

## MEXIKÓ

### Hasznos információk

Mexikó nyugati partjait a Csendes-óceán, keletit pedig a Mexikói-öböl és a Karib-tenger mossa. Hihetetlenül sokszínű természeti adottságaival az aktív és passzív nyaralást kedvelők igényeit is kielégíti ezen egzotikus utazás. Mexikói utazás során láthatunk sivatagot, hegyvidéket, vulkánokat, vakítóan fehér homokos partokat, apró szigeteket, dzsungelt és még számos egyéb természeti szépséget. Kiváló választás mind az esküvőhöz, mind a nászúthoz is egyaránt. Nyaralásunk alkalmával felfedezhetjük a több ezer éves maya kultúrát is Mexikóban. Cancun az egyik legismertebb és legkedveltebb üdülőhelye, mely a Yucatán-félsziget északkeleti részén fekszik, ideális kiindulópont az egykori maya városok, mint Tulum, Chichen Itza és Uxmal meglátogatására.

#### Főbb információk:

**Időzóna:** GMT -7, -8, -9 óra

**Főváros:** Mexikóváros

**Terület:** 1 972 550 km<sup>2</sup>

**Népesség:** 100 millió fő

**Elektromosság:** 110 V, 220 V

**Országhívószám:** 52

**Államforma:** szövetségi köztársaság

**Hivatalos nyelv:** spanyol

**Népcsoportok:** mesztic (75%), fehér (12%), indián (9%)

**Vallások:** katolikus (90%), protestáns (5%)

**Hivatalos pénz:** 1 mexikói peso = 100 centavo

#### Magyar képviselő Mexikóban

Mexikóváros, Nagykövetség

Cím: Paseo de las Palmas 2005. Lomas de Chapultepec Del. Miguel Hidalgo México D.F. 11000

Telefon:(55)5596-18-22, 5596-05-23

E-mail: [titkarsag@embajadadehungria.com.mx](mailto:titkarsag@embajadadehungria.com.mx)

Honlap: <http://embajadadehungria.com.mx/>

### Mexikó - Útlevel és vízuminformáció

Mexikóba tilos az élelmiszerek (mindenekelőtt a húskészítmények és a tejtermékek) behozatala. A repülőn vámnyilatkozatot kell kitölteni, melyet a zárt zónából történő kilépéskor át kell adni a vámügyi tisztviselőnek. Szintén a repülőn osztják ki kitöltés végett az Országos Idegenrendészeti Hivatal (Instituto Nacional de Migración, INM) formanyomtatványát, melyet az idegenrendészeti tisztviselőnek kell átadni, aki azt lepecsételi, és visszaadja. A nyomtatványt gondosan meg kell őrizni, mert az országból történő kilépéskor át kell adni.

Magyar állampolgárok turisztikai célból vízummentesen utazhatnak Mexikóba, és maximum 90 napot tartózkodhatnak ott, ami egy alkalommal maximum újabb 90 napra meghosszabbítható. Ugyanakkor az idegenrendészeti hatóságok bevett gyakorlata, hogy alkalmanként az idegenrendészeti formanyomtatványon a 90 nap helyett annál rövidebb tartózkodási időt (jellemzően 30 vagy 60 napot) állapítanak meg. Ilyenkor ez az irányadó, és a nyomtatványra feljegyzett időt túllépő tartózkodás szabálysértést valósít meg, és kiutasítást vonhat maga után. Amennyiben valaki be- vagy kilépéskor 10000 USA dollár értéket meghaladó értéket tart magánál valutában vagy értékpapírban, azt köteles bejelenteni. A mexikói repülőtéri hatóságok a szigorú amerikai biztonsági sztenderdeket alkalmazzák felszállás előtt, ezért ajánlott két-három órával az utazás előtt becsekkolni.

### Ajánlott oltások a Mexikóba utazóknak

Nincs kötelező védőoltás, Hepatitis A és B ajánlott.

### Tanácsok a Mexikóba utazóknak

Mexikó területén nincs járványveszély, ugyanakkor a higiénia körülmények sok kívánnivalót hagynak maguk után. Tilos a csapvíz fogyasztása, és nem ajánlott az utcán készített ételek fogyasztása.

Ne vigyünk magunkkal arany ékszert, ne hordjunk márkás ruhaneműt, cipőket, drága karórát. Általában ne hordjunk feltűnő ruhadarabokat.

Csak a szállodához hívott taxiba szálljunk. Az utcán leállított taxik sofőrjeinek nagy része összejátszik a különböző bandákkal, vagy maga rabolja ki az utast. Két módszerük ismert. A taxi ajtaját nem lehet bezárni, és a megbeszélthelyen beszállnak a kocsiba a bandatagok és kirabolják az utasokat. A taxis elhagyott helyre viszi az utasokat, ahol kirabolja, majd ott hagyja őket.

Bérelt kocsin esetén, az ajtókat zárjuk. Ne hagyjunk a kocsiban értékeket, úti okmányokat még 5 percre sem. Előfordul, hogy már a bérlés pillanatától követik a turistákat és csak az alkalmas pillanatra várnak, ami sajnos gyakran be is következik. Amennyiben balesetet okoznak, kérjük, hogy a rendőrségről hívják fel a nagykövetséget. Országúton ne álljunk meg segíteni. Előfordul, hogy balesetnek álcázott eseményhez állítják meg a gyanútlan vezetőt és kirabolják, valamint elviszik a kocsiját.

### Mikor utazzunk Mexikóba?

A csendes-óceáni partvidék egész évben forró meleg, míg az ország középső része nyáron esős. A karibi vidéken augusztustól-szeptemberig tart a hurrikán-szezon, így ezt akkor érdemes elkerülni. Legideálisabb utazási időszak a tavasz és a késő ősz. A téli hónapokban, ősszel és tavasszal átlag 25-31 fok

### Nemzeti ünnepek:

Függetlenség Napja, Szeptember 16. Az országnak nagyon sok nemzeti és egyházi ünnepe van, szinte minden hónapra jut egy. A karneválok a legtemperamentu-mosabb, legvidámabb felvonulások, melyeket február végén, március elején rendeznek. A Día de los Muertost november 2-án tartják, amikor a halottak lelkei visszatérnek a földre. Ilyenkor minden család oltárt épít otthon és áldozatokat mutat be elhunyt szeretteik emlékére.

**Kultúra:**

Az utazni vágyónak mindenképpen javasoljuk, hogy szánjon legalább egy hetet Mexikó ősi történelmének megismerésére. Felejthetetlen élmény meglátogatni a sok romvárost és piramist, amelyet több ezer év és sem tudott eltörölni.

Ezekhez a túrákhoz érdemes helyi idegenvezetőt is igénybe venni. Ők a műemlékek bejáratainál és azok, akik igazolvánnyal is tudják igazolni jártasságukat, tényleg képzettek és felkészültek, nem úgy mint legtöbb egyiptomi kollégájuk. Tőlük sok érdekes információt, történetet hallhat az érdeklődő. Megismerhetjük a történészek kutatási eredményeit, az őslakosok legendáit és természetesen Däniken UFO verzióját is. Mindezt élőben látni és megismerni egy hihetetlen élmény, amely vetekszik az egyiptomi piramisok nyújtotta hangulattal.

Aki komolyan érdeklődik a vidék kultúrája iránt, meg kell látogatnia Palenque-t, Isla Mujeres-t, Merida-t, Monte-Alban-t, San Cristobal de las Casas-t és Uxmal-t. Az utazás során még sok érdekes látnivaló és élmény is akad. Útközben ajánlott az útlevelet kézközébe tartani, mert az utakon rendszeres a

katonai ellenőrzés. Hasznos tudnivaló az, hogy nem sok jó sül ki abból, ha az embert amerikai állampolgárnak vélik, ezért ezt mindenhol minél előbb célszerű a tudtára adni a helyieknek. Ezután hirtelen mindenki nagyon kedves és előzékeny lesz.

Sok helyen találhatunk eredeti, házi Tequila-főzdet ahol őrzik a hagyományokat, és szívesen körbevezetik a vendéget. Megmutatják a kaktuszültetvényeket, elmesélik az Agave kaktusz feldolgozásának lépéseit és az idevágó legendákat is. Vezetőnk biztosan elmeséli azt a fontos tudnivalót, hogy a kukac azért kell az üvegbe mert "ő" is hozzá tartozik a növényhez és így, egymást újra kiegészítve lesz teljes a harmónia. Valószínűleg kóstolót is kap mindenki kukaccal és a nélkül is, ha szeretne, ha nem. Természetesen a vásárlást nehezen ússza meg ezek után bárki.

Lehetőség adódik még kanyontúrára is, ahol 800 és 1000 méteres falak között száguldhatsz motorcsónakkal és a pihenő alkalmával olyan természetességgel figyelhetjük meg a keselyűket mint itthon galambokat. Végül, ha elértük a fővárost, mindenképpen nézzük meg Teotihuacant, ezt a gigászi romvárost és a híres Nap és Holdpiramist, valamint azt a rengeteg építményt amely az akkori kultúra hatalmas tudását tükrözi. Mexikó cityben kihagyhatatlan a Mexikó múzeum, amelynek a részletes bejárására legalább hat - nyolc órát érdemes tervezni. Az itt látható gyűjtemény hihetetlenül gazdag és olyan átfogó képet nyújt az ottani kultúráról és azok magas szintjéről, mely méltó záró élménye lesz ennek az utazásnak. Ha ezen élmények után gépünk hazafelé indul, biztosan nagyon hosszú ideig vágyunk még vissza Mexikó csodálatos, varázslatos világába.

**Gasztronómia:****Mexikói konyha**

Ha betért egy mexikói étterembe, ne számítsen rá, hogy gyorsan megvacsorázik. Vegye úgy, hogy egy kellemes estét fog eltölteni, miközben remek ízekbe kóstolhat bele. Nem ritka, hogy a műsor keretében még tánca is invitálják, amit ne utasítson vissza, hiszen tényleg emlékezetes estéje lesz. Mexikóban ne próbáljuk a hagyományos magyar étkezési szokásokat követni. Általában egyszerre nem esznek annyit, mint mi, magyarok, a leves-főétel-desszert felállítás nem jellemző. Ne is próbáljunk különböző laktató leveket keresni az étlapon, mert ez a fogás nem annyira jellemző. Amint elfoglaltuk a helyünket az asztalnál, a pincér már kérés nélkül hozza az első fogást, ami igazából némi ropogtatnivaló az étkezés előtt. Kedvelt a nachos, vagy frissen sült kis cipő fokhagymás olajjal. Mire az ételünket kihozzák, már el is teltünk az előétellel, ezért a desszertet ajánlatos majd a legvégén megrendelni. Vannak olyan kedvelt fogások, amiket mi magunk készíthetünk el, ehhez a hozzávalókat kis cseréptálkákban szolgálják fel. Külön élvezetet nyújt a különböző tálkákból megtölteni a tortillát, majd saját kezűleg feltekerni és jóízűen megenni.

A mexikói konyha alapelemei:

**Frijoles:** Nagy szemű, sötét babból készült püré. Kedvelt alkotója a különböző tölteléseknek.  
**Salsa:** Mártás-, vagy szószféle, nincs rá pontos magyar kifejezés, inkább a használatával lehet körülírni. Ezt kínálják például a tortilla chips mellé mártogatni, de töltelékként is használják a különféle ételekhez. Rengeteg ízben készítik, alapja általában nagyon kicsi darabkákra aprított zöldség (paradicsom, avokadó, stb.), ezt a keveréket izesítik sóval, borssal és más fűszerekkel. Kedvelt alkotóeleme a lime (zöldcitrom), ami egy picit pikánsná teszi az ízeket.

**Guacamole:** A legismertebb és legkedveltebb salsa. Nagyon apróra vágott avokadó, paradicsom, és hagyma keveréke. Sóval, borssal és lime-lével izesítik.

**Habanero:** Méregerős paprika nagyon apróra, szinte krémesre aprítva.

**Tortilla:** A mexikói tortilla egy palacsinta formájú, kukoricaliszból és vízből készült vékony lepény. A mexikói gasztronómiában a tortilla története több ezer évre nyúlik vissza. Eredetileg az elkészített tésztát kerek formára nyújtották, majd forró kőn megsütötték, de ez a módszer már nem megfelelő nagyobb mennyiségek gyártásához, ezért a tortilla készítést is gépesítették. A mexikói gasztronómiában a tortillának olyan szerepe van, mint itthon a kenyérnek. Ahogy itthon sem süt minden háziasszony kenyeret, úgy Mexikóban sem készít minden család magának tortillát. Ezt a kukoricalepényt főként Mexikó piacain lehet beszerezni, ahonnan a háziasszonyok húsz-harmincasával viszik haza és készítik belőle a legkülönbözőbb ételeket. A tortillát lehet sütni, különböző töltelékkel tölteni, feltekerni, szósszal vagy szósz nélkül tálalni. Ha kis háromszögletű darabokra vágják és forró olajban hirtelen megsütik, akkor a hazai értelmezésben vett chipset kapjuk, ezt lehet mártogatni a különféle szószokba, amit Mexikóban mindig kínálnak a tortilla chips mellé. A mártásokkal együtt feltálalt tortilla chipset nachosnak nevezik. A tortilla és a tortilla chips előre csomagolt változatban itthon is kapható.

**Nachos:** Kis háromszögletű darabokra vágott tortilla forró olajba, hirtelen megsütve és különféle szószokkal tálalva.

**Tostadas:** Sült tortilla, a tetején sült bab, csirke, vékony csíkokra vágott salátalevél, guacamole, tejföl, reszelt sajt.

**Quesadillas:** Elsősorban kukoricaliszból készült tortilla sajttal töltve és megsütve. Vannak olyan változatai, amikor a sajt mellett gomba, csirke vagy marhahús, vagy rák is van a töltelékben. Általában három darab van egy adagban.

**Enchiladas:** Az alapja tortilla, általában sajttal, hagymával, és csirkével van töltve, palacsintaszerűen feltekerve és a végén egyben megsütve. Tálalás előtt zöldparadicsom-mártással tálalják. Általában három darab van egy adagban.

**Tacos:** Kukoricaliszból készült tortilla, rengeteg sok töltelék-variációval: csirkével, tojással, tengeri herkentyűkkel, chili paprikával és sajttal. Általában három darab van egy adagban.

**Sopes:** Kis kukoricaliszból készült kosárcák babbal és mexikói szósszal töltve, sajttal megszórvva. Általában három darab van egy adagban.

**Guacamole con topos:** Ez a legnépszerűbb mexikói előétel. Tortilla chips guacamole-lal tálalva a mártogatáshoz.

**Fajitas:** Az egyik legtipikusabb mexikói fogás. Egy nagy serpenyőben megsütik a csíkokra vágott zöldségdarabokat és a húsdarabokat (csirke, marha vagy rák), ezt a ragut egy tálba teszik. E mellé tálalnak kisebb tálkákban babpürét, guacamole-t, habanerót, tejfölt, és egy kosárban tortillát. A vendég kedve szerint tölti meg az előbb felsoroltakból saját tortilláját.

**Burritos:** Egy nagy tortilla töltve hússal és zöldségekkel, megsütve és mexikói mártással leöntve. Olyasmi, mint az Enchiladas, csak nem sok kis feltekert tortilla van az adagban, hanem egy nagy.