

Filipíny

Při letech do Koreje nebo Japonska bývá mezipřistání na Filipínách - stojí za to, aspoň na pár hodin vystoupit z letadla a mrknout se do jediné křesťanské země v Asii.

Na Filipínách je mnoho nádherných míst, která stojí za návštěvu, ale třeba s 30 hodinami k dispozici a příletem do Manily budete je třeba zůstat v relativní blízkosti hlavního města. Zde je několik možností, jak maximalizovat váš čas:

V Manile

1. **Intramuros:** Historická čtvrť v Manile, kde můžete prozkoumat španělské koloniální stavby, kostely a pevnosti.
2. **Rizal Park:** Velký park v centru Manily, pojmenovaný po národním hrdinovi José Rizalovi.
3. **Národní muzeum Filipín:** Ideální pro milovníky umění a historie, nabízí rozsáhlé sbírky a výstavy.
4. **Manilská katedrála:** Impozantní architektonické dílo a důležité náboženské místo.
5. **Chinatown (Binondo):** Prozkoumejte nejstarší čínskou čtvrť na světě a vychutnejte si autentickou čínskou kuchyni.

Mimo Manilu (do 2 hodin jízdy)

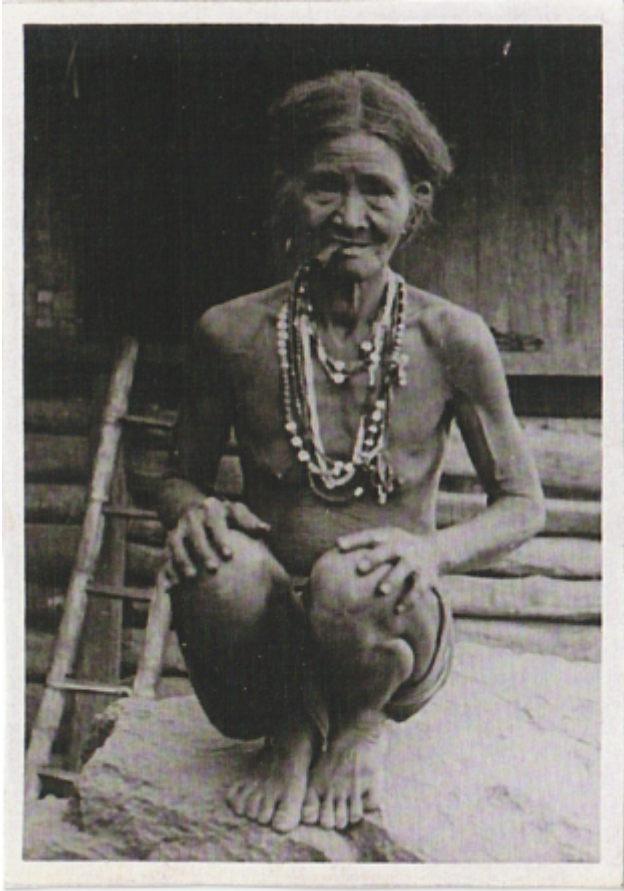
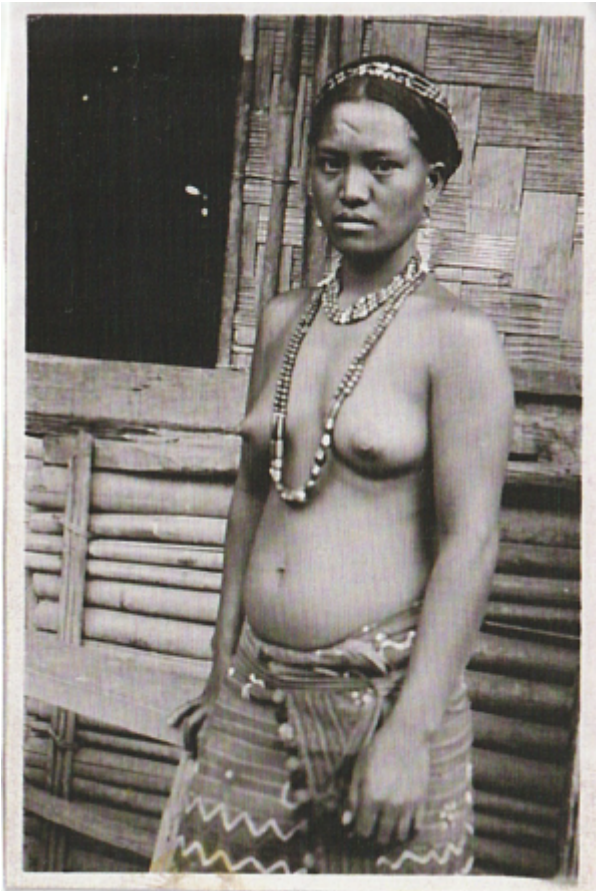
1. **Tagaytay:** Město na vrcholu hory s výhledem na krásné jezero Taal a aktivní vulkán Taal. Je to asi 2 hodiny jízdy od Manily.
2. **Pagsanjan Falls:** Pro milovníky dobrodružství; můžete si zajet na raftu pod vodopády. Cesta tam trvá asi 2 hodiny.
3. **Antipolo:** Nabízí krásné výhledy na město Manila a je domovem populárního poutního místa - Katedrály Panny Marie, Královny míru a dobré cesty.

Rýžové terasy

Igoroti

Fotografie z roku 1932

Mladá a stará žena kmene Igorotů



V hospodářské škole „Trinidad“ u Bayuia

Igoroti je souhrnné označení asi 10 jazykově a kulturně příbuzných kmenů na Filipínách v horských oblastech severního Luzonu.

Náboženství - animistické (lov lebek - prostředek k získání prestiže, součást kultů plodnosti - do poloviny 20. století.

Zemědělci (usedlí - pěstování rýže, batátů, kukuřice, chov buvolů, koní a prasat).



Rýžové terasy u Banaue

Zpracovávají zlato, těží sůl.

Pohřbívání - mrtví se nejprve udí, pak suší na slunci a pak se dávají do jeskyní.

Mrtvola muže. Pantala (koberec) upevněná pod jeho chatou na židli ozdobené lebkami buvolů.





Filipínští černoši - Negritos



Prodavačka želvích vajec

Důležité tipy

1. **Doprava:** V Manile může být doprava šílená, takže plánujte dostatek času na přesuny.
2. **Bezpečnost:** Budte opatrní, hlavně v noci a v rušných oblastech. Filipíny patří k jedné z nejnebezpečnějších zemí v Asii, a zvláště na turisty mají spadeno: unáší je nejen teroristická skupina Abu Sayyaf, ale klidně i taxíkáři, kteří vám nabídnou něco k pití, kde je namíchaná

nějaká droga a pak vás okradou a zavezou někam, kam jste třeba ani jet nechtěli 😊

Namátkou ze stránek českého ministerstva zahraničí: *Upozorňujeme také na podvody, kdy jsou občané ČR místními podvodníky opití/ zdrogovaní, vmanipulovaní do nepříjemné situace (sex na veřejnosti s transsexuální prostitutkou / fyzické násilí/ údajná nezaplacená útrata, atp. V těchto situacích jsou nahraní na video a následně vydíraní.*

Doporučuje se nepřespávat v hostelech ve sdílených pokojích (shared/ dormitory rooms), časté jsou krádeže pasů a hotovosti.

Časté jsou incidenty s řidiči taxíků.

Je třeba se vyhnout chudinským čtvrtím.

Při používání veřejné dopravy, především autobusů a tzv. jeepney, může dojít k ozbrojenému přepadení.

Důrazně doporučujeme využívat pouze registrované taxislužby (v Manile i Cebu mají své stánky u východu z letištní haly), neboť se začínají množit případy, kdy neregistrovaní řidiči taxi zavezou klienta na odlehlé místo, kde ho okradou. Poznámka: i někteří registrovaní taxíkáři jsou podvodníci, kteří pak po vás budou chtít několikanásobek domluvené ceny.

3. **Místní kuchyně:** Nezapomeňte ochutnat místní speciality jako je adobo, sinigang, nebo balut pro odvážné.

- Adobo** je jedno z nejznámějších a nejoblíbenějších filipínských jídel. Je to v podstatě dušené jídlo, které se připravuje marinováním masa (nejčastěji kuřecího nebo vepřového, ale může být i rybí nebo mořské plody) v směsi sójové omáčky, octa, česneku, bobkového listu a černého pepře. Tato směs dodává masu výraznou a bohatou chuť.
Příprava: Maso se nechá marinovat, obvykle několik hodin nebo přes noc, pro zvýraznění chuti. Poté se vaří v marinádě, dokud není plně uvařené a omáčka se zredukuje, což vytváří bohatou a aromatickou omáčku.
Podávání: Adobo se obvykle podává s rýží, která dokonale absorbuje omáčku.
- Sinigang** je populární filipínská polévka známá svou charakteristickou kyselou chutí. Tato polévka může obsahovat různé druhy masa, nejčastěji vepřové, hovězí, nebo ryby. Klíčovou ingrediencí, která dodává sinigangu jeho jedinečnou chuť, je tamarind, který zajišťuje kyselost.
Příprava: Maso se vaří s vodou, tamarindem, rajčaty a někdy i dalšími ingrediencemi, jako jsou okra, taro (gabi), zelené fazole a vodní špenát (kangkong).
Podávání: Sinigang se podává horký a často jako hlavní chod s bílou rýží.
- Balut** je jedním z nejkontroverznějších filipínských jídel. Jedná se o oplozené kachní nebo slepičí vejce, které bylo inkubováno po dobu asi 14-21 dnů, než je uvařeno.
Příprava: Vejce se vaří ve vodě, dokud není pevné, podobně jako tvrdě vařené kuřecí vejce.
Konzumace: Balut se obvykle konzumuje tak, že se nejprve odklopí vršek skořápky, poté se vypije vývar uvnitř, a nakonec se sní embryo spolu se žloutkem. Je to považováno za delikatesu a je známé pro své výživové a afrodiziakální účinky.
Chuť: Chuť balutu může být pro některé lidi překvapivá, ale mnoho lidí ji popisuje jako kombinaci chutí kuřecího masa a vajec.
- Počasí:** Připravte se na horké a vlhké počasí, nezapomeňte na ochranu proti slunci a hydrataci.

S 30 hodinami k dispozici je klíčové vybrat si několik míst, která vás nejvíce zajímají, a užít si je naplno, aniž byste se snažili vidět příliš mnoho najednou.

From:

<https://cesty.in/> - Cestovatelské stránky

Permanent link:

<https://cesty.in/filipiny?rev=1729328159>

Last update: **2024/10/19 10:55**

