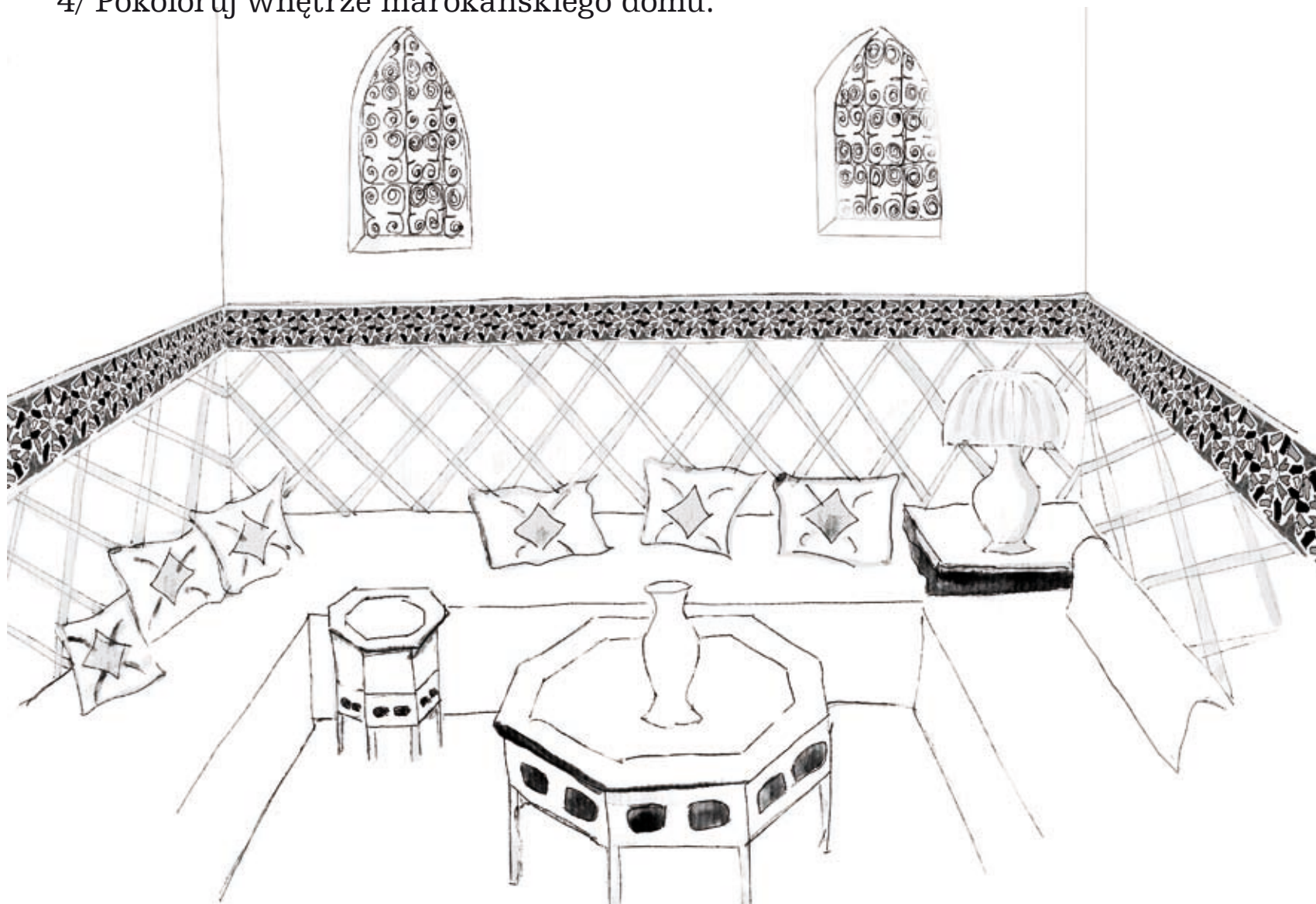


.....





4/ Pokoloruj wnętrze marokańskiego domu.



TROCHĘ INFORMACJI O MAROKU

Gdzie leży Maroko?

Maroko leży w północno-zachodniej Afryce. Od północy opływa je Morze Śródziemne, a od zachodu – Ocean Atlantycki. Maroko jest częścią Maghrebu. Maghreb (arab. *maghrib* „zachód”) jest to muzułmańska nazwa krajów Afryki Północno-Zachodniej, wprowadzona w średniowieczu. Współcześnie obejmuje Maroko, Algierię i Tunezję, niekiedy także Libię i Mauretanię (tzw. Wielki Maghreb).

Czy w Maroku są góry?

Tak, Góry Atlas, które stanowią jednocześnie najwyższe pasmo górskie w Afryce. Rozciągają się na przestrzeni ponad 2000 km, od wybrzeży Oceanu Atlantyckiego po Zatokę Gabes na Morzu Śródziemnym. Znajdują się na terytorium trzech państw: Maroka, Algierii oraz Tunezji. W Maroku wyróżniamy Atlas Wysoki, Atlas Średni, Antyatlas i Ar-Rif.



Czy w Maroku jest pustynia?

Tak, Sahara. Jest to największa
gorąca pustynia świata.

Ile osób mieszka w Maroku?

Prawie 35 milionów mieszkańców,
czyli o 3 miliony mniej niż w Polsce.

Kto mieszka
w Maroku?

Arabowie, którzy dawno temu najechali te
ziemie oraz Berberowie (Berberzy) – rdzenna
ludność północnej Afryki i Sahary, czyli ludzie,
którzy mieszkali tu od zawsze.

Jak duże jest Maroko?

446 550 km², czyli, o mniej więcej 1/3,
jest większe od Polski.





Jak się nazywa stolica?

Rabat

Jakie są główne miasta?

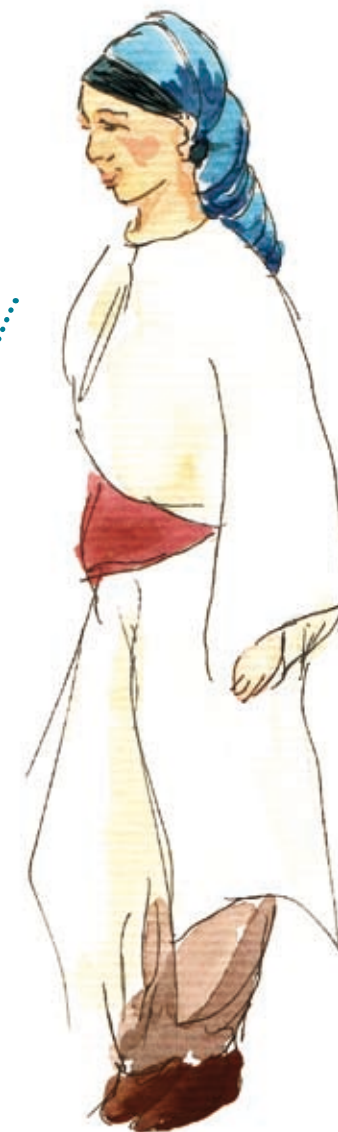
Casablanca,
Marrakesz, Tanger, Fez,
Wadżda, Meknes, Agadir

Kto jest głową państwa,
czyli najważniejszą osobą?

Król Muhammad VI

Jaka jest główna religia?

Islam, a wyznawców islamu
nazywamy muzułmanami.





Jaki jest język oficjalny Maroka?

Arabski

Czy w Maroku używa się także innych języków?

Tak, stosuje się także
dialekt marokański, język berberyjski,
francuski i hiszpański na północy kraju.

Jak się nazywa pieniądz,
którym płacimy w Maroku?

Dirham marokański – jest to
marokańska waluta, odpowiednik
naszej złotówki. Dzieli się na
centymy – takie nasze grosze.
1 dirham = 100 centymów





MINI-ROZMÓWKI

Tak – Na-am

Nie – La

Nie rozumiem – La afham

Dzień dobry (po południu) – Masa'al-khayr

Do widzenia – Ma'a as-salama

Dziękuję – Shukran

Proszę – Minfadlik

Tradycyjne powitanie:

Pokój z Wami – As-salam alejkum

Odpowiedź na powitanie:

I z Wami (niech również będzie) pokój – Wa alejkum as-salam







© Fundacja Edukacji Międzykulturowej

Zespół redakcyjny serii: Dorota Górską, Anna Nowacka-Devillard, Katarzyna Węgierek

Konsultacje merytoryczne: Marta Minakowska

Ilustracje na okładce i na stronach 1-19, 26-33: Justyna Styszyńska (Jasmin Studio)

Projekt graficzny serii i ilustracje na stronach 21-25: Maria Gromek

Mapa: Agnieszka Kubica

Warszawa 2009

ISBN: 978-83-929930-0-1

Fundacja Edukacji Międzykulturowej

Młodzieżowy Dom Kultury

ul. Łazienkowska 7, p. 102

00-449 Warszawa

wydawnictwo@miedzykulturowa.org.pl

www.miedzykulturowa.org.pl



Projekt współfinansowany przez Fundację Edukacja dla Demokracji
w ramach programu pomocy zagranicznej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2009 roku.

