

Date:11/29/2023 9h30PM

Après une petite mise en jambe photographique avec un colibri de zémès que je ne parviendrai pas à photographier en vol aujourd’hui, nous partons faire une série de courses pour ramener quelques souvenirs et préparer mes repas de la journée du 01/12 que je passerai dans le bus qui me ramènera de Managua à San José au Costa Rica.

-
C'est l'occasion de regarder de plus près le fonctionnement des supermarchés:

- prix à la livre,
- charcuterie très industrielle :jambon fait visiblement d'une pâte de viande reconstituée sous forme de barre carrée,
- fromage du même format à l'exception du camembert fabriqué ici qui est servi en portions de 1/8ème,
- pesée à la caisse,
- une seule catégorie de tomates,
- rayon viande: self service sur le filet de poulet que l'on choisi soi-même avant de le mettre en sachet et de le faire peser à la caisse.
- distribution généreuse de sacs plastiques (ici ils ne sont pas encore interdits).

-
Après le supermarché nous nous rendons dans un marché couvert. Cela ressemble beaucoup à un souk marocain avec des rues/ruelles sillonnant le marché et des zones en fonction des produits vendus.

-
Côté boulangerie le choix en pain est très limité: quelques baguettes œufs plastique (pas sûr qu'elles croustillent) et 3 ou 4 pains de type campagne.

-
La partie boucherie est tout aussi déstabilisante. Même type de jambon que celui vu au supermarché, charcuterie tout à fait industrielle et très peu de choix de viande (se rappeler qu'ici, le poulet n'est pas vraiment un viande et se trouve au supermarché).

-
Repas du soir pris dans une fritangas, service rapide, cuisine simple et pas cher!