

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

E-mail: 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

About Dominican Republic

Surrounded by the Atlantic Ocean on the north and the Caribbean Sea on the south, our lush tropical and paradisiacal country boasts nearly 1,000 miles (1,609 km) of coastline, 250 miles (402 km) of the world's top beaches, magnificent resorts and hotels, and a variety of sports, recreation and entertainment options. Here you can dance to the pulse pounding thrill of the merengue, renew in our luxurious and diverse accommodations, explore ancient relics of centuries past, delight in delicious Dominican gastronomy or enjoy ecotourism adventures in our magnificent national parks, mountain ranges, rivers and beaches. Known for our warm and hospitable people, Dominican Republic is a destination like no other, featuring astounding nature, intriguing history and rich cultural experiences like music, art and festivals, plus uniquely Dominican specialties such as cigars, rum, chocolate, coffee, merengue, amber and Lorimar. Dominican Republic features the best beaches, fascinating history and culture, and is a chosen escape for celebrities, couples and families alike.

Visit Dominican Republic Ministry of Tourism's official website at: www.GoDominicanRepublic.com.