

Exotická chuť Dominikánské republiky

Představte si všechny krásné obrazy Dominikánské republiky od nádherného moře, barevné přírodní scenérie, líně se kymácejících palm ve větru, přátelských lidí a vynikajícího jídla, bez kterého by tento obraz nebyl dokonalý.



Lidé v Dominikánské republice jsou hrdí a neustále projevují vášeň ke své národní kuchyni. Jídlo se stalo neoddelitelnou součástí jejich životů a k dispozici mají **nejrůznější chutě, suroviny a ingredience**. Dominikánci si velmi rádi jídlo vychutnávají se svými přáteli nebo rodinou. Starým dominikánským receptem na šťastnou rodinu je čerstvé jídlo, kdy všechny svůdné vůně vykouzlí ty nejkrásnější vzpomínky od dětství až po dospělost.

Dominikánská republika byla dříve španělskou kolonií a mnoho španělských jídel zde našlo svůj domov. Také řada afrických jídel a pokrmů Taíno indiánů, kteří byli původními obyvateli Dominikánské republiky, je velmi populární a spousta z nich si ponechala svoji původní chuť do dnešních dnů. Dominikánská kuchyně má mnoho společného s gastronomickými tradicemi dalších větších karibských ostrovů.



Jaké pokrmy čekají na vaše mlsné jazýčky? Pojdme se nejdříve podívat, kde získáme všechny potřebné ingredience pro výborný pokrm. Většina surovin se prodává v supermarketech či obchodech s názvem „Colmado“. Mezi nejoblíbenější jídla v Dominikánské republice patří: Sancocho , Pastel en Hoja, Moro, Mofongo, Locrio, La Bandera (kombinace rýže a fazolí), Casabe nebo Plátano, o kterém budeme hovořit později.



Tropické ovoce jako papája, ananas, sladké banány a mango se konzumují snad pořád. Nejenom k snídani, ale také během dne. Vždy můžete vyzkoušet čerstvé ovocné šťávy nebo je jíst jen tak samotné.

Národní dominikánský oběd se jmenuje „**La Bandera Dominicana**“ neboli vlajka Dominikánské republiky. Pokrm se skládá z dušeného masa, bílé rýže a fazolí. Existuje celá řada variant této výborné trikolóry. Fazole mohou být černé, červené nebo bílé. Rýže je bílá

a jí se s masem, s kukuřicí nebo se zeleninou. Maso může být kuřecí, hovězí, vepřové nebo i kozí. Přílohou je vždy salát nebo smažený banán.

Na jídelním lístku můžete také vidět „salsa criolla“ nebo také „kreolská omáčka“, kdy se jedná o zeleninovou omáčku s cibulí, paprikou a rajčaty. Omáčka se velmi často podává k rybám, krevetám, kuřecímu masu. Další populární omáčkou je pak „al ajillo“, což je česneková omáčka, anebo „la crema“ – obdoba bešamelu.

K dominikánské snídani se jí jednoduchý sendvič s horkým nápojem nebo sklenicí ovocné šťávy. Velmi oblíbeným pokrmem Dominikánců je tzv. mangú (kaše z banánů typu plátano) s vejci natvrdo a osmaženým salámem s cibulkou. Lépe začít den snad ani nejde.

Víkendy v Dominikánské republice jsou pro většinu obyvatel příležitostí pro **rodinné posezení s ostatními členy rodiny nebo přáteli**. U tohoto samozřejmě nesmí chybět výborné jídlo a pití. Typickým jídlem pro tuto dobu je „**Sancocho**“, které se obvykle skládá z několika typů kořenové zeleniny, a to: yuca, ñame, yautía, mapuey a další. Zelený banán, tzv. plátano, a koriandr jsou také důležitou ingrediencí tohoto pokrmu. Většina „Sancocho“ receptů obsahuje hovězí, kuřecí nebo vepřové maso, ale skutečně luxusní „Sancocho“ pro mimořádné příležitosti se nazývá „**Siete Carnes**“, protože obsahuje sedm druhů masa.



O **vánočních svátcích**, kdy se schází celá rodina, se peče selátko (lechon asado), připravuje se moro de guandules (rýže a hrách) a bramborový salát. O Velikonocích je to pak unikátní „habichuelas con dulce“, kdy se jedná o sladké boby. Tento pokrm nechybí v žádné dominikánské domácnosti.

Podle toho, v jaké části ostrova se nacházíte, máte možnost poznat různé místní speciality. **Jihovýchod země** byl osídlen přistěhovalci z anglicky hovořících ostrovů Karibiku, kteří s sebou přinesli johnnycakes (smažené placky) a knedlíky, jež byly s radostí přijaty do národního kulinářského repertoáru, a kterým se v Dominikánské republice říká „yaniqueques“ a „domplín“.

Údolí středohoří jsou oblastí pro **pěstování nejrůznějších plodin** až po netropické ovoce, jako jsou jahody nebo jablka. Oblast Constanza je známá pro pěstování „cepa de apio“ – kořenů kreolského celeru. Kořeny této rostliny mohou být konzumovány samostatně nebo v podobě krémové polévky.



Přímořské rybářské vesnice jsou výborným zdrojem různých **druhů mořských ryb a plodů**, ke kterým patří marlin, mahi-mahi, dorado nebo humři. Většina vesničanů častěji jí levné a méně kvalitní ryby obvykle s dušenou rýží. Dominikánská kuchyně ráda používá různá koření, jako je cibule, česnek, koriandr, lístky koriandru ancho (cilantro), aji cubanela (pepř) a oregano.

Žádné jídlo se na závěr neobejde bez **výborného moučnicku** a v Dominikánské

republice je skutečně na co se těšit. Hlavními ingrediencemi většiny sladkých pokrmů jsou mléko a ovoce. Některé z nich jsou původní dominikánskou sladkostí, zatímco jiné jsou buď převzaty, nebo sdíleny se sousedy. „Flan“ a „quesillo“, „dulce de leche“, „tres leches“ – žádný z těchto moučníků nepochází z Dominikánské republiky, ale patří mezi nejvíce oblíbené. Typické dominikánské dezerty obsahují „majarete“ (sladký kukuřičný pudink) a pak „mala rabiá“ – sirupový kompot ze sladkých brambor a ovoce. Ananas, pomeranč, grep, papaya, kokos, to jsou základní ingredience pro jednoduché dezerty. Velmi často je ovoce také posypáno cukrem a ozdobeno skořicí nebo muškátovým oříškem.

Pokud budete ubytováni v hotelu, budou vám nabídnuty pokrmy mezinárodní kuchyně s možností ochutnat některá dominikánská jídla. Určitě místní pokrmy vyzkoušejte, protože vás překvapí výbornou chutí, jídlo si doslova zamilujete a nebudete chtít ochutnat nic jiného. Pamatujte, Dominikánská republika je země, která nabízí vše, o čem sníte, a to mohou být nejenom nádherné pláže, azurově modré moře, ale také výborná kuchyně, která ovládne všechny vaše smysly. Užijte si nádhernou dovolenou v Dominikánské republice, plnou nádherných chutí a vůní.

Více informací o Dominikánské republice naleznete na www.GoDominicanRepublic.cz nebo na [www.Facebook.com/GoDominicanRepublic.cz](https://www.facebook.com/GoDominicanRepublic.cz).

O Dominikánské republice

Dominikánská republika patří mezi nejoblíbenější turistické destinace Karibiku a zabírá přibližně dvě třetiny ostrova Hispaniola. Jedná se o španělsky mluvící zemi v Karibském moři, která se pyšní velmi různorodou krajinou. Najdeme zde nekonečně dlouhé panenské pláže, tropické pralesy i horské oblasti. Cestovní ruch patří mezi nejrychleji rostoucí průmysly v zemi. Dominikánská republika má pět hlavních turistických oblastí, kterými jsou Puerto Plata – Cabarete – Sosúa, Samaná – Las Terrenas, Punta Cana, La Romana – Bayahibe a Santo Domingo – Boca Chica – Juan Dolio.

Kontakt:

Mgr. Leila Boasier Budecker
Ředitelka pro střední a východní Evropu
Národní turistický úřad Dominikánské republiky
Štěpánská 611/14
110 00 Praha 1

Tel.: +420 222 231 078
E-mail: prague@godominicanrepublic.com
Web: www.godominicanrepublic.cz
Facebook B2B: www.facebook.com/dominikanska.republika
Facebook B2C: www.facebook.com/godominicanrepublic.cz

Kontakt pro média:

Ing. Kateřina Rotterová, MBA
Managing Director/CEO
Destination Marketing
Podnikatelská 565
190 11 Praha 9

Tel.: +420 246 082 232
GSM: +420 605 376 527
E-mail: katerina.rotterova@destmark.eu
Web: www.destmark.eu