

# DEN 1.

Arabské emiráty a především Dubaj miluju. Člověk, když jede do arabských zemí tam odjíždí s určitým respektem, bojí se, že vás okradou a já osobně nenávidím, když mě trhovci tahají za rukávy a chtějí mi mermomocí něco prodat, jak se tomu běžně stává v Egyptě, Turecku, nebo Tunisku.

Ne však v Dubaji. Nikde jinde jsem se snad necítil tak bezpečně, jako právě v Dubaji. Dubaj má to pomyslné pozlátko snobismu, ale to už dávno neplatí. Letenky do Dubaje a ubytování tam se dá pořídít za pár korun.

To samé platí o gastronomii.

Cestujete do Dubaje a rádi byste prozkoumali gastronomickou scénu s omezeným rozpočtem? Různorodé chutě dubajské kuchyně, která je kombinací íránské, libanonské a arabské, nabízí lákavé pokrmy pro masožravce i vegany. Dubaj je sice proslulá svými luxusními gurmánskými zážitky, ale ve městě najdete i taková místa, která nezruinují vaši peněženku.

Ale nejprve se pojd'me podívat tam, kam se běžný smrtelník nedostane, kde to stojí hodně peněz a kde je to opravdu drahé.

**Restaurace Scape**, která sídlí na rozšířené terase ikonického hotelu Burj Al Arab ve tvaru plachetnice, kombinuje úchvatnou architekturu a horizont Arabského moře. Stylová restaurace podává středomořskou kuchyni. Pokud si z menu nedokážete vybrat, určitě vyzkousejte maineského humra a burgery s krabím masem.

**Restaurace Ossiano** v rezortu Atlantis, The Palm, jedna z vůbec nejstylovějších restaurací ve městě, nabízí inspirativní zážitek pod vodní hladinou. Zamířte sem na netradiční odpolední čaj nebo si užijte nezapomenutelnou večeři, která nese podpis cenami ověřeného šéfkuchaře Gregoirea Bergera, jehož menu plné záhadných proměn zahrnuje hostům předem neznámé talíře a jemné chutě z moře i pevniny. A to nejlepší? Jídlo si budete vychutnávat ve skvělé společnosti žraloků a hejn pestrobarevných ryb, které budou proplovat hned vedle vašeho stolu za stěnami obřího akvária.

## **At.mosphere**

tato stylová restaurace se nachází ve 122. patře nejvyšší budovy světa, mrakodrapu Burj Khalifa, takže prohlídku budovy můžete zkombinovat s nezapomenutelným jídlem. Tato luxusní restaurace, která podává elegantní odpolední čaj a výjimečné večeře, přitahuje turisty i místní svým moderním gurmánským menu a bezkonkurenčními výhledy na město a dál.

## **Hell's Kitchen Gordona Ramsayho**

Pokud chcete z večeře udělat něco opravdu speciálního, zkombinujte ji s kuchařskou show a přidejte michelinskou hvězdu. Tato restaurace v Caesars Palace Bluewaters, která se inspiruje

televizní show Hell's Kitchen slavného šéfkuchaře Gordona Ramsayho, vám v teatrálním souboji červené a modré kuchyně naservíruje oblíbené klasiky britské kuchyně včetně šťavnatého hovězího Wellington a hříšně sladkého a lepivého karamelového pudinku. Přidejte kulinářské výzvy, jiskřivou akci a živou atmosféru a máte všechny ingredience pro nezapomenutelnou večeři v Dubaji.

## **Burj Al Arab**

Burj Al Arab, česky přepisovaný jako Burdž al-Arab, nazývaný také jako plachetnice, je luxusní pětihvězdičkový hotel nacházející se na umělém ostrůvku nedaleko pláže Jumeirah, který se ihned po jeho otevření v roce 1999 stal neodmyslitelným symbolem Dubaje, stejně jako Eiffelova věž pro Paříž.

### **Plachetnice či Alláhův prst**

Hotel Burdž al-Arab byl jedním z prvních opravdu luxusních ubytování v Dubaji a vznikl v době, kdy tato destinace ještě zdaleka nebyla tak známá a oblíbená. I proto se Burj Al Arab těší velké oblibě, jelikož si drží svůj standard už po více než 2 desetiletí.

Ladná stavba dosahuje výšky 321 metrů, tedy o pár metrů výš než Eiffelova věž a je postavená ve tvaru plachetnice, čímž má podtrhovat svoji polohu v moři. Často se však stavbě přezdívá také "Alláhův prst".

Burj Al Arab stojí na umělém ostrově a je spojený s pevninou asi 100 metrů dlouhým mostem.

## **Luxus všech luxusů a několik rekordů**

Dubaj a v podstatě celé Spojené arabské emiráty jsou posedlé výškovými rekordy svých staveb, a tak není divu, že i tento hotel se svou výškou 321 metrů aktuálně patří mezi nejvyšší hotely. Burdž al-Arab se řadí mezi nejluxusnější hotely světa, klasické 2lůžkové pokoje zde nenajdete. V hotelu jsou k dispozici jen luxusní apartmá, luxusnější apartmá a ještě více luxusní apartmá.

Pro své hosty má připravenou flotilu aut Rolls Royce a BMW s řidičem.

Kromě titulu nejvyšší čistě hotelové stavby si Burj al Arab připisuje i několik dalších rekordů:

- Nejdražší koktejl na světě (zápis do Guinnessovy knihy rekordů), který se v místním baru v roce 2008 podával za cenu 27 321 AED
- V roce 2016 místní restaurace vytvořila největší plechovku luxusního kaviáru s hmotností 17 kg
- Opulentní vnitřní výzdoba je tvořena 24-karátovým zlatem
- Místní japonská restaurace se pyšní stropem s 21 000 křišťály od firmy Swarovski s hodnotou okolo 1 500 000 AED

## **Heliport i přepychové lázně**

Hotel na první pohled zaujme visutým heliportem na střeše v 51. patře, který slouží těm nejmovitějším hotelovým hostům. V roce 2005 se dočasně přeměnil na epický tenisový kurt, na kterém sehráli legendární exhibiční zápas Roger Federer a Andre Agassi.

Ve výšce 150 metrů zhruba uprostřed stavby se nachází jedny z nejoceňovanějších lázní a wellness bazénu Talise Spa poskytující úchvatný výhled na Perský záliv i pocit absolutního soukromí.

## **Ubytování v Burj Al Arab**

Kolik peněz stojí pobyt v takto luxusním 5\* hotelu?

Nejlevnější a nejmenší apartmá, která jsou vždy dvoupodlažní a podlahovou plochu nikdy nemají menší než 170 m<sup>2</sup>, přijdou zhruba na 65 000 Kč na noc pro 2 osoby.

Naopak ta nejdražší Apartmá Diplomatic s rozlohou 670 m<sup>2</sup> stojí okolo 360 000 Kč na noc pro 2 až 5 osob.

# DEN 2.

## Skvělá jídla a nápoje ve Spojených arabských emirátech

Patříte li mezi gurmány, kteří na svojí dovolené rádi poznávají cizokrajné a exotické kuchyně, ve Spojených arabských emirátech si určitě přijdete na své. Místní gastronomie je velmi zajímavá a pestrá a díky tomu, že v SAE žijí lidé mnoha různých národností, můžete se zde setkat se spoustou zajímavých a chutných jídel a nápojů. Kromě obecně arabských jídel jsou zde rozšířena i marocká, íránská, thajská, čínská, libanonská a mnoho dalších. Které pokrmy a které nápoje jsou pro Spojené arabské emiráty nejtypičtější a co byste si rozhodně neměli nechat ujít, pokud tuto zemi navštívíte?

## Jídlo ve Spojených arabských emirátech

Pro Spojené arabské emiráty jsou charakteristická zejména arabská jídla a z konkrétních surovin převažuje především zelenina, dále pak různé druhy masa, ryb a mořských plodů. Protože se jedná o islámskou zemi, nejí se tu vepřové maso – nejčastěji se podává jehněčí nebo hovězí, setkat se ale můžete i s masem velbloudím nebo kůzlečím. Tradičním jídelm je např. shawarma – opečené maso se směsí zeleniny a dresinkem. Typické jsou pro Spojené arabské emiráty také různé druhy oříšků, datle a především obrovská nabídka koření, které se často prodává na pouličních tržištích. Za zkoušku stojí i některé sladkosti a dezerty, např. různé druhy arabských pudinků a jiných místních specialit.

## Pití ve Spojených arabských emirátech

K jídlu se ve Spojených arabských emirátech obvykle podává čistá voda, oblíbené jsou také čerstvě připravené ovocné nebo zeleninové šťávy. Mezi tradiční arabské nápoje patří také káva a hodně se tu pije i čaj. Typickým arabským nápojem je např. ayran – mléčný nápoj připravený z jogurtu a vody. Naopak alkohol v SAE moc rozšířený není, protože muslimové jej mají zakázaný. V jednom ze sedmi emirátů (Šardžá) není k dostání vůbec, v ostatních pak pouze ve specializovaných obchodech nebo v hotelech. Stejně jako v jiných exotických zemích, ani ve Spojených arabských emirátech se nedoporučuje pít vodu z kohoutků – pokud se chcete vyhnout střevním potížím, vždy raději dejte přednost balené vodě.

## SAMOSY

Suroviny na těsto:

- 450 g hladké pšeničné mouky
- 4 lžíce přepuštěného másla ghí
- ¾ šálku vody
- 2 lžíce bílého jogurtu
- 1 lžička mletého kardamomu
- ½ lžičky jedlé sody

- 1 lžička soli
- olej na smažení

### **Suroviny na náplň:**

- 5 uvařených a rozmačkaných brambor
- 1 najemno nakrájená cibule
- 2 rozdrčené stroužky česneku
- 1 mrkev nakrájená na kostičky
- 200 g hrášku
- 1 pálivá zelená paprika nakrájená na proužky
- cca 2 cm velký kus nastrouhaného zázvoru
- 1 lžička římského kmínu
- 1 lžička koření garam masala
- ½ lžičky mletého koriandru
- ½ lžičky mletého kardamomu
- ½ lžičky kurkumy
- hrst nasekaného čerstvého koriandru
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- sůl a černý pepř na dochucení

### **Postup:**

1. V míse smíchejte mouku, kardamom, jedlou sodu a sůl. Poté přidejte ghí a jogurt a promíchejte. Za stálého hnětení přilévajte vodu. Vypracované těsto by mělo být měkké a pružné. Vytvořte z něj kouli, kterou potřete olejem, následně přikryjte utěrkou a nechte 1 hodinu odležet.
2. Na pánvi rozehřejte olej a orestujte na něm cibuli a zázvor cca 2 minuty, dokud cibule není měkká. Pak přidejte česnek a restujte další minutu. Následně vložte hrášek, papriku a mrkev a nechte 5 minut provařit. Nyní přidejte rozmačkané brambory společně se zbylými ingrediencemi a vařte přikryté poklicí na mírném ohni asi 5 minut. Směs podle chuti osolte a opepřete.
3. Nyní je potřeba vytvořit „lepidlo“, které udrží taštičky pohromadě. Stačí smíchat trochu mouky s vodou do konzistence hustého krému.
4. Těsto rozdělte na 8 stejných dílů a z každého dílu vytvořte kouli. Kouli rozválejte do tenké kruhové placky, kterou rozdělte na 2 půlkruhy. Rovnou stranu půlkruhu potřete „lepidlem“. Půlkruh přeložte tak, že vytvoříte kornoutek, který bude díky lepidlu držet, a naplňte ho bramborovou směsí. Kornoutek uzavřete splením jednoho konce těsta přes druhý a vytvarujte do trojúhelníku. Pokud vám někde těsto přesahuje, přilepte ho pomocí lepidla. Takto vytvořte všech 8 trojúhelníků.
5. Trojúhelníky smažte na rozpáleném oleji dozlatova. A pokud je nepodáváte ihned, můžete je před servírováním ještě jednou krátce osmažit. Vynikající jsou ale jak teplé, tak studené.

# DEN 3.

## Co jsou Arabské emiráty?

**Spojené arabské emiráty**, zkratkou **SAE**, někdy zvané jen **Emiráty**, jsou federací sedmi konstitutivních emirátů na Blízkém východě, rozkládající se v jihozápadní Asii ve východní části Arabského poloostrova při pobřeží Perského zálivu. Na pevnině sousedí s Ománem a Saúdskou Arábií a rovněž sdílí námořní hranici s Katar, Íránem a Pákistánem. Jedná se o konstituční monarchii. Každý ze sedmi emirátů - Abú Zabí, Adžmán, Dubaj, Fudžajra, Rás al-Chajma, Umm al-Kuvajn a Šardža - má vlastního vládce, emíra. Tito vládcí společně tvoří Federální nejvyšší radu a volí ze svého středu jednoho, který pak slouží jako prezident Spojených arabských emirátů. Abú Zabí slouží jako hlavní město, nejlidnatějším městem je ale Dubaj. Počet obyvatel Emirátů byl v roce 2020 odhadnut na 9,89 milionu. Z toho jsou odhadem 1,4 milionu občané a zbytek přistěhovalci bez občanství. Islám je státním náboženstvím a arabština úředním jazykem.

Bohatství státu spočívá v přírodních zdrojích. SAE mají šesté největší zásoby ropy na světě a sedmé největší zásoby zemního plynu. Přesto se vláda, již od časů otce zakladatele Zajd bin Sultána Ál Nahjána, spoléhá zdaleka nejméně ze všech států Perského zálivu na ropu a plyn - zaměřuje se i na cestovní ruch a služby, hodně investic jde do zdravotnictví, vzdělávání a infrastruktury. Vláda Spojených arabských emirátů nevybírá od svých občanů daň z příjmu, tu platí jen právnické osoby. V roce 2018 byla zavedena daň z přidané hodnoty ve výši 5%.

SAE je členem OSN, Ligy arabských států, Organizace islámské spolupráce, Organizace zemí vyvážejících ropu, Hnutí nezúčastněných zemí a Rady pro spolupráci arabských států v Zálivu. Nejbližšími spojenci Emirátů jsou Saúdská Arábie (někdy označovaná za hegemonu v oblasti), Omán a Bahrajn. Tyto státy spolu obvykle koordinují zahraniční politiku. Na globální poli jsou klíčovým spojencem země Spojené státy americké.

## Nedodržování lidských práv

Rozvoji Spojených arabských emirátů je vyčítáno nedodržováním lidských práv, obchod s lidmi a velmi špatné pracovní podmínky.<sup>1</sup> Tato praxe bývá přezdívaná jako „moderní otroctví“. V celé zemi (na stavbách, v hotelech i jinde) pracují miliony imigrantů z chudých jihoasijských i afrických zemí. Ti jsou do země přilákáni na falešné a příliš vysoké nabídky. Po příjezdu jsou jim často odebrány osobní doklady a mzda se pohybuje na nejnižší úrovni či vůbec nebývá vyplácena. Dělníci zde pracují kolem 14 hodin denně, 6 až 7 dní v týdnu, bez dodržování bezpečnostních předpisů a na slunci při teplotách až 50 °C.

Lidskoprávní organizace zemi obviňují z nedodržování lidských práv žen i sexuálních menšin.

## **Baba ganoush: Kořeněný lilkový dip**

### SUROVINY (4–6 PORCE)

lilky 2 ks (700 g)  
šťáva z 1 citronu (50 ml)  
tahini pasta 50 g  
extra panenský olivový olej 1 lžíce  
mletý římský kmín 1 lžička  
česnek 2 stroužky  
sůl  
hladkolistá petržel 1 hrst  
granátové jablko 1 ks

### POSTUP

1. Troubu předehřejte na 180 °C. Lilky omyjte, osušte, propíchejte na několika místech vidličkou, dejte je na plech vyložený pečicím papírem a pečte zhruba 45 minut doměkka.
2. Upečené lilky vyjměte a nechte zchladnout. Podélně je rozkrojte napůl a dužinu vydlabejte lžicí. Zakápněte ji citronovou šťávou, aby nezhnědla, a vidličkou ji rozmačkejte do konzistence kaše.
3. Přidejte tahini, olivový olej, kmín a sůl. Česnek oloupejte a prolisujte nebo utřete se solí a přimíchejte k lilku. Petrželku nasekejte nadrobno a nasypete na baba ganoush. Ozdobte zrníčky granátového jablka.

# DEN 4.

Emirát Dubaj není jen destinací zaměřenou na luxus a odpočinek, ale coby nejkosmopolitnější město planety ji mnozí považují také za meccu světové gastronomie. Tamní koncentrace michelinských šéfkuchařů je totiž opravdu nevídaná. Svou restauraci si zde neváhal otevřít ani slavný šéfkuchař Gordon Ramsay nebo herec Rober de Niro.

## **Na začátku století byla Dubaj jen rybářskou vesnicí**

Na začátku století byla Dubaj jen rybářskou vesnicí. Její proměnu odstartovalo objevení ložisek ropy v šedesátých letech, kdy se stala dynamickým přístavem. Obrovský stavební boom se tu rozjel až na přelomu tisíciletí. Hlavním městem Spojených arabských emirátů a sídlem panovníka je Abú Dhabí, ale nejnavštěvovanějším místem je právě dvoumilionová Dubaj, která ohromuje futuristickou architekturou, všudypřítomným luxusem a nevídanými gastronomickými zážitky. Nachází se zde na 5400 restaurací, z nichž mnohé si otevřeli šéfkuchaři světového formátu jako Gordon Ramsay, Noobuyuki Matsuhisa nebo Giorgio Locatelli. Město, jehož základy povstaly doslova z pouště, se během několika desetiletí proměnilo v luxusní, turisticky vyhledávanou lokalitu a centrum světového businessu. Daří se zde módě, architektuře a především cestovnímu ruchu.

## **Kosmopolitní gastronomie**

I přes relativně mladou historii se při návštěvě starobylého centra Deiry, jako by rázem, octnete v pohádce Tisíce a jedné noci. Deira je totiž centrem tzv. souků, neboli typických arabských tržišť se zlatem, parfémy a zejména voňavým kořením, kde je k dostání pravý šafrán či arabská káva. Jen marně byste však hledali nějakou dubajskou specialitu. Lokální kuchyně je totiž spojením vlivů zemí Perského zálivu, iránské či saúdsko-arabské kuchyně. Město je však natolik kosmopolitní a mísí se v něm tolik kulturních vlivů, že tu najdete všechno nebo od všeho něco. Od specialit Středního východu, přes asijskou a evropskou gastronomii až po kuchyni Latinské Ameriky. Za typické jídlo se považuje například Ghuzi, pečené jehněčí maso s rýží a ořechy. V malých bistrech si naopak pochutnáte na osvěžujícím salátu Tabouleh z kuskusu, máty a čerstvé petrželky. Mezi další místní speciality patří Shawarma, asi nejpodobnější u nás známému gyrosu. Turisté holdující bezmasé stravě, jistě ocení Baba Ganoush, populární pokrm z lilku v kombinaci s exotickým kořením a jako dezert vyzkoušejte například Umm Ali. Jedná se o druh pudinku plněný sladkým pečivem, servírovaný se šlehačkou nebo vanilkovou zmrzlinou. Ani o alkohol zde není nouze, avšak spíše v turistických resortech a mezinárodních restauracích, protože muslimové mají samozřejmě jeho konzumaci přísně zakázanou. Místo alkoholu tak s oblibou popíjí osvěžující mátový čaj.



## **Iftar – večeře v období ramadánu**

Během ramadánu, který se řídí lunárním kalendářem, a proto každý rok začíná v trochu jinou dobu – obvykle trvá zhruba měsíc na přelomu srpna a září, se však muslimové zcela postí. Od slunce východu až do slunce západu nesmí vzít do úst nejen jídlo, ale ani pití, což je v těchto obzvláště horkých měsících psychicky i fyzicky velmi náročné. Musejí se zříci také žvýkaček, cigaret a kávy. Absence kofeinu a nikotinu v leckdy až 50ti stupňových vedrech je velmi vyčerpávající, a tak se všichni těší na večer, kdy si odpočinou u slavnostní večeře. Muslimská sváteční večeře v období ramadánu se nazývá iftar a je určena nejen k nasycení, ale také ke vzájemnému setkávání a posezení v kruhu přátel. Po slunce západu se ulice mění v jednu velkou restauraci, kde se celý večer hoduje. Jako aperitiv se překvapivě podává silně koncentrovaný meruňkový džus, který má nastartovat vyhladovělý žaludek. Následuje polévka z luštěnin, jako předkrm pomazánka z cizrny zvaná hummus a jako hlavní chod se tradičně podává jehněčí ve švestkové omáčce s mandlemi nebo například grilované ryby či drůbež. Vepřové maso je muslimům přísně zapovězeno. Považují je totiž za nečisté. Na závěr večeře následuje sladká tečka v podobě moučníků z medu, datlí a různých druhů oříšků.

## **Kolem světa za jediný den!**

Největší škálu restaurací všeho druhu naleznete v hotelu Atlantis the Palm, který stojí na největším uměle vybudovaném ostrově světa. Tamní restauratěři se rozhodli plně dostát pověsti Dubaje, coby nejkosmopolitnějšího města planety a nabízejí svým hostům opravdu nezapomenutelný gastronomický zážitek v celkem 23 restauracích, z nichž každá reprezentuje některý z koutů světové kuchyně. Asi největším lákadlem pro turisty je luxusní restaurace Ossiano Seafood. Díky Arabskému moři se totiž turistům dostává opravdu širokého výběru čerstvých rybích specialit. Stěny restaurace obklopuje jedno z největších akvárií euroasijského kontinentu – Lost Chambers s více jak 65 000 živočichy, které zážitek ještě umocní.

# **Tabouleh z bulguru**

## **Suroviny**

bulgur 100 g

citron 1 ks - šťáva a nastrohaná kůra

cibule 1 ks - malá, červená, nasekaná

jarní cibulka 6 ks - drobně nakrájených

okurka 1 ks - zbavená střední části se semínky, nakrájená nadrobno

rajčata 4 ks - pevná, zbavená semínek, drobně nakrájená

petrželka 1 svazek - hladkolistá, jemně nasekaná

máta hrst - jemně nasekané lístky

římský kmín 1 PL - mletý

sůl

olivový olej 130 ml - extra panenský

salát - listy, např. římský,  
citron - skrojky k podávání

### **Postup**

Bulgur několikrát propláchněte na jemném cedníku. Sced'te a v míse zakapejte citronovou šťávou a uvařte doměkka v osolené vodě.

Ve velké míse promíchejte citronovou kůru s cibulkami, okurkou, rajčaty, petrželkou, mátou, kmínem a lžičkou soli.

Přisypte připravený bulgur, zakápněte olejem, promíchejte a případně dochuťte solí a citronovou šťávou.

# DEN 5.

## Abu Dhabi

Město Abú Zabí je velkolepé a úchvatné. Na jedné straně můžete vidět nejmodernější budovy světa, na té druhé zase historické a architektonické skvosty s působivou minulostí. Přepych je zde viditelný na každém kroku. Ve městě je k vidění spousta věcí odlišného charakteru. Jestliže chcete začít u toho největšího lákadla Abú Zabí, pak se vydejte k mešitě zvané Sheikh Zayed, která se pyšní svou velikostí. Rozkládá se na ploše přes 22 tisíc metrů čtverečních, má 82 kopulí, minaret vysoký 100 metrů a prostor pro 41 tisíc věřících.

V centru Abú Zabí jsou zpozorovatelné nejrůznější mrakodrapy. K těm největším budovám ve městě patří Národní banka, Hotel Hilton, Abu Dhabi Investment Authority Tower, národní výstavní centrum zvané Capital Gate, sídlo telekomunikační společnosti Etisalat, pobočka známé galerie Louvre a zábavní centrum automobilky Ferrari. Tím největším mrakodrapem ve městě je Abú Zabí Central Market se svou výškou 382 metrů.

Právě zmiňovaný Ferrari World Abu Dhabi se stává cílem milovníků rychlých aut. Na své si zde přijdou nejenom dospělí, ale také děti. Toto místo je součástí zábavního parku Yas Island, kam mimo jiné patří i vodní svět Yas a nejrychlejší okruh Yas Marine. Jde o krytý zábavní park se spoustou atrakcí.

Mezi další prvky Abú Zabí se řadí moderní pojetí Šikmé věže v Pise, které v podání Spojených arabských emirátů nese název Capital Gate. Zajímavé je vychýlení kolem 18 stupňů. Pomyslným rájem na zemi se vám stane působiště zvané Saadiyat Island, kde se budete moci bavit, ale také příjemně relaxovat. Spoustu odpočinku nabízí promenáda zvaná Corniche. A kdybyste si chtěli dopřát ten nejvyšší luxus na světě, zkuste sedmihvězdičkový a zároveň nejdražší hotel světa zvaný Emirates Palace. Je však pravdou, že i jediná noc v tom nejlevnějším pokoji zde vyjde poměrně draho.

## Emirates Palace

Nejrozlehlejší hotelový komplex na světě, Emirates Palace, je bezpochyby tou nejzajímavější budovou v Abu Dhabi. V útrobách této ikonické stavby se nachází hotel Kempinski, speciální patra pro oficiální státní návštěvy a také privátní komnaty všech šesti vládců zemí arabského zálivu. Okouzlující prostory Emirates Paláce využívají při svých návštěvách SAE nejvyšší představitelé zemí, úspěšní podnikatelé i známé celebrity. Budovu Emirates Paláce si oblíbili místní i zahraniční filmaři. Zajímavostí také je, že ty nejluxusnější prostory paláce osvětluje více než 800 křišťálových svítidel od české firmy PRECIOSA.

Z historie a architektury můžete okusit Qasr Al Hosn, zábavnou horskou dráhu Formula Rossa, zábavní park Warner Bros World Abu Dhabi, architektonický skvost Capital Gate, umělecké muzeum Manarat Al Saadiyat, Aldar Headquarters Building nebo park Umm Al Emarat Park a Khalifa Park. Město Abú Zabí toho nabízí opravdu více než dost, což dokazuje kupříkladu muzeum Zayed National Museum, Emirates National Auto Museum a rezervace Al Wathba Wetland Reserve.

Vzhledem k tomu, že město Abú Zabí se nachází na pobřeží Perského zálivu, jistě nebude nouze ani o překrásné pláže. Je to třeba Corniche Beach, Nurai Island, Abu Dhabi Beach, Saadiyat Beach a Al Bateen Beach. Na své si v Abú Zabí přijdou také milovníci nakupování. K dispozici je například jedno z největších nákupních center Abu Dhabi Mall s desítkami obchodů. Spoustu slavných značek naleznete také v Marina Mall. Ve městě je možné užívat si přemíru nejrůznějších festivalů a akcí, včetně těch sportovních, kam patří třeba letecké závody Red Bull.

### **Specifika místní kuchyně**

Ve městě Abú Zabí si určitě pochutnáte na tradičních pokrmech Spojených arabských emirátů. Bude to například Makluba, což je směs masa, zeleniny a rýže. Pověstný je pokrm Kabsa neboli rýže s rozinkami. Ochutnat můžete místní pečivo tvořené z mouky a oleje se sladkou příchutí. Tomu se říká Chabéz. Hodně často je konzumováno velbloudí maso na přemíru způsobů. Je pravdou, že vlivem zahraničních přistěhovalců zde najdete restaurace libovolného zaměření. Takže chybět vám nebude ani kuchyně čínská, francouzská, italská nebo lisabonská.

Mezi luxusní podniky města se řadí podniky jako Li Jiang, Sofra BLD, Parmigiana a Crystal Lounge. Spoustu tradičních pokrmů můžete ochutnat v restauracích jako Mijana, Li Beirut, Kuzbara a Al Fanar Restaurant and Cafe.

## **KUŘE KABSÁ | ARABSKÉ KUŘE A RÝŽE**

### **SMĚS KOŘENÍ KABSÁ:**

- 1/4 lžičky mletého kardamomu (kardamomový prášek)
- 1/4 lžičky mletého bílého pepře (prášek z bílého pepře)
- 1/4 lžičky šafránu
- 1/2 lžičky mleté skořice (skořice v prášku)
- 1/2 lžičky mletého všeho koření
- 1/2 lžičky sušeného prášku z celé limetky

### **KUŘECÍ KABSÁ:**

- 2 lžíce oleje nebo másla
- 3 cibule, nakrájené na plátky
- 1 lžíce mletého zázvoru (zázvorová pasta)
- 1 lžíce mletého česneku (česneková pasta)
- 1 zelené chilli
- 2 sušené bobkové listy
- 6 hřebíčků
- 4 lusky kardamomu
- 1 tyčinka skořice
- 2 lžíce rajčatového protlaku (rajčatový protlak)

- 1 špetka mletého muškátového oříšku (prášek z muškátového oříšku)
- 1/2 lžičky mletého černého pepře (prášek z černého pepře)
- 1/4 lžičky mletého kmínu (kmínový prášek)
- 1/2 lžičky mletého koriandru (koriandrový prášek)
- 3 střední mrkve, nakrájené na tenké plátky
- 200 g konzervovaných rajčat nakrájených na kostičky (nebo 3 nakrájených rajčat)
- 1 l kuřecího vývaru
- 1 1/2 kg celého kuřete, nakrájeného na 6 kusů
- 3 šálky rýže basmati, opláchnuté
- 1/4 šálku rozinek
- Voda
- Sůl podle chuti
- Rozinky, na ozdobu (volitelné)
- Strouhané mandle, na ozdobu (volitelné)

1. Nejprve musíme připravit směs koření kabsa, smíchejte v misce kardamom, bílý pepř, šafrán, skořici, všechno koření a limetkový prášek.
2. Ve velké pánvi se silným dnem rozehřejte olej na středně vysokou teplotu. Přidejte cibuli, zázvor, česnek a zelené chilli. Smažte 2-3 minuty nebo dokud cibule nezezlátne. Přidejte bobkový list, hřebíček, lusky kardamomu a tyčinku skořice. Smažte minutu.
3. Vmícháme rajčatový protlak. Přidejte mletý muškátový oříšek, mletý černý pepř, mletý kmín, mletý koriandr a koření kabsa. Osolte. Smažte koření cca minutu. Přidejte mrkev a nakrájená rajčata. Míchejte a vařte 2 minuty.
4. Přidejte kuřecí kousky. Opékejte kuře, občas otočte, asi 30 minut. Vyjměte kuřecí kousky z pánve..
5. Přidejte rýži a rozinky. Nalijte 4 šálky vývaru. Dochutěte solí. Přiveďte k varu. Snižte plamen, přikryjte pokličkou a vařte 10-15 minut.
6. Předehřejte gril. Kuře grilujte 10–15 minut nebo dokud nebude propečené. Podávejte rýži s grilovaným kuřecím masem.