

Japonsko

Diskusní fórum o Japonsku

Exotika je slabé slovo. Vyrazíte-li totiž do Japonska, ihned po přistání si uvědomíte, že jste se právě ocitli v jiném světě. Na pobyt v zemi vycházejícího slunce jen tak nezapomenete, můžete si být jisti, že tahle technická velmoc plná úslužných a ohleduplných lidí vás ohromí.

Ostrovní svět Japonska se táhne od Kuril a Sachalinu až po Tchaj-wan a utváří ho asi 3900 ostrovů. Ze čtyř velkých ostrovů je nejsevernější Hokkaido. Tento ostrovní oblouk je součástí tzv. „ohnivého prstence“ v Tichém oceánu, kde je jedna z nejaktivnějších zemětřesných oblastí Země. Často zde vznikají silné zemětřesení a sopečné erupce. Z asi 200 sopek je až 60 % i v současnosti činných. Přes 80 % povrchu státu pokrývají pohoří.

Cestování v Japonsku

Vlak

Vlaky jsou nespolehlivějším a velmi rychlým dopravním prostředkem zejména mezi velkými městy. Nevýhodou je velmi vysoké jízdné. Na velké vzdálenosti srovnatelné s leteckou dopravou.

Rozdělení vlaků

Local, místní (kakueki-teisha nebo futsu-densha) – zastavují na každé zastávce. Rapid, zrychlené (kaisoku) – nezastavují na všech zastávkách. Ceny jsou stejné jako za místní vlaky. Express (kyuko) – jedná se o obdobu Rapid vlaků. Pouze nepatrný rozdíl a platí se navíc přírážka. Limited Express (tokkyu) – zastavují pouze ve velkých městech. Příplatek kolem 50 až 130 % základní sazby (tedy pro místní vlaky). Super Express (shinkansen) pouze na Japan Railways – jezdí na oddělených kolejích a nástupištích. Příplatek v rozmezí 60 až 175 %.

Pokud chcete cestovat první třídou (green – first class), je zde zpravidla příplatek kolem 30 až 50 % jízdného. První třída je pohodlnější a méně obsazená.

Všechny stanice jsou ohlašovány v japonštině, ale u šinkansenů a některých dalších spojů rovněž v angličtině. Lístek si můžete koupit buď v automatu, nebo u přepážky.

Japan Railways nabízí permanentky, tzv. Rail Passes, pro turisty mířící do Japonska. Tyto permanentky můžete koupit pouze v zahraničí, tedy ne v Japonsku. Vaše cesta do Japonska musí být turistická - musíte mít v pasu od Japonců razítko TURISTA, ne BUSINESS. Vzhledem k ceně je to výhodné hlavně na dlouhé vzdálenosti.

Pro neomezené cestování s Rail Passem během jednoho týdne je cena v běžné třídě 28 300 jenů a v první třídě 37 000 jenů. Na tři týdny je cena 57 000 jenů. Lze je rovněž využít na některých autobusových linkách, trajektech i na šinkansenech.

Rail pass je voucher (poukázka) platná po dobu tří měsíců od data vystavení /uvedeno uvnitř

poukázky/ a lze ji po výměně za konkrétní jízdenku použít na železnice po celém Japonsku, které mají označení JR. Tuto poukázku lze koupit pouze mimo území Japonska, je vystavena na jméno klienta a je nepřenosná. Držitel poukázky po příjezdu do Japonska, v den kdy chce začít cestovat po železnici, si poukázku vymění u kterékoliv pokladny označené JR za konkrétní jízdenku, platnou nepřetržitě ode dne výměny po dobu 7, 14 popř. 21 dnů - záleží na kolik dní si jízdenku cestující před cestou objednal a zaplatil (je to uvedené uvnitř poukázky). Doporučuje se místenka (zdarma) před každou dálkovou jízdou. Na vlaky Nozomi (na šinkansen ne) je třeba příplatek, ale tyto vlaky není nutné používat.

V případě, že držitel poukázku z jakýkoliv důvodů nevymění za konkrétní jízdenku, může ji nepoškozenou vrátit zpět tam, kde ji objednal a zaplatil, nejdéle však do tří měsíců od jejího vydání. Zaplacená částka bude klientovi vrácena po odečtení manipulačního poplatku.

Při nákupu se vyplatí porovnat prodejce (<http://www.hanatour.cz/rail-passy/> - právě ten bývá označován jako drahý, dále třeba <http://www.dojaponska.cz/japan-rail-pass/online-nakup/> - rozdíl podle použitého kurzu může být i pár tisíc, někdo si pas nechá poslat třeba z Francie a ušetří další tisícovku.) Můžete mrknout i na nákup v zahraničí - <http://www.japan-rail-pass.com/> (tento prodejce nabízí i místní varianty permanentky) nebo <http://www.jpPASS.com/> (k uvedeným cenám vždy připočtete i cca 12 dolarů za doručení, to tam ale mají uvedeno).

Dále je možno zakoupit levnější regionální pasy. Seishun 18 Kippu („Youthful 18 Ticket“) – je další možností jak cestovat levněji po Japonsku během školních prázdnin. Přes svůj název platí pro všechny věkové kategorie, dětské slevy nejsou.

Permanentka stojí 11 500 jenů a může být používána na neomezené cestování na místních a zrychlených vlacích během následujících období. Může být ale použita pouze na pět dní, které si zvolíte (permanentku může použít i více osob, ale počet osob x počet dnů musí být maximálně 5 - např. 2 osoby 2 dny + 1 osoba 1 den).

Tato permanentka se prodává pouze 3x do roka. Platná je pro období od 1. března do 10. dubna (v prodeji od 20. února do 31. března), dále od 20. července do 10. září (v prodeji od 1. července do 31. srpna) a poslední období od 10. prosince do 20. ledna (v prodeji od 1. prosince do 10. ledna). Permanentka může být zakoupena kdekoliv na nádražích v Japonsku.

<http://www.japan-guide.com/e/e2362.html>

Letadlo

Vnitrostátní leteckou přepravu zajišťují Japan Airlines (JL), All Nippon Airways, Japan Air System a několik dalších leteckých provozovatelů. Vnitrostátní letiště v Tokiu se jmenuje Haneda (HND). K letišti Haneda vede z Hamamatsu-cho dráha. Na letišti Haneda působí jediný mezinárodní vzdušný přepravce China Airlines. Mezinárodní lety do a z letiště Haneda se uskutečňují přes Tokio, Osaka, Fukuoka nebo Nagoya. Mezi hlavní vnitrostátní destinace patří Tokio-Sapporo; Tokio-Fukuoka; Tokyo-Osaka a Tokyo-Naha. Lístky si zakoupíte v automatech na mezinárodním letišti v Tokiu u okénka určeném pro vnitrostátní přepravu a na mezinárodním letišti v Ósace.

Lod'

K Japonským ostrovům uskutečňují frekventovanou přepravu rychlostní čluny, trajekty a hydrofilly. Mezi oblíbené linky patří Tokoyo-Hokkaido (na severu) a Tokyo-Okinawa (na jihu). Nejdůležitější mořské linky v rámci ostrova Awaji: Akashi-Iwaya; na ostrově Shodo: Himeji-Fukuda, Okayama-

Tonosho a Takamatsu-Tonosho; na ostrovech Shiraishijima a Manabejima: Kasaoka-Shiraishijima-Manabejima; na ostrovech Ikuchijima a Omishama: Mihara-Setoda. „Vlaková střela“ jezdí často k přístavu.

Auto

Asi většina lidí ví, že v Japonsku se jezdí vlevo a to některé řidiče odradí. Není se toho však třeba bát, jezdí se tu velice slušně. I ve větších městech je doprava zvládnutelná, je rozhodně mnohem bezpečnější než kdekoli v Asii nebo i ve velkých městech v západní Evropě.

Cestování v Japonsku autem není levná záležitost. Rozhodnete-li se pro tento způsob cestování, pamatujte, že poplatky za dálnice jsou položkou, na níž stejně jako na ceně letenky a ceně půjčovního za vůz nelze nijak ušetřit. Dálniční poplatky jsou hodně vysoké, převyšují poplatky ve Francii a Itálii. Poplatky se vybírají za všechny dálnice, navíc se platí i za některé silnice, za přejetí dálničního mostu mezi Honšú a Šikoku...

Autobusová doprava

připadá neorganizovaná, proto je výhodnější cestovat s někým, kdo se vyzná v systému. Návštěvníci získají přesné informace o destinacích spojů přímo v hotelech, v nichž jsou ubytováni. Cestovní systém je vysoce automatizovaný. Cestovné v autobusech se platí při vystupování.

Taxi

Během dopravní špičky (7:30-9:30 a 17:00-18:00) může cena za taxi vystoupit značně vysoko. Cena za taxi se účtuje minimálním poplatkem do prvních 2 km, pak se účtuje podle času stráveném v husté, pomalé dopravě. Je výhodné si předem připravit v japonštině přesnou cílovou adresu spolu s jménem nějakého orientačního bodu, nápomocná bude i mapa. V hotelech jsou tyto služby k dispozici.

Metro

Ve všech japonských větších městech je vybudován systém podzemních drah. V Tokiu jsou vybudovány dva systémy podchodů; Teito Rapid Transit Authority (TRTA) provozuje metro Eidan s osmi linkami, a Tokyo Metropolitan Government (TBTMG) obsluhuje čtyři linky. Variabilita jízdenek sahá od měsíčních průkazů po jednodenní lístky, případně 14 jízdenek zakoupíte za cenu deseti. Tokijské kombinační lístky, které opravňují pasažéry cestovat neomezeně podzemními dráhami, byste si měli koupit šest měsíců předem. Tyto lístky jsou platné jeden den v rámci šestiměsíčního období i pro železniční spoje japonských železnic a pro autobusy společnosti Toei. Kjóto má také vybudované metro s dvěma hlavními linkami; Karasuma a Tozai. Ve městě Kjóto platí okružní pasy neomezeně při cestování autobusy a metrem. Více informací získáte na webové stránce www.metro.tokyo.jp.

Vzdálenosti

Následující tabulka udává přibližnou délku cest (v hodinách: minutách) z hlavního města **Tokia** k jiným

větším městům v Japonsku.

Z Tokia do:	letadlem	po silnici	železnice	lodí
Nagoya	-	4:00	2:00	-
Kagoshima	1:50	26:00	10:00	48:00
Fukuoka	1:45	13:00	6:30	-
Nagasaki	1:40	18:00	9:00	-
Okinawa	2:30	-	-	60:00
Osaka	1:00	6:00	3:15	-
Sapporo	1:25	-	14:00	-

Ubytování

WELCOME CARD umožňuje pro zahraniční návštěvníky snížení poplatků za ubytování, stravu, nákupy a zábavu. Získáte ji zdarma v Tokijském turistickém informačním centru JNTO, nebo si ji zakoupíte za A700 v informačním centru na letišti v Kansai, v městském informačním centru v Kjóto a v Kobe.

Hotely

Hotely jsou „západního“ nebo „japonského“ stylu. Západní styl ubytování (sahající od hotelů po penziony) je podobný moderním americkým nebo evropským hotelům. Japonské hotely (Ryokan) poskytují vzrušující zážitky, hosté obdrží kimono a dřeváky. Pokoje jsou vybaveny japonskými vanami, papírovými posuvnými dveřmi s množstvím dalšího příslušenství. Za poskytované služby se účtuje od deseti do dvacet procent k účtu.

V Japonsku není klasifikace úrovně ubytování.

Privátní ubytování

Minshuku je japonským ekvivalentem privátního ubytování, které se poskytuje v turistických oblastech a na místech určených pro trávení prázdnin. Sazby jsou rozumné, turisté by měli očekávat menší komfort v porovnání s Ryokan nebo hotely západního stylu. Od turistů se požaduje poskládat ráno ložní prádlo a uložit ji do skříně, ručníky obvykle nejsou ve výbavě příslušenství. V ubytovně se nechodí v botách, třeba se přezout do bačkor. K účtu se přidává malý dárek nebo příplatek pět procent.

Mládežnické hotely

V zemi se nachází asi 400 nocleháren určených pro mládež. Mnohé vyžadují od návštěvníků členství v Mezinárodní mládežnické hostelové federaci, i když si kartu můžete předem zakoupit na Tokijském národním ředitelství. Kontakt - Japan Youth Hostels Inc.

Penziony

Charakter ubytování v penzionech je typu 'Bed & Breakfast', které poskytuje nocležníkům útulnou atmosféru. Nacházejí se v blízkosti lyžařských středisek, jezer a na venkově. Více informací získáte na japonském národním turistickém úřadě.

Japonci

Japonská populace vykazuje za poslední roky malou porodnost, z čehož se usuzuje, že se tato společnost bude zmenšovat. Rovněž jejich populace stárne.

Co se týká vzdělání, je naprosto nezbytné a prioritní pro každého člena společnosti. Vzdělání zde zcela určuje budoucnost každého. Japonci již od útlého věku podstupují tvrdý trénink, jenž třídí slabší od silnějších. Tvrdá konkurence až do univerzitních přijímacích zkoušek nenechává téměř žádný prostor pro jiné činnosti. Během přípravy na zkoušky je zcela běžné, že studenti spí jen pár hodin denně. Každý si je velmi dobře vědom, že pouze nejvyšší stupeň dosaženého vzdělání je cestou k úspěšné kariéře. Kariéra sama o sobě zastává mnohdy důležitější místo než rodina.

Tradiční rolí ženy bylo starat se o dům, rodinu a dohlížet na rodinné finance. V dnešní době sice stále některé ženy volí kratší vzdělání a staví se do této role, ale čím dál víc se jich snaží jít za svými ambicemi a cestou kariéry. Každá žena se tedy sama musí rozhodnout buď pro rodinu, nebo pro kariéru. Ve společnosti jsou ženy stále jaksí diskriminovány. Mnoho firem a podniků nechce ženy, které chtějí budovat perspektivní kariéru, a raději je vidí v rolích hospodyněk. Tento názor mnohdy sdílí i samotní muži, nechtějí ženy, které staví kariéru na první místo.

Turisticky zajímavá místa

Tokio Známa metropole není typicky japonská. Supermoderní město s metrem jako z budoucnosti, stovkami mrakodrapů a činžáků „nahňácaných“ k sobě tak, že mezi nimi zbývá prostor tak na průlet vrány. Navštívit můžete např. obří předváděcí Sony centrum, kde se prodávají nejnovější výrobky (levně)!

Fuji Symbol Japonska, tamní nejvyšší hora (3776 m). Problém je, že chcete-li ji navštívit, musíte počítat s tím, že při nepřízní počasí budete zastaveni na jednom z deseti mezipater a nepustí vás ani na vrchol, ale ani dolů! Když vypukne bouřka, můžete tu strávit třeba tři dny.

Ve stejné prefektuře (Yamanashi), kde je hora Fuji, je další zajímavost. Hotel Nišijama Onsen Keiunkan (Nishiyama Onsen Keiunkan) – ve městě Hajakawa, kde vyvěrají horké prameny, stojí nejstarší hotel světa s datem založení 705 (podle japonské datace 2. rok éry Keiun, proto ten název Keiunkan).

Zájemci musí počítat s lehounce vyšší cenou za ubytování 😊 (Ale zaplatit se to dá).

Kamakura Středověké náboženské centrum, nejvýznamnější v zemi. Středobodem je obrovská socha Buddhy. Ta byla vystavěna ve třináctém století, je 13 a půl metru vysoká a váží 93 tun. Za pár jenů můžete vlézt i do jejích útrob. Krom sochy Buddhy tu najdete na dvacet historických chrámů a

nádherné parky.

Kjóto Souměstí, srostlé do jednoho s Ósakou a Kóbe, symbol klasického Japonska. Tato tři města byla v patnáctém století nejzalidněnější oblastí na světě. Samotné Kjóto bylo dříve hlavním městem Japonska a momentálně v něm žije přes 1,5 milionu lidí.

Opičí hora Mount Takesaki neboli Opičí hora je opravdovou raritou. V lázeňské oblasti u města Oita (na ostrově Kjúšú) najdete horu plnou opic! Nachází se tu největší chované stádo na světě, úhrnem na 1500 makaků! Kudy jdete, tam vás doprovázejí opice. Je nutné dodržovat pokyny a nedostat se s nimi do křížku.

Hirošima Kromě atomové atrakce je v blízkosti i legendární ostrov Miyajima se slavnou rudou branou Otorii v moři (jedna ze 3 nejkrásnějších, ale taky zprofanovaných japonských atrakcí) a úchvatnou horou Misen-san. Hirošimská okrasná zahrada má také leccos do sebe.

Japonské jídlo

Japonská kuchyně je vynikající a velmi rozmanitá. Můžete být v této zemi třeba rok a každý den jíst jiné jídlo. Pro Japonce je stravování velmi důležité a berou to tak trochu jako kulturní prožitek. Stavování lidí je zde naprosto odlišné od našeho. Není to jenom tím, že místo vidličky si jídlo vychutnáváte hůlkami. Je to i tím, že každý servírovaný chod, každý kousek suši vypadá kouzelně. Na vzhledu a přípravě jídel se tak podílí japonská preciznost. Není to o kvantitě, protože mnoho zdejších lidí se stravuje velmi střídmě. Není to o McDonaldech, ač na ně bezpochyby narazíte. Japonská kuchyně je umění. Ať už jdete nakupovat do supermarketu, nebo zajdete do nějakého rychlého občerstvení, vždy ucítíte něco, s čím se u nás v Evropě nesetkáte. Vzduchu prosycenému vůněmi a svěžestí skvostně vyhlížejících pokrmů jen málokdo odolá. Vše musí být v prvotřídní kvalitě a odpovídat té nejlepší hygieně.

Suši

Možná že mnohý z Vás si pod pojmem „Japonská kuchyně“ vybaví pouze suši. Suši bary samozřejmě patří k Japonsku, ale určitě stojí za ochutnávku i další z nesčetných specialit. Po příchodu do restaurace budete vřele uvítáni: „Irashaimase!“ Zatímco čekáte na jídlo, je Vám vždy nabídnut zelený čaj zdarma. Rovněž Vám číšník přinese hot towel, což je takový navlhčený ručník v horké vodě, kterým si očistíte ruce. Až si dokonale vychutnáte jídlo, zaplatíte a můžete říci personálu: „Gochisó-sama deshita!“

Většina zdejších restaurací se zaměřuje pouze na nějaké speciality. Výjimkou je snad jen Shokudó a Izakaya. Shokudó můžete nalézt poblíž vlakových nádraží a také v turistických lokalitách. Tyto restaurace servírují jak japonská, tak i evropská jídla. Rozpoznáte je velmi snadno, téměř všechny mají ve výlohách vystaveny vzorky nabízených jídel z umělé hmoty. Jedná se o poměrně levné restaurace, obzvlášť pokud si objednáte z nabídek dne nebo ze set menu. Počítejte, že za oběd zde zaplatíte něco kolem 900 jenů.

Izakaya je japonská hospoda. Místo, které určitě musíte navštívit. Nabízejí velký výběr klasických jídel, která můžete snadno zapíjet saké nebo pivkem. Zdejší atmosféra se od českých hospod liší snad jen tím, že je to místo, kde se každý baví, ale v japonském stylu. Pokud přijdete jako cizinec do Izakay,

můžete se snadno seznámit s místními lidmi a třeba být i středem pozornosti. Mimochodem tyto hospody poznáte podle stejnojmenného červeného nápisu před vchodem. Jedná se o relativně levné hospody, pokud udržíte svůj účet s pitím pod kontrolou.

Dalším druhem restaurací jsou Okonomiyaki, což v překladu znamená: uvařte si, na co máte chuť. V praxi tomu je doslova tak. Vyberete si pouze v menu, jaký druh okonomiyaki chcete, a obsluha Vám donese veškeré potřebné ingredience. V některých restauracích je už vše smícháno a připraveno, takže Vy jen dokončíte závěrečnou fázi pečení. Je to velmi hezký zážitek, sedíte u malých japonských stolků a smažíte na rozžhavené plotýnce jednotlivé suroviny, jako například maso, zeleninu, plody moře, kapustu a další. Záleží na tom, jaký druhy okonomiyaki jste si vybrali. Nejznámější a nejlepší jsou v Osace a pak taky v Hirošimě. Možná se ptáte, jak to chutná? Je to podobné pizze nebo plackám vzhledově, ale chuť je prostě originální.

Yakitori restaurace jsou velmi populární pro mnoho lidí, kteří se vracejí navečer z práce. Je to vlastně grilované kuře napíchnuté na špejli. Yakitori se více méně podává samotné a zapíjí pivkem nebo saké.

Suši a Sashimi jsou restaurace, kde sedíte většinou v baru a kolem dokola na pásu jezdí malé talířky s pokrmy. Sami si vyberete, co chcete, nebo jednoduše ukážete na požadovaný pokrm. Suši je většinou syrová ryba s rýží. Občas může být zavinutá v mořských řasách. Je to zaručeně nejzdravější jídlo, jaké se Vám může dostat. Suši restaurace jsou v různých cenových relacích. V těch levnějších se můžete nasytit již za 1 000 jenů, zatímco v těch nejlepších můžete zaplatit až 10× tolik.

Sukiyaki & Shabu-shabu je pokrm velmi oblíbený a restaurace se na něj často specializují. Jedná se o tenké plátky hovězího vařeného ve vlastní šťávě spolu se sójovou omáčkou, cukrem a saké. Celý pokrm se podává s tofu a zeleninou. Tento druh specialit si vychutnáte nejlépe v Kóbe, které je takovými restauracemi proslulé. K doplnění nutno říci, že asi nejkvalitnější hovězí maso můžete zakoupit právě v Japonsku.

Tempura restaurace pro Vás připraví porci s rybou, krevetami a zeleninou, to vše upečené na kvalitním másle. Ceny za celé menu se mohou pohybovat i kolem 8 000 jenů. Ale můžete narazit samozřejmě i na mnohem levnější. Japonsko je země s největším počtem restaurací na obyvatele na světě, a tak není problém vedle jedné luxusní restaurace najít deset levných.

Soba & Udon jsou tlusté bílé nudle, zatímco Soba jsou tenké, pohankové. Nudle jsou většinou servírovány v horkém jemně ochuceném vývaru. Rovněž si ale nudle můžete objednat bez vývaru, studené. To oceníte zejména za teplých letních dnů. Ramen nudle jsou původně z Číny a jsou známé po celém světě. Ačkoliv japonský ramen je trochu jiný. Nudle se většinou servírují v masovém vývaru společně s plátky vepřového masa a zeleniny. Počítejte, že za porci zaplatíte kolem 400 až 1 000 jenů.

O sladkosti není v Japonsku nouze. Většina lidí si sladkosti kupuje ve speciálních obchodech a pak hodují doma. Rovněž mnoho sladkostí je vyráběno s hořkými ingrediencemi čajů, které dávají rovnováhu danému dezertu. Nutno ale dodat, že mnoho lidí si japonské sladkosti neoblíbí. Jejich chuť je prostě pro nás Evropany jiná.

Jedenáct dní v zimním Japonsku: cesta pro duši i smysly

Zimní Japonsko není šedé a ospalé. Je čisté, tiché, s jasným vzduchem a okamžiky, kdy se zdá, že se zastavil čas. Tento plán není honba za „checklistem“. Je to pomalé ochutnávání – trochu slavností, trochu meditace, trochu dobrodružství.

Den 1 - Tokio: město, které nikdy nespí

Po příletu vás pohltí světla Shinjuku. Město se tu dívá na nebe přes mrakodrapy, ale vy se díváte dolů – z vyhlídky Tokyo Metropolitan Government Building, kam je vstup zdarma a odkud uvidíte celé město jako moře světel. Večer je čas na Golden Gai – úzké uličky s bary, do kterých se vejde jen pár hostů. Stačí si sednout a nechat si nalít něco teplého – tady začíná opravdové Tokio.

Den 2 - Asakusa a vůně moře

Ráno se v Asakusě ještě drží chlad. Chrám Sensō-ji se probouzí s vámi a voní kadidlem. Pokud přijdete brzy, potkáte hlavně místní, kteří přinášejí drobné obětiny. Pak zamiřte na rybí trh Toyosu – sledujte, jak se draží tuňáci, a dejte si nejčerstvější sushi svého života. Odpoledne je ideální pro klidnou plavbu po řece Sumida. Voda se leskne, město mívá a vy máte pocit, že na chvíli jste v jiném století.

Den 3 - Cesta do Kjóta a brány do nebe

Ráno nastoupíte na shinkansen – vlak, který je přesný na vteřinu a tiše prořízne krajinu. Pokud máte štěstí, uvidíte horu Fudži, zasněženou a majestátní. V Kjótu vás čekají červené brány Fushimi Inari, které se vinou do kopce jako nekonečný tunel. Čím výš půjdete, tím méně lidí potkáte a tím víc uslyšíte ticho. Večer je ideální na procházku v Pontocho – úzká ulička s lucernami, kde možná zahlédnete gejšu spěchající do čajovny.

Den 4 - Kjóto: město zahrad a chrámů

Zlatý pavilon Kinkaku-ji se leskne na hladině rybníka a vy se divíte, jak může být zima tak klidná. Zenová zahrada Ryoan-ji je pár kamenů a hrsti štěrku, ale vydržíte se na ni dívat dlouho – je to meditace v kamenech. Odpoledne zamiřte do Arashiyamy: bambusový les šumí i v bezvětří, a z opičího parku Iwatayama je výhled, který vás donutí jen stát a mlčet. Večer si dejte matcha dezert v Gionu a zkuste stihnout krátké představení divadla Kyōgen – jednoduchý humor, kterému rozumí i cizinci.

Den 5 - Nara a noční Ósaka

Nara je město jelenů. Jsou všude, uklánějí se, žebrají o sušenky, občas si je drze vezmou sami. V Tōdai-ji sedí obrovský bronzový Buddha, který tu hledí na návštěvníky už 1300 let. V obchodě Nakatanidou uvidíte, jak se mochi vyrábí tradičním způsobem: dvěma muži, kteří buší do těsta a jeden bleskově otáčí těsto holýma rukama – je to rychlost, které sotva věříte. Večer se přesunete do Ósaky.

Dōtonbori září všemi barvami a vy si dáte takoyaki – kuličky plněné chobotnicí, které jsou horké a pálí prsty. To k Ósace prostě patří.

Den 6 - Hirošima: místo, kde se zastavil čas

Cesta shinkansenem trvá jen hodinu a půl, ale po příjezdu máte pocit, že jste v jiném světě. Památník míru a Genbaku Dome mluví o tichu po výbuchu, o čase, který se zastavil. Muzeum vás nenechá lhostejným – je dobré si tu dát čas a nic si na odpoledne neplánovat. Večer zkuste hirošimské okonomiyaki, vrstvené palačinky se zelím a nudlemi, které připravují přímo před vámi.

Den 7 - Ostrov Mijadžima

Trajekt je v ceně JR Passu, ale pocit, když se blížíte k plovoucí bráně torii, je k nezaplacení. Vyjedte lanovkou na horu Misen, projděte se po stezce k malým chrámům. V zimě je tu klid, slyšíte jen vítr a zvonky z chrámů. Ochutnejte místní ústřice – grilované na ulici, horké a šťavnaté. Večer návrat do Ósaky a možná ještě poslední ochutnávka nočního města.

Den 8 - Okinawa: jiný svět

Za dvě hodiny letu jste v teple – 18 °C, palmy, pomalejší tempo. Navštivte hrad Shuri, který vypráví příběh království Rjúkjú, a projděte si Makishi Market, kde místní nakupují ryby, mořské řasy a zeleninu. Večer se projděte po Kokusai-dori, hlavní ulici Naha – kavárny, bary, živá hudba.

Den 9 - Kerama ostrovy nebo sever Okinawy

Vydejte se na Zamami – moře je průzračné a v lednu tu můžete zahlédnout velryby. Pokud zůstanete na hlavním ostrově, navštivte Churaumi Aquarium, kde plavou obrovští žraloci velrybí. Den zakončete u Cape Manzamo, odkud je nádherný výhled na oceán při západu slunce.

Den 10 - Návrat do Tokia

Po příletu zamiřte na Odaibu – futuristickou čtvrť s výhledem na Rainbow Bridge. Večer si dopřejte Oedo Onsen Monogatari – horké prameny, kde můžete v yukatě bloumat mezi bazény a zapomenout, že jste v metropoli.

Den 11 - Poslední den jako místní

Ráno si projděte císařské zahrady - v zimě jsou tiché a působí jako otevřený chrám. Místo letištních suvenýrů zamiřte do Yanaka Ginza - nostalgické čtvrti s občůdky, kde koupíte ručně vyráběné hůlky, keramiku a sladkosti. Zakočete cestu malou sushi restaurací, kam chodí hlavně místní - tady se rozloučíte s Japonskem důstojně.

Den 12 - Odlet

Poslední ráno v Tokiu. Možná ještě krátká zastávka v chrámu u hotelu a tiché „arigatō“ před odletem.

Odkazy

- [česko-japonský a japonsko-český slovníček ke stažení](#)
 - <http://www.japonsko.net>
 - [Ludvík Armbruster - Tokijské květy](#)
-

Zobrazeno: 404 x

From:

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

Permanent link:

<https://cesty.in/japonsko>

Last update: **2025/09/14 16:18**

