



# Dominican Republic

## Has it all

### Den Dominikanske Republik udråbt som Caribiens kulinariske centrum

Med karakteristiske smagsnuancer og en farverig og eklektisk påvirkning fra de folk der har været med til at forme landet, har den dominikanske gastronomi vundet anseelse overalt i Caribien.

*Santo Domingo, marts 2017*



Det spanskamerikanske akademi for gastronomi har netop udråbt Den Dominikanske Republik som Caribiens kulinariske centrum. Anerkendelsen blev annonceret af akademiets bestyrelse ved en pressekonference i den smukke nyklassicistiske parlamentsbygning, Palacio Nacional, i hovedstaden Santo Domingo.

Den dominikanske gastronomi er rundet af spansk madlavning og de indfødte Taino-indianere med indflydelse tillige fra afrikansk kogekunst; et miks, med andre ord, af de tre folk som nutidens dominikanere nedstammer fra. Også andre kulturer har dog haft større eller mindre indvirkning på den dominikanske madtradition, bl.a. finder man i visse dominikanske retter aftryk fra Asien og immigranter fra De Store Antiller.



Den flotte tilkendegivelse er udtryk for en stærk anerkendelse af Den Dominikanske Republiks kulinariske rigdom, en faktor som synes at være stadig vigtigere, når vi skal lære om en given kultur og nyde de ting, som den har at byde på.

Akademiets sammenkomst var også med til at styrke og understøtte nogle af de initiativer og begivenheder der er sat i værk og planlagt for netop at kaste lys over Den Dominikanske Republiks gastronomiske særpræg.



#### Et sammenkog af kulinariske påvirkninger

Taina-kulturen, som har øvet stor indflydelse på det dominikanske køkken, kan bl.a. takkes for brugen af knoldfrugter og særlige grøntsager som bønner, søde kartofler, kassava, palmehjerter, peanut og den piggede frugt fra annattobusken. Ingredienserne bruges på alle mulige måder og i forskellige kulinariske sammenhænge.

Den typiske madlavningsform er til gengæld arvet fra den spanske kultur, hvor man i reglen koger maden. Det er også spanierne, som har introduceret tamkvæg og svin i den dominikanske kost.



Endelig har den afrikanske kultur bidraget med retter der grilles, frituresteges og dampes. Det er i øvrigt også afrikanerne, der kan tage æren for de dominikanske retter, hvor den stivelsesholdige yam eller bælgplanter som dueærter indgår.

Velbekomme eller som man siger på spansk ¡buen provecho!

**Kontaktinformation:**

Hvis du har brug for yderligere information om den Dominikanske Republik, så kontakt venligst:

**Dominican Republic Tourist Office i Stockholm**

**Patricia Polanco de Olmos**, Direktør

E-mail: [p.polanco@godominicanrepublic.com](mailto:p.polanco@godominicanrepublic.com)

Telefon: +46 8 120 205 37

**Target Tourism, Trade & Press**

**Pia Klitten Sørensen**

E-mail: [pia@target-tourism.dk](mailto:pia@target-tourism.dk)

Telefon: +45 8680 1025

Mobil: +45 2452 1025

Du kan finde flere billeder i mediedatabasen på vores website:

<http://www.godominicanrepublic.com/press/media-photo-galleries>

**Om Den Dominikanske Republik**

*Omgivet af Atlanterhavet mod nord og Det Caribiske Hav sydpå, råder vores frodige tropeland over mere end 1600 kilometers kystlinje og 400 km med sandstrande, der regnes blandt verdens bedste. Her er et varieret udbud af muligheder, når det gælder sport, underholdning og afslapning. Indkvarteringsmulighederne er mange og der er rig lejlighed til at forkæle sig selv med luksus på overtrufne hoteller og ferieressorts. Foruden at overgive sig til Merengue rytmerne, kan man udforske historiske mindesmærker og oldtidsrelikvier, nyde det udsøgte dominikanske køkken eller kaste sig ud i økoturisteventyr med storslåede nationalparker, dragende bjergkæder, floder og palmeklædte strande. Dominikanerne er generelt kendt som hjertevarme og gæstfrie folk, og landet er kendt for specialiteter som cigarer, ro, chokolade og kaffe.*