

Tuesday, April 19. 2011

Amazing Ceylon - kÄ¼stliche GrÄ¼Äye aus Sri Lanka: 4. Uda Walawe

23.10. - 13.11.2010

SÄ¼d-West-KÄ¼ste und Hochland in drei abwechslungsreichen Wochen

â€¹ Teil 1 - Hikkaduwa

â€¹ Teil 2 - Unawatuna

â€¹ Teil 3 - Talalla

â€° Teil 5 - Ella

â€° Teil 6 - Nuwara Eliya

â€° Teil 7 - Kandy und Colombo

Vom Strandidyll ging die Reise weiter ins Landesinnere. Wir wollten uns den Uda Walawe Nationalpark ansehen - der ist um einiges kleiner (FlÄ¼che ca. 308 kmÄ²) als der bekannte Yala Nationalpark (FlÄ¼che ca. 1500 kmÄ²), aber wurde uns als durchaus sehenswert empfohlen.

Unser Fahrer hat uns am Vormittag abgeholt und zuerst zur grÄ¼Äyten Buddha-Statue Sri Lankas nach Dickwella gebracht. Der sitzende Buddha ist ganze 50 Meter hoch. Um dies noch besser erkennbar zu machen, wurde dahinter ein achtstÄ¼ckiges GebÄ¼ude gebaut.

Auf dem GelÄ¼nde gibt es auch noch weitere GebÄ¼ude mit Figuren und Malereien, die vom Leben Buddha's erzÄ¼hlen. Ich bin kein grÄ¼Äyer Fan davon, in Tempeln zu fotografieren - auch, wenn es erlaubt ist. Deshalb gibt es davon nicht viele Bilder.

Ein Ä¼lterer Mann lieÄ¼ uns auch noch in den ganz alten Museumsteil.

Gehe immer auf das Licht zu! Siehst Du das Licht? ... Wenn man nur das Licht sieht, ist es nur halb so gruselig, wenn man an die WÄ¼nde schaut wird einem schon ein wenig mulmiger zumute.

Dort wurden anschaulich die SÄ¼nden beschrieben, die man wohl besser nicht begehen sollte. Denn sonst passiert vielleicht sowas:

Oder es wird zur Feier des Tages ein SÄ¼ppchen gekocht und Du bist auch eingeladen... als Hauptzutat.

Wir haben es allerdings heile wieder heraus geschafft.

Auf der Weiterfahrt in Richtung Uda Walawe kamen wir an wunderschÄ¼nen Landschaften mit Reisfeldern vorbei...

- begleitet von einer gemÄ¼chlichen WasserbÄ¼ffel-Parade -

...und haben sogar possierliche Tierchen beim "AbÄ¼ngen" beobachten kÄ¼nnen. Big ones!

In Uda Walawe haben wir das erste Gasthaus genommen, das auf der StraÙe in Richtung Nationalpark auftauchte - "Uda Walawe Park View". Es war gÄ¼nstig (7 USD/Nacht) und unser Fahrer kannte wohl die Leute dort, wir wollten sowieso nur eine Nacht verweilen (genau genommen eine halbe - Weckzeit halb 5!!) und auÙerdem hatten wir Hunger.

Wir haben uns mit gebratenem GemÄ¼seis gestÄ¼rkt und wollten dann eigentlich zu einem Elefantenweisenhaus fahren. Der Regen hat uns aber leider einen Strich durch die Rechnung gemacht und so haben wir den Nachmittag und Abend auf unserer Veranda mit dem einen oder anderen "Lion" verbracht und von unserem Fahrer Kelum Rechen-Tricks gelernt, bis es Abendessen gab: gebackene StÄ¼cke von einem SÄ¼Äÿwasserfisch und Salat. Lecker!

Nachdem ich mit der grÄ¼Ùten Kakerlake ever auf dem Klo Freundschaft geschlossen hatte (sie wollte mir trotzdem nicht ihren Namen verraten... das ist eine exklusive Information nur fÄ¼r Kerstin ;-)) haben wir eine unruhige Nacht in unserem Meru Moskitozelt verbracht.

Dieses Zelt ist einfach immer wieder toll. Man hat seinen eigenen Matratzenbezug dabei und ist gleichzeitig vor allerlei Beissgetier sicher. Von der romantischen CampingatmosphÄ¼re mal ganz abgesehen. (Auf dem Zimmer-Foto war es schon wieder abgebaut. Aber hier gibt es Infos dazu: globetrotter.de)

Nachdem wir das 3. Mal dachten, das Gebell der Wachhunde wÄ¼re unser Wecker, hat es dann wirklich gebimmelt und wir mussten aufstehen. Es war noch dunkel, es war frisch und feucht. Und wir waren alle richtig gut drauf. Unser Safari-Jeepfahrer auch - er hatte verschlafen und somit fiel unser Schwarztee mit Milch und Zucker als Wachmacher aus, denn wir hatten es eilig.

Auf den BÄ¼nken auf der LadeflÄ¼che des Pickup sitzend rasten wir Ä¼ber die ruckelige StraÙe in Richtung Nationalpark. Kein Schlagloch war vor uns sicher.

Wir zogen die dÄ¼nnen Jacken nÄ¼her an Hals und Gesicht, um den kÄ¼hlen Wind auszusperren und bemÄ¼hten uns krampfhaft, die Freude an der zweifelsohne schÄ¼nen Landschaft zu suchen.

Im Park Office wurden die Tickets gekauft und unser Guide stieg zu. Da erhellte sich ziemlich schnell die Stimmung - also meine auf jeden Fall. Ein inspirierender Ä¼lterer Herr, der wohl in all den Jahren das Feuer nicht aus seinen Augen verloren hatte. Er erzÄ¼hlte, dass er eigentlich schon in Rente sei, aber sein Job ihm all die vielen Jahre so viel SpaÙ machte, dass er ihn nun ehrenamtlich weiter ausÄ¼bt. Er kannte jeden Stein auf dem GelÄ¼nde und konnte von jedem noch so kleinen VÄ¼gelchen den Namen nennen - in sÄ¼mtlichen Sprachen.

Im Uda Walawe Nationalpark begegnet man in erster Linie Elefanten - wie diesem gut gelaunten DickhÄ¼uter hier:

Wir haben sogar ein Rudel mit Jungtier aus nÄ¼chster NÄ¼he gesehen, was wohl nicht ganz so oft vorkommt.

AuÙerdem sind wir einigen Waranen, WasserbÄ¼ffeln, KÄ¼hen und den verschiedensten VÄ¼geln Ä¼ber den Weg gelaufen bzw. im Jeep gefahren.

Am besten machen sich die Pfauen bemerkbar, die mit ihren schrillen Schreien hÃ¶rbar die Rolle der Dramaqueens unter der NationalparkbevÃ¶lkerung einnehmen. Die zwei kleinen Aligatoren, die wir beim Sonnenbad beobachtet hatten, waren davon nicht so angetan und haben uns ihr eindrucksvolles Gebiss gezeigt.

Am besten aber hat mir die Sicht auf den verwunschenen See gefallen, aus dem unzÃ¤hlige abgestorbene BaumstÃ¼mpfe ragten...

... und ...

... die Ele-A-A-Champignons ;-)

Die Jeepfahrt Ã¼ber unwegsames GelÃ¤nde hat alle Knochen im KÃ¶rper neu sortiert. So muss man sich nach einer rasanten Runde in der Waschmaschine fÃ¼hlen. Wir haben viel gesehen und gelernt und reichlich frische Luft getankt. Die Tour hat fÃ¼r 4 Personen 8600 Rupies (knapp 60 EUR) gekostet.

Im Gasthaus wurden wir schon mit frisch gebackenen Hoppers (eine Art Pfannkuchen aus fermentiertem Reismehlteig mit Kokosmilch und etwas Palmwein), Egg Hoppers (Hoppers mit einem Spiegelei in der Mitte), Marmelade, frischen FrÃ¼chten und Tee erwartet. Fazit: Wir lieben Hoppers!

Nun war es Zeit, den Eles und Uda Walawe Servus zu sagen und aufzubrechen ins Hochland nach Ella.

Posted by orange in reiseberichte, sri lanka at 22:20

Tuesday, April 12. 2011

SÃ¼dkartoffelsalat mit Rucola und fruchtigem Senfdressing

FÃ¼r 1 Person als leichte Mahlzeit oder 2-3 Personen als Beilage:

2 SÃ¼dkartoffeln
1/2 SchÃ¼lchen Rucola
KÃ¼rbiskerne, in einer Pfanne kurz angerÃ¶stet

Dressing:
SonnenblumenÃ¶l
Granatapfelessig oder anderer Fruchtesig
ein LÃ¶ffelchen Dijon-Senf
Salz, Pfeffer

nach Geschmack:
eine Prise Fleur de Sel
ein paar Parmesanraspel

Die SÃ¼dkartoffeln in Wasser gar kochen, dann heraus nehmen und ein wenig abkÃ¼hlen lassen. Wenn man sie gut anfassen kann, schÃ¼len und in Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben auf einem Teller ein wenig Ã¼berlappend drapieren und den gewaschenen Rucola darauf verteilen.

Die Zutaten fÃ¼r das Dressing gut verrÃ¶hren - es sollte schÃ¶n cremig-fruchtig-senflastig sein. Das Dressing Ã¼ber den Salat trÃ¶pfeln.

Die gerÃ¶steten KÃ¼rbiskerne darauf verteilen und nach Wunsch mit Fleur de Sel und ein paar frischen Parmesanraspeln verfeinern.

Posted by orange in [salate](#), [snacks/vorspeisen](#), [vegetarisch](#) at 19:30

Monday, April 11. 2011

Gebratene Nudeln mit Brokkoli und Karotten-Mango-Salat

Wochenende â€“ Zeit fÃ¼r die angenehmen Dinge des Lebens...
Ein groÃŸer Wok voll KÃ¼stlichkeiten und viel, viel Sonne!

1 Stange Lauch, in dÃ¼nne Ringe geschnitten
1 groÃŸe Karotte, in dÃ¼nne Streifen geschnitten oder gehobelt
1 Brokkoli, in RÃ¼schen geteilt
1 Packung Mie-Nudeln
1 rote Chilischote, fein gehackt
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
nach Geschmack ein wenig fein gehackter Ingwer
dunkle Sojasauce
helle Sojasauce
etwas Mirin (sÃ¼ÃŸer Reiswein), wenn grad zur Hand
ein paar Tropfen dunkles SesamÃ¶l
ein Spritzer Zitronensaft oder Reisessig
3 EL Sesam, in einer kleinen Pfanne goldbraun angerÃ¼stet
helles SesamÃ¶l oder SonnenblumenÃ¶l zum Anbraten

Die BrokkolirÃ¼schen in kochendem Wasser kurz angaren - sie sollten noch sehr bissfest sein. Die Nudeln in Salzwasser ebenfalls bissfest kochen.

Das Ã–l in einem groÃŸen Wok stark erhitzen, Lauchringe, Karotten, Knoblauch, Chili und Ingwer darin kurz anschwitzen. Die gekochten Nudeln dazu geben und alles gut durchmengen. Mit heller und dunkler Sojasauce, etwas Mirin und ein paar Tropfen dunklem SesamÃ¶l wÃ¼rzen. An die Dosierung am besten langsam rantasten. Vorsicht, das dunkle SesamÃ¶l ist sehr intensiv!

Die vorgegarten BrokkolirÃ¼schen und den Sesam vorsichtig dazu geben und mit einem Spritzer Zitronensaft oder Reisessig, Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit frischem Koriander dekorieren und sofort servieren.

Karotten-Mango-Salat
3 groÃŸe Karotten, auf der Reibe geraspelt
Saft von 1-2 Zitronen (je nach GrÃ¶ÃŸe)
etwas Honig
etwas neutrales Ã–l, z.B. SonnenblumenÃ¶l
Salz und Pfeffer
1 Mango, Fruchtfleisch gewÃ¼rfelt

Die Karotten mit dem Zitronensaft, Ã–l, Honig, Salz und Pfeffer in einer SchÃ¼ssel vermengen. Abschmecken, ob es noch einer Zutat noch etwas mehr sein darf.

Am Ende vorsichtig die MangowÃ¼rfel unterheben.

Posted by orange in asiatische/orientalische gerichte, pasta+so, vegetarisch at 22:24

DIY: Schaufenster vs. Handgemachtes

Vor einiger Zeit kam ich auf dem Heimweg zufÃ¼llig an dem Schaufenster einer Boutique vorbei. Die Augen einer Frau werden ja von sowas meist automatisch angezogen, ob man will oder nicht.

Mir ist auf Anhieb ein Tuch ins Auge gesprungen, von dem mir die Farbe wahnsinnig gut gefallen hat - eine Art Altrosa/Rosenholz mit schwarzen Punkten drauf. Das Schild unten drunter hat dann den kurzen Gedanken rein zu gehen wieder vertrieben - 70 EUR sollte dieser Hauch von nichts kosten. Sogar in ganz schwachen Momenten ist mir das fÄ¼r ein Tuch zu viel.

Da hatte ich eine Idee. Irgenwo mÄ¼Ã¼e es doch eine Stoff-Farbe in dieser Nuance geben. BÄ¼gelfixierbare schwarze Farbe fÄ¼r die Punkte hatte ich noch Ä¼brig, genauso wie ein weiÄ¼es, groÄ¼es Baumwolltuch (das mich irgendwann mal 2,85 EUR gekostet hat).

Ich wurde in der Palette der DEKA-L-Farben fÄ¼ndig und hab mir gleich eine 10-Gramm-Portion fÄ¼r 2,30 EUR bestellt.

NatÄ¼rlich war ein einziges TÄ¼tchen vom Wert her viel zu gering - so hÄ¼tten sich die Versandkosten nicht gelohnt. Deshalb habe ich mir noch einen Haufen anderes tolles Spielzeug in den Warenkorb gepackt - dazu ein ander Mal mehr.

Eine groÄ¼e Auswahl an Farben, Stoffen und allerlei ZubehÄ¼r findet man Ä¼brigens zum Beispiel bei jeromin-shop.com oder bei Galerie Smend.

Als das PÄ¼ckchen ankam, habe ich sofort einen Topf mit Wasser auf den Herd gestellt und ein buntes SÄ¼ppchen gekocht. Da kann man gut sehen, aus wie vielen verschiedenen Farben Altrosa gemischt wird!

Nach Packungsanweisung habe ich den Stoff mit 1 TL Kochsalz fÄ¼r 30 Minuten eingelegt, dann ausgewaschen und zum Trocknen aufgehÄ¼ngt. Ich finde, die Farbe ist super geworden!

Fehlen nur noch die schwarzen Punkte. DafÄ¼r habe ich eine kleine Kartoffel halbiert, sie immer wieder mit schwarzer Stoffmalfarbe eingestrichen und Punkte auf das trockene Tuch gedruckt.

Mit einmal Farbe habe ich ca. 3 Punkte heraus bekommen. Ich finde es schÄ¼n, dass die Drucke unterschiedlich intensiv sind. Es macht Sinn eine groÄ¼e Lage Zeitungspapier drunter zu legen, sonst hat man bald einen gepunkteten Tisch.

Als die schwarze Farbe trocken war, habe ich das Tuch auf Baumwolleinstellung intensiv gebÄ¼gelt, um den Druck zu fixieren. Dabei muÄ¼ man vorsichtig sein, den dÄ¼nnen Stoff nicht zu verbrennen. Man kÄ¼nnte auch ein KÄ¼chentuch zum Schutz dazwischen legen. Und so sieht das Ergebnis aus:

Ein perfektes Tuch fÄ¼r die Ä¼bergangs-Jahreszeit, viel SpaÄ¼ beim Farbe pantschen und das alles fÄ¼r unter 10 EUR :-)

Thursday, April 7, 2011

Amazing Ceylon - kÃ¼stliche GrÃ¼ne aus Sri Lanka: 3. Talalla

23.10. - 13.11.2010

SÃ¼d-West-KÃ¼ste und Hochland in drei abwechslungsreichen Wochen

â€¹ Teil 1 - Hikkaduwa

â€¹ Teil 2 - Unawatuna

â€° Teil 4 - Uda Walawe

â€° Teil 5 - Ella

â€° Teil 6 - Nuwara Eliya

â€° Teil 7 - Kandy und Colombo

Nach einigen Tagen Strandaufenthalt in Hikkaduwa und Unawatuna waren wir schon schÃ¶n entspannt. Wir wollten uns noch zwei weitere Tage Ruhe gÃ¶nnen, bevor es in den Uda Walawe Nationalpark und in Richtung Hochland geht. Uns wurde der kleine, ruhige und abgelegene Strand von Talalla als Empfehlung genannt und so machten wir uns mit ein paar Sightseeing-Abstechern auf dort hin.

Den ersten Stop haben wir bei der SchildkrÃ¶tenfarm "Sea Turtle Farm & Hatchery" in Habaraduwa eingelegt. Man zahlt 300 Rupien, bekommt dann erzÃ¶hlt, was der Hintergrund der Einrichtung ist und darf sich die Tierchen in ihren Betonbecken anschauen.

SchildkrÃ¶teneier sind in Sri Lanka wohl eine SpezialitÃ¤t und werden deshalb am Strand eingesammelt, um sie auf dem Markt zu verkaufen. So hat nur wenig SchildkrÃ¶ten-Nachwuchs die Chance, den Weg ins Meer zu finden und der Bestand schrumpft immer mehr. Um dem entgegenzuwirken, bieten SchildkrÃ¶tenfarmen an, den MarktverkÃ¤ufern die Eier zu einem hÃ¶heren Preis abzunehmen. Sie graben sie auf der Farm wieder in Sand ein und warten, bis die Kleinen ausgeschlÃ¼pft sind.

Dann kommen sie in Aufzuchtbecken und wenn sie groÃ¶ genug sind, werden sie ab einem gewissen Zeitpunkt wieder zurÃ¼ck zum Meer gebracht.

Das hÃ¶rt sich ja eigentlich nach einem sehr noblen Plan an. Ich hatte trotzdem ein komisches GefÃ¼hl... Die ganz groÃ¶e SchildkrÃ¶te sah so traurig aus und hat die ganze Zeit versucht, mit aller Kraft aus dem Becken zu kommen, was sie aber natÃ¼rlich nicht geschafft hat. Muss man ein ausgewachsenes Tier noch gefangen halten? Auch wenn es zu Schulungszwecken ist? ...

Die Fahrt ging weiter zum Kogalla See, wo wir das Auto durch ein Boot tauschten.

UngefÃ¶hr 1,5 Stunden konnten wir vom Wasser aus die Landschaft genieÃ¶en. An drei kleinen Inselchen hatte wir angelegt. Auf einer davon haben wir einen alten, kleinen, buddhistischen Tempel besichtigt. Eine andere hatte den treffenden Namen "Cinnamon Island - Zimtinsel". Dort wurden wir in die Zimtherstellung eingefÃ¼hrt und konnten frischen Zimttee verkosten.

Zuerst wird die Rinde mit einem Messer abgeschabt.

Die nasse Rinde rollt sich ein. Sie wird in die Sonne zum Trocknen gelegt und verÃ¤ndert ihre Farbe von GrÃ¼n zu Braun.

In einem groÃen MÃ¼rser kÃ¶nnen die getrockneten ZimstÃ¼cke zerstoÃen werden.

Wenn man diese dann durch ein feinmaschiges Sieb schÃ¼ttelt, bekommt man ganz feines Pulver. Es sieht aus wie man es bei uns aus dem Supermarkt kennt, aber duftet und schmeckt einfach fantastisch intensiv.

Wieder zurÃ¼ck an Land bekamen wir eine FÃ¼hrung durch den angrenzenden Ayurveda-Garten und interessante ErklÃ¤rungen zu allerlei wild wuchernden Pflanzen. NatÃ¼rlich wurden auch die gesunden und praktischen Mittelchen angepriesen, die daraus hergestellt werden konnten. Das Schienbein von meinem Freund muÃte als Versuchsobjekt fÃ¼r eine extra-gute Enthaarungscreme herhalten. Das Ergebnis war verblÃ¶ffend! Ich habe mir gleich was davon gekauft, aber mich bisher noch nicht getraut, sie auch zu verwenden ;-)

Zum AbschluiÃ bekam jeder von uns eine viertelstÃ¼ndige Behandlung mit ayurvedischen Ãlen und Essenzen. Danach sah man aus wie mariniert, hatte aber gelockerte Muskeln und wollte meeehr! DurchgefÃ¼hrt wurde das Kneten von jungen Herren die die ayurvedische Massagetechnik studieren. Als EntschÃ¤digung durfte man ihnen ein Trinkgeld nach Wahl geben.

Von der Massage und einer Tasse KrÃ¤utertee frisch gestÃ¤rkt, sind wir wieder ins Auto gestiegen und weiter nach Dondra gefahren.

Wir haben uns kurz eine Buddha-Statue angesehen und noch ein wenig Verpflegung eingekauft.

Es wurde spÃ¤ter Nachmittag und die Sonne begann schon langsam tiefer zu sinken. - Die beste Zeit, um am Meer die berÃ¼hmten Stelzenfischer zu beobachten. Deshalb machten wir auch dort noch einen Abstecher hin.

Aber Vorsicht! Oft hÃ¤ngen an den besten Sichtpunkten ein paar junge MÃ¤nner herum, die fÃ¼r's Nichtstun bzw. fÃ¼r die Aussicht gerne ein paar Rupien haben mÃ¶chten. Und sie kÃ¶nnen durchaus auch recht hartnÃ¤ckig werden.

Dann ging es Ã¼ber Stock und Stein einen kleinen unbefestigten Weg entlang nach Talalla zur "Secret Bay". Wir kamen in dem kleinen Resort an und merkten, dass wir die einzigen GÃ¤ste waren. Bevor wir uns entschieden hatten, dort zu bleiben, wollten wir zuerst ein wenig die Umgebung erkunden. Nebenan war noch ein grÃ¶Ãeres Ayurveda-Hotel, das durch eine hohe Mauer und ein schweres Metalltor von der AuÃenwelt abgegrenzt war. Wir sind hinein gegangen und wollten uns nach den Preisen und Annehmlichkeiten erkundigen, aber es war sehr teuer und man hÃ¤tte auch eine Ayurveda-Kur machen mÃ¶ssen (macht ja auch Sinn). DafÃ¼r waren zwei Tage zu kurz und es waren auch nicht alle aus unserer Gruppe von der Vorstellung so Ã¼berzeugt ;-)

So sind wir zurÃ¼ck gelaufen zum Secret Bay Hotel und haben uns unsere Bungalows zeigen lassen.

Man hatte ausreichend Platz, einen Ventilator, ein Bad mit Dusche und eine Terrasse mit Liegen zum Faulenzen.

Alle HÃ¤uschen liegen um einen sehr schÃ¶n angelegten Garten mit Palmen und allerlei exotischen Blumen.

Wir wurden herzlich und nett empfangen und haben uns recht bald auf der Dach-Restaurant-Terrasse nieder gelassen, um den wunderschÃ¶nen Sonnenuntergang zu bewundern.

Aber zuerst haben noch ein paar junge MÃ¤nner die massigen weiÃŸen Frauen aus dem Ayurveda Hotel beim abendlichen Bad im Meer bewundert, hehe.

Von den vielen EindrÃ¼cken des Tages hatten wir groÃŸen Hunger und haben uns mit gebratenem Fisch, KÃ¼bis-Curry, Kokos-Sambal, Pappad und Salat verwÃ¶hnen lassen, bevor wir in unser Bett gefallen sind.

Am nÃ¤chsten Tag war mit Ausschlafen nicht zu rechnen. Um 8 Uhr morgens wurden wir vom Brummen und Schrillen einer KettensÃ¤ge geweckt - auf dem GrundstÃ¼ck nebenan wurden sÃ¤mtliche Palmen abgesÃ¶gt. Wahrscheinlich wird dort ein weiteres Hotel gebaut. Wenigstens gab es dann frische KokosnÃ¼sse... wobei man das sicher auch leiser hÃ¶rte haben kÃ¶nnen. Aber der Fortschritt geht am Paradies schlieÃŸlich auch nicht spurlos vorÃ¼ber - leider.

Bis zum vorbestellten "sri lankischen FrÃ¼hstÃ¼ck" hatten wir noch genug Zeit, uns auf der Matratze oder auf der Liege im Garten herumzuwÃ¶lzen. Aber beim Anblick der Sonne und der Natur wurde man dann trotz allem schnell wach und frÃ¶hlich.

Dann wurde unser spÃ¤tes FrÃ¼hstÃ¼ck serviert: String Hoppers, gekochte Eier in wÃ¤rziger Currysauce, Dhal (Linsen) und Kokos-Sambal. Ich wÃ¤re ein sehr glÃ¼cklicher Mensch, wenn ich jeden Tag so ein FrÃ¼hstÃ¼ck kriegen wÃ¼rde. Manche kÃ¶nnen so etwas wahrscheinlich nicht als erste Mahlzeit essen. ICH KANN!

Die lustigen Bollen aus nudelartigen FÃ¤den sind sozusagen das Brot, mit dem man die Currysaucen isst. Sie bestehen aus einem Reismehlteig, der durch eine siebartige Presse gedrÃ¼ckt und dann gedÃ¤mpft wird.

Nach einem Nickerchen zum Verdauen hatten wir genug Kraft gesammelt um den nicht zu verachtenden Wellen zu trotzen. Alle ausser mir - ich bin mal wieder richtig schÃ¶n unterspÃ¼lt worden, aber ein Harter hÃ¶rt's aus, gell :-)
AuÃŸerdem soll eine NebenhÃ¶hlenspÃ¼lung mit Meerwasser ja irgendwie gesund sein.

Die Wellen sind nicht so mÃ¶rderisch wie in Hikkaduwa, aber trotzdem hÃ¶her als in z.B. Unawatuna. Sie machen richtig SpaÃŸ, ohne dass man stÃ¤ndig um sein Leben paddeln muss. Der Strand ist traumhaft einsam - auÃŸer uns waren nur noch ein paar wenige Einheimische da, die in der NÃ¤he an ihren Booten herumgewerkelt haben. Aber viel Schatten ist nicht zu finden.

Nach einigen Litern salziger FIÃŸsignahrung bekamen wir am Abend ein ausgedehntes "Rice + Curry" - GemÃ¼sereis, Bohnencurry, KÃ¼biscurry, Dhal, Fischcurry, Pappad und verschiedene Chutneys und scharfe Sambals...

...und konnten uns auf der Terrasse von Meeresrauschen und einem GlÃ¤schen Arrack-Cola in den Schlaf sÃ¶useln lassen.

Am nÃ¤chsten Morgen wollten wir wieder ausgeruht sein, denn die Fahrt ging weiter nach Uda Walawe zur Safari durch den Nationalpark.

Blog Export: orange kÃ¼che, <https://www.orangekueche.de/>

Posted by orange in reiseberichte, sri lanka at 21:52