



# Havajské ostrovy

Sice se nacházíme na území perfektně fungujících a kvalitní infrastrukturou protkaných Spojených států amerických, ale jednoznačnou patinu exotiky tady cítíme na každém kroku. Promísení ras a barev pleti je naprosto dokonalé, bělochy výrazně množstevně převyšují snědí Afroameričané, koktejl různorodých míšenců se prolíná s rysy typicky asijskými, ozvláštňenými polynéskými vlivy. Tento tavicí tyglík vytváří dohromady originální směsici kultur, tradic, folkloru i gastronomie. Ostrovní národy Oceánie jsou specifické samy o sobě, tady jejich sepětí s panenskou nespoutanou přírodou vynikne dvojnásobně. Je skoro k neuvěření, že v zemi striktně parlamentní demokracie právě zde na ostrovech v minulosti vládla hrdá královská dynastie, k níž místní obyvatelé s respektem vzhlížejí, mocný vladař Kamehameha I. je tu uctíván jako důstojný otec zakladatel. Zajat si sem na poznávací výlet a mít možnost pár týdnů nasávat tuto jedinečnou, s ničím nesrovnatelnou atmosféru je splněným snem každého cestovatele.

Havajské souostroví vzniklo v dávné minulosti naší planety sopečnými aktivitami na prasklině v zemské kůře na rozhraní dvou pomaličku se bez ustání pohybujících kontinentálních tektonických desek. Ze zemského nitra se deroucí žhavá láva postupně zvedala z mimořádně hlubokého

dna Pacifiku mohutné sopečné homole, které se po milionech let aktivních erupcí vynořily nad hladinu a pokračovaly dál ve svém růstu, čímž vznikl řetězec Havajských ostrovů. Bujná vegetace, podporovaná bohatými srážkami, vytvořila z této fenomenální krajiny naprostý ráj na zemi. Když se na zvláště odlehlých kouscích pevniny začali usídlovat první polynéští mořeplavci, brzy se zde vytvořila místní jedinečná kultura, jež nás tajemností svých příběhů a legend nepřestává dodnes fascinovat. Toulat se zdejší přírodou je naprostá paráda, na minerály bohatá úrodná lávová půda umožňuje explozi rostlin a květin všech představitelných tvarů a barev. Velmi se tu daří ananasům, které se pěstují na rozsáhlých plochách střídajících se s háji makadamií, plodících velmi atraktivní oříšky. Dlouhé závoje vodopádů, řítících se z kolmých skal do zelené hlubiny kaňonovitých údolí, vytvářejí přírodní scenérie, jaké jinde opravdu nenajdete. Už po vystoupení z letadla na mezinárodním letišti v Honolulu se na vás ze všech billboardů svými mandlovýma očima usmívají zdejší krasavice, oděné do šatiček z rostlin, a když nám při tanečním vystoupení folklorního souboru na krku přistane náhrdelník ze spletených květů orchidejí, je představa ráje zcela absolutní. *Aloha Hawaii.*



### Ingredience:

#### Koláčová krusta

- 1 hrnek hladké mouky
- špetka soli
- ½ hrnku másla
- ¼ hrnku mléka nebo vody

#### Čokoládová náplň

- 1 hrnek plnotučného mléka
- 50 g kokosového mléka z konzervy
- 5 polévkových lžic kukuřičného škrobu
- 1 hrnek krystalového cukru (nebo méně dle chuti)
- 1 hrnek čokoládových penízků

#### Šlehačková náplň

- 1 a ½ hrnku 30% šlehačky
- cukr podle chuti
- makadamové ořechy na ozdobení

## HAUPIA PIE S MAKADAMOVÝMI OŘECHY

Haupia Pie je nejoblíbenější koláč na Havaji. Může mít spoustu variací, ale nejtradičtější je asi čokoládová varianta. Je to dokonalá směs čokolády, kokosu a smetany. Má krémovou strukturu a je skvělým zákuskem pro milovníky kokosu. Je to vlastně kokosový pudink, který je však hutnější se strukturou spíše jako želatina.

- Ze všech surovin na koláčovou krustu vytvoříme hutnější těsto, které necháme odpočinout minimálně půl hodiny v lednici. Těstem pak naplníme kulatou koláčovou formu, propíchneme na povrchu a upečeme v troubě vyhřáté na 160 °C. Necháme vychladnout a potřeme náplní.
- Na čokoládovou náplň dáme vařit mléko s kokosovým mlékem. Část mléka si ponecháme stranou a v něm rozmícháme kukuřičný škrob. Tuto směs přilijeme k mléku a šlehačím metlou mícháme do zhoustnutí, přidáme cukr a nakonec vmícháme čokoládové penízky.
- Náplň navrstvíme na upečený korpus a po vychladnutí dáme do lednice alespoň na tři hodiny, nejlépe však do druhého dne.
- Koláč ozdobíme ušlehanou šlehačkou a makadamovými ořechy.

