

Z malé české vesničky DO HONGKONGU

Město nákupů a luxusního jídla za pár korun

S batohem na zádech napříč Asií! Přinášíme exkluzivní reportáž z cesty na neobyčejná místa, kam nevedou kroky turistů, ale předčí všechny oblíbené destinace. Vydejte se s námi do Hongkongu, poznejte místní život a ochutnejte zdejší неотřelý street food!

jiné, uvědomujete si, jak je to na druhou stranu čisté, krásné a smysluplně uspořádané. Hongkong totiž není jen klasické velkoměsto.

TAK TROCHU JINÉ ZVYKY

Na ulici si nesmíte odplivnout, zahodit nedopalek cigarety, nebo cokoli jen tak odhodit. Všudypřítomné cedulky vás varují, že za to zaplatíte okolo 15 000 Kč pokutu. Tak trochu jiné zvyky panují také při jídle. Hlasitě mlaskání a říhání je povoleno, nikdo to neřeší, a naopak jde o projev toho, že vám chutná.

NÁKUPNÍ HOREČKA

Nakupování je samostatná disciplína. Infrastruktura města je naprosto odlišná od toho, co běžně známe v Evropě. Ulice lemují obří mrakodrapy a dá se říci, že nic jiného než restaurace nebo obchody v nich nenajdete. Mrakodrapy jsou většinou propojené mezi sebou, a buď je pod nimi metro, průchod do dalšího ob-

chodního centra, nebo obojí. Můžete tudíž z ulice vstoupit dovnitř a procházet dlouhé hodiny budovami, aniž byste vyšli ven. Ve stovkách obchůdků je k máni všechno, co si jen umíte představit. „Shopping“ je v Hongkongu na nejvyšší možné úrovni. Luxusní zboží je naprosto všude. Utratit milion za bundu není nic výjimečného. Pro mladé jsou zde desítky speciálních obchodů - streetová móda, limitované edice značek z celého světa, neuvěřitelné modely bot, které jinde na světě nenajdete, a to vše za ceny, které jsou srovnatelné s těmi našimi v Praze.

JÍDLO, JÍDLO A ZASE JÍDLO!

V tak lidnatém městě, které téměř nikdy nespí, nemá smysl vařit. Větší byty s kuchyní zde mají jen ti bohatí. Většina lidí má k dispozici pár metrů čtverečných s konvicí na čaj a plotýnkou na wok. Ve městě jsou tisíčky restaurací. K máni jsou ultra prémiové pro smetanou - ty jsou povětšinou v luxusních hotelech a nákupních centrech -, ale převážná většina restaurací je dostupná pro běžného smrtníka. Dá se v nich najíst od 100 Kč do 300 Kč za porci jídla. Kvalita je na nejvyšší možné úrovni, chuť je božská! Najdete zde pokrmy, pocházející z většiny



SMAŽENÝ KRAB na chilli a česneku

● Toto je legenda pouliční kuchyně v Kowloonu. Čerstvý krab se naseká, hodí do woku společně s masivním množstvím chilli, česneku a trochou zázvoru. Místní to milují, turisté se ze zvědavosti přidají. Mně osobně nejvíce chutnalo to křupavé chilli s osmaženým česnekem, krabiho masíčka tam bylo poskrovnu. Cena se pohybuje okolo 500 Kč.

sedíte s očividně hodně zámožným chlapíkem, kterému na ulici stojí Ferrari, i s vysloužilou babičkou, která před vchodem zaparkovala svůj rezavý vozík plný prázdných lahví, jež před chvílí posbírala na ulici.

NA SMAŽENÉHO KRABA

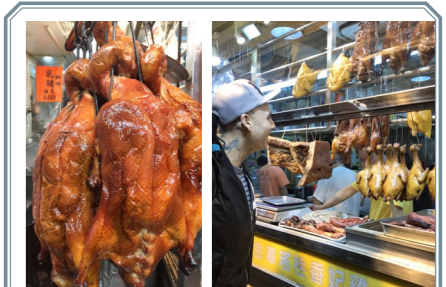
Specialitou Hongkongu, lépe řečeno k němu přilehlého poloostrova Kowloon, je noční street market na proslavené ulici Temple Street, kde si turisté a místní

asijských zemí. Na jedné ulici tak můžete ochutnat z několika regionů čínských kuchyní. Je tu i ulice plná korejských bister, japonských restaurací, fast-foody s plněnými dim-sum knedlíčky, vietnamské, thajské, filipínské, malajsijské, srilánské a mnohé další.

SKVĚLÉ JÍDLO ZA PÁR KORUN

V Hongkongu jsou desítky pouličních bister, která mají michelinské hvězdy. Výjimečná jsou tím, že jídla v nich stojí pár korun a vy si tak máte možnost dopřát třeba misku skvělých bramborových nudlí s mletým vepřovým masem, bylinkami a cibulkou s kořeněnými houbami shitake za 60 Kč. U stolu

společně vychutnávají jídlo až do pozdních nočních hodin. Legendárním pokrmem, který tyto trhy proslavil, je smažený krab na chilli a česneku anebo pálivé mušle. Představte si, že sedíte v zapadlé uličce na malé židličce s desítkami lidí, usrkáváte z horké misky kouřící polévku, mezi vámi se metr od stolečku proplétají taxíky, všude okolo hučí klimatizace a místní s úsměvem popíjejí pivo a hlasitě hodují. To má jedinečnou a nezapomenutelnou atmosféru. Duch města je ohromující a ve srovnání s desítkami míst ve východní a jihovýchodní Asii, jež jsme navštívili, považujeme Hongkong za top místo v Asii, které je nutné vidět a zažít. ▶



HONGKONGSKÁ KACHNA

● Všem masožroutům zaručí naprostou extázi prožitků a chutí. Je tak oblíbená, že ji najdete v každé ulici a doslova na každém rohu. Nejdříve vás překvapí křupavá kůžička s příchutí karamelu, pak se vám v puse rozpustí tuk jako máslo, který má až oříškový nádech, a pak následuje to nejkřehčí, nejšťavnatější a nejvoňavější masíčko, které jste kdy mohli ochutnat. Naprostá bomba! Cena za jednu porci je okolo 200 Kč.

Estovat znamená především snít s cílem objevovat, prožívat, měnit své postoje, hranice a návyky, a mnohdy i odmazávat předsudky. Pozitivních přínosů je ale podstatně více. Hongkong je mystické město, rozpinající se na pobřeží Jihočínského moře.



POvid esequo to volupendani dem velesequunt fugias modit hillabo.

Stále patří mezi zásadní ekonomické a obchodní mocnosti světa, a to i přesto, že v posledních letech nejen díky lockdownu ztratilo na svém dominantním postavení v rámci asijského regionu. Zdejší přístav patří mezi nejvytíženější přístavy kontejnerové dopravy na světě. K Hongkongu patří přilehlý poloostrov Kowloon, území Nových teritorií a dalších 230 malých ostrůvků okolo. Je to jedno z nejhustěji osídlených měst planety, žije

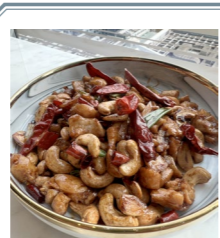
zde téměř 7,5 milionu lidí. Co tu nesmíte minout v případě, že se sem vydáte?

DECHBEROUCÍ SCENÉRIE

Když se rozhodneme navštívit Asii, na začátku to vyžaduje pořádný kus odvahy. Skvělým zážitkem je už samotná cesta z letiště do centra města. Za přibližně 100 Kč si koupíte jízdenku, nasednete do dvoupatrového autobusu a můžete se začít kochat. Cesta trvá přibližně hodinku a scenérie jsou dechberoucí. Když se přibližujete k městu, máte možnost zpozřádat sledovat rozpínající se město v členitém horském údolí.

VŠEHO JE HODNĚ

Po silnicích jezdí spousta aut, a čím více se přibližujete do města samotného, jste v naprostém úžasu z toho, jak jsou ulice plné lidí. Výlohy mrakodrapů svítí všemi možnými barvami, na každém rohu se prodává pouliční jídlo, na domech visí vyprané prádlo a stovky klimatizačních jednotek. Ačkoliv je na první pohled všechno okolo tolik velké a



KUNG PAO

● Kuřecí maso s oříšky ve sladce oslazeném sosíku - tohle jídlo strašně miluju. Přesně tak má vypadat originál, jeho cena se zde pohybuje okolo 200 Kč. U nás 99 % restaurací servíruje pokrm obsahující žampiony, čerstvou papriku, mrkev, okurku a někdy i rozmrazenou zeleninu či ovoce a téměř vždy to celé plave v sójové omáčce. Je vám jasné, že to naše české Kung Pao, s tím originálem nemá nic společného:)

POvid esequo to volupendani dem velesequunt fugias modit hillabo.



CO VŠECHNO DĚLAT V HONGKONGU?

● V Hongkongu můžete být klidně měsíc a každý den objevit něco nového. Je zde nespočet možností, jak probádat celé území. Můžete sednout na metro v centru a za deset minut vystoupit. Po pravé straně budete mít industriální část města a vlevo po 100 metrech budete moct vstoupit do džungle, kde volně žijí opice. Zdejší klášter desetitisíce Buddhů je nejnavštěvovanějším chrámem v Hongkongu.

● Můžete vyjet na nejvyšší horu Victoria Peak a podívat se na město z okolních vrcholů hor, ráno si u moře zacvičit s místními oblíbené tai-chi, omrknout desítky různých klášterů a pagod, navštívit proslulé čajovny, nebo se vyfotit u jednoho z nejvyšších sedících Buddhů na světě. ▶

PETR DZINGEL

● se od poloviny 90. let věnuje Djingu a produkci hudebních a kulturních festivalů. Mezi fanoušky taneční hudby je známý pod uměleckým jménem Dj Džejár. Miluje cestování, vaření a objevování lokálních chutí Asie. Tyto prožitky sdílí prostřednictvím svého projektu **Východní přísliby**, což je gastronomický cestopis zaměřený na street food. Sleduj ho na sociálních sítích a www.vychodniprisliby.cz



Východní přísliby