



Srí Lanka: koncentrace „očistného“ dobrodružství

Zkusme se na chvíli zamyslet, pro koho by tento nespoutaný a dosud stále „nezničený“ ostrovní ráj na zemi mohl být. **TEXT PETR DZINGEL • FOTO PROFIMEDIA.CZ, ARCHIV AUTORA**

Drtivá většina turistů zde s nadšením objevuje divokou přírodu, věčně usměvavé lidi, skvělé vegetariánské jídlo, legendární černý čaj, stovky nádherných vodopádů a přírodních scenerií, divoké slony, krásně zbarvené pávy, nádherné motýly a kulturu, která je pro většinu z nás jaksi „mimo“.

Mladí sem jezdí se surfem chytat skvělé vlny, batůžkáři zase oživovat mnohdy už otupělé pocity cestovatelské vášně, volnomyšlenkáři a vnitřně napojení milují bohatou duchovní historii, starší lidé obdivují stovky kulturních památek a „průměrný člověk“, který sem zavítá v rámci cestovatelských destinací „tam jsem ještě nebyl – letíme tam“, odjíždí s upřímným úsměvem na tváři.

Ale co ti, kteří si nedokážou představit dovolenou bez top pětihvězdičkového hotelu, luxusní jachty nebo wagy steaků? Jasně, i ti sem jezdí... Především pro svou vnitřní očistu. Jsou to movití lidé, kterým už došlo, že k tomu, být šťastný a uvnitř klidný nepomůže auto za deset mega, soukromé letadlo, večere za desítky tisíc a sto zlatých cíhel v seufu.

Srí Lanka má totiž obrovskou moc – umí zasáhnout a vyčistit pořádně do hloubky. Nutí se zamyslet, jak může být život ve své jednoduchosti krásný. A že když se navrátíš k podstatě toho, že prostě „jen jsi“, za ničím se nehoníš, opustíš svá očekávání a snížíš svůj standard, rezonuješ s místními, nikoho nesoudíš, na nic si nehraješ a chceš jen zažít něco nového, tak Srí Lanka tě vyléčí. Nabídne návrat k vnitřní podstatě, kdy jsi jako dítě s věčným úsměvem na tváři a ničím nsvázaný měl jen přirozenou touhu žít.

Byl deštivý večer a já seděl doma a nudil se. Vzal jsem si notebook, otevřel stránky své oblíbené letecké společnosti, kde na mě vyskočila akční nabídka na Colombo. Vůbec jsem netušil, kde to je. Pár kliků... Aha, ono to je hlavní město Srí Lanky. Hmm, tak o té nevím vůbec nic. Dalších pár kliků, zaplatit, a je to. Celé to trvalo ani ne deset minut. Tak jsem se dostal ke Srí Lance. Vážně!

Neměl jsem ponětí, co je to za zemi a co tam budu dělat – a to jsem měl zpáteční let až skoro za měsíc. A ohromila mě natolik, že jsem se tam za pár měsíců vrátil.

Když jsme se ženou vystoupili z letadla a dostali se do příletové haly k celníkům, jeden z nich na mě „mrká“, poklepává si na náprsní kapsu a prý jestli nemá nějaké dolary. Z toho jsem se vykecal, dostal razítko a protáhl se koridorem do vstupní haly, kde mímám dvě obří cedule s nápisem: „Ty, který vnášíš do naší země drogy, budeš potrestán smrtí!“ Hustý!

Exit z příletové haly hlídají policajti s „ákáčkama“ a místo obvyklých občůdků s parfémů a oblečením na mě z výloh čučí pračky, sušičky, žehličky a šicí stroje.

Jsme venku! Seženeme taxíka, který se s námi vydává na sto kilometrů vzdálené místo, do kterého však jedeme přibližně

osm hodin – deset kilometrů po asfaltce, dva bahnitou džunglí, pak zase na silnici, kde však po kilometru narazíme na stádo buvolů, takže čekáme desítky minut, než se je podaří usměrnit. Pak se musíme otočit kvůli propadlé cestě a vzít to přes hory, kde na pravé straně kopírujeme okraj propadlé silnice zhruba tak se stometrovým srázem. No potěš!

Už se smrákalo, když jsme odbočili z „hlavní“ silnice a vjížděli mezi dva močály. Asi po patnácti minutách cesty mokřady jsem se řidiče zeptal: „Je tento krásný ‚safari výlet‘ opravdu cestou k našemu hotelu...?“ „No jasně, už jsme skoro tam.“ „Já ale potřebuji na malou,“ odvětim. „To nejde, tady nemůžu zastavit. Jsou tady krokodýly, napadnou tě!“

Po dalších deseti minutách dojedeme k velkému, opuštěnému domu. Okolo nás jsou stále ty samé močály a na druhé straně jen moře. Nic víc, žádná civilizace. Uvědomil jsem si, že

kdyby se nám něco stalo, tak jsme skončili.

V domě žil jen mladší kluk s mámou. On byl správcem, ona vařila. Jsme prý první turisté za poslední měsíce. Šíleně unavení a upocení vejeme do pokoje a zjistíme, že zde není klima a vzhled pokoje vůbec neodpovídá tomu, co jsem si v Čechách na netu prohlížel. Tohle je spíš útulek pro psa. Ale to dáme!

I když už bylo okolo deváté večer, stále bylo asi 38 nad nulou. Dáme sprchu (rozuměj čůrek vody), rychle do hajan a za chvíli už nevíme o světě.

Najednou se vzbudím. Jsem mokrý, jako kdybych vylezl z bazénu. Větráky se už netočí

a nejde ani rozsvítit. Uvědomím si, že už neslyším generátor na elektrinu. Všude je hrobové ticho, to jsem snad nikdy nezažil, bylo hodně zvláštní. A pak to přišlo. V tom naprostém tichu se něco venku hnulo! A znovu... A zase ten zvláštní zvuk, někdo/něco je venku a chodí to okolo. Nezní to jako člověk. Pro správné pochopení – srílanské domy mají stěny silné asi jako krabice na vánoční cukroví mojí mámy. Takže podělané strachy otevřu zašupovací dveře a vtom mě málem šlehne. Asi tak dvacet centimetrů přede mnou stojí dvoumetrový páv a za ním jsou další, odhadem jich je okolo deseti. Jen o kousek dál za nimi se pohybují poníci, či co to bylo. Uf!

Na první noc na Srí Lance nikdy nezapomenu. Místní správce mou historku ani nekomentoval, jen se usmál. Teď už chápu proč. To je prostě božská Srí Lanka!

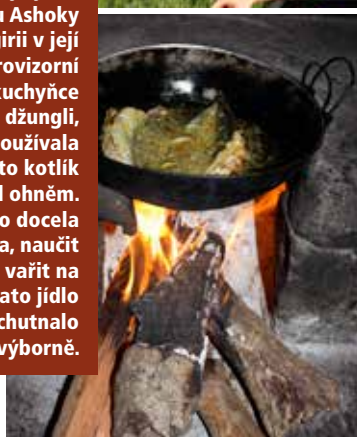
Procestovali jsme ji křížem krážem a byla ohromující. Vyšlápli jsme tisíce schodů na legendární Adamovu horu – poutní místo, abychom se stovkami věřících zažili východ slunce nad pahorky hor, kam motýly odlétají umřít, projížděli jsme vlakem skrze malebné horské údolí porostlé čajovníky, kde místní ženy už po staletí den co den ručně sbírají lístky, které patří mezi nejvy-



To jsem celý já! Když jde o jídlo, rozplývám se přirozeným štěstím. Tradiční snídaně jsou zde fakt skvělé a vydatné. Vše je v „doprovodu“ slazeného černého čaje prvotřídní kvality dochuceného mlékem.



Když jsem vařil u Ashoky v Sigirii v její provizorní kuchyňce v džungli, používala tento kotlík nad ohněm. Byla to docela výzva, naučit se vařit na ohni. Zato jídlo pak chutnalo výborně.





Kari z červené řepy

30 minut včetně přípravy

SUROVINY:

2–3 střední červené řepy | přepůlené a nakrájené na plátky

1 středně velká cibule | nakrájená na malé kostičky

2 stroužky česneku | nakrájeného na malé kostičky

2 rajčata | nakrájená na malé kostičky

2 papriky (bílé nebo slovenské) | nakrájené na malé kostičky

1 lžice ghí nebo 2 lžice slunečnicového oleje

1 lžička mleté kurkumy

1 lžička kari koření

1 lžička mletého koriandru

sůl, pepř

chilli | lze vynechat

1 l kokosového mléka Chaokoh nebo Aroy-D | podle potřeby i víc
rýže | jako příloha

POSTUP PŘÍPRAVY:

Řepu nakrájejte na tenčí plátky – přibližně 0,3 cm. Počítejte s tím, že se vaří asi 10 až 15 minut na mírném plameni, takže pokud bude příliš tenká, na skus bude měkká, což není dobré. Ale nesmí být ani tvrdá, měla by být „al dente“. No prostě to vychyptejte.

Do hrnce dejte olej a všechnu nakrájenou zeleninu s kořením a restujte přibližně 5 minut. Pokud se připaluje, přilejte trochu kokosového mléka. Pak přidejte řepu a další 3 minuty restujte. V hrnci to musí stále žít, žádná mrtvá zóna! Přilijte kokosové mléko, osolte, opepřete a nechte vařit – jen ať to jemně bublá. Několikrát během procesu promíchejte a ochutnávejte. Ke konci vaření je kari už pěkně zhoustlé, na povrchu se odděluje tuk z mléka a vytváří olejové skvrny a řepa je na skus příjemná. To je přesně ten okamžik, kdy je to hotové. Někdy stačí 10 minut vaření, někdy o chvíli déle. Detail chutě zde vyvažuje kokosové mléko vs. sůl – s ní si jemně hrajte během vaření. Nesmíte to však přesolit, pak ztratíte tu jemnost. A napište mi do zpráv na mých sockách, jak se vám to povedlo, a připojte i fotku.

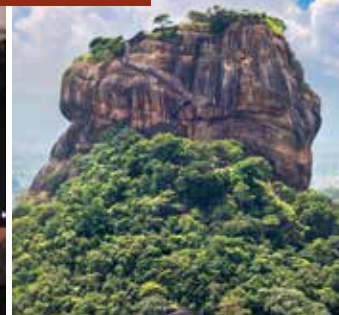
Petra Dzingela můžete sledovat na sociálních sítích a webu vychodniprísliby.cz.



GASTRONOMICKÝ CESTOPIS



Sigiriya se může pochlubit krásnou stolovou horou. Patří mezi zásadní symboly Srí Lanky, její název je Lvi skála. Cesta nahoru je slušné dobrodružství, pro lidi trpící závratěmi je to výzva. Kolem hory je vodní příkop, ve kterém stále žijí krokodýli, a pokud doputujete nahoru, pozor na opice, které sem občas zavítají čmajznout turistům jídlo.



hlášenější černé čaje na světě, procházeli se na pobřeží Indického oceánu, který byl tak hlasitý, že jsem noc co noc nemohl usnout, jaký strach mi jeho burácející vlny naháněly. Viděl jsem divoké slony, z nichž měli místní lidé velký respekt a mnohdy i strach, na pláži jsem pozoroval obří želvy, které hrabaly jámy pro svá vajíčka, v džungli mě doprovázeli abnormálně velcí a nádherně zbarvení motýli, procházel jsem se po liduprázdné pláži, kde mi společnost dělal třímetrový varan...

Co se jídla týče, bylo to mé první setkání s vegetariánskou kuchyní. Do té doby jsem se dennodenně cpal masem a netušil, jak může být zeleninová strava chutně připravená a především zdravá. Jedl jsem na Srí Lance asi sedm jídel denně, a přesto jsem po měsíci přijel o deset kilo lehčí. Tímto tripem odstartovala změna mého masitého jídelníčku.

Měl jsem to štěstí, že jsem zakotvil v centrální části ostrova v „městečku“ Sigiriya, jehož dominantou je nádherná stolová hora. Potkal jsem zde svou domorodou srílanskou mámu Ashoku. Strávil jsem s ní týden v její otevřené kuchyni uprostřed džungle a uvařil s ní několik receptů. Jsou to rychlá, jednoduchá vegetariánská jídla, ale kdykoliv je někomu uvařím, tak nechápe, jak skvěle jsou ochucená.

Pro Playboy jsem vybral domácí kari z červené řepy, které naprosť odrovnilo každého, kdo to ochutnal. Řepu jsem nesnášel, pamatuji si ji ze základky, šílený. Ale tento recept je tak „vytuněnej“, že když jsem poprvé ochutnal, vůbec jsem to nepochopil. A těch lidí u mě doma, s naprostým úžasem ve tváři! Kdo by to byl řekl... Toto je zcela jiná dimenze červené řepy. Musíte to zkusit! 