

Адду Атолл или Сеену

Адду Атолл располагается непосредственно на экваторе, в южной части Мальдив. Его составляют двадцать три великолепных острова, но обитаемы лишь шесть из них. Острова Ган, Хитадц, Фид и Мараду довольно большие по размеру, плотно заселены и даже соединены между собой дамбами. Этот атолл окружает сказочная бирюзовая лагуна в форме сердца. Отдых на атолле Адду, или его еще называют Сеену, может стать самым незабываемым событием в жизни туриста.

Климат и погода

Климат атолла очень теплый, причем круглый год. Температурные перепады отсутствуют: днем около 28 градусов, ночью температура снижается только на 1-3 градуса. Морской климат тропиков подарит сухую и комфортную погоду, температура воды в море (25-27 градусов) сохраняется также в течение всего года. Дожди на архипелаге обычно кратковременные и проходят чаще вечером или ночью.

Природа архипелага

Мир животных атолла Адду крайне разнообразен. Здесь можно встретить очень редкие виды птиц, к примеру, белую крачку. На самом большом острове – Ган – великолепие пышной зелени и рощи из банановых пальм. Второй по размеру – Хитаду – обладает единственным на архипелаге озерцом с пресной водой. На нем зимуют коричневые дрофы, а также гнездятся красные попугаи. Острова Фейду и Мараду почти целиком покрыты кокосовыми пальмами.

Достопримечательности

На острове Мараду располагается старое здание, использовавшееся во Вторую Мировую войну британскими военными. Остров Ган в прибрежной полосе хранит в своих водах затонувший фрегат британцев. Еще на нем располагается мемориал, посвященный событиям военного времени. Тут же находится военная база. Экскурсии по островам увлекательны, к примеру, отдыхая на острове Фуамалаку атолла Адду, он же Сеену, можно увидеть мечеть и развалины древнего храма. С островов наблюдают за акулами, скатами-мантами. И, конечно же, насладиться спелыми экзотическим фруктами.

Питание

На курортах Мальдивов подают блюда европейской, азиатской и местной кухонь. Особым спросом путешественников пользуется, конечно, национальная кухня. В ее основе индийские и арабские нотки, основными ингредиентами выступают рис, рыба, различные морепродукты и фрукты. Наиболее популярны блюда из риса и морепродуктов, а также копченая и сушеная рыба «хикима». Вы сможете попробовать котлеты из тунца и кокоса, рыбу в чили-пасте, паштет либо омлет из рыбы, супы и пироги из морепродуктов. Местные аборигены - долгожители с превосходным здоровьем во многом благодаря свежему и питательному местному рациону.