



# Z MALÉ ČESKÉ VESNIČKY AŽ DO HONG KONGU

Cestovat znamená především snít s cílem objevovat, prožívat, měnit své postoje, hranice a návyky a mnohdy i odmazávat předsudky. Pozitivních přínosů je ale podstatně více a přesně ty by nás měly motivovat na to hledat v našem vnitřním světě něco nového.



Hong Kong je mystické město rozpínající se na pobřeží Jihočínského moře. Stále patří mezi zásadní ekonomické a obchodní mocnosti světa, a to i přesto, že v posledních letech nejen díky dlouhému lock-downu ztrácí na svém dominantním postavení v rámci asijského regionu. Zdejší přístav patří mezi nevytíženější přístavy kontejnerové dopravy na světě. Součástí Hong Kongu je přilehlý poloostrov Kowloon, území Nových teritorií a dalších 230 malých ostrůvků okolo. Hong Kong je jedním z nejhustěji osídlených měst planety, žije zde 7,5 milionu lidí.

Je rok 2008 a poprvé se chystáme navštívit Asii. Nikdy jsme tam nebyli. Slyšeli jsme sice v té době pár milých historek o cestování po Thajsku a Vietnamu, ale Hong Kong nám byl nejbližší. Pravidelně tam totiž jezdil náš kamarád na obchodní veletrhy a jeho vyprávění o městě byla tak barvitá a plná emotivních zážitků, že v nás rostla touha to tam poznat, a tak jednoho dne zkrátka kupujeme letenky a vyrážíme. Upřímně, na začátku to vyžadovalo kus odvahy. I když jsme měli sjetou téměř celou Evropu, tohle byla pro kluka z vesnice naprosto „jiná liga“. A nutno dodat, že povědomí o dovolené v Asii tenkrát nebylo tak rozšířené a lidi okolo nás jezdili převážně do Chorvatska.

Parádním 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 scenerie jsou dechberoucí. Když se přibližujete k městu, máte možnost zpovzdálí sledovat rozpínající se město v členitém horském údolí, které lemují zalesněné špičky skal a mezi nimi se krčí tisíce různých domů v kontrastu stovek vyčuhujících mrakodrapů. Mezi tím vším se prolétá moře, které přejíždíte na jednom z nejvyšších lanových mostů světa, a přitom sledujete obrovské plující lodě pod vámi, které neodmyslitelně patří k symbolům města. Po silnicích jezdí strašná spousta aut a čím více se přibližujete do města samotného, jste v naprostém úžasu z toho, jak se ulice plní tisíci lidmi. Výlohy mrakodrapů svítí všemi možnými barvami a lákavými reklamami, na každém rohu se prodává pouliční jídlo, na domech visí vyprané prádlo a stovky klimatizačních jednotek. A i když je na první pohled všechno okolo tak strašně moc velké a jiné, uvědomujete si, jak je to na druhou stranu

čistě, krásné a smysluplně uspořádané. Hong Kong totiž není jen klasické velkoměsto.

Na ulici si nesmíte odplivnout, zahodit nedopalek cigarety, nebo cokoli jen tak odhodit. Všudypřítomné cedulky vás varují, že za to zaplatíte pokutu okolo 15 000 Kč. V kontrastu s tím však narážíte na mnoho kulturních odlišností. Jednou se nám stalo, že jsme nastoupili do výtahu jednoho z obchodních domů – mladá, krásně oblečená slečna si jen tak „upsoukne“ a ani to s ní nehne. A je naprosto jedno, jak hlasitě to bylo anebo že se tam všichni skoro udusíte... Párkrát se nám to v Hong Kongu stalo, i když to asi nebude běžné. Za to při jídle je hlasitě mlaskání a krkání naprosto v pohodě, nikdo to neřeší, a naopak je to projevem toho, že vám chutná. Jsou zde nádherné přírodní parky, které v Evropě sotva najdete. Místní je milují, chodí tam odpočívat, jíst anebo i cvičit do tradičních



venkovních sportovišť, kde si za pomoci jednoduchých cviků udržují svá těla. Tyto venkovní posilovny jsou v celé Číně velmi oblíbené, především starší Číňani se snaží udržovat v dobré kondici.

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 v nich dole metro, nebo průchod do dalšího obchodního centra, nebo obojí. Takže v klidu můžete vlézt kdekoli na ulici dovnitř a procházet dlouhé hodiny budovami, aniž byste vyšli ven a můžete si užívat stovky obchůdků se vším, co si jen umíte představit. Shopping je v Hong Kongu na nejvyšší možné úrovni. Luxusní zboží je naprosto všude. Utratit milion za bundu není nic výjimečného, pořídit si oblek od špičkového módního návrháře za 3 mega je taky bez problému.

To ale neznamená, že si zde třeba mladíci nepřijdou na své. Jsou zde pro ně desítky speciálních obchodů a značek – streetová móda, limitované edice brandů z celého světa, ultra husté modely bot, které jinde na světě nenajdete a přitom 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. Za prvé, větší byty s kuchyní zde mají jen zámožní – většina lidí má k dispozici pár m<sup>2</sup> s konvicí na čaj a plotýnkou na wok a za druhé, jsou ve městě tisíce restaurací, které nabízí ta nejlepší jídla na světě a téměř na každé ulici najdete stánky se street food asijským jídlem, takže místní chodí jíst ven. V každé ulici jsou desítky restaurací; ultra prémiové pro smetanou - ty jsou většinou v luxusních hotelech a nákupních centrech a mnohdy ověčené několika Micheliny, ale převážná většina restaurací je pro běžného smrtníka. Dá se v nich najít od 100 Kč do 300 Kč za porci jídla. Kvalita je na nejvyšší možné úrovni, vychucenost je božská! Najdete zde pokrmy z většiny asijských zemí, na jedné ulici tak můžete ochutnat jídla z několika regionů čínských kuchyní, nebo zde je ulice

plná korejských bister, japonských restaurací, fastfoody s plněnými Dim sum knedlíčky, vietnamská, thajská, filipínská, indická, malajsijská, srilanská a mnoho dalších kuchyní světa. V Hong Kongu jsou desítky pouličních bister, která mají Michelinové hvězdy. Výjimečná jsou tím, že jídla v nich stojí pár korun a vy si tak máte možnost dopřát např. misku skvělých bramborových nudlí s mletým vepřovým masem, bylinkami a cibulkou s kořeněnými houbami shitake za 80 Kč a sedět přitom u stolečku s očividně hodně zámožným chlapíkem, kterému na ulici stojí Ferrari a vedle něj se starou babičkou, která před vchodem zaparkovala svůj rezavý vozík plný prázdných lahví, které před chvílí na ulici posbírala.

Specialitou Hong Kongu, lépe řečeno k němu přilehlého poloostrova Kowloon, je noční street market na proslavené ulici Temple street, kde si turisté a místní 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 prolétají taxíky, všude okolo hučí klimatizace a místní si s úsměvem popíjejí pívko a hlasitě hoduji. Má to jedinečnou a nezapomenutelnou atmosféru.

V Hong Kongu můžete být klidně měsíc a každý den objevit něco nového. Je zde nespočet možností jak probádat celé území - sednout na metro v centru, za deset minut vystoupit s tím, že na pravé straně stále žije industriální vizuál města a vlevo po sto metrech vcházíte do džungle, kde volně žijí opice (Klášteř desítky tisíců Buddhů), nebo vyjet na nejvyšší horu Victoria Peak (ostrov Hong Kong) a podívat se na město z okolních vrcholků hor, ráno si u moře zacvičit s místními oblíbené tajči, omrknout desítky různých klášterů a pagod, navštívit proslulé čajovny, vyfotit se u jednoho z nejvyšších sedících Buddhů na světě, projet se na kole tradiční rybářskou vesnicí na jednom z malých ostrůvků, nechat se unášet lodičkou v mořském zálivu mezi Hong Kongem a Kowloonem a nebo s dětmi navštívit jeden z mnoha zábavních parků. A večer si dát profi koktejl v některém z mnoha vyhlášených barů, nebo zajít na party, koncert – zkrátka zažít mejdan, kterých se každý den v Hong Kongu konají desítky.



Když se oprostíte od předsudků a obav, je velmi jednoduché a vcelku levné si Hong Kong užít. Spousta Čechů lítá na dovču do Thajska a jen málo kdo ví, že některé letecké společnosti mají dopravní uzel do thajského Bangkoku právě přes Hong Kong. Letenka je přibližně o 3 000 Kč dražší a ten zážitek stojí stoprocentně za to. My se tam vracíme od roku 2008 pravidelně rok co rok. Duch města nás naprosto ohromil a ve srovnání s desítkami míst ve Východní a Jihovýchodní Asii, která jsme navštívili, považujeme Hong Kong za TOP místo v Asii, které je nutné vidět a zažít.

Mým nejoblíbenějším jídlem, které si v Hong Kongu dávám, je kuřecí maso s opraženými oříšky ve sladce ostrém sosíku s jarní cibulkou. U nás ho známe jako Kung Pao. Tohle jídlo pochází z čínského regionu Sečuán a je opravdu lahodné. Přesně jak vidíte na fotce - tak vypadá originál. Jeho cena se zde pohybuje do 200 Kč. U nás devadesát procent 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 :)

## AUTOR PETR DZINGEL

Mezi fanoušky taneční hudby je známý pod uměleckým jménem DJ Džejár.

Již od poloviny 90. let se věnuje Djingu i produkci hudebních a kulturních festivalů. Je majitelem eventové agentury [www.dcpromo.cz](http://www.dcpromo.cz). Kromě hudby miluje cestování, vaření, objevování lokálních chutí a kombinování tradičních receptur s novými prvky. Nejblíže jeho srdci jew Asie a vše s ní spojené.

Jak sám Petr dodává „východní filozofie mi obecně změnila život k lepšímu a dala mi pochopit a objevit zcela jiné postoje, než jakými jsem byl naprogramován od svého dětství“.

Východní přísliby vám nabídnou prožitek z mých cest po Asii, kde jsem od roku 2008 pravidelně objevoval tajemství Východu, kulturu stravování, lokální kuchyni, street food, duchovní pohled na svět i jednotlivce. Objevil jsem pro sebe zcela neznámý, ale úžasný svět. A jsem nadšený, že ho mohu sdílet s vámi.

Sledovat ho můžete na sociálních sítích a webu [vychodniprisliby.cz](http://vychodniprisliby.cz)



## POJĎME SI UVAŘIT ORIGINÁL! ZDE JE MŮJ RECEPT NA KUŘECÍ KUNG PAO.



Všechny suroviny jsou u nás dostupné, buď si je koupíte ve vietnamské tržnici, nebo na netu, stojí pár korun a vydrží vám doma měsíce.

### SUROVINY:

- Kuřecí maso na kostičky 300 g (prso nebo vykostěné stehno – lepší chuť)
- Jarní cibulka na malá kolečka, 3 ks
- Sušené chilli papričky dle chuti, mírná pálivost
- Arašidy (kešu) cca 100 g, ideálně osmažené dozlatova v oleji, zchladlé
- Česnek nadrobno nakrájený, 3 stroužky
- Zázvor nadrobno nakrájený, 5 cm kus
- Bramborový nebo kukuřičný škrob
- Mletý bílý pepř, sečuánský pepř celý, cukr, sůl
- Olej na smažení

### NA OMÁČKU:

- Světlá čínská sójová omáčka 40 ml
- Kuřecí vývar 60 ml
- Cukr 2 polévkové lžičce
- Tmavá čínská sójová omáčka 2 polévkové lžičce
- Čínské víno Shaoxing, 2 polévkové lžičce
- Trochu škrobu na zahuštění
- Vše smíchejte a nechte v pokojové teplotě odstát

### POSTUP PŘÍPRAVY:

Kuřecí maso v misce nasolíte, přidáte bílý pepř, lžičku cukru a škrob, pořádně promícháte, aby se maso dobře obalilo. Viděl jsem ve vnitřní Číně v této fázi přidávat i vaječný bílek, klidně si to vyzkoušejte. Do pánve dejte slušnou vrstvu oleje, pořádně ji rozpalte a maso co nejrychleji osmažte dozlatova. Odložte ho do cedníku, aby olej odkapal.

Ve woku zahřejte trošku oleje na střední intenzitu, orestujte česnek a zázvor, po chvíli přidáte chilli papričky a jarní cibulku. Když to začne měnit barvu a chilli už pěkně praská a voní, zesílíte intenzitu hořáku pod wokem na maximum, přidáte pár kuliček sečuánského pepře a po pár vteřinách i maso a oříšky – promícháte, zalejete omáčkou a chvíli restujete, dokud se to nespojí a omáčka nezhoustne. Někdy to trvá pár vteřin, jindy třeba půl minuty i více. Záleží, jak jste si rozpálili wok.

Obecně se jedná o hodně rychlé jídlo na přípravu, ale doma si ho zvládnete v pohodě připravit tak, aby chutnalo dobře a nepotřebujete být zdatný šéfkuchař. Já osobně si sečuánský pepř ještě drtím, celé to má potom intenzivnější charakter. Jím to bez přílohy, ale když ho vařím návštěvám, mladáci ho chtějí s rýží. V tom případě používám jasmínovou z Kambodži, která nám vyhovuje nejvíce. Tak žádná strachy a prostě si to vyzkoušejte, to dáte. Stojí to za to :-)