

Informacje praktyczne:

- **Przełot:** Swiss - Kraków – Zurych – Mauritius (na trasie Zurych – mauritius realizowany przez linie Edelweiss) – 2500zł za osobę. Dziecko do 2 lat 48zł. Czas lotu około 1,5 godziny na trasie Kraków – Zurich i 11 godzin Zurich - Mauritius. Z lotniska można wcześniej zarezerwować transport taksówką około 35-40E za przejazd około 60km. My mieliśmy zamówioną taksówkę za 35E z polecenia naszego hosta, u którego wynajmowaliśmy nocleg.
- **Nocleg** w La Gaulette w Rusty Pelican Guest House (<https://www.rusty-pelican.com/>) zarezerwowaliśmy bezpośrednio na stronie pensjonatu. Koszt ogromnego mieszkania salon, kuchnia (dzielona z drugim apartamentem), łazienka, sypialnia, bardzo duży taras – około 55 euro za dobę. Mieszkanie położone w cichej osadzie niedaleko Grande Riviere Noir (nazywanej również po ang. Black River). W takim apartamencie jak nasz mogą spać 4 osoby – wielkie łóżka w sypialni i w salonie. Dodatkowo na życzenie właściciel wstawia łóżeczko dla dziecka (bezpłatne). Właściciel posiada 3 budynki w których ma 6 mieszkań. Pomędzy nimi znajduje się patio z pięknie zagospodarowanym basenem wśród palm. Właściciel pomocny, sprawdzający czy niczego nie brakuje, polecający atrakcje w okolicy. Codziennie można skorzystać z darmowych produktów na śniadanie: chleb tostowy, miód, dżem, mleko, soki, ciasteczka. Na wyposażeniu miejsca znajdują się grille, z których można do woli korzystać. Ponadto każdy znajdzie tu dla siebie rzeczy na wyjście na plażę od parasoli, maty po zabawki dla dzieci. Kuchnia, która była na dwa mieszkania wyposażona we wszystkie sprzęty. Mieszkanie posiadające klimatyzację, ale w czasie kiedy byliśmy czyli przełom czerwca i lipca była mało wykorzystywana, z racji panującej na wyspie „zimy”. Osobne pomieszczenie, w którym znajduje się pralka. Szybkie wifi. La Gaulette to bardzo mała osada, są 2-3 restauracje, ale ceny w nich są dość wysokie. Można czekać do wieczora, kiedy w niektórych ogródkach pojawiają się stoiska z domowym jedzeniem. Jednak wyboru wielkiego nie ma. 10 minut piechotą od Rusty Pelican przy głównej drodze znajduje się duży, dobrze wyposażony supermarket. Przy tym centrum handlowym znajduje się mała kawiarnia z dobrymi ciastkami, pasztecikami, jest sklep z wyposażeniem plażowym, restauracja i nawet gabinet lekarski. La Gaulette wybraliśmy jako miejsce bazowe, gdyż położone jest w południowej części wyspy na zachodnim wybrzeżu, skąd jest bardzo łatwy dojazd do najważniejszych atrakcji wyspy. Ruchliwe okolice Port Luis i miast płaskowyzu powoduje, że można utknąć w korkach.
- **Transport na Mauritiusie** – najprościej wynająć samochód. Auto ostatecznie wzięliśmy z lokalnej wypożyczalni Ropsen za niecałe 25E za dzień plus paliwo, którego średni koszt to był 1,1 Euro za litr. Opłata za samochód była od rozpoczętej doby, więc okazało się, że mamy samochód do godziny 10:00 w dniu wylotu, toteż mogliśmy pojechać nim na lotnisko, gdzie za 15E samochód odebrał od nas pracownik wypożyczalni. Dodatkowo bez dopłaty otrzymaliśmy fotelik dla dziecka. Parkingi wszędzie były darmowe. Jedynie w Port Luis stanęliśmy poza parkingiem, na jednej z bocznych uliczek, bo nawigacja poprowadziła nas na... nie istniejący parking.

Transport na Mauritiusie nie należy do łatwych. Nie dość, że ruch jest lewostronny (całe szczęście, że Paweł zimą jeździł pierwszy raz w ten sposób na Cyprze) to jeszcze zasady jazdy są mało przestrzegane przez kierowców. Każdy jeździ jak chce, kierunkowskazy są nieistotne, wyprzedza się też do woli, więc na drodze robi się

piękny slalom. Dla ludzi o mocnych nerwach. Stąd jeszcze bardziej ucieszyłam się, że nie musimy jeździć za każdym razem przez ruchliwe okolice Port Luis.

Wybór południa był najlepszą opcją dla bazy noclegowej, no chyba, że komuś bardzo zależy na plażach i kurortach hotelowych, które znajdują się na północy wyspy, ale to za każdym razem wydłuża czas dotarcia do atrakcji turystycznych, których większość znajduje się w południowej części wyspy.

Naszym samochodem dotarliśmy wszędzie, gdzie chcieliśmy, choć czasem wydawało się, że powinniśmy mieć auto z napędem na cztery koła... Powolutku, powolutku i jechaliśmy.

Na płaskowyżu w południowej części wyspy trzeba uważać, bo drogi są wąskie i kręte i jeździ nimi sporo niedoświadczonych turystów, więc o wypadek nie jest trudno.

Korzystaliśmy z GPSa aby dostać się do różnych miejsc, ale do jego wskazań należy podchodzić dość ostrożnie, gdyż kilka razy kręciliśmy się, albo w kółko, albo okazywało się że wylądowaliśmy w środku plantacji trzciny cukrowej (i to zdarzyło się nie jeden raz). Nawet lokalni Maurytyjczycy mówili nam, że GPSowi na Mauritiusie nie można wierzyć. Ale dzięki temu trafiliśmy przypadkiem w kilka ciekawych miejsc, bo tak nas prowadził ;).

Można podróżować po Mauritiusie lokalnymi autobusami, są tanie, ale jeżdżą rzadko i bardzo wolno. Jak ktoś był na Sri Lance lub w Indiach, to właśnie takie autobusy są na tej wyspie.

- **Pogoda** – Mauritius jest wyspą położoną w strefie klimatu zwrotnikowego, na której wypoczywać można o każdej porze roku – jednak najlepiej wybrać się tam w okresie od czerwca do listopada, kiedy temperatura jest idealna, wynosi wtedy od 24 °C do 26 °C (nocą spada do 19 stopni), a temperatura wody od 22 do 24 °C, stąd na Mauritiusie można kąpać się w oceanie rzez cały rok. W okresie maurytyjskiego lata (od grudnia do czerwca) sięga powyżej 30 °C i zdecydowanie większa wilgotność powietrza.

Maurytyjska zima to czas popularny wśród osób uprawiających kite surfing, gdyż wtedy jest silniejszy wiatr. Toteż do pływania i wypoczynku należy wybierać plaże otoczone rafą koralową, gdzie fale właśnie o nią się rozbijają, a przy plaży morze jest spokojne. Super było na plaży w Le Morne przy górze, większe fale we Flic en Flac.

Na Mauritiusie przez cały rok występują dość obfite opady. Szczególnie dokuczliwe są one w okresie od stycznia do marca. Wtedy też możemy spodziewać się groźnych cyklonów.

Trafiliśmy na bardzo fajną pogodę – padało jeśli już to w nocy i z samego rana, a potem było już słonecznie. Jadać na płaskowyż należy pamiętać, że temperatura jest niższa o około 5 stopni i bardziej deszczowa, więc należy się do tego przygotować zabierając odpowiednie ubranie.

Elektryczność:

Warto pamiętać, że na Mauritiusie są wtyczki typu brytyjskiego. Mieliśmy dwa swoje adaptory, kilka było też na wyposażeniu pokoju.

Waluta:

Walutą na Mauritiusie jest rupia maurytyjska, która dzieli się na centy. Ciekawostką jest banknot 25 rupii oraz moneta pół rupii. *W lipcu 2019 przelicznik wynosił 100 rupii=11zł*

Wstępy:

Uwaga: Wstępy na Mauritiusie nie należą do najtańszych, przy czym jednocześnie opłata za bilet często nie jest adekwatna do miejsca.

Ceny wstępów:

- Bois Cheri (fabryka herbaty) – degustacja 10 rodzajów herbat – 100 MUR
- Bois Cheri muzeum herbaty – 250 (z degustacją) – NIE WARTO – jedno pomieszczenie
- Bois Cheri muzeum herbaty, degustacja i fabryka – 500 MUR (uwaga nie we wszystkie dni pracuje fabryka. Dobrze się wcześniej dowiedzieć)
- Pamplemousses - Ogród botaniczny – 200 MUR
- Pamplemousses - Muzeum cukrownictwa – 400 MUR
- Tamarin Solnisko Yemen - 200 MUR
- Wieża Martello w Grand Rivier – 100 MUR
- Chamarel – Ziemia Siedmiu Kolorów i wodospad – 250 MUR
- Chamarel – jezioro Grand Bassin – za darmo
- Chamarel – wodospad Aleksandry – za darmo
- Souillac - Vanilla Park – 500 MUR + 25 MUR za zielonego badyla do karmienia żółwi
- Souillac - Muzeum poety Edwarda Harta – dom z koralowca – za darmo
- Souillac – wodospad Rochester – za darmo
- Dom kolonialny Eureka i wodospady Ravin – 300 MUR
- Curepipe – wulkan Trou aux Cerfs – za darmo
- Port Luis:
 - Aapravasi Ghat – za darmo
 - Blue Penny Museum (brytyjskiego znaczka) – 245 MUR
 - Muzeum poczty – 150 MUR
- St. Aubin – dom kolonialny, plantacja wanilii, fabryka rumu – 525 MUR
- Chamarel – Rumeria – zwiedzanie z przewodnikiem – 400 MUR

Dostęp dla osób z dziećmi w wózku.

To kolejny wyjazd, gdzie w wielu miejscach byliśmy z naszym Staśkiem w wózku. Wzięliśmy wprawdzie duże nosidło, ale.. Staszkuwi odwiedziało się siedzenie w nim, więc ani razu z niego nie skorzystaliśmy. Tam gdzie nie dało się dojechać wózkiem to albo nieśliśmy Staszka na rękach, albo dreptał sam. Do większości miejsc da się podjechać samochodem „pod drzwi” więc nie było większego problemu. Chyba, że z samym Staśkiem, który często szedł w przeciwnym kierunku, niż chcieliśmy.

Restauracje:

Wybór w sezonie zimowym, jaki panuje w tym czasie na Mauritiusie nie powala, ale też nie można powiedzieć, że jest źle. W małych miejscowościach jak nasze La Gaulette, to faktycznie problem, aby zjeść obiad, ale w większych miejscowościach już nie. Często małe domowe garkuchnie otwierają się w przydomowych ogródkach i wtedy można kupić smaczne domowe jedzenie maurytyjskie. Ogólnie restauracje dość drogie – często za obiad dla 1 osoby to około 600 MUR, więc lepiej korzystać z drobnych knajpek i domowego jedzenia.

- La Gaulette – jedzenie z przydomowego ogródka: frytki, sałatka, kurczak, dwie kiełbaski – 125 MUR
- La Gaulette – jedzenie z przydomowego ogródka: 20 pierożków boulettes – 200 MUR za darmo do tego rosół

- Pamplermousses – Budka przy muzeum cukrownictwa – pannini – 100 MUR
- Chamarel – restauracja przy Ziemi Siedmiu Kolorów – jagnięcina, frytki, sałatka – 225 MUR, sok z trzciny cukrowej 120 MUR
- Henrietta – restauracja przy głównej drodze Happy Chicken – miska rosółu z pierożkami – 100 MUR
- Port Luis – przy promenadzie nadmorskiej budki z jedzeniem – rosół z pierożkami (do wyboru było ponad 10 smaków) – 50 MUR
- Souillac – restauracja Escale des iles Restaurant przy plaży Gris- Gris – najlepsza knajpka do której trafiliśmy – cały przekrój dań maurytyjskich:
 - makaron smażony (mine frit) – 135 MUR
 - bol renverse (odwrócona miska) – 160 MUR
 - rybny vindaye – 295
 - daube kurczakowe - 260
 - napoje 50 MUR

Jedzenie dla niemowląt w sklepach:

Zakupy robiliśmy w **markecie w La Gaulette** – jakiś wybór jest, choć wszystkie słoiczki są zmielone na papkę. Dobrze, że wzięliśmy z Polski kilka słoików, bo Staś, za bardzo nie przepada już za obiadami totalnie zmielonymi na papkę. Ma niespełna dwa latka, ale je dobrze i na Mauritiusie próbował wiele rzeczy, choć najbardziej smakowały mu ziemniaczane samosy. Śniadania czy kolacje też nie były problemem – w sklepie różne rodzaje pieczywa, które dwulatek jadł bez mrugnięcia oka. Jajecznica to było to, co chętnie widział na śniadanie. W sklepie spory wybór jogurtów, ale ich ceny wyższe niż w Polsce.

Kuchnia Maurytyjska:

Na kuchnię maurytyjską wpływ mieli kolonizatorzy. Najpierw na tej położonej nieopodal Madagaskaru afrykańskiej wyspie pojawili się Holendrzy, a następnie Portugalczycy, którzy zjedli wszystkie ptaki dodo i przetopili wszystkie żółwie na olej. Następnie na wyspie pojawili się Francuzi i Anglicy. Brytyjczykom wyspa zawdzięcza sprowadzenie robotników z Indii, którzy przywieźli ze sobą swoje żywieniowe zwyczaje. Dla przeciętnego turysty, lokalne smaki są najbardziej zbliżone do kuchni indyjskiej. Połączenie kuchni afrykańskiej, hinduskiej i francuskiej dało początek smakom kreolskim.

Dania:

Rougaille pochodzi od „roux d’ail”, czyli od mieszanki lokalnych pomidorów z czosnkiem, cebulą, imbirem i pimentem. Rougaille podaje się z ryżem, mięsem, rybą, warzywami i dodaje do niej diabelsko ostrego pimentu.

Viandaye przyszło od „vin d’ail” – pierwsi osadnicy używali tego produktu do konserwacji mięsa i ryb. To ocet winny wymieszany z imbirem, czosnkiem, kurkumą, czerwoną papryczką chilijską (piment rouge), cebulą i olejem musztardowym.

Daube, długo gotowany na wolnym ogniu garnek, zawiera aromatyczne, mięsne danie w gęstym sosie.

Biryani, aromatyczny ryż z mięsem lub rybą, tradycyjne danie przyrządzane z marynatą na jogurcie, z dużą ilością kardamonu, imbiru, kminku, goździków i mięty, to gwóźdź programu kulinarnego wszystkich ważniejszych świąt muzułmańskich.

Carry robione jest z gotowej mieszanki różnych przypraw lub świeżo utartej massali, którą gotuje się z mięsem wołowym, jagnięcym, kurczakiem, rybą, krewetkami lub jarzynami.

Bol renverse – czyli odwrócona miska ryżu z dodatkami, na gorze dania zwieńczone sadzonym jajkiem.

Boulettes – w bulionie z sosem sojowym znajdziemy, zależnie od wersji – kulki rybne, kurczaka w delikatnym cieście, krewetki, wołowinę, pierożki warzywne i tofu.

Mine frit/riz frit - smażony chiński makaron/ryż z woka z sosem sojowym z różnymi dodatkami.

Dholl puri - Bardzo podobne do roti z różnorodnym nadzieniem np. daalem.

Desery:

indyjskie przysmaki jak np. laddoo – 10-12 MUR za sztukę

francuskie ciastka nadziewane na słodko lub mięsne – 18-25 MUR

Przegryzki:

- smażone kulki – od 5 MUR (tańsze z warzywami)
- samosy od 10 MUR (w Vanilla Park 30 MUR)
- dhol puri – 12 MUR

Owoce: (najlepiej kupować na bazarach, lub przyulicznych straganach, bo są zdecydowanie tańsze):

- ananas 35 MUR/sztuka
- papaja 35 MUR/sztuka
- limonka 5 MUR/sztuka
- kiść małych bananów – 20 MUR
- 2 pomarańcze – 15 MUR

Ceny w markecie w La Gaulette:

Co istotne, w marketach uwagę zwraca niezliczona ilość towarów, która jest importowana z naprawdę odległych od Mauritiusa regionów. Mnóstwo towarów pochodzi z Europy, Afryki czy Azji.

- Bagietki - od 17 MUR
- Masło – 70,50 MUR
- Mleko – 36,50 MUR
- Cukier – 37 MUR
- Cukier muscovado – 62 MUR
- Jogurt waniliowy – 14,50 MUR
- Deserek waniliowy - 16,30 MUR
- Opakowanie jajek 6 sztuk – 35 MUR
- Ogórek 1 szt – 35 MUR
- 2 małe bananki – 12,04 MUR
- Limonka – 15 MUR
- Chińska zupka w wiaderku – 24,50 MUR
- Kinder czekoladki 16szt - 80 MUR
- Opakowanie wafelków orzechowych – 25 MUR
- Przegryzki z chleba o smaku grzybów Maretti - 55 MUR
- Ciastka Leibniz – 40 MUR
- Sos do spaghetti z mięsem - 129 MUR
- Przyprawy i mieszanki przypraw: sezam, cynamon, vindaye, pilaw itp. – 18-20 MUR
- Przyprawa masala oraz kurkuma 200g - 33,50 MUR

- Świeży imbir czosnkiem w słoiku – 45 MUR
- Makaron – 20 MUR
- Małe opakowanie herbaty Bois Cheri – od 52 MUR
- Duże opakowanie herbaty Bois Cheri – 183 MUR
- Woda mineralna 1l - 19,50 MUR
- Woda mineralna 0,5l – 13,50 MUR
- Coca cola 1,5l - 45 MUR
- Napój guawa 1l - 49,50 MUR
- Sok z mango 1l – 49,50 MUR
- Cydr – 35 MUR
- Rum Gold - 350 MUR
- Rum kokosowy - 335 MUR
- Rum waniliowy – 355 MUR
- Piwo Phoenix - 39 MUR
- Piwo Blue Marlin - 39,00 MUR

Pamiątki:

- 1kg soli morskiej z manufaktury w Tamarin – 50 MUR
- muszla - 200 MUR
- magnez/breloki – 50 MUR
- drewniany samolot zabawka – 100 MUR
- kamienna figurka ptaka dodo – 200 MUR
- obrazek rybaka – 350 MUR

Inne:

- Taxi lotnisko – La Gaulette (77km) – 35 Euro
- opłata dla kierowcy odbierającego auto z lotniska 700 MUR
- karta SIM Emtel (dzięki temu mobilny internet 3GB na tydzień) – 229 MUR
- paliwo 44MUR/za litr

Cukier na Mauritiusie:

Trzcina cukrowa (cukrowiec lekarski) pochodzi prawdopodobnie z terenów Nowej Gwinei. Jest to wieloletnia trawa uprawiana w wilgotnym klimacie równikowym i podrównikowym. Potrzebuje słońca, temperatury powyżej 21 st. C, żyznej gleby i raczej płaskiego terenu. Grube łodygi trzciny, która może osiągać wysokość nawet do 6 metrów, są wypełnione silnymi włóknami. Cukier jest produkowany ze słodkiego soku, który roślina magazynuje w łodygach. Dojrzała trzcina zawiera około 10-20% cukru. Cukier trzcinowy posiada naturalny, złotobrazowy kolor, a otrzymuje się go poprzez krystalizację gotującego się w wielkich bębnach soku. Wówczas powstaje surowy cukier trzcinowy o wyraźnym zabarwieniu, pokryty cienką warstwą melasy. Najlepszej jakości cukier trzcinowy wytwarzany jest na Mauritiusie, małej wyspie na Oceanie Indyjskim.

Podstawowe rodzaje cukru trzcinowego:

a) Turbinado to rodzaj brązowego cukru z trzciny cukrowej, który poddany jest częściowej rafinacji. Nazwa cukru pochodzi od sposobu jego przetwarzania, a konkretnie nazwy

wirówek, które używa się w jego produkcji. Cechuje się jasnym kolorem i delikatnym smakiem.

b) Demerara to słabo przetworzony cukier trzcinowy o dużych wilgotnych kryształach. Cukier zaczęto produkować i sprzedawać w dawnej kolonii holenderskiej Demerara (od której bierze swoją nazwę) na obecnych terenach Gujany. Charakteryzuje się karmelowym aromatem.

c) Muscovado to cukier trzcinowy pochodzący z wyspy Mauritius. Warunki klimatyczne panujące na tej małej wyspie na Oceanie Indyjskim są wręcz idealne, a gleba wspaniale nadająca się do uprawy trzciny cukrowej. Muscovado zawiera od 10-15% melasy, dlatego jest w swojej konsystencji bardzo miękki, grudkowaty i wilgotny. Melasa powstaje w skutek długiego gotowania i mieszania soku cukrowego do momentu, gdy powstanie z soku lepka masa. Powstała w taki sposób melasa jest ponownie długo nagrzewana do momentu, gdy wyparuje z niej pozostała woda.

Delikatny smak toffi i słodki sprawiają, iż jego aromat staje się niepowtarzalny. Muscovado nadaje daniom i ciepłym napojom szczególnie smaczną słodycz. Nadaje się świetnie do słodzenia marynat, ciemnych sosów, chutney'ów i różnego rodzaju gorących napojów.

Herbata na Mauritiuisie:

Uprawę herbaty natomiast wprowadzono w drugiej połowie XVIII wieku, w czasach administracji francuskiej. Obecnie na wyspie znajduje się sześć plantacji, z czego dwie są prywatne. Jedną z nich jest Bois Cheri, która była pierwszą plantacją na dużą skalę. Założona pod koniec XIX wieku, dziś produkuje nawet 700 ton herbaty rocznie, z czego tylko 1/4 jest przeznaczona na eksport. W ogóle większość herbaty produkowanej na wyspie na niej pozostaje, eksportuje się niewielką część. Lokalni mieszkańcy piją bardzo dużo tego napoju, a do czarnej herbaty zawsze dodają mleko, jak Brytyjczycy.

W fabryce herbaty Bois Cheri można degustować 10 rodzajów herbaty. Najlepsza chyba to ta o smaku wanilii. Maurytyjczycy aromatyzują herbatę oczywiście lokalną wanilią. Można też spróbować herbat limonkowych, kardamonowych, kokosowych, kokosowo-waniliowych, karmelowych, z owocami tropikalnymi.

Alkohol na Mauritiuisie:

Rum - to alkohol numer jeden Mauritiusu. Od dawna wyspa stoi plantacjami trzciny cukrowej. Uprawę trzciny cukrowej wprowadzili w XVII wieku Holendrzy, głównie do produkcji araku. Podczas wielotygodniowych, morskich wypraw, gasili nim pragnienie, żeglarze, piraci. Trzcina została sprowadzona tu z Jawy (1598-1710). Ale to dzięki Brytyjczykom i Francuzom rozwinął się przemysł rumowy. Uznaje się, że pierwszym producentem rumu na Mauritiuisie był Dr Pierre Charles Francois Harel, który w połowie XIX wieku opracował metodę wytwarzania tego trunku. Powstało wtedy kilka destylarni, które działają do dziś. W sklepach można znaleźć cały ogrom mocnego rumu jak i różne likiery smakowe robione na bazie rumu. Sam rum produkowany jest na wyspie z soku z trzciny cukrowej lub melasy. Wilgotny klimat i żyzna gleba Mauritiusu doskonale odpowiada wymogom jej uprawy. Do 2006 r. Mauritius produkował jedynie niewielkie ilości rumu z melasy (Source Mauritius). Dziś, cztery destylarnie produkują rum z soku z trzciny cukrowej (rhum agricole): Rhumerie de Chamarel, Rhumerie de Mascareignes oraz Rhumerie de St Aubin. Trzy kolejne, nadal robią go z melasy w destylatorach kolumnowych: Grays, Oxenham oraz Indian Ocean Rum Company.

Na Mauritiusie, w procesie starzenia rumu używa się beczek sprowadzanych z Francji i z RPA (dębowe, po cherry, po porto i inne). Znajdują się w nich złoża po dawnych alkoholach, co powoduje, że rum uzyskuje niepowtarzalny aromat. Wnętrza beczek przed waniem rumu wypala się, aby podczas procesu dojrzewania, przed zaatakowaniem drewna, rum strawił jedynie najbardziej wartościowe smakowo pozostałości. Stąd też stosunkowo niskie nuty tanin w jego aromacie.

Mieliśmy okazję degustować rum w destylarni w Chamarel, St. Aubin i przy muzeum w Pamplemousses – naprawdę jest w czym wybierać. W dwóch pierwszych destylarniach można było próbować po kilkanaście rodzajów rumu i likierów. Rummy i likiery waniliowe, melonowe, bananowe, ananasowe, kakaowe, czekoladowe, kokosowe. Wybór znakomity.

Ceny rumu:

Butelka rumu Oak Aged Rum w muzeum cukrownictwa 600 MUR

St Aubin – likier melonowy 350 MUR, Rum bananowy 890 MUR

Piwo Phoenix, Blue Marlin, Stella – to trzy piwa warzone na Mauritiusie i to całkiem smaczne.