

Kigali - nowoczesna stolica Rwandy



Krzysztof Danielewicz



Security
in practice

Kigali – nowoczesna stolica Rwandy

Opracowanie: dr Krzysztof Danielewicz

Poruszając się po stolicy Rwandy, najlepiej zaopatrzyć się w mapy, które można kupić na ulicy od sprzedawców lub w punktach z suvenirami. Cała stolica jest podzielona na dzielnice, w ramach których wszystkie ulice są oznaczone cyframi – nie ma ulic oznaczonych nazwiskami czy innymi nazwami własnymi.

Do najbardziej luksusowych dzielnic należy zaliczyć: Town (Hotel des Milles Collins, pałac prezydenta czy Bank Centralny Rwandy), Rugando (Sala Kongresowa i wiele ważnych urzędów czy instytucji) oraz Kimihurura, która leży pomiędzy wcześniej wymienionymi. Dzielnice te wyróżniają się czystością, piękną zielenią, parkami oraz wieloma bardzo dobrymi restauracjami. Im dalej od centrum, tym dzielnice są skromniejsze, ale za to możemy obserwować zwyczajne życie stolicy.



foto. Krzysztof Danielewicz
Zdjęcie 1. Targ Kimironko.

Ciekawym miejscem godnym odwiedzenia jest największy w stolicy targ Kimironko, znajdujący się w dzielnicy o tej samej nazwie, niedaleko stadionu.

Można tam zakupić absolutnie wszystko: od ciuchów i elektroniki po warzywa, owoce, ryby. Wszystko w bardzo dobrych cenach; oczywiście należy się – jak wszędzie w tym kraju – targować. Nigdy nie wolno płacić początkowej ceny.

Innym ważnym miejscem na trasie turysty jest targ rękodzieła i suvenirów Caplaki. Było tam ponad dwadzieścia zadbanej sklepików, niestety w większości z bardzo podobnym asortymentem. Bardzo często dobrej jakości sklepy z suvenirami znajdują się przy wejściach do najlepszych restauracji, jednak ceny w tym przypadku są znacznie wyższe. Ładne pamiątki można także zakupić w innych miastach Rwandy, z reguły w lepszych cenach niż w Kigali.



fot. Krzysztof Danielewicz

Zdjęcie 2. Targ Caplaki.

Kuchnia – należy zauważyć, że kuchnia rwandyjska jest bardzo smaczna, a wiele potraw w smaku przypomina polskie potrawy. Rwandyjczycy gustują w zupach; szczególnie popularne są zupy z kurczaka à la rosół, grzybowa czy zupa warzywna. Można także zamówić zupę rybną z rybkami sambasa. Innymi potrawami są dania z grilla – zarówno kurczak, królik, jak

i wołowina, jagnięcina, kozina czy wieprzowina. Popularne są szaszłyki, które jednak często są dosyć mocno spieczone. Śniadania w większości hoteli składają się głównie z pysznych owoców, z których najlepsze są chyba ananasy i mango. Można zjeść także arbuzy, małe banany, papaje czy marakuje. Do śniadania można zamówić kawę czarną lub z mlekiem, otrzymując z reguły wielki kubek kawy. Często kawa czy herbata podawane są w termosach. Jeżeli chodzi o herbaty, to powszechne są czarna, zielona, z imbirem i po afrykańsku, czyli z mlekiem i imbirem. Oczywiście w większości dobrych restauracji zjemy dania europejskie, takie jak pyszna pizza, hamburgery, spaghetti itp. Powszechny w godzinach lunchu jest posiłek nie z karty, a otwarty bufet, który pozwala nam skosztować wielu dań jednocześnie w bardzo rozsądnej cenie: 30-50 PLN. Jeżeli chodzi o alkohole mocne, to popularne i dobre są wódki Konyagi i Speranza Waragi, piwa lokalne to Mutzig, Skol, Virunga, Gatanu czy Primus. W Rwandzie produkowane jest też bardzo mocne piwo bananowe, czasami występujące pod nazwą wina ze względu na 14% alkoholu, o nazwie Akarusho. W ostatnich dniach mojego pobytu udało mi się w centrum Kigali na świątecznym kiermaszu kupić prawdziwe wina rwandyjskie z banana i ananasa, oba bardzo smaczne. Należy podkreślić, że na półkach sklepowych znajduje się bardzo mało produktów spożywczych wyprodukowanych w Rwandzie, jednak szczególnie godne polecenia są herbaty i kawy rwandyjskie. Dominują towary z USA, Europy, a także Ugandy, Tanzanii i Kenii.



fot. Krzysztof Danielewicz

Zdjęcie 3. Typowy asortyment małego sklepiku.

W trakcie swojego pobytu w Kigali miałem okazję odwiedzić kilka restauracji, z których mogę z pełną odpowiedzialnością polecić kilka.

Hotel des Mille Collines – 2 KN 6 Ave, Kigali. Bardzo znany hotel, w którym działa się akcja słynnego filmu o ludobójstwie w Rwandzie pt. *Hotel Rwanda*. Hotel absolutnie luksusowy, czysty, z basenem i pięknym ogrodem. Wszędzie piękna zieleń, spokój i mili ludzie. Akurat byłem w niedzielę, więc zjadłem obiad à la bufet. W jednej cenie 25 USD można jeść do woli. Wszystko było smaczne, szczególnie szaszłyki z kurczaka i wołowiny. Do obiadu przez cały czas grał zespół muzyczny. Hotel jest bardzo bezpieczny: ma ochronę i kontrolę dostępu. W odległości kilkuset metrów od hotelu znajdują się siedziba Banku Centralnego Rwandy oraz siedziba prezydenta, co dodatkowo pozytywnie wpływa na bezpieczeństwo całej dzielnicy Town.



Zdjęcie 4. Hotel des Milles Collines (znany jako Hotel Rwanda).



Zdjęcie 5. Hotel des Milles Collines.

Restauracja Carwash bristo – KN7 Poids Lourds, 4157 Kigali, tel. 00250733330002, carwashbristo@gmail.com. Przed wejściem do restauracji stoi ochrona, która w sposób grzeczny i profesjonalny sprawdza zawartość toreb i zabiera wszelkie napoje, butelki – zarówno puste, jak i pełne, które można odzyskać po wyjściu. Szyby do kuchni są przejrzyste, dzięki czemu każdy widzi, w jaki sposób są przygotowywane potrawy. Obsługa kuchni jest ubrana na biało, kuchnia lśni czystością, tak samo naczynia i sztuce podawane przez kelnerów. Goście restauracji to najczęściej osoby zamożne i bardzo dobrze sytuowane. Należy być przygotowanym na bardzo długi okres oczekiwania na zamówienie – nawet godzinę. Ja zamówiłem pieczoną kozinę z warzywami i frytkami, którego smaku nie zapomnę nigdy. Jestem wielbicielem jagnięciny i koziny, ale jeszcze nigdy nie jadłem tak smacznego mięsa, które rozpuszczało się w ustach. Mała porcja kosztuje 9 USD, duża – ok. 13 USD. Ceny są śmiesznie niskie, jeżeli uwzględnimy jakość i ilość tego smacznego mięsa. Kolejną potrawą, którą skosztowałem, była Chicken Noddle Soup w cenie 4 USD. Oba dania były wyśmienite. To samo mogę powiedzieć o herbacie z imbirem i czarnej kawie. Miejsca siedzące to konstrukcja z drewnianych palet obłożona materacami, wszędzie duże, zadbane zielone

rośliny, a w tle gra muzyka. To świetne miejsce na spotkanie z przyjaciółmi lub biznesowe. Ceny są niskie lub średnie, a sama restauracja jest znana i szanowana w Kigali.



Zdjęcie 6. Restauracja Carwash bristo.

Restauracja Pili Pili – 12 KG, 303 st. Kibagabaga, Kigali, www.analicreations.rw, tel. 00250789053000. Restauracja, leżąca na północy Kigali, jest absolutnie godna polecenia. Przy wejściu znajduje się sklep z rzemiosłem rwanadyjskim najwyższej jakości. Pomimo tego, że ceny nie są niskie, to ze względu na jakość produktów, ich wzornictwo czy kolorystykę są godne polecenia. Po minięciu sklepu stoi ochroniarz, który sprawdza zawartość toreb. Po wejściu do restauracji od razu daje się zauważyć miłą i swobodną atmosferę, powiązanie europejskich klimatów z afrykańskim wzornictwem i spokojem typowym dla Rwandy. Dwa poziomy restauracji dają szansę na spożywanie posiłków i jednocześnie delektowanie się pięknym widokiem na stolicę kraju. W centralnej części restauracji znajduje się także basen.



Zdjęcie 7. Restauracja Pili Pili.

W tym samym momencie w pełnej harmonii spożywały posiłek całe rodziny z dziećmi, ludzie pływali w basenie, część leżała i czytała książki a inni podziwiali piękny widok nowoczesnego i czystego miasta. Kuchnia jest bardzo urozmaicona, oferuje dania włoskie – pizzę i spaghetti, burgery, sałatki, przekąski, zupy, steki, ryby, oraz dania afrykańskie. Osobiście zjadłem pyszne spaghetti oraz steka w sosie grzybowym, popijając piwa rwandyjskie. Ceny raczej wysokie jak na Rwandę, spaghetti – ok. 6 USD, stek – 8 USD. Wszystko pyszne, a obsługa bardzo profesjonalna. Podsumowując, miejsce absolutnie godne polecenia, najbardziej klimatyczne, jakie do tej pory widziałem, a zjedzenie obiadu przy muzyce, patrząc na piękną panoramę miasta – bezcenne. Pili Pili oferuje także miejsca noclegowe.



Zdjęcie 8. Restauracja Pili Pili.

Restauracja Heaven – No. 7, Street KN 29, Kigali, tel. 00250780483766, www.heavenrwanda.com. Restauracja, położona w centrum miasta niedaleko hotelu Mille Collines, jest bardzo ładna, oferuje świetne, urozmaicone jedzenie i zapewnia profesjonalną obsługę. Czystość zarówno restauracji, jak i otoczenia jest na najwyższym poziomie. W dniu, w którym miałem okazję tam być, zjadłem obiad à la szwedzki stół w cenie ok. 20 USD. W tej cenie oferowano możliwość zjedzenia wielu różnych potraw, w tym: ryb, koziny, pieczonego kurczaka, warzyw, owoców, ziemniaków, pieczonych bananów. Szwedzki stół jest typowym w Rwandzie rozwiązaniem w godzinach lunchu, cieszącym się dużą popularnością, jest to też bardzo dobre rozwiązanie, jeżeli chodzi o ceny. W cenie 20 USD były też do wyboru sangria biała i czerwona oraz napój z owoców marakui i szampan. Posiłki spożywa się na zadaszonym, bardzo przyjemnym tarasie, przystającym do spokojnej i zadbanej ulicy, w rejonie dzielnicy Town i Kiyovu. Bezpośrednio przed wejściem do restauracji jest mały dziedziniec, gdzie można kupić wyroby rękodzieła, w tym: drewniane rzeźby, obrazy, torebki, magnesy itp. 25 grudnia obsługa, przebrana w stroje św. Mikołaja, obdarowywała dzieci małymi prezentami. Jeżeli

chodzi o ceny z karty, są jak na warunki Rwandy raczej wysokie: w granicach 13-20 USD za danie główne.



fot. Krzysztof Danielewicz
Zdjęcie 9-10. Restauracja Heaven.

RepubLounge znajduje się w bardzo ładnej dzielnicy Kimihurura, Kicukiro, tel. 0788303030, 0788388333. W rejonie tym mieści się także kilka innych dobrze prezentujących się restauracji. Restauracja jest w stylizacji afrykańskiej, dwupoziomowa, z ładnymi tarasami, szczególnie tarasem widokowym na pierwszym piętrze.



Zdjęcie 11. Restauracja RepubLounge.

W piątek z uwagi na koncert muzyki na żywo wszystkie miejsca na tarasie są bardzo szybko rezerwowane. Muzyka grana jest na pierwszym piętrze. Ceny są bardzo umiarkowane lub niskie, obsługa szybka i profesjonalna. Na danie z koziny i ryżu czekałem niespełna 20 minut, co w Kigali jest niewiarygodnie szybko. Kawa kosztuje 2000 RWF (1 USD – 915-930 RWF), kozina z ryżem – 8000 RWF, piwo – 1500 RWF. Najdroższe dania nie przekraczają kwoty 12 tys. RWF. Bardzo czysta i zadbana toaleta.



Zdjęcie 12. Restauracja Old Tangren.

Old Tangren Restaurant to chińska restauracja z rwandyjską obsługą, oferująca dania afrykańskie i chińskie, położona kilkaset metrów od centrum kongresowego w centrum miasta, tel. 00250788940608. Standard średni, ale polecam osobom, które lubią bardzo dużo zjeść za bardzo małe pieniądze, przy okazji nie czekając za długo na danie. Średnia zupa z wołowiną i grzybami, która kosztowała 3600 RWF, starczyłaby spokojnie dla dwóch głodnych osób, piwo – 1500 RWF.



Zdjęcie 13. Kawiarnia Camellia.

Kawiarnia Camellia – www.camelliarw.com, tel. 00250788309808, dzielnica Town. W kawiarni można napić się pysznej kawy, soków z różnych świeżych owoców, zjeść pyszne zupy, dania główne itp. Wszystko jest bardzo smaczne i dobrze podane przez profesjonalną obsługę. W środku kawiarni jest bardzo czysto. Ma ona ładny, artystyczny wystrój, ale najlepiej usiąść na tarasie zewnętrznym, bo wtedy mamy widok na bardzo ładną panoramę Kigali. Obok znajduje się Centrum Simba Supermarket – doskonałe miejsce dla osób chcących zakupić produkty spożywcze – zarówno rwandyjskie, jak i importowane. W markecie jest wydzielone stoisko z produktami z Rwandy, gdzie można dostać m.in. różne rodzaje kawy i herbaty rwandyjskiej. W Simba można też zjeść, wymienić pieniądze, kupić suveniry czy ustalić plan podróży po tym kraju w znajdującej się tam informacji turystycznej. Simba supermarkety działają także w innych dzielnicach Kigali, ale ja polecam akurat ten.

Ceny

Ogólnie można stwierdzić, że ceny są w Rwandzie bardzo atrakcyjne dla polskiego turysty. Przykłady: piwo u mnie w hotelu kosztowało 2000 RWF, w mieście – od 700 do 1000,

półlitrowa woda mineralna w hotelu – 1000 RWF, duża w mieście – ok. 1300 RWF, cena taxi po Kigali za cały dzień – 50 USD, wynajem dobrego przewodnika – od 100 do 200 USD za dzień, wino w kartoniku 3 l – 24 tys. RWF, woda 5 l – 2000 RWF, obiad à la szwedzki stół – 2500 RWF (w skromnej restauracji), 25 tys. – w dobrym hotelu, kawa – 2000 RWF.

Wstęp do pałacu króla w Nyanza kosztuje 9000 RWF, wstęp do parku Nyangwe: trasa do mostu Canopi Walkway – 60 USD, a do wodospadu – 50 USD. Kilogram rybek sambasa od rybaków – 2000 RWF, kiść 12 bananów – ok. 500 RWF, 6 ananasów – ok. 1500 RWF, 4 kg pomidorów plus kg papryki na wiejskim targu to wydatek ok. 3000 RWF. Cała wielka kiść kilkudziesięciu bananów – ok. 3000-4000 RWF. Cała pieczona koza dla 15 osób to wydatek rzędu 150 tys. RWF. Natomiast zakup żywej kozy na prowincji to tylko 20 tys. RWF.

Kawa w sklepie 500 gramów kosztuje 4500 RWF, herbata – 4650 RWF, wódka Konyagi 0,5 l – 4500 RWF.



Zdjęcie 14. Wybór lokalnych, pysznych herbat w markecie.



Zdjęcie 15. Wybór kaw ziarnistych.