



Dominikanska republiken utsedd till Karibiens kulinariska huvudstad

Den dominikanska gastronomin har fått ett fint erkännande. Styrelsen för den Ibero-amerikanska akademien och den Kungliga spanska gastronomiska akademien har utsett Dominikanska republiken till Karibiens kulinariska huvudstad.



Utmärkelsen delades ut av styrelsen för Ibero-American Academy of Gastronomy vid en presskonferens i Nationalpalatset och sätter Dominikanska republikens kulinariska särart på kartan. Nu satsar landet på att föra fram den rika dominikanska kokkonsten i turismens ljus.

Den dominikanska matlagningskonsten är av spanskt och taino-inhemskt ursprung och har blandats med afrikanska influenser, med andra ord är maten en mix av de kulturer som utgör den dominikanska härstamningen. Gastronomin i landet är därför till stora delar ett uttryck för den dominikanska kulturen och historien.



Av de tre kulturer som har influerat det dominikanska köket mest har den ursprungliga Taíno-kulturen bidragit med rotknölar och vissa grönsaker som till exempel bönor, sötpotatis, kassava, palmhjärta, annatto och jordnötter. Ingredienser som används i alla dess former och i alla möjliga olika konstellationer.

Matlagningsformen i landet är ett arv från den spanska kulturen och går ut på att koka maten innan tillagningen. Från det spanska köket kommer också inslagen av nötkreatur och svin i kosthållningen.



Den afrikanska kulturen har bidragit med influenser när det gäller sättet att tillaga maten på, vilket främst har handlat om att rosta, ångkoka och steka råvarorna. Dessutom ingår i hög grad afrikanska livsmedel i det dominikanska köket, exempelvis den örtliknande klängväxten jams och ärtväxten cajanus cajan.



Även andra kulturer har påverkat gastronomin i viss omfattning, bland annat med influenser från Asien och cocolo-kulturen i några av de dominikanska rätterna. Det är med andra ord en unik blandning av kulturella influenser som lett till att dominikanska köket nu utsetts till Karibiens kulinariska metropol. Så för den som vill ta del av unika matupplevelser influerade av spansk, tainoansk och afrikansk matlagning är det Dominikanska republiken man ska bege sig till.

För mer information, vänligen kontakta:

Dominican Republic Tourist Office i Stockholm
Patricia Polanco de Olmos, Direktör
Email: p.polanco@godominicanrepublic.com
Telefon: +46 8 120 205 37

Target Tourism, Trade & Press
Pia Klitten Sørensen
E-mail: pia@target-tourism.dk
Telefon: +45 8680 1025
Mobil: +45 2452 1025

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

Om Dominikanska republiken

Detta tropiska och paradislignande land är omgivet av Atlanten i norr och Karibiska havet i söder och har en sammanlagd kuststräcka på över 16 000 km med 400 km stränder. Landets oerhört populära orter och lyxiga hotell bjuder på allt från friluftsliv till avkoppling och underhållning. Här kan du dansa till den pulserande dansen Merengue, vila upp dig på något av landets lyxiga logier, utforska gamla lämningar från århundranden tillbaka eller ge dig ut på ekoturismäventyr i den magnifika nationalparken eller landets bergskedjor, folder och stränder. Upplev de dominikanska kulinariska läckerheterna, musiken, konsten och festivalerna. Utforska bergskedjor, floder och stränder. Njut av dominikanska specialiteter som cigarrer, rom, choklad, kaffe, bärnsten och bergarten Larimar. Dominikanska republiken är vida känt för sina gästvänliga invånare och är ett givet resmål för både kändisar, kärlekspar och familjer. Denna karibiska pärla är en destination olik någonting annat tack vare sin vackra natur, stränder i världsklass, spännande historia och rika kulturliv.

För mer information, vänligen besök: www.GoDominicanRepublic.com