

Jaký byl zájem místních médií?

Další den následovala oficiální tiskovka s účastí tanečního sboru školy týraných dětí doprovázející místní asi nejpopulárnější zpěvačku. Do sálu s novináři přivedly děti za ruku zástupce státu s vlajkou. Malá dívka, která nás doprovázela, mně podala ruku s důvěrou, jako bychom byli staří známí. Jeden z nejsilnějších okamžiků celé cesty, dnes už vím, jak velké je gesto podané ruky. Odteď už byl jen týden práce, teamy se rozptýlily po JAR, aby svou činností upozornily na naši akci. Každý den jsme měli pestrý program, v obrovském komerčním centru jsme měli čtyři kuchařská vystoupení, vařili jsme každý den dvě česká jídla na obědové a večerní menu. Dostalo se nám obrovské cti, měli jsme dvě vystoupení v celostátní televizi a celostátní noviny se o naši prezentaci vyjádřily velmi pochvalně. Byli jsme skvěle připraveni a podle potřeby jsme rychle reagovali na potřeby pořadatelů. To sice zní jako fráze, ale pokud se podívám na původní časový rozpis, tak souhlasily pouze odlety a přílety letadel. Jinak všechno se měnilo za pochodu. Zrovna tohle Čechům nikdy nevadilo, ale Amíci a Němci z toho byli na prášky. Místní šéfkuchař Tony se jen usmíval a říkal – to je Afrika.

Kde a jak jste jídla připravovali - měli jste dostatek surovin?

Všechnu přípravu na naše show jsme dělali v hotelu, skvěle se o nás starali, všechny suroviny, které jsme si napsali, nám sehnali, vezli jsme jen hrubou mouku, kmín a majoránku. Vybavení hotelové kuchyně bylo trochu podobné asijskému stylu, vše podstatné se odehrává na 12 výkonných plynových hořácích. V kuchyni pracovalo neuvěřitelné množství lidí. V Africe se nepracuje v příliš vysokém tempu, jen my jsme vykouzlili velké množství jídel. Místní jsme trochu překvapili přípravou vlastního fondu (fond je kulinářský termín pro ztraceně silný vývar), kynutými knedlíky, koprovou a svíčkovou omáčkou, ale nejvíc jim spadla čelist, když Lukáš udělal několik čokoládových bonbonů. Za odměnu pak musel celou výrobu ukazovat ještě jednou. Bonbony jsme pak použili na dražbu při galavečeři ve prospěch celé akce. Vydražili jsme je za hezkých 1.000,- randů.

Podělíte se s námi o nějakou turistickou destinaci?

Vidět Mys Dobré naděje "Cape of Good Hope" byl pro mě dávný dětský sen. Možná že není pravda, že to je nejjihnější cíp Afriky, možná že není pravda, že se tu střetává Indický oceán s Atlantikem, i tak je to nejznámější mys světa. Pravda ale také je, že zde končí teplý proud indického oceánu, takže je to povinnost. Mys Dobré naděje byl, tedy ještě pořád je, velmi nebezpečným místem, jsou zde často velmi silné větry, navíc obeplutí tohoto místa ztěžují silné a nepředvídatelné proudy, se kterými lodě někdy prostě nedokážou bojovat a ztěžují tak plavbu mezi Evropou a Indií. Jako první přes Mys dobré naděje doplul do Indie roku 1497 Vasco de Gama, který tu má i svůj památník. Skutečně je to kouzelné místo s velmi působivou atmosférou. Pro koupání chtiví turisty nic moc - Atlantik má v srpnu cca 14°C a v době plného léta - v lednu to není o moc lepší - cca 17°C. Výlet na stolovou horu nám průvodci rozmluvili, za špatného počasí je to nahoře jako v prádelně, viditelnost cca 20m. Ostatně na ležící mračky na stolové hoře je také docela pěkný pohled. Tak jsme o volném dnu navštívili muzeum zlata, a okoukli jsme druhý největší stadion v JAR (prý pro 70 tisíc lidí), postavený při mistrovství světa ve fotbale, ovšem nejvíc je využíván při zápasech rugby. Za těch pár dní je nám naprosto jasné, že v JAR sport č. 1.

Na závěr se nabízí otázka na nějakou úsměvnou zajímavost...

Ten večer nám řekli, že další den pojedeme na oběd do jedné z nejslavnějších restaurací v JAR. Restaurace Mzoli's meat jsem našel na internetu v několika odkazech, hlavně jako oblíbené místo světových celebrit, politiků a nadšený Jamie Olivier napsal, že až pojedete do Kapského města, Mzoli's meat jistě bude jeho zastávka. Tak jsme se umyli, oholili, navoněli a vyrazili – až na místě jsme pochopili, že se jedná o slumovou restauraci. Trochu mě měla varovat absence vlastních stránek restaurace.

Za apartheidu vznikaly ilegální restaurace a pan Mzoli měl původně řeznictví. Kolem roku 1993 se chopil příležitosti rozšířit své podnikání a zjistil, že maso může i zpracovat jiným způsobem. V jeho restauraci – spíš je to stanový přístavek ke zděnému domu, kam se vejde (nacpe) až 250 lidí. V restauraci jsou obyčejné umělohmotné stoly a židle, nebo jen lavice. Kdo nesedí tak tancuje, nebo stojí frontu na záchod. V restauraci hraje velmi nahlas taneční hudba, a ze stropu aby se dav neudusil, rozprašuje se voda. Do restaurace si každý nosí svoje nápoje. Před restaurací vám z vypité lahve od piva udělají skleničku na stopce (uříznou vršek a obráceně přilepí ke dnu). Jídlo se tu objednává pro skupinu, přinesou to, co právě na dřevěném uhlí grilují. Jídlo se podává v umělohmotném laboru – my jsme protekčně dostali nerezové mísy. Podává se kuřecí maso, skopové, hovězí žebra, zeleninový salát, bílá polenta, za které se dělají kuličky a zajídají se jí kousky masa. Každý si bere podle toho, na co má chuť. Vstup do restaurace je volný, tedy pokud najdete místo k sezení, lepší je ale udělat si rezervaci. Pít si můžete koupit v krámkách okolo restaurace. Mzoli tím dává možnost ostatním si vydělat a zajistit zaměstnání i pro ostatní obyvatele slumu.

Tím i ostatní mají zájem na udržení pořádku, čistoty a bezpečnosti v okolí. Někteří z naší skupiny (a tentokrát to už musím říct – byli to Norové) se nechtěli jídla ani dotknout a raději se šklebili a drželi hladovku. Já jsem ochutnal všechno, nejvíc mně chutnalo hovězí, skopové bylo taky fajn, ale skopové klobásky byly famózní. Kuřecí mě ničím neohromilo, prostě grilované kuřecí. Jako dodatek bych měl napsat, že nikdo z nás neměl zaživační potíže. Mzoliho restaurace naplňuje Mandelův sen o místě, kde budou sedět, jíst, pít, tančit, prostě bavit se lidé z celého světa, všech národností a barev.

Do Afriky jsme odjížděli s vyhrnutými rukávy denně vařit stovky a tisíce porcí, nakonec se ukázalo, že tohle nikdo nechce. Naším úkolem bylo strhnout pozornost na celou akci a pokusit se vybrat na různých kulinářských show co nejvíce peněz. I když jsme byli trochu zklamáni, že se tolik nevařilo, kolik bychom chtěli, tak výsledek celé akce nás přesvědčil, že to je správná cesta. Původní plán vybrat 5 milionů randů byl překročen už na začátku poslední třetiny akce. Celková suma nakonec dosáhla na téměř 8 milionů randů (asi 20 milionů korun). Cíl mise byl tedy splněn, a můžeme být i my spokojeni.

Nakonec bych chtěl poděkovat všem, kteří se nějak přímo či nepřímo podíleli na celé akci. Obrovskou poklonu organizátorům za to, že to dotáhli do konce.

Děkuji všem, že moji zprávičku dočetli do konce a snad bude pro všechny zajímavým momentem k zamyšlení.

Za rozhovor děkuje Jan Houžvíc