

# Kuchnia na Dominikanie

## Kuchnia na Dominikanie

Narodowa kuchnia Dominikany nie może poszczycić się wieloma oryginalnymi potrawami. Mimo to posiada kilka bardzo smacznych dań, które po trosze łączą smaki kultury Indian Taino, europejskiej i afrykańskiej.

Podstawą kuchni na Dominikanie są słodkie soczyste owoce, takie jak ananasy, czy papaje, oraz owoce morza. Amatorzy potraw mięsnych także znajdą coś dla siebie. W związku z tym, że na Dominikanie hoduje się dużo bydła, wołowina jest dość cenioną potrawą, spożywaną głównie w formie krwistych steków.

Przed wszystkim jednak najczęściej przygotowuje się posiłki z langust, krewetek, małży i małw. Owoce morza są traktowane jako afrodyzjaki i spożywane zwykle w czasie kolacji.

Śniadanie na Dominikanie jest bardzo skromne. Dzień rozpoczyna się od filiżanki mocnej, słodkiej kawy, która przypomina nieco espresso i smażonego drożdżowego obwarzanka. Dopiero w okolicach południa, w podczas przerwy w pracy je się bardziej obfity posiłek.

W każdym większym mieście lub wiosce restauracje i bary szybkiej obsługi serwują obiad. Często zdarza się tak, że dania są już przygotowane wystawione do wyboru w dużych rondlach. Warto dowiedzieć się co to za potrawy i z jakich produktów zostały przygotowane. Może się bowiem okazać, że niezwykle apetycznie wyglądające danie to nic innego jak zupa z flaków, czy upieczone podroby.

W wielu budkach podaje się także pikantne kiełbaski wieprzowe oraz smażone w oleju plastry bananów i juki. Co ciekawe smażona juka stanowiła przysmak pierwotnych mieszkańców Dominikany Indian Taino.

Warto także spróbować specjalów z bananów: puree z gotowanych bananów, które stanowią nie deser a część głównego posiłku, gotowane zielone banany, czy dojrzałe gotowane banany, podawane z cukrem i cynamonem

Najbardziej popularnym napojem na wyspie jest *piña colada*, serwowana w każdym miejscu kraju. Wzbogacony odrobiną tutejszego rumu napój, podawany jest w łupinie kokosa.