

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Кухня Доминиканы поразительным способом сплела в себе многочисленные традиции африканских, европейских, а также креольских рецептур и приготовлений. Если сказать одним словом, то «необычная» или даже «нетрадиционная» подойдет для определения доминиканской кухни наилучшим образом. Например, повсеместно на территории страны продаются плоские круглые лепешки касабэ, которые готовят из маниока. Это наследие доколумбовских времен, индейцы Таино полтысячелетия назад ели точно такие же. А вот локрио — это вариация испанской паэлы, адаптированная к местным условиям.

Во многом она похожа на кухню других стран Латинской Америки, особенно Кубы и Пуэрто-Рико, хотя есть блюда, которые готовят только здесь.

Основной отличительной чертой кухни Доминиканы является наличие просто колоссального количества самых разнообразных местных овощей и фруктов, большого количества пряностей и специй, а также знаменитые лепешки из маниока, без которых тут не обойдется ни один обед, завтрак или ужин. Особой популярностью в рецептуре славятся специальные бананы (платано), твердые и зеленые, которые не употребляют без обработки, то есть варки или обжаривания. Другими распространенными ингредиентами в местной кухне являются бобы, рис, свинина, батат, юка.

Наиболее традиционными считаются оригинальное рагу-ассорти из мяса, фасоли, риса, салата и жареных бананов «ла бандера» (повседневная пища доминиканцев, часто заменяет собой все блюда на столе), немного похожее на него по обилию ингредиентов «сервисно», запеченное в банановых листьях мясо с овощами «пастеле-эн-охас», знаменитое рагу из овощей и мяса во всевозможных комбинациях — «санкочо».

Обязательно стоит попробовать несколько основных блюд креольской кухни, например, очень густой и ароматный мясной суп с овощами под названием «Асопа». Не стоит обходить вниманием также оригинально обжаренную свинину «Пуэрко-эн-пуйя» или «Пуэрко-асадо», с целым ворохом «сопутствующей» зелени. И, наконец, самое экзотическое блюдо Доминиканы — жареная целиком тушка поросенка.

В качестве гарнира используются рис и красная фасоль во всевозможных комбинациях, маниок, пюре из лесных бананов с луком «мангу» и различные салаты. Постоянно на столе присутствуют лепешки из маниока «касабе» (как обычные, так и с разнообразными начинками) и «тостонес» — обжаренные кусочки бананов. Рыба и дары моря, несмотря на их изобилие и разнообразие, почти отсутствуют в традиционной доминиканской кухне, но в последнее время они все в большем количестве появляются в меню кафе и ресторанов. Наиболее популярна рыба, жаренная на вертеле или решетке, рыба, обжаренная с кокосовой крошкой, рыба в соусе из кокосового молока «пескадо-кон-коко», разнообразные дары моря «марискос», крабы в соусе «кангрехо гисадо» и др.

Широчайшее распространение имеют разнообразные тропические фрукты — бананы, кокосы, ананасы, гуава, манго, зеленый лимон «зест» и другие экзотические плоды. Их употребляют в натуральном виде, в виде соков и фруктовых коктейлей. Повсюду варят неплохой кофе, особенно хорош сорт «Санто-Доминго».

Национальный напиток Доминиканской республики — ром, его здесь производят более 15 сортов. Наиболее популярны «Бругаль», «Барселло» и «Бермудес». Местные марки пива «Кискейя», «Сениза», «Президенте» и

«Богемия» отличаются вполне пристойным качеством. Оригинальный вкус имеет традиционный местный алкогольный напиток «пру» — результат брожения сока одноименного растения.