

<http://biznes.onet.pl/wiadomosci/turystyka/wyprawa-do-japonii-tansza-i-latwiejsza-niz-myslisz/jvrwcc>

## Wyprawa do Japonii - tańsza i łatwiejsza niż myślisz

Fascynująca kultura, architektura, kuchnia, niezwykle uprzejmi ludzie - z czymkolwiek Polakom kojarzy się Japonia, wciąż pozostaje dość tajemnicza i niedostępna. Spora odległość i ceny wycieczek sprawiają, że np. Tokio nie należy do najczęstszych wyborów w biurach podróży. A gdyby tak się odważyć i wyruszyć samodzielnie?



Zorganizowana 10-dniowa wycieczka do Tokio kosztuje najczęściej od 10 do 20 tys. Ile mogłaby kosztować eskapada przygotowana na własną rękę i z jakimi formalnościami wiąże się przekroczenie granic Kraju Kwitnącej Wiśni?

### Rezerwuj z wyprzedzeniem

Z poważnym wydatkiem trzeba się liczyć już na wstępie, gdy przychodzi zapłacić za przelot. Cena biletu nie może być bagatelna, skoro Warszawę i Tokio dzieli blisko 9 tys. km. Jeśli jednak zarezerwujemy lot z dwu-trzymiesięcznym wyprzedzeniem, zapłacimy ok. 3 tys. zł, a podróż z międzylądowaniem i przesiadką w Dubaju potrwa blisko dobę. Nawet tysiąc zł udaje się zaoszczędzić, decydując się na zakup siedem-osiem miesięcy przed podróżą. Do stolicy Japonii można dolecieć w niespełna 11 godzin bezpośrednio z Warszawy, ale wtedy koszt staje się wyższy o kilkaset zł.

Po zakupie biletów na samolot kolejne wydatki okażą się już łatwiejsze do przełknięcia. Ceny noclegów w japońskiej metropolii nie odbiegają bowiem od europejskich standardów. W poszukiwaniu oszczędności raczej nie warto kierować uwagi na peryferia, ponieważ tokijskie metro nie kursuje przez całą dobę, a za usługi taksówkarskie płaci się słono. Hotel, hostel czy też

pensjonat w okolicach centrum wydaje się lepszym rozwiązaniem, także dlatego, że zostanie więcej czasu na zwiedzanie. Przykładowe ceny (w przeliczeniu na polską walutę) w Tokio: łóżko w wieloosobowym pokoju w hostelu - 60 zł, nocleg ze śniadaniem w jednoosobowym pokój w trzygwiazdkowym hotelu - 220 zł za noc. Przy rezerwacji noclegów występuje zależność podobna do zakupu biletów lotniczych. Na niższe ceny można liczyć, gdy podejmuje się decyzję z dużym wyprzedzeniem lub bierze się to, co pozostało dostępne na ostatnią chwilę.

Wylot w celach turystycznych do Japonii nie wiąże się z dodatkowymi formalnościami. Na lotnisku w Tokio otrzymamy pozwolenie na 90-dniowy pobyt. O wizę starać muszą się osoby wyjeżdżające na studia lub w celach zarobkowych.

### **Kraj Kwitnącej Wiśni**

W kilka dni nie sposób zobaczyć wszystkich atrakcji i osobliwości Tokio. Istnieją jednak miejsca, które wręcz trzeba zwiedzić. W zlokalizowanym w centrum parku Shinjuku Gyoen na obszarze 3,5 ha rośnie ponad 20 tys. drzew, w tym ok. 1,5 tys. wiśni, które są symbolem państwa. A turyści z całego świata co roku przybywają do Japonii na Hanami, czyli święto kwitnącej wiśni. Zazwyczaj jest to przełom marca i kwietnia, czasami także początek maja.

Z okazji Hanami w Tokio odbywają się pikniki, festyny i koncerty, przyciągają takie tłumy, że w parkach trudno o wolne miejsce, tym bardziej że sporą część zajmują lokale gastronomiczne i stragany z pamiątkami. Kwiaty na drzewach utrzymują się zazwyczaj przez kilkanaście dni, a zabawa w tym okresie niemal codziennie toczy się do białego rana.

### **Świątynie, słynne targowisko, stolica elektroniki**

Na uwagę w Tokio z pewnością zasługuje Tsukiji - największy na świecie targ rybny, gdzie właściciele restauracji, sklepów i hurtowni zaopatrują się w ryby i owoce morza. Aby zobaczyć aukcje 200-kilogramowych tuńczyków i to jak w ogóle funkcjonuje targ, należy zerwać się z łóżka bardzo wcześnie - ok. godz. 4. Tam, gdzie sprzedaje się ok. 500 rodzajów ryb i owoców morza, działają również bary, które przyrządzają potrawy wyłącznie z najświeższych ryb.

Najstarszą w Tokio świątynię Senso-ji rocznie odwiedza nawet 30 mln osób! Wybudowana w 645 r. i zrekonstruowana po II wojnie światowej stanowi miejsce kultu, lecz wokół odbywają się nie tylko zgromadzenia o charakterze religijnym, także festiwale i inne imprezy kulturalne. Świątyni Senso-ji popularnością nie ustępuje sanktuarium Meiji, również zniszczone w trakcie wojny i odrestaurowane. Aby tam dotrzeć... "...trzeba najpierw przekroczyć ogromną majestatyczną bramę, następnie minąć całe zbiorowisko beczek z sake, aby finalnie pokonać kilkuset metrowy szlak znajdujący się pośród wiecznie zielonych lasów" - opisuje na swoim blogu Światowy Warszawiak. Zwiedzanie obu świątyni jest bezpłatne.

Fani elektroniki i filmów animowanych powinni zarezerwować czas, by zawitać do Akihabary, dzielnicy Tokio słynącej z handlu gramami komputerowymi i sprzętem elektronicznym. Na ulicy znajdują mnóstwo postaci z popularnych gier i filmów animowanych. W lokalach odbywają się zloty fanów, w parkach festiwale, a w okolicy setki sklepów z nową i używaną elektroniką i tematyczne restauracje z postaciami z kreskówek.

Opinie o tokijskich lokalach najlepiej wyrobić sobie, korzystając ze specjalnych lunchowych ofert. Większość restauracji codziennie przygotowuje popularne danie lub dania i serwuje w określonych godzinach taniej niż zwykle.

W Europie i w Polsce coraz popularniejsza staje się zupa ramen. Ci, którzy próbowali jej w Japonii, zgodnie twierdzą, że ta serwowana u nas ma jednak mało wspólnego z oryginalnym azjatyckim specjałem. Popularność warzywno-mięsnego wywaru z makaronem, jajkiem i owocami morza porównywana jest często do rosołu. Za sycącą porcję tej zupy zapłacimy ok. 1000 jenów. Ile to złotych? - Notowania jena wyraźnie obniżyły się w ciągu ostatnich miesięcy. Rok temu japońska waluta w stosunku do polskiej była warta o ponad 20 proc. więcej niż obecnie. Dzisiaj za 100 jenów trzeba zapłacić ok. 3,2-3,3 zł. To częściowo wynik ultrałagodnej polityki japońskiego banku centralnego, który prowadzi nielimitowany program skupu obligacji i utrzymuje rentowności 10-letnich obligacji blisko zero procent. Efekt tej polityki przekłada się na walutę, która znacznie przez to traci na wartości. W pierwszym półroczu dodatkowo także mieliśmy do czynienia z ogólnym wzmocnieniem się złotego - tłumaczy Bartosz Grejner, analityk serwisu Cinkciarz.pl oferującego internetową wymianę ponad 20 walut z całego świata, w tym jenów. Wg kursu z 26 lipca br. w Cinkciarz.pl za 100 jenów trzeba było zapłacić 3,2819 zł.

Nieco droższe niż zupa ramen są okonomiyaki - naleśniki przyrządzane na gorącej blasze z posiekaną kapustą i składnikami do wyboru. Najczęściej są to: mięso, krewetki, warzywa, sery czy ośmiornica. Niecałe 700 jenów zapłacimy za popularny szczególnie wśród wegan i vegetarian serek sojowy tofu. Bywa podawany na wiele sposobów - jako przystawka, danie główne, deser, na zimno i na ciepło.

W Japonii bardzo popularne są automaty z jedzeniem, które w Tokio znajdziemy niemal na każdej ulicy. Różnią się jednak znacznie od tych, które np. w Polsce oferują batoniki i słodkie napoje. W japońskich automatach zwykle znajdziemy bogaty wybór świeżych sałatek, kanapek, makaronów czy gotowych zestawów obiadowych. Największą popularnością cieszą się w nich onigiri - ryżowe kanapki z nadzieniem do wyboru. Ich cena - po przeliczeniu - to ok. 6 zł.

### **A sushi tańsze niż w Polsce**

Oczywiście największą popularnością wśród turystów cieszy się sushi. W Japonii bardzo rzadko zamawiane są tak popularne u nas rolki. Tam króluje nigiri - ryba z ryżem i wasabi. Różnorodność ryb i owoców morza sprawia, że karty z menu liczą często po kilkadziesiąt pozycji. Chcący spróbować wielu rodzajów nie muszą jednak martwić się o swój portfel. Szacuje się, że sushi w Japonii jest dwa razy tańsze niż w Polsce. Dwa pokaźne kawałki z łososiem kosztują w przeliczeniu ok. 6-7 zł. Nieco droższe będzie nigiri z tuńczykiem, krewetkami, węgorzem, sardynką, ośmiornicą czy japońską makrelą. Ich jakość znacznie różni się od tych, które możemy kupić u nas. W sushi barach w Tokio zazwyczaj do wyboru mamy np. kilka rodzajów tuńczyka czy łososia. W Polsce najczęściej dostępne są tylko te najtańsze.

W większości lokali z sushi otrzymujemy darmową zieloną herbatę. Należność kelnerzy wyliczają na podstawie liczby i kolorów talerzy, które znajdują się na naszym stole. Każdy kolor przeznaczony jest do innego rodzaju sushi i ma inną wartość. Ale ceny są przystępne. Nawet dorosły łakomczuszek urządzi sobie w pełni sycącą sushi-ucztę, nie wydawszy więcej niż - po przeliczeniu - 50-60 zł.