

DOMINIKÁNSKÁ REPUBLIKA



www.caribissimo.com

Obsah

Vážení a milí cestovatelé	3
Základní data	4
Časová pásma, Státní zřízení, Elektrický proud	4
Míry a váhy, Poštovní služba, Média	5
Telefonování a internet, Policie, Spropitné	6
Taxi a ostatní doprava, Homosexuálové a lesbičky, Sanky-panky..	7
Geografické podmínky	8
Klimatické podmínky	9
Cyklonická sezona a hurikány	10
Flora a fauna	11
Náboženství a slavnosti	13
Státní svátky a oslavy	13
Dominikánci a jejich život	14
Vzdělání	16
Hudba a tanec	17
Ostatní zábava a sport	18
Ekonomika a hospodářství	18
Co si odtud odvézt?	19
Jazyk a malý, ale užitečný slovníček	22
Turistická letoviska a některá zajímavá místa	27
Jižní pobřeží - Juan Dolio, Guayacanes, Boca Chica	27
Altos de Chavon, Casa del Campo	30
Punta Cana - Bávaro	31
Pláže Bayahibe, Dominicus a ostrov Saona	32
Puerto Plata a severní pobřeží	32
Poloostrov Samaná, ostrov Bacardi a národní park Los Haitises ...	33
Santiago a údolí Cibao, Centrální pohoří	34
Severozápad a Monte Cristi, Jihozápad a Lago Enriquillo	35
Poklady Dominikánské republiky	36
Larimar, dominikánský jantar	36
Caña azucarera	37
Cacao	38
Coco, café	39
Dominikánské doutníky	40
Dominikánská kuchyně	42
Recepty některých vybraných nápojů a jídel	45
Jiné zajímavosti	48
Historie	54
Před objevením ostrova	54
Objevení a kolonizace	55
Události mezi 17. a 19. stoletím	57
Moderní historie	59
Mapa Dominikánské republiky	61

Vážení a milí cestovatelé!

Dovolte nám nejprve, abychom se Vám představili.

*Jsmo cestovní kancelář **Caribissimo** zabývající se vším, co souvisí s turismem v Dominikánské republice. Poskytujeme kompletní servis v rodném jazyce návštěvníkům přijíždějícím na ostrov Hispanola až z daleké České republiky. Těší nás, že jste si k prožití své dovolené vybrali právě tento ostrov ležící v samém srdci Karibiku. Chtěli bychom, abyste zde prožili dny plné pohody, odpočinuli si a načerpali novou energii. A nejen to, zároveň je naší snahou pomoci Vám poznat a zažít atmosféru a prostředí života lidí této malé, ale velmi různorodé a pohostinné země. Mnoho zajímavostí se již dozvíte na Vaší informační schůzce a další poznatky a zážitky pak můžete načerpat při některém z výletů, kterého se s námi budete moci zúčastnit.*

Naši česky mluvící delegáti a průvodci Vám budou po celou dobu Vašeho pobytu k dispozici, jednak na předem domluvené schůzce, jednak kdykoli na dále uvedených telefonních číslech. Můžete se na nás obrátit s jakýmkoli problémem, s nímž si nebudete vědět rady.



Tato příručka, obsahující nejružnější informace a zajímavosti o Dominikánské republice, vznikla částečně jako reakce na přání klientů, kteří si přáli poznat tuto zemi do nejmenších podrobností. Můžete ji využít během svého pobytu, velice užitečný Vám může být například přehled nejčastěji používaných slovíček, pravidla chování a další informace týkající se zdejší krajiny a lidí.

Užívejte sluníčka a moře, zapomeňte na všechny své starosti a každodenní povinnosti a nechte se unášet rytmy karibské hudby a srdečnými úsměvy zdejších lidí... Poddejte se plně lenošení na pláži ve stínu kokosových palm a vychutnávejte ovocné tropické koktejly... Uvidíte, že tato dovolená se hluboce vryje do Vašich srdcí a fotografie odsud ve Vás vždy vyvolají jen ty nejhezčí vzpomínky...

*Krásnou a nezapomenutelnou dovolenou přeje **Caribissimo**, Váš věrný český přítel
V Dominikánské republice*

Základní data

Časová pásma

Dominikánská republika se nachází v Atlantickém časovém pásmu, máme zde tedy o 4 hodiny méně než v Greenwichi a o 5 hodin méně než v České republice (v době letního času v ČR o 6 hodin méně).

DR: 12:00

Londýn: 16:00

ČR: 17:00 v zimě
18:00 v létě

Státní zřízení

Dominikánská republika je **prezidentskou republikou**, v čele státu je prezident, který má zároveň funkci předsedy vlády a je vrchním velitelem obranných sil a policie. Je volený přímo lidem na období čtyř let. Současným prezidentem je uis Abinader (zvolen r. 2020) a vládnoucí stranou PRD (Partido Revolucionario Dominicano čili Dominikánská revoluční strana). Parlament je dvoukomorový, skládá se z poslanecké sněmovny a senátu.

Elektrický proud

Elektrické napětí v Dominikánské republice je 110 V. Vzhledem k tomu, že se zde používají tzv. „americké zásuvky“, je třeba zakoupit si malý adaptér (adaptador), který vám umožní tyto zásuvky využívat pro připojení evropských elektrospotřebičů a který je běžně k dostání v hotelových prodejnách za cca 2 USD. V nově postavených hotelech už jsou běžné zásuvky univerzální. V této zemi dochází také k častým výpadkům elektrické energie, ovšem hotely mají své vlastní agregáty, které přívod elektřiny do několika minut obnoví. Pokud se při nočním výpadku budete nacházet v oblasti, kde toto zařízení k dispozici není, doporučujeme zachovat klid, obrátit oči směrem vzhůru k nebi a obdivovat nádherné tropické hvězdné nebe.

Míry a váhy

Můžete se zde setkat jak s americkými, tak s evropskými měrnými jednotkami. Váha se zde uvádí zpravidla v **librách** a délka ve **stopách** či **yardech**. Co se ale týká měření vzdálenosti, běžně se zde setkáte s metry, stejně tak jako u nadmořské výšky. V tomto případě se ale na některých mapách můžete setkat i s údaji ve stopách a přehlédnutí tohoto faktu by vás mohlo odradit od výstupu na neveliký kopec, který se ovšem ve stopách na mapě jeví třikrát vyšší.

1 libra	0.45 kg	16 onzas
1 onza	0.03 kg	
1 míle	1.8 km	
1 yarda	0.9 m	
1 stopa (pie)	0.3 m	12 palců (pulgadas)
1 palec	2.5 cm	
1 galon	3.8 l	

Poštovní služba

... zde existuje, ale „po dominikánsku“, což znamená, že takový obyčejný pohled může do České republiky dorazit až dlouho po vašem návratu. Čímž vás ale rozhodně nechceme odrazovat od zasílání pozdravů do rodné země, pouze spíše upozornit na tuto možnou časovou prodlevu a doporučit vám, abyste pohlednice neházeli do jakékoli schránky, která se namane, ale výhradně jen na určené místo na hotelové recepci či na poštovní úřad v hlavním městě, pokud si tam uděláte během svého pobytu výlet. Za toto malé dobrodružství zaplatíte zhruba 1-2 USD. Ačkoli jsou všechny známky stejné, nenajdete na nich cenu, tudíž za ně v rozličných prodejnách zaplatíte různě. Doprava je ale expres, letadlem přes Atlatnik ve *first class* letecké společnosti Air France.

Média

I když místní obyvatelstvo není zvyklé číst denní tisk, i tak je v zemi široká nabídka novin a časopisů. Působí zde asi 170 regionálních rádií, jejichž hudbu a zpravodajství zase naopak místní obyvatelé poslouchají s ohromnou náruživostí. Většina stanic hraje místní hudbu, ale dnes již můžete naladit i frekvence s tzv. „música americana“, což jsou mezinárodní hity. K dispozici je i kabelová televize s řadou kanálů včetně 7 místních. Nejoblíbenější jsou ovšem latinskoamerické telenovely a potom za nimi hned následují veselé dominikánské zábavné pořady.

Telefonování a internet

Pro telefonování mezi DR a ČR je nutné mít v mobilu aktivovaný roaming. Předvolba pro mezinárodní volání do Dominikánské republiky je +1, pokud budete volat z DR do České republiky, vytočíte předvolbu +420. Ceny vám sdělí váš mobilní operátor.

Wifi pokrytí je na hotelech kvalitní a zdarma, free wifi najdete i ve většině restaurací a na některých veřejných místech. Na jiných je připojení k internetu za poplatek (např. 1-2 USD).

Pro větší objem dat (např. pokud hodláte během svého pobytu pracovat) je výhodné zakoupit předplacenou SIM u společnosti Claro či Orange.

Policie

Existuje zde policejní služba zřízená speciálně k ochraně turistů nazývaná POLITUR. Stanice má buď společné se státní policií, nebo její příslušníky najdete v oficiálních turistických informačních centrech. Příslušníci Polituru jsou ochotní a vstřícní, rekrutují se z řad absolventů středních škol a mají tedy vyšší vzdělání než obyčejný státní policista.

Spropitné

Vzhledem k velice nízkým výdělkům a vysokému počtu dětí v rodinách se v Dominikánské republice očekává spropitné vždy a všude! Počínaje nosiči zavazadel na letišti a v hotelech (1 USD), přes pokojské (spropitné se nechává např. na polštáři, cca 5 USD týdně), recepční a barmany (též v hotelech all-inclusive je dobré odměnit svého oblíbeného barmana, zajistíte si tím totiž i rychlou a řádnou obsluhu). Neměli bychom opominout ani řidiče autobusů, je také nějaká ta **propina** jistě potěší!

Taxíky a ostatní doprava

Na recepci hotelu naleznete tabuli s pevnými cenami do nejčastěji žádaných míst. Pokud byste měli v plánu nějakou speciální cestu, taxikář vám jistě vyhoví, ale cenu si dohodněte určitě předem, abyste předešli eventuální nepříjemné situaci při placení.

V turistických oblastech kolem letovisek Juan Dolio a Boca Chica je možné využít též místní dopravu tzv. **guagua** autobusy, ale protože dopravní podmínky a zvyky jsou pro Evropany poněkud neobvyklé, nemůžeme rozhodně tuto formu cestování doporučit. Pokud jde o dopravu tzv. **motoconchos**, čili mototaxíky, lze se na takové motorce svézt, pokud to nebude na příliš dlouhou vzdálenost a řidič na sobě bude mít barevnou firemní vestu. Jinak se nabídkám k svezení raději vyhýbejte, obzvláště v nočních hodinách, lidé jsou zde chudí a ne každý se snaží přijít k penězům čestným způsobem.

Další možností je zapůjčení automobilu v některé z autopůjčoven, kterých je v každém turistickém letovisku hned několik. Zájemci o pronájem automobilu musí být nejméně 25 let a musí mít platný řidičský průkaz a kreditní kartu. Základní denní sazby začínají na 60 - 70 USD, mohou však vystoupat až na 100 USD, v závislosti na typu konkrétního automobilu.

Homosexuálové a lesbičky, sanky-panky

V zemi je řada hotelů, klubů a barů vstřícných k homosexuálně orientovaným zákazníkům. Nejživější je v tomto ohledu severní pobřeží, oblasti Sosúa a Cabarete. Místní obyvatelé pohlíží na tuto skupinu obyvatelstva spíše s úsměvem než s opovržením. Dominikánci jsou všeobecně velice tolerantní národ a ne nadarmo je jejich životním motem „žít a nechat žít“.

Zajímavostí pro ženy jsou tzv. *sanky-panky*, což jsou většinou hezcí, inteligentní a mladí mulatí, kteří zde fungují namísto gigola a starají se tak o zábavu opuštěným dámám, které sem přijely strávit svou exotickou dovolenou.

Geografické podmínky

Ostrov Hispanola leží na západní poloukouli, v Karibské oblasti, patří do souostroví Velké Antily a najdete ho mezi 17°40' a 19°56' severní šířky a 68°20' a 72°01' západní délky.

Ostrov má celkovou rozlohu **76.192 km²**, z níž Dominikánská republika zabírá **48.442 km²**. Délka hranice s Haiti je 388 km a celková délka pobřeží činí 1.576 km. Ze severu je omýván vodami **Atlantského oceánu** a na jihu **Karibským mořem**. K území Dominikánské republiky patří také 7 ostrovů a 19 malých ostrůvků.

Na jihozápadě země najdete **hyperslané jezero (Lago Enriquillo)**, které je svou rozlohou 200 km² největší v Karibiku. Hladina jezera leží přibližně 40 m pod úrovní hladiny moře a obsah soli je několikanásobně vyšší v porovnání s Atlantským oceánem. Směrem od Santo Dominga na sever leží nejúrodnější údolí Dominikánské republiky **Valle Cibao**, které zaujímá přibližně 2000 km².



V současné době je stát rozdělen do **32 provincií** a hlavním městem je **Santo Domingo**. Krajinu protínají 3 horské hřbety, z nichž **Centrální pohoří (Cordillera Central)** je nejvyšším pohořím nejen Dominikánské republiky, ale zároveň i **celého Karibiku**. Jeho výška dosahuje do 3.098 m (Pico Duarte) a zasahuje až na území Haiti, kde nese jméno Massif du Nort.



Klimatické podmínky

V Dominikánské republice panuje podnebí tropického charakteru. Převažující klima je typu **tropické vlhké savany s pěti různými mikroklimaty**: vlhkým, suchým stepním, tropickou džunglí, lesním a savanou.

Charakteristickým rysem všech karibských ostrovů jsou malé teplotní výkyvy během roku. V lednu, což je dle statistik nejchladnější měsíc, je průměrná denní teplota 27 °C a noční kolem 19 °C, v srpnu, nejteplejším měsíci roku, vyšplhají teploty přes den průměrně na 32 °C a v noci na 25 °C. Teplota vody se po celý rok pohybuje mezi 26 °C a 30 °C.

Celý rok zde panuje léto a proto se dělí jen na suché a deštivé období. Období sucha je zhruba od listopadu do dubna a vyznačuje se nižšími teplotami a menšími srážkami, přičemž nejsušším měsícem je statisticky březen. Od května do října jsou teploty vyšší (*tento teplotní rozdíl je znatelný hlavně v noci*) a často prší, obvykle ale jen krátce a prudce, a to hlavně v odpoledních hodinách a v noci. Součástí deštivého období je i takzvaná cyklonická sezóna, v níž je zvýšená pravděpodobnost výskytu tropických bouří a **hurikánů**.

Severní pobřeží je deštivější než východní a jižní, nejvíce srážek spadne pak na poloostrově Samaná. Skutečně chladné počasí je v tzv. **Dominikánských Alpách**, což je nejvyšší pohoří ostrova (Cordillera Central), kde byly v údolí Valle de Bao naměřeny rekordní teploty **-8 °C**. Nejteplejší a nejsušší podnebí panuje na jihozápadě Dominikánské republiky, v okolí jezera Enriquillo, kde jsou pravidelně zaznamenávány teploty okolo **40 °C** ve stínu.

Dlouhý soumrak, na jaký jsme zvyklí z Evropy, tady nezažijeme, zato však večer zůstane ještě chvíli teplo. V zimních měsících slunce zapadá již krátce po šesté hodině, v létě pak nejpозději kolem půl osmé.

Dalším charakteristickým rysem Karibiku je průběžně **vysoká vlhkost vzduchu, 70 - 90 %**, která dosahuje v letních měsících často až 100 %. Neustále vanoucí pasát horko **zmírňuje** a svádí k zanedbávání ochrany pokožky! Polední siesty se doporučuje trávit raději ve stínu, na opalování pak používat mastnější krémy s vysokým ochranným faktorem. Také pozor na vlasovou pokožku, zvláště necháte-li se zlákat k zapletení copánků od místních *morenitas*. Také nezanedbávejte pitný režim, váš organismus to ocení! **Vypijte minimálně 3 litry tekutin denně** (kromě karibských koktejlů pijte především čistou vodu!)

Jestliže vám během pobytu bude pár dní pršet, nezoufejte, vždyť právě díky tomu je Dominikánská republika jednou z nejzelenějších zemí Karibiku s tak rozmanitou a bujnou vegetací...

Cyklonická sezóna a hurikány

Těhle tropické a subtropické bouře se říká různě. Třeba v západní části Tichomoří **tajfun**, v Německu **orkán**, v mnoha evropských zemích uragán a v karibské oblasti nese jméno **hurikán** nebo také **cyklóna**. Všechny tyto názvy označují jedno a to samé. **Mohutná bouře ve tvaru obrovitého víru**. Slovo *huracán* pochází z taínského jazyka pradávných obyvatel ostrova a znamenalo v překladu „strašlivý ďábel“. Výstižné.

Jak hurikán vzniká? Silné teplé větry ze Sahary se ženou nad velkou vodní plochu Atlantského oceánu. Teplý vzduch narazí na oblast nízkého tlaku vzduchu nad oceánem, masy vodní páry stoupají k nebi a vzestupné proudění vzduchu a rotace vyvolávají sání a následně vysoké vlny na moři. Vlastní hurikán se přizene až za obrovskými vlnami.

Nakonec se dostaví mraky, které zaplaví zničený kraj přívalem deště. Může spadnout **až 150 litrů na m²!** V **oku hurikánu** je absolutní bezvětrí a svítí slunce. Kolem rotují černá mračna v protisměru hodinových ručiček. Hurikány vznikají mezi **5. a 20. st. SŠ a JŠ**, v období mezi červnem a listopadem, kdy voda v oceánu dosahuje kritické teploty 27 °C. Od této hranice může hurikán vzniknout. Průměr takového hurikánu může být až **100 km** a délka jeho života 1-2 týdny.* Dle rychlosti proudění větru a výšky nárazových vln rozeznáváme sílu **1. až 5. stupně**.

Okolo i přes území Dominikánské republiky se každoročně přežene několik velkých tropických bouří. Velký hurikán dle statistiky přijde 1x za 10 let. Z minulosti bychom mohli zmínit obrovskou cyklónu **San Zeon**, která spustošila Santo Domingo **3. září 1930**. Dále hurikán **David 31. září 1979**, který měl na svědomí přes 3000 mrtvých. Poslení s ničivými následky v Juan Doliu a přilehlé jižní oblasti byl hurikán **George v září 1998**.

* Tornádo, na rozdíl od hurikánu, je atmosferický vír o průměru sotva několik stovek metrů a trvá pouze desítky minut, ale dá se předpovědět jen několik minut předem.

Flóra a fauna

Na tak malou rozlohu, jakou ostrov zabírá, má nesmírně rozmanitou a bohatou přírodu (**první místo v biodiverzitě v Karibské oblasti**). Kromě zón věčného sněhu jsou na území zastoupena všechna klimatická pásma a tím také nejrozmanitější druhy vegetace podle zeměpisné výšky dané oblasti. Od tropické džungle až po rozsáhlé piniové lesy v horách. Na jihozápadě země pak zase najdeme oblasti s kaktusovými porosty a nopály. Nejrozšířenější po celé zemi jsou pak nejrozličnější druhy palem. Celkem bylo napočítáno 45 druhů, z toho 26 původních a 19 dovezených, pocházejících z jiných oblastí světa. Mezi nejčastěji vídané jsou kromě **kokosové palmy palma královská a palma cana**, dále pak **palma manila**, **guano**, **yarey** a další. Velmi rozšířené po celé zemi jsou také háje **mahagonových stromů** (mahagon neboli **caoba** - národní strom Dominikánské republiky), ohnivě kvetoucí **flamboyany** (africké tulipány), stoleté **ceiby** a nespočet druhů **ovocných stromů** (mangovníky, citrusovníky, mandloně, plážové víno aj.) Na několika místech ostrova můžete také obdivovat rozsáhlé **mangrovníkové porosty**, jako např. v národním parku **Los Haitises**. Dle botanických průzkumů existuje na území ostrova kolem **600!** různých druhů stromů.

Z užitkových zemědělských plodin zde najdete **kávovníky**, **kakaovníky**, **banánovníky**, **papáju**, **marakuju**, **keře ořechů kešu**, dále planáže **tabáku**, **rýže**, **kukuřice**, **cukrové třtiny**, **ananasů** a jiného exotického ovoce a zeleniny. Z kvetoucích rostlin se v národních parcích můžete setkat se záplavou barev květů **buganvilií** a **ibišků** a s různými květy **orchidejí**, kterých na území ostrova bylo popsáno celkem 300 druhů.

Přes 12 % celkové plochy Dominikánské republiky je chráněno a najdete zde **14 národních parků a 9 přírodních rezervací**. 12 % tvoří orná půda a 33 % lesy. Od r. 1982 je v zemi zakázáno kácení stromů! Ze všech druhů rostlin rostoucích na ostrově, kterých bylo napočítáno přes **5600**, je 36 % endemických.

Zdejší faunou budou někteří z vás možná trochu zklamáni, protože žádné velké savce a predátory tady neuvídíte. Neobvykle nízký počet savců je zapříčiněn relativně malou rozlohou ostrova a jeho izolovaným postavením v geologickém vývoji země. Ostrov je sopečného původu a z moře vyvstal někdy před 75 milióny let. I tak si však můžete přijít na své. Jak to?

Stačí například zmínit **zimní páření velryb - kerporkaků**, ke kterému dochází u dominikánských břehů každým rokem v období od ledna do března. Tato podívaná je neopakovatelná a jen málokdo, kdo sem v tuto dobu zavítá, si ji nechá ujít. Počet velryb, které se sem připlouvají rozmnožovat a rodit mláďata, je odhadován až na 3000 ročně. Při výletech je možné pozorovat tyto giganty (vážící kolem 30 tun a měřící 15 - 20 metrů) na vzdálenost několika desítek metrů (viz. kapitola Jiné zajímavosti).

Další podívanou je návštěva národního parku u jezera Enriquillo, kde se nachází jedna z posledních volně žijících kolonií **krokodýla amerického**. Při pobřeží a na ostrůvku, který se nachází v centru jezera, se pak v hojnosti prohánějí až metr velcí ještěři - **leguáni**. Okolí jezera je také místem, kde najdeme většinu z druhů **ptactva**, které se na ostrově vyskytují, např. kolonie plameňáka karibského.



Stejným rájem, zejména pro obdivovatele ptactva, je národní park Los Haitises, kde je možné vidět pelikány, fregatky, volavky, kormorány, supy a racky. Z více než **250 druhů ptáků**, kteří se na ostrově vyskytují, tvoří skoro polovinu tažní ptáci a 22 druhů je endemických. Nejcennějším ptačím druhem je tzv. **cotorra**, čili *Amazonia ventralis*, brčálově zelený mluvící papoušek, který se ještě dnes volně vyskytuje v horách. **Brkoslavec palmový** je podobný drozdovi a je národním ptákem Dominikánské republiky. Jídlo v hotelových komplexech přímo ze stolů krade dareba zvaný **chinchilin**. A když budete hodně pozorní, u květů věčně kvetoucích ibišků zahlédnete sásající **kolibříky**.

Pokračující dále ve výčtu zdejší zvěře, při návštěvě jihozápadního pobřeží můžete při značné dávce štěstí v průzračných vodách Karibiku zahlédnout nejen **delfíny**, ale i velké **mořské želvy**, popřípadě tzv. **mořskou sirénu**, zvanou zde *manatí* (viz. kapitola Jiné zajímavosti), která se vyskytuje již jen na několika místech naší planety a vývojově je potomkem stejného praživočicha jako například slon. Ve vnitrozemí pak neprostupná džungle skrývá ve svém nitru nejen spoustu ptactva, ale i různých **hadů, ještěrek a hmyzu** (kromě komárů též lehce jedovaté stonožky aj.), kteří však naštěstí nejsou člověku nebezpeční.

Zajímavostí také je, že z celkem **33 druhů savců** vyskytujících se na ostrově je **18 druhů netopýrů!** Zvířaty dnes již patřícími mezi ohrožené jsou mimo výše zmíněného manatího také sympatický hmyzožravec **jutia** a jemu příbuzný **solenodont**.

Náboženství a slavnosti

Přes 95 % obyvatel jsou křesťané, většina římskokatolického vyznání. V každém městě mají katolický kostel a svaté patrony, jejichž slavnosti (*fiestas patronales*) se každý rok slaví. Oslavy trvají celý týden a vždy navečer rozezní celou vesnici místními hity. Samozřejmě nechybí notné zásoby oblíbeného rumu a piva a pouliční stánky s tzv. chimi, což není nic jiného než pořádně veliký hamburger se vším možným, co se do něj vejde! Těchto slavností se zúčastňuje i mnoho těch, kteří se naprosto neobtěžují návštěvou nedělní mše.

Kromě Římskokatolické církve tu pak najdete i různé protestantské církve

(Adventisté 7. dne, Baptisté, Svědci Jehovovi, Mormoni aj.) Židovská víra se koncentrovala do města Sosúa, kam přicházelo v době 1. sv. války mnoho židovských rodin. Dále zde existuje také tzv. *vúdú dominicano*, synkretická směs afrického a evropského náboženství. Ačkoli je zde evidentní úzká souvislost s *haitským woodoo*, *vúdú* se pravděpodobně vyvíjelo paralelně, spíše než jako odnož *woodoo*. Na každém tržišti také najdete stánek zvaný *bótica*, kde se prodávají nejrozličnější náboženské rekvizity a předměty používané k těmto náboženským obřadům. Toto *vúdú* náboženství bývá Dominikánci také nazýváno *brujería* čili čarodějnictví.

Státní svátky a oslavy

1. ledna	Año Nuevo	Nový rok
6. ledna	Día de los Reyes	svátek Tří králů
21. ledna	Día de la Virgen de la Aletagracia	Den Panny Marie z Altagracie (patronka země)
26. ledna	Día de Duarte	Den Juana Pabla Duarteho (Otce vlasti)
27. února	Día de la Independencia	Den nezávislosti
1. května	Día de Trabajo	Svátek práce
4. srpna	Día de Santo Domingo	Den výročí založení hlavního města (4.8.1496)
16. srpna	Día de la Restauración	Den obnovení republiky
24. září	Día de la Virgen de las Mercedes	Svátek Panny Marie Milosrdné
25. prosince	Día de la Navidad	Boží hod vánoční
pohyblivé svátky:	Viernes Santo Corpus Cristi	Velký pátek Boží tělo

Mezi další velké oslavy patří 31. prosinec, jenž se slaví na Maleconu v Santo Domingu, kde se přímo na ulici koná obrovská diskotéka s několika živými kapelami a o půlnoci končí velkolepým ohňostrojem.

Koncem února až začátkem března je Dominikánská republika dějištěm karnevalových oslav (viz. níže) a posleních 14 dní v **červenci** pak patří oslavě dominikánského národního tance - **Festivalu Merengue**, který se jednak opět odehrává na santodomingském Maleconu, ale populární merengue skupiny přijíždějí i do ostatních koutů země, oblíbené jsou tyto festivaly také na plážích, kde pak končí večer se západem slunce.

Dominikánci a jejich život

Mañana neboli zítra: tento výraz není jen pouhým slovíčkem. Lze říci, že vyjadřuje určitý životní postoj a především také dokonale vystihuje rychlost a přístup domorodců ke všemu, co se po nich vyžaduje. Žádný spěch, žádný stres. Kdo by také někam pospíchal nebo se honil. Celoročně teplé tropické klima a poměrně vysoké procento nezaměstnanosti dovoluje místním obyvatelům trávit většinu dne v poklidu venku, ať již debatami se sousedy před chatrčí, či u některého z velmi početných *kolmád* nebo ve stínu mandloně za hraní oblíbeného domina. Každodenní odpolední *siesty* pak zajišťují dostatek energie na večerní radovánky a posezení s přáteli u sklenky *Brugalu*. Všudypřítomné karibské rytmy pak už jen dotvářejí atmosféru takto bezstarostně a poklidně stráveného dne.

Dominikánci jsou lidé, kteří se i přes útrapy a nesnáze, které přináší život v této rozvojové zemi, dokáží naplno radovat ze života a bez jakýchkoli zábran to dávají světu najevo. A ačkoli jejich jazykové znalosti jsou nevalné, velice rádi a bryskně navazují kontakty a přátelství s cizinci a turisty, se kterými se jen náhodně potkají na ulici. Vždy se k vám zachovají mile a přívětivě a ochotně vám pomůžou.

Způsob života ve městě a na venkově se diametrálně liší. Na venkově se žije velice prostě. K bydlení slouží malé barevné dřevěné domečky, většinou bez přívodu vody a bez příslušenství, skládající se z několika místností, které se využívají jako jakési „ložnice“ pro různý počet rodinných příslušníků a namísto dveří jsou odděleny jen kusem látky. Dále je součástí příbytku také obytná místnost (může být s kuchyňským koutem nebo je kuchyň zvlášť v přístřešku za domem), v které rozhodně nesmí chybět televizor jakékoli kvality a velikosti. I když s častými (nebo i pravidelně určenými) výpadky elektrické energie, ale přece, do každé venkovské usedlosti elektrické vedení dosahuje. Taková obyčejná dominikánská rodina má průměrně od 5 až do 10 dětí, v jednom domečku pospolu žijí 3-4 generace.

Vysoký počet členů rodiny má vzhledem k neexistenci sociálních podpor a důchodů i svoje výhody... čím více dětí, tím větší pravděpodobnost, že bude o rodiče ve stáří dobře postaráno. Většina rodin vlastní i nějaký ten malý pozemek, kde si může vypěstovat ovoce nebo zeleninu minimálně pro vlastní potřebu (běžné jsou banánovníky, papája, pomeranče, grepy, ananasy, avokáda, juka, batáty aj.)

Lidé ve městech bydlí v trochu odlišných podmínkách. Ať již v přízemních zamřížovaných baráčkách s terasou, nebo moderních několikapatrových domech s příslušenstvím, často i zde neteče voda a též je nutné se vypořádat s každodenními několikahodinovými výpadky elektrické

energie. Ale na rozdíl od venkova mají Dominkánci žijící ve městech velkou šanci sehnat práci, vydělat peníze a žít tak „civilizovaným“ způsobem života. Často je také kýženým cílem získat americké vízum a dosáhnout tak lepšího života. Ani počet dětí se již nešplhá do tak závratných výšek. Rodiče mívají 3-4 děti a všem se snaží dát to nejlepší možné vzdělání, které má jistě nesrovnatelně vyšší úroveň než na venkově. Hůře na tom jsou pak rodiny obývající rozlehlá předměstí. Chudoba těchto lidí je prakticky srovnatelná s bídou na venkově, avšak v podstatně jiném prostředí. V těchto chudinských slumech je neradno se příliš zdržovat, natož si něco fotit. A není ani o co stát: pohledy, jež úkosem vrhají tito zbídačelí lidé na bohaté „gringos“, není určitě ničím přitažlivým.

Kdo je dnešní Dominikánec? Původní obyvatelé ostrova byli Taínové, indiáni pocházející z jihoamerického kmene Arawaků. Z otročováním a nucením k těžkým pracem ze strany **Španělů** došlo během pouhého půlstoletí prakticky k jejich vyhubení. Poté byli jako pracovní síla nahrazeni **černými otroky** dovezenými ze západní Afriky. Mísením těchto tří ras vznikl dominikánský národ a barva pleti tedy záleží na převládající



genetické výbavě. Dle posledních průzkumů 73 % tvoří mulati, 11 % černoši a 16 % bílí Dominikánci.

Z celkového počtu asi 10 milionů obyvatel žije 3,8 milionu lidí v hlavním městě Santo Domingu. Navíc je nutno připočíst ještě 1 až 1,5 milionů Haitanů, kteří zde žijí většinou ilegálně a jsou najímáni na ty nejtěžší druhy prací, např. na sklizeň cukrové třtiny. Roční přírůstek obyvatelstva činí 3,1 %, 50 % obyvatel je mladší 18 let. Průměrná životní délka je 66 let u mužů, 69 u žen.

Vzdělání

Základní povinná školní docházka je osmiletá, ve skutečnosti však dle odhadu asi 25 % dětí do školy nechodí. Učitelé docházku ve škole nijak přísně nesledují, mnohdy mají i oni „zameškané hodiny“ a rodiče neshledávají vzdělání natolik důležitým, vždyť sami také často neumí číst a psát... Oficiální míra ngramotnosti je 20 %, ale přes 50 % obyvatel se umí jen



podepsat či napočítat do dvaceti (tzv. semianalfabeti). Základní školy jsou dvojího typu, státní a soukromé. Ve státních školách mají děti výuku zdarma, platit musí jen uniformy. Existují různé programy na zvýšení úrovně vzdělanosti populace, děti mají například v určité dny v týdnu volný vstup do muzeí a historických objektů, některé školy dávají dětem i zdarma snídaně a svačiny, nyní byl novou vládou dokonce i odsouhlasen plán finanční podpory vzdělanosti dětí těch nejchudších rodin (určitý roční příspěvek na každé do školy vyslané dítě). V zemi je pak spousta škol středních a mnoho univerzit (univerzita říkájí v této zemi každé vysoké škole, každé

fakultě), z čehož většina jsou soukromé a musí se tedy platit. Jednou z prestižních univerzit je soukromá UCE ve městě San Pedro, obzvláště její katedra medicíny je známá i v zahraničí a studují zde studenti hlavně z USA. Státní *Universidad Autónoma* v Santo Domingu (*UASD*) je také známá svou vysokou úrovní a tradicí, vzešla z nejstarší školy založené na americkém kontinentě (založena r. 1538 jako škola Tomáše Akvinského).

Protože ale vysokoškolské profese jako lékaři či učitelé jsou zde velice špatně placeny, je výhodnější se místo studia věnovat raději trénování baseballu. Baseball je národním sportem Dominikánské republiky a patří k nejlépe placeným povoláním v zemi. Kromě baseballistů jsou dobře placeni i právníci a počítačová technici.

Hudba a tanec

Merengue, bachata a salsa...

...jsou nedílnou součástí života Dominikánců. **Temperamentní merengue a melancholická bachata**, to jsou hudební a taneční styly, které vznikly na tomto ostrově a jsou pevnou součástí kulturního života země. Bylo by chybou odjet odsud, aniž byste si vyzkoušeli zavlnit se v rytmu jednoho z těchto tanců. Další melodii, kterou při svém pobytu jistě zaslechnete, je *vášnivá salsa*, která má sice kořeny na Kubě a Portoriku, ale též si dobyla srdce místních obyvatel. Ovšem tento rytmus je zde spíš poslechovou záležitostí, protože naučit se dobře tancovat salsu není jednoduchá věc a ani Dominikánci to většinou moc neumí. Alespoň tak zbude prostor na odpočinek, jelikož merengue a bachata naopak zase nikoho na místě v klidu sedět nenechá. Většina rozhlasových stanic nehraje nic jiného, a tak ať už jste v autobuse, v obchodě nebo v restauraci, ze všech stran zní tyto slastné karibské rytmy.

Jestli sem zavítáte v měsíci červenci, nenechte si ujít příležitost navštívit santodominguský **Festival merengue**, který každoročně rozproudí noční život na nábrežní promenádě - Maleconu hlavního města. Nejposlouchanějšími a i v Evropě známými zpěváky jsou: **Juan Luis Guerra** (merengue, bachata, balady), **Toño Rosario**, **Sergio Vargas**, **Eddy Herrera**, **(Antony Santos, Frank Reyes, Aventura** (bachata). Dominikánských zpěváků salsy již tolik není, ke dvěma nejpopulárnějším patří **Michelle** a **Sexappeal**.

Dominikánský karneval

Tak jako v celé Latinské Americe, i zde je únor měsícem karnevalových oslav a průvodů. Navíc je zde karneval spojen zároveň s oslavou **Dne nezávislosti**, dne vyhlášení Dominikánské republiky **27.2.** a pak též v srpnu, **16.8.** s oslavou Dne obnovení, čili založení 2. republiky, kdy se na několika místech země pořádají průvody v pestrobarevných převlecích. Každé město má svou vlastní tradici. Centrem dění únorových oslav je město **La Vega**, kde každou neděli do ulic vyrážejí stovky lidí, ať už s maskami, či v civilu. Ze všech ulic zní hudba různých žánrů a lidé tancují, popíjejí pivo či rum a baví se. Tyto nedělní



vřavy trvají do pozdních nočních hodin. Do detailů propracované kostýmy představují církevní, historické nebo mytologické postavy, nejoblíbenějšími

jsou tzv. kulhaví čerti, *diablos cojuelos*, již na ulicích během průvodu rozdávají kolemjdoucím rány měkkým míčkem uvázaným na řetízku. Masky jsou ručně vyráběné, jejich příprava trvá několik měsíců a jako materiál se často užívají i části zvířecích těl, jako např. kravské zuby či hříva z kozla. Vyvrcholením je závěrečný průvod na **Malecónu** (nábřežní promenáda) v hlavním městě, který se v posledních letech koná až začátkem měsíce března. Skupina s nejkrásnějším a nejoriginálnějším vystoupením a převlekem je bohatě odměněna.

Ostatní zábava a sport

Národním sportem Dominikánské republiky je **baseball**. Spousta dominikánských kluků už od malička sní o tom, že se stanou slavnou baseballovou hvězdou a budou mít tak příležitost vydělat hodně peněz a podívat se do USA. Není tedy nic neobvyklého vidět kdekoli na vesnici, kde je volné místo, dominikánské chlapce horlivě trénující se svojí baseballovou pálkou a rukavicí. Najde se zde tolik talentů, že několik amerických a kanadských týmů zde založilo dorostové akademie. Z Dominikánské republiky pochází stovky dnešních profesionálních hráčů v USA. Jedním z národních hrdinů se tak stal **Sammy Sosa**, rodák ze San Pedra, který v roce 1998 překonal světový rekord v odpalech a dnes je multimilionářem s dobročinnou nadací, která částečně podporuje jeho rodné město. Návštěva baseballového zápasu je opravdu vzrušujícím zážitkem. Sezóna běží od října do prosince, v lednu se pak koná **Serie Final** (v národní lize soutěží v současnosti 5 týmů), kde se v semifinále a finále bojuje o titul šampióna. Poté jsou nejlepší hráči vybráni do národního týmu, který v únoru hraje v **Serie del Caribe**, což je regionální turnaj, v němž největším soupeřem Dominikánské republiky je Portoriko.

Dalším velice oblíbeným sportem je pak **plážový volejbal** a nejoblíbenější zábavou hraní **domina** a trénování kohoutů na tzv. *Pelea de Gallos* čili **kohoutí zápasy** (viz. níže).

Země je pak také ideálním místem pro ty návštěvníky, kteří rádi aktivně využívají svůj volný čas. Hory jsou skvělým cílem pro **pěší turistiku** (viz. Výstup na Pico Duarte), řeky se hodí pro **rafting, kayaking, canoying** a ostatní extrémní sporty, zatímco moře nabízí slušné podmínky pro **windsurfing, surfing** či **sportovní potápění**. Na vysoké úrovni je zde také rozvinutý **golf**, golfových hřišť je tady více než v jakékoli jiné karibské zemi. Jedno z nich, v *Casa del Campo (Dientes del Perro, Dog's Teeth)* blízko města La Romana, patří k 30 nejlepším na světě. V překrásné okolní krajině si také můžete dopřát **jízdu na koni** po polních stezkách a tropickou džunglí kolem venkovských farem.

Ekonomika a hospodářství

Před pár desítkami let bylo tím hlavním zemědělství. Již krátce po první světové válce se jihovýchodní oblast Dominikánské republiky stala nejbohatší v celé karibské oblasti, a to díky obrovským plantážím cukrové třtiny, která je i dnes hlavním vývozním artiklem. Zemědělství je důležité i dnes, ale již ne tolik jako dříve.

Na prvním místě v hospodářském významu je turismus.

Druhé místo obsazují peníze plynoucí do ekonomiky od dominikánských emigrantů žijících za hranicemi státu (USA, Kanada, Španělsko aj.) Jejich počet se odhaduje na 1,5 - 2 milióny a částka, kterou jen za loňský rok poslali zpět svým rodinám, dosáhla téměř dvou miliard dolarů. Hluboko za touto sumou zůstávají příjmy získané z veškeré **zemědělské činnosti. Vyváží se:** cukr, banány, káva, kakao, tabákové výrobky, citrusy aj.

Na třetím místě jsou dnes bezcelní neboli takzvané “Off-shore zóny”. V těchto místech speciálně vyhrazených státem byly zbudovány fabriky, a to zejména manufaktury, kde se vyrábí textilní výrobky, obuv, elektronické součástky, doutníky aj. Jako majitel nemusíte platit ani daň z přidané hodnoty, ani daň z příjmu. Musíte však jako pracovní sílu najmout místní obyvatele a vaše výrobky musí být určeny jen na export. Z těchto zón putuje nejvíce peněz do ekonomiky a zároveň jsou i v čele tabulek zaměstnanosti.

Průmysl zde příliš rozvinut není, i když občas uvidíte cementárnu či cukrovar. Na jihu a severu ostrova se pak v malém měřítku těží ferroniklová ruda, bauxit, sůl, vápenec, mramor, stříbro a zlato. Pro místní ekonomiku je také charakteristický každoroční obchodní schodek, neboť převážná část výrobků a věcí na zdejším trhu pochází z dovozu. **Dováží se hlavně:** nafta, průmyslové stroje a zařízení, automobily, papír, léky a mléčné výrobky.

Data z roku 2018:

Nezaměstnanost 6,2 %

Inflace 3,5 % (sousední Haiti 15 %)

Dluh státu činí 47.858 milionů USD (2019) (Haiti 4. 151 milionů USD)

HDP na 1 obyv. je 17 748 USD (Haiti 1 866 USD)

Co si odsud odvézt?

Předně bychom vás chtěli poprosit: nekupujte suvenýry z černého korálu a želvoviny, tyto korály a želvy jsou dnes ohrožené druhy a tím, že je nebudete kupovat, přispějete k jejich záchraně. Totéž platí o překrásných okrově zbarvených mořských hvězdících.

Největší dominikánskou specialitou je tyrkysově modrý polodrahokam **larimar**, který se nevyskytuje nikde jinde na světě. I v Dominikánské republice má jediné naleziště, a to na jihozápadě republiky blízko města Barahona, kde se těží teprve od roku 1974. Název kamene je odvozen od jména dcery klenotníka, který poprvé vyrobil šperk s tímto kamenem, *Larisy*, a od slova *mar*, což znamená španělsky moře. Barva tohoto polodrahokamu je opravdu shodná s tyrkysovou barvou Karibského moře. Nejvzácnější larimar má sytě modrou barvu s mléčnými žilkami. Bývá zasazován do zlata či stříbra. (Více informací o tomto krásném kamenu viz níže.)

O nic méně populární je dominikánský **jantar**, známý svou největší škálou odstínů a barev na světě (nejvzácnější je jantar modrý a zelený) a neobvyklou průhledností. Na rozdíl od jantaru baltského, který pochází z pryskyřice stromů jehličnatých, karibský jantar má původ v prehistorickém listnatém stromu zvaném *algarrobo*. Tak jak pryskyřice stékala po kůře stromů, zabírala do sebe malé větévky, bublinky vzduchu, části těl hmyzu.... Existují i kousky jantaru s ukořistěnými celými těly mravenců a malých prehistorických ještěrek. Právě v nedávné době byl takový kousek jantaru pocházející z Dominikánské republiky vydražen a prodán v jednom muzeu v Londýně za 130 tisíc dolarů! V zemi dnes existuje několik jantarových lomů na severním pobřeží a stejně jako larimar jej naleznete zpracovaný ve zlatě či stříbře. Nákup těchto šperků doporučujeme v některém z klenotnictví nebo obchodů se suvenýry v Santu Domingu, kde je zaručena pravost těchto dominikánských pokladů.

Praktickými suvenýry z Dominikánské republiky, které vám doma alespoň na chvíli připomenou krásné dny dovolené, jsou káva, kakao, rum, doutníky a nahrávky zdejší typické hudby.

Dominikánská káva je převážně druhová Arabica, nejkvalitnější pochází z oblasti Jarabacoa. (Info o dominikánské kávě viz níže.)

Pravý **třtinový rum** patří mezi nejklassičtější „suvenýry“ a pozornosti pro přátele. Hlavními značkami jsou tzv. 3B: **Brugal** (viz. foto), **Barceló**, **Bermúdez**. Neméně kvalitní je i rum zn. Macorix. Nejlevnější jsou bílé nevyzrálé rumy, které se zde používají výhradně k přípravě míchaných nápojů, nejdražší pak několik let staré rumy zlatavé barvy a jemné delikátní chuti (další zajímavosti naleznete ve článku o cukrové třtině).

Pokud chcete někoho potěšit exotickým a přitom praktickým dárkem, pak doporučujeme velice chutný **kokosový likér** *Licor de coco*, který se prodává přímo v originálním balení, kokosovém ořechu, a po jeho dopití ještě získáte velice delikátní rumem nasáklou kokosovou dužninu. Není nic lahodnějšího.

Také si rozhodně nenechte uniknout ochutnávku tzv. dominikánské viagry jménem **Mama Juana**. Je to směs různých bylin, kůry a lístků z léčivých stromů, vše uzavřené spolu v jedné lahvi (či lehčí varianta v igelitovém sáčku). Nápoj si pak můžete buď připravit sami doma tak, že tuto směs zalijete rumem a červeným vínem v poměru 2:1 a přidáte med dle chuti, protřepete a necháte v chladnu odpočívat 1-2 týdny. Tento elixír však můžete koupit již připravený k okamžité konzumaci. Užívá se jako „medicína“ 0,5 dl sklenička denně. Nálev do stejné láhve se může neomezeně opakovat!

(Silnější, ale chuťově již poněkud odlišnou variantou této bylinné Mama Juany je tzv. Mariscos Mama Juana. Mariscos - tedy z mořských plodů - obsahuje veškeré dary moře: chobotnice, mušle, tzv. mořské okurky a též mořské šváby! Díky tomuto výjimečnému složení má prý i výjimečně silné účinky.)

Výroba **doutníků a cigár** je spojena s touto zemí snad ještě více než s Kubou. Dominikánská republika je totiž nyní ve výrobě a vývozu doutníků první na světě! Tabák zde pěstovali již původní obyvatelé ostrova, Taínové, od kterých samotný Kryštof Kolumbus jako první Evropan dostal smotaný

tabákový list ke kouření na znamení přátelství a míru. Značkové doutníky se balí ručně a jejich kvalita podléhá přísným kontrolám. (Další zajímavé informace viz níže.)

Neméně krásnou vzpomínkou na vaši dovolenou může být také nahrávka dominikánského **merengue** či **bachaty** nebo sexy latinskoamerické **salsy** v podání některé místní kapely (viz. odstavec Hudba a tanec).

Další upomínkový předmět související s dominikánským merengue je hudební nástroj **guira**, což je kovový válec s rýhovaným povrchem, po němž se přejíždí kovovou vidlicí. Ta udává základní rytmus, který je ještě podporován dalším, pro Evropany již známějším nástrojem, **maracas** (rumbakoule), které se také prodávají ve většině obchodů a stánků. Bubínek z kozlí kůže zvaný **tambora** a **akordeon** pak merengue kapelu kompletně doplňují.

S pestrobarevnými akrylovými obrazy malovanými na různé typy látek se určitě setkáte hned během prvních dnů svého pobytu. Bývají označovány jako „**naivní haitské malířství**“ a prodávají se na nejrozumnějších místech. Na plážích či na zemi opřené na ulicích, v obchodech se suvenýry, v galeriích. U někoho jejich kýčovitě provedení vyvolává úsměv, jiní z nich cítí vyjádření radosti, pohody a prostoty dominikánského života.

Motivy těchto obrazů přišly do Dominikánské republiky ze sousedního Haiti a pravidelně se opakují: západ slunce nad mořem, pláže s palmovým hájem, haitský trh, malebné dominikánské chaloupky pod červeně kvetoucími stromy, zobrazení taínských rytin, tak jak byly nalezeny v nesčetných jeskyních na území Dominikánské republiky... Ceny obrazů jsou různé, rozhodně je nutností smlouvat, během několika minut může cena klesnout až o 50 %.

Zajímavé jsou i ručně vyráběné předměty z keramiky, typickým výrobkem jsou **panenky lima**. Jsou to hliněné barevné figurky bez obličejů. Vysvětlení je jednoduché: Dominikánci je směsí různých národností a kultur a absence rysů tváře je tak výrazem toho, že nikdy nelze říci, jak vypadá klasický dominikánecký mladík či děvče, jaké by měli mít rysy či barvu pleti.

V mnohých obchodech se také setkáte s různými **soškami z tzv. „železného dřeva“ guayacánu** či vyřezaných z **mahagonu neboli caoby**, což je národní strom Dominikánské republiky. Zajímavou vzpomínkou jsou guayacanové sošky znázorňující určité taínské bůžky, např. boha Cohoby, jehož poznáte dle jakéhosi placatého podnosu na hlavě. Používal se při magicko-náboženských indiánských rituálech k odkládání halucinogenního prášku.

Také se setkáte s mnohými ozdobami a nádobami vyrobenými ze skořápky kokosového ořechu či kalabasy (velké tykvovité plody stromu Higuero).

Své babičky pak můžete obdarovat **100 % přírodním kakaem** nebo **marmeládou** z ananasu, pomeranče či guayaby (guayaba - sladké tropické ovoce podobné žlutým citrónkům). Také sáček dominikánského **třtinového cukru** či lahvička **melasy** nebo mangovníkového **medu** jistě potěší kohokoli z vašich známých. Na trzích, kam se lze dostat při některém z výletů, můžete koupit také **koncentrát na výrobu tamarindového džusu** (tamarindo - tropické ovoce sladkokyselé chuti s vysokým obsahem vitamínu C) nebo **kokosový olej** (viz. níže kap. Kokosy). V některém ze supermarketů seženete typickou karibskou pochutinu **Dulce de coco** (sladkost z kokosové hmoty) nebo **Dulce de cajuil** (jablko ořechu kešu naložené ve sladkém nálevu), které jistojistě nenaleznete v sortimentu českých ochodních sítí.

Jazyk a malý, ale užitečný slovníček

Úředním jazykem je španělština. Na rozdíl od španělštiny Pyrenejského poloostrova je tato dominikánská měkčí a má jinou kadenci. Také výslovnost některých samohlásek je jiná, např. místo **r** vyslovují Dominikánci v mnoha slovech měkké **l** a s oblibou vynechávají uprostřed a na konci slov **s**, což člověka se základními znalostmi španělštiny může někdy dosti mást.

Zajímavostí jsou také slova, která pocházejí ještě z jazyka Taínů a některá z nich se dostala až na území “starého kontinentu” jako např.: *canoa*, *tabaco*, *huracán*, *caimán* a mnoho dalších.

Na hotelových recepcích se většinou domluvíte bez problémů anglicky, někdy též německy, s ostatním hotelovým personálem to pak již může být poněkud obtížné.

Následující stránky by vám měly ulehčit komunikaci v hotelu a s domorodci, s kterými se možná během svého pobytu dostanete příležitostně do kontaktu.



Dobrý den /do 12. hod./
Dobré odpoledne /od 12. hod. !!!/
Dobrý večer, Dobrou noc
Jak se máte?
Děkuji, dobře.
Nashledanou později.
Brzy nashledanou.
Nashledanou.
Včera / dnes / zítra
Dopoledne / odpoledne
Děkuji.
Není zač.
Prosím...
Ano / Ne
Promiňte.
S dovolením.
Mluvíte anglicky?
Nerozumím.
Chlapec, dívka
Dítě, miminko
Kolik je ti let?
Jak se jmenuješ?
Odkud jsi?
Kolik je hodin?
Pomozte mi, prosím...
Může se tady kouřit?
Popelník
Sirky
Kde jsou toalety?
Chybí mýdlo, toaletní papír, ručník
Kudy se jde do.....?

Buenos días
Buenas tardes
Buenas noches (noches)
¿Cómo está? ¿Qué tal?
Muy bien, gracias.
Hasta luego. (asta luego)
Hasta pronto. (asta pronto)
Adiós.
Ayer / hoy (oj) / mañana
Por la mañana / por la tarde
Gracias.
De nada.
Por favor...
Sí / No
Excúsame. Perdóname.
Con permiso.
¿Habla (abla) usted inglés?
No comprendo / no entiendo
Muchacho, muchacha (mučačo)
Niño, bebé
¿Cuántos años tienes?
¿Cómo te llamas? (Komo te jámas)
¿De dónde eres?
¿Qué hora es? (ke ora es)
Ayúdeme, por favor... (ajúdeme)
¿Se puede fumar aquí?
Cernicero
Fósforos
¿Dónde está el baño?
Falta jabón (chabón), papel de
baño, toalla (toaia)
¿Por dónde se va a?

Doprava / doleva	A la derecha / a la izquierda (a la derecha / a la izquierda)
Rovně	Derecho (derecho)
Pošta	Correo
Pekárna	Panadería
Pohled / známka	Tarjeta (tarcheta) postal / sello (sejo)
Banka / směnárna	Banco / Casa de cambio
Loterie, sázková kancelář	Banca !!!
Chci vyměnit dolary, EURA.	Quiero (kiero) cambiar dólares, euros.
Bankomat	Cajero (kachero) automático
Lékárna / Nemocnice	Farmacia / Hospital (ospital)
Kolik to stojí?	¿Cuánto cuesta? (kuánto kuesta)
Kdy se otevírá / zavírá?	¿Cuándo abren / cierran?
Mohu platit kartou?	¿Puedo pagar con tarjeta? (kon tarcheta)
Trezor	Caja fuerte
Pokoj	Habitación (abitación)
Klíče od pokoje	Llave (jave) de la habitacion
Ručník	Toalla (toaja)
Žárovka	Bombilla (bombija)
V pokoji nejde světlo.	No hay (aj) luz en la habitación.
Neteče voda.	No hay agua.
Pláž, moře, písek	La playa, el mar, la arena
Můžete mi prosím vytočit toto číslo?	¿Puede comunicarme con este número, por favor?
Snídaně, oběd, večeře	Desayuno, Almuerzo, Cena
Stůl	Mesa
Ubrus	Mantel
Příbor	Cubierto

Vidlička	Tenedor
Nůž	Cuchillo (kučijo)
Lžíce	Cuchara (cučara)
Lžička	Cucharita (kučarita)
Ubrousky	Servilletas (servijetas)
Parátka	Palitos
Chléb (celozrnný)	Pan (integral)
Máslo	Mantequilla (mantekija)
Sýr	Queso (keso)
Šunka	Jamón (chamón)
Vejce	Huevo (uevo)
Sůl, cukr, pepř, olej	Sal, azúcar, pimienta, aceite
Maso	Carne
Ryba	Pescado
Rýže	Arroz
Brambory	Papas
Těstoviny	Pasta
Číšník, číšnice	Camarero, camarera (kamarero)
Platím, prosím	La cuenta, por favor (la kuenta)
Spropitné	Propina
Narozeninový dort	Bizcocho de cumpleaños

Comedor - restaurace nižší cenové kategorie, spíše jakási jídelna, kde se stravují hlavně domorodci

Colmado - něco jako obchod zvaný koloniál, kde naleznete ke koupi základní potraviny a nejnnutnější potřeby každodenního života

Morenas, morenitas - místní mladé, snědé, vždy se usmívající dívky

Motoconcho - čili mototaxi, místní typický druh přepravy obyvatel, levný a rychlý, všudypřítomný, prostě praktický

Guagua - hromadná autobusová doprava, nestaví se na zastávkách, nýbrž dle potřeby cestujícího, tudíž na znamení / zavolání

Guarapo - nápoj z cukrové třtiny, v podstatě cukrová voda s vlákninou, která se s ledem prodává v pouličních stáncích a popíjí se jako džus

Casabe - chléb z yuky, základní potravin indiánů, můžete ho koupit ve formě suchých yukových placek, bez příchuti nebo slepené marmeládou

Batey - příbytky haitských sekačů cukrové třtiny, nacházejí se uprostřed cukrových plantáží

La bomba - benzínová čerpací stanice

Siesta - odpolední odpočinek, mezi 13. a 15. hodinou, ať již ve stínu palmy, či uvnitř dřevěné chýše v houpacím křesle (nenechte se ale mýlit, obchody jsou otevřené i v tuto dobu, avšak pracovní tempo mimo siestu není zase o tolik náročnější)

Fiesta - slavnost, oslava čehokoli, kdykoli a kdekoli :o)

Gringo - španělské slovo označující cizince (pocházející z *griego* = Řek, postupně od 18. stol. se takto začali označovat všichni cizinci). Dnes je tento výraz používán prakticky v celé Latinské Americe pro ty, kdo mluví anglicky. Podle lidové etymologie *gringo* vzniklo z výrazu *green gold* (zelené zlato), označující americkou měnu - zelené dolarové bankovky. Tento výklad nepostrádá kus logiky vzhledem k faktu, že pro Dominikánce jakákoli bílá osoba představuje bezstarostného člověka s neomezeným dolarovým kontem.

Turistická letoviska a některá zajímavá místa

Santo Domingo Hlavní město Dominikánské republiky a první město založené Španěly na americkém kontinentě r. 1496 má dnes již přes 3 miliony obyvatel. Nachází se 15 minut od letiště Las Américas, zhruba 3 hodiny cesty od letoviska Punta Cana. Navštívit doporučujeme jeho historickou část, tzv. **koloniální zónu**, kde se nachází první kamenná ulice Ameriky **Calle Las Damas**, dům Diega Kolumba (syna Kryštofa Kolumba) **Alcázar de Colón**, první katedrála **Catedral Santa Maria de la Encarnación**, ruiny špitálu **Hospital de San Nicolas de Bari** a kláštera **Monasterio de San Francisco** a spousta dalších památek.

Dále zde naleznete také různá zajímavá muzea, včetně Muzea jantaru **Museo del Ambar**. Pro milovníky nakupování se zde nabízí pěší zóna **El Conde** s mnoha obchůdky jak s upomínkovými a dárkovými předměty, tak s konfekčním oblečením, obuví a obyčejným spotřebním zbožím. Další možností je také tržnice ze 40. let 20. stol. **Mercado Modelo**, která slouží nejen jako atrakce turistům pro nákup typických suvenýrů, ale také jako trh s nejrůznějším ovocem, zeleninou a kořením pro santodomingské obyvatele.

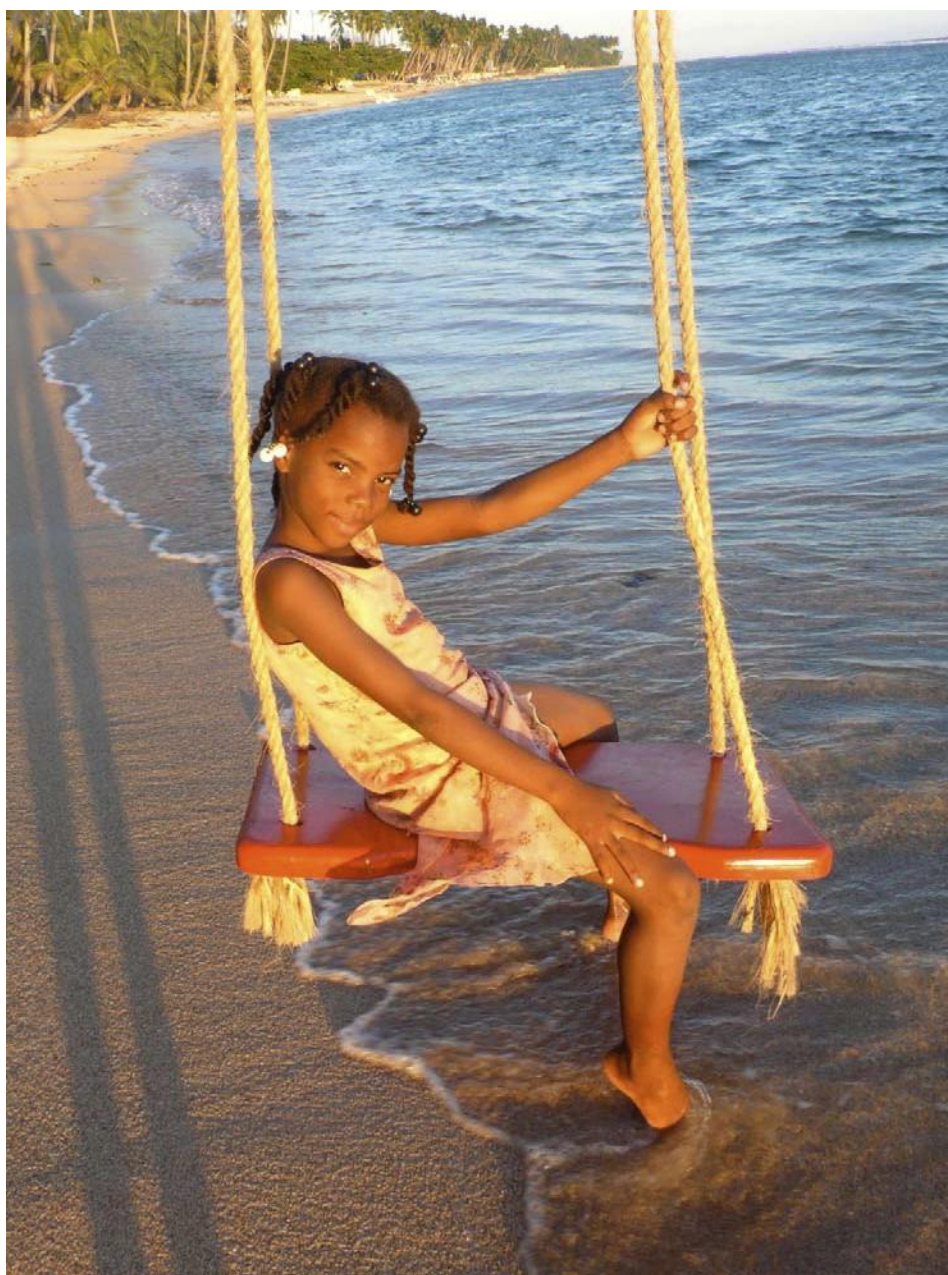
Santo Domingo se také může chlubit označením „nejzelenější město Karibiku“, a to díky bývalému diktátorskému vládci Trujillovi, který nechal ve městě a jeho okolí vysázet desítky zelených parků a zahrad. Kdo by se pak rozhodl pro noční návštěvu hlavního města, bylo by chybou nenávštívit proslulý **Malecón**, čili přímořskou promenádu, kde Dominikánci tráví pravidelně své víkendové večery v některé z restaurací, kterých je zde (v nejrůznějších cenových kategoriích) početně. Malecón je také dějištěm posledního karnevalového průvodu na začátku března, Festivalu merengue v červenci a jiných oslav a kulturních akcí. Když se zmíníme o životních podmínkách obyvatel hlavního města, je smutnou pravdou, že 60 % lidí zde žije v chudinských čtvrtích hluboko pod hranicí bída. Ovšem s pohledem na tuto tvář města se pravděpodobně nesetkáte, protože tyto oblasti leží daleko na periferii města. Naproti tomu ale existuje v Santo Domingu i spousta luxusních vilových čtvrtí, v jejichž blízkosti se nacházejí velká nákupní centra s obchody renomovaných světových značek.

Jižní pobřeží - Juan Dolio, Guayacanes, Boca Chica

.... jsou přímořská turistická letoviska, každé trochu jiného charakteru:

Juan Dolio 50 km od hlavního města, bývalá rybářská vesnice, jako taková nemá žádné větší náměstí či rušné centrum. Kromě několika hotelových komplexů se zde nachází i spousta soukromých vilek. Nebudete postrádat ani širokou škálu restaurací a barů, kam je možné si navečer zajít. Taktéž je zde k dispozici několik menších nákupních turistických center s celkem obstojným výběrem různých dárkových a upomínkových předmětů. Celý mořský břeh Juan Dolia jakožto i okolních letovisek je obehnan korálovým útesem, proto je zde ke koupání doporučována obuv do vody. V blízkosti tohoto letoviska se také nacházejí dvě 18ti jamková golfová hřiště, Guavaberry a Metro Club Country.

Guayacanes Rybářská, ryze dominikánská vesnice, která si dodnes zachovala svou vlastní tvář. Lze si zde nejen vychutnávat exotické prostředí Karibiku, ale navíc máte jedinečnou možnost poznat více zblízka život Dominikánců takový, jaký opravdu je. Poklidný, mírumilovný, bez stresu a starostí. Spatříte tu jak prostředí, v němž žijí početné dominikánské rodiny ve svých pestrobarevných, jednoduše zařízených domečcích, tak i výstavní vily bohatých Dominikánců či cizinců, kteří zde našli druhý domov. Mimo jiné zde najdete také několik místních typických obchůdků, tzv. *colmád* (viz. výše), dvě diskotéky, pekárnu, základní školu a místní „kliniku“. Pokud se rozhodnete vesnici navštívit, připravte se na zkoumavé pohledy početných skupinek malých černých dětí a rozhodně není špatný nápad si s sebou vzít třeba i nějaké bonbóny, za které vám tito malí zlobilové jistě rádi na foto zapózuji.



Boca Chica Z těchto tří lokalit je tato nejbliže hlavnímu městu a je zároveň i nejrušnější a s nejpestřejším nočním životem. Pláž tohoto malého městečka je známá svými velice mělkými vodami a bývá proto nazývána „největší koupací vanou světa“. Je sice také obehnaná korálovou bariérou, ale na rozdíl od pláží v Juan Doliu se zde nevyskytují mořští ježci, o které byste se mohli poranit. Lze si tedy v klidu užívat křišťálově průhledných a chvílemi až nesnesitelně teplých vod této milé zátoky. Boca Chica má své vlastní náměstíčko s roztomilým kostelíčkem, které v období vánoc mívá krásnou vánoční výzdobu s betlémem. Na hlavní Duarteho ulici se nachází velké množství krámečků s nejrušnějším plážovým oblečením a dárkovými předměty. A samozřejmě spousta restaurací, barů, nejrušnějších nočních podniků a diskoték. V posledních letech se ale Boca Chica trochu nedoporučuje.

San Pedro de Macoris

Město ležící 15 km od Juan Dolia, založeno na konci 18. stol. především přistěhovalci z Kuby a Portorika. Domov zde ale našli i početní zástupci Španělů, Italů, Arabů, Němců a Francouzů. V převážné většině se věnovali pěstování cukrové třtiny a zakládali obrovské třtinové plantáže, které jsou dodnes charakteristické pro tuto oblast.

Zvláštní skupinu tvořili tzv. *Cocolos*, přistěhovalci ze sousedních ostrovů Malých Antil, kteří sem byli speciálně přiváženi jako pracovní síla na sklizeň cukrové třtiny. Největší rozkvět ochodu s touto hospodářsky vysoce cenou rostlinou pak nastal v období 1. světové války. Nejdůležitějším odbytištěm se staly Spojené státy a pro město to znamenalo obrovský příliv dolarů. Toto období je také označováno jako „tanec miliónů“. Cukrobaroni si v centru města stavěli krásné domy ve viktoriánském a neoklacidním stylu, jejichž velkolepou krásu již bohužel poznamenal zub času, a současná ekonomická situace země nedovoluje jejich rekonstrukci, která by centru města navrátila tehdejší noblesní nádech. Dnes je město známé především svým baseballovým stadionem, který je největším v zemi, a prestižní soukromou univerzitou, kde hlavně na katedře medicíny studuje spousta zahraničních studentů, především z USA.

La Romana

Město La Romana patří po hlavním městě a městě Santiago k ekonomicky nejlépe prosperujícím městům Dominikánské republiky. Nachází se zde největší cukrovar v zemi a přístav, kde v době turistické sezóny kotví velké výletní lodi *cruceros* proplouvající celou Karibskou oblastí a mající několi zastávek na různých ostrovech Velkých a Malých Antil. Právě jednou zastávkou je i Dominikánská republika, buď v hlavním městě nebo právě zde v La Romaně. Z tohoto přístavu se také vyjíždí na **ostrov Catalina**, který leží zhruba 20 minut cesty motorovým člunem. Návštěva tohoto korálového ostrova je vhodná hlavně pro milovníky potápění a šnorchlování, protože se zde nachází nádherné korálové stěny a útesy s bohatým podmořským životem. Na své si ovšem přijdou i milovníci plážových radovánek, bílé písečné pláže a teplé vody Karibského moře zlákaají jistě každého.

Altos de Chavón, Casa del Campo

Tyto dvě turistické lokality leží obě v blízkosti města La Romana a obě mají společného tvůrce a tím je pan Charles Bluhdorn, který přišel s nápadem a investicemi v 70. letech.

Altos de Chavón, také nazýváno „městečkem umělců“, je roztomilou replikou italské vesnice z 16. století. K jeho výstavbě byly stavební součásti speciálně upraveny tak, aby získaly starobylou patinu, což se opravdu zdařilo a návštěvou této architektonické zajímavosti se jako mávnutím proutku přenesete do dávných dob...



Zejména za dlouhých teplých večerů působí zdejší prostředí okouzlejícím dojmem a v zemi nenajdete místo s romantičtější atmosférou. Kromě několika vynikajících restaurací a působivých vyhlídek na řeku Chavón zde najdete také obrovský amfiteátr pro 5000 diváků, kostelík Sv. Stanislava, malé muzeum věnované předkolumbovské době a galerii, kde se pravidelně konají výstavy děl nejrozumnějších uměleckých žánrů, jejichž tvůrci jsou zpravidla studenti místní soukromé umělecké školy dlouholetou tradicí (Parson's School of Design). Proto nese vesnice přezdívku „městečko umělců“. Získávají zde stipendia jak dominikánští, tak zahraniční studenti a pro tvorbu je jim k dispozici několik dílen v tomto speciálním inspirujícím prostředí.

Casa del Campo není ani tak turistickou zajímavostí: jedná se o nejluxusnější rekreační zařízení Dominikánské republiky a svou kvalitou je proslulé i mezi bohatou a slavnou zahraniční klientelou. Rozkládá se na rozloze 30 km² v okolí řeky *Rio Dulce* a jeho návrh je dílem světového módního návrháře a tvůrce parfémů *Oscara de la Renty*. Klientům jsou zde k dispozici 3 golfová hřiště, několik restaurací, bazénů, tenisových kurtů a zařízení pro nejrozumnější sportovní vyžití. Je zde také soukromý jachtový přístav a soukromá pláž *Playa Minitas*. Kromě hotelového ubytování je možno si též pronajmout či odkoupit jednu z vilových staveb, které zde mají ve vlastnictví osobnosti takových jmen jako například Bill Clinton, Bill Gates, Julio Iglesias, Michael Jackson či Shakira.

Punta Cana - Bávaro



Tato ryze turistická oblast se nachází na východním pobřeží ostrova a tvoří ji několik desítek velkých hotelových komplexů a turistická nákupní centra.

Pláže Punta Cany-Bavara patří mezi nejkrásnější pláže světa a svou délkou přes 30 km tak tvoří dlouhý pás sněhobílého jemného písku s hustým palmovým porostem lemevaným tyrkysově modrým mořem. Vzniklo zde také spousta kasin, zábavních podniků, golfová hřiště.

Za návštěvu jistě stojí místní zábavný park *Manatí* s minizoologickou a botanickou zahradou a skvělou atrakcí je také vyhlídkový let helikoptérou nad celou oblastí. Návštěvníci jsou uvítáni na roztomilém, malém, ale mezinárodním letišti Punta Cana a transport do hotelů trvá jen pár desítek minut. Nevýhodou této oblasti je velká vzdálenost od Santo Dominga a jistá odloučenost od okolního světa. V okolí hotelových resortů se totiž prakticky nachází jen tropická džungle a není zde tedy možné podnikat procházky do okolí. Odměnou je ale zase pobyt na jedné z TOP pláží světa, mezi něž tato oblast jistě patří.

Pláže Bayahibe, Dominicus a ostrov Saona

Bayahibe je malý přístav ležící 20 km od města La Romana, odkud vyplouvají čluny na **ostrov Saona**. Cesta trvá zhruba 30 minut. Tento ostrov je největším ostrovem patřícím Dominikánské republice a je součástí Východního národního parku. Je porostlý bujnou tropickou vegetací s kokosovými háji, lesy mahagonovníků, cedrů a spoustou jiných druhů tropických stromů. Žije zde 112 druhů ptáků, z nichž 8 druhů je endemických. Protože je územím chráněným, právě tady najdete ty opravdové, civilizací netknuté karibské pláže pokryté jemným bílým pískem, obklopené teplou vodou Karibského moře hýřícího všemi odstíny modré. V překrásné zátoce na ostrově také ještě dodnes existuje původní a zároveň jediná vesnička jménem **Mano Juan** (v původním jazyce Adamanay), kde žije něco kolem 60 stálých obyvatel živících se rybařením.

Dominicus je název pláže, která leží v bezprostřední blízkosti Východního národního parku. Rozkládá se zde několik hotelových resortů vyšších cenových kategorií.

Puerto Plata a severní pobřeží

Puerto Plata a severní pobřeží bylo první oblastí Dominikánské republiky, kde se začal v 80. letech rozvíjet turistický ruch. Právě zde byly vystavěny první hotelové komplexy a turistická centra. Kromě Puerto Platy jsou zde známá přímořská letoviska **Sosúa a Cabarete**. Celé pobřeží nese název Costambar, čili „Jantarové“, a to z toho důvodu, že v blízkém pohoří se nacházejí doly na těžbu karibského jantaru. Místní pláže s divokým mořem lákají hlavně vyznavače vodních sportů, a protože právě zde panují nejvhodnější větrné podmínky, každý rok se tu pořádají mezinárodní windsurfingové závody. Město Puerto Plata má dlouhou historii, založil ho r. 1502 guvernér Nicolas de Ovando, ale jméno „Stříbrný přístav“ dal celé zátoci původně již sám Kryštof Kolumbus r. 1493 pro jeho stříbrnitě se třpytící mořský břeh. Zajímavostí je lanovka na horu **Pico Isabel de Torres**, jediná existující lanovka v Karibiku, vede do výšky 799 m n.m., kde se na vrcholu tyčí socha Ježíše Krista, tak jako v Riu de Janeiru na hoře Corvocado. Asi 70 km od Puerto Platy na východ leží městečko La Isabela, kde lze navštívit **Ruinas de La Isabela**, což byla úplně první kamenná osada v Americe založená Kryštofem Kolumbem v prosinci r. 1493. Bylo to také místo, kde se 6.1.1494 konala první mše a byla zde postavena první radnice, kostel, pevnost a sídliště pro Španěly z 2. Kolumbovy výpravy. Osada byla ale dva roky poté opuštěna a centrum dění přesunuto na jižní pobřeží ostrova do míst, kudy protékaly zlatonosné řeky a kde se dnes nachází hlavní město Santo Domingo.

Poloostrov Samaná, ostrov Bacardi
a národní park Los Haitises



Samaná Výběžek pevniny, který byl až do 19. století téměř ostrovem. Pak se však zátoka zanesla usazeninami a obě části spojil pruh země. Samaná se tak stala poloostrovem. Na severním pobřeží se nacházejí krásné klidné plážové zátoky a z jižního pobřeží od ledna do března vyplouvají motorové čluny na pozorování velryb, které v tomto období připlouvají do teplých vod Samanského zálivu k námluvám a aby zde porodily svá mláďata. V tomto zálivu se též nachází **Cayo Levantado** neboli ostrov **Bacardi**. Jméno tohoto ostrova bylo odvozeno od reklamy na kubánsko-portorikánský rum Bacardi, která se právě na jeho malebných plážích natáčela. Naproti přes zátoku pak leží vlhký subtropický prales **národního parku Los Haitises**, jehož zvláštností jsou tzv. *mogotes*, což jsou stolové hory z korálového vápence, které se vytvořily před 25 miliony lety na dně moře a před 1,8 miliony let se vynořily nad hladinu.

Některé tyto *mogotes* vystupují příkře přímo z moře a poskytují působivé útočiště stovkám ptáků jako jsou fregatky, volavky, ledňáčci, rybáci, sovy, kolibříci, vlaštovky, jestřábi, pelikáni aj. Rozsáhlé území národního parku je pokryté porosty *mangrovníků*, které jsou tím pravým rodištěm a úkrytem pro ptactvo a vodní živočichy všeho druhu.

Velice populární je návštěva některé z mnoha jeskyň, které se utvořily ve vápencových skalách a sloužily původním indiánským obyvatelům ostrova k magicko-náboženským ceremoniím. Taínové o sobě zanechali svědectví v podobě zajímavých nástěnných kreseb a rytin, které si lze v doprovodu místního průvodce prohlédnout.

Santiago a údolí Cibao

Město Santiago de los 30 Caballeros je druhým největším v republice a leží v lůně nejúrodnějšího údolí Antil, **údolí Cibao**. Santiago je moderní, živé město a je hlavním obchodním střediskem severní oblasti. Na rozdíl od Santo Dominga byste zde nenašli špinavé chudinské čtvrti a odpadky zavalené ulice, naopak, zdejší prostředí ve vás vyvolá dojem, jako kdybyste se právě nacházeli v některém ze španělských měst. Pro turisty tu není mnoho zajímavého k vidění. Hlavní obchodní tepnou je **Calle del Sol**, která vede k památníku hrdinů, **Monumento a los Héroes**. Nechal ho vystavět diktátor Trujillo a svou výškou 67 m tvoří dominantu města.

Zajímavou návštěvou je exkurze v **továrně na doutníky** Leona Jiméneze, kde vám průvodce vysvětlí postup zpracování tabákového listu až ke konečnému produktu, ručně ubaleného doutníku. Doutníky značky *Leon Jiménez* a *Aurora* mají v zemi dlouholetou tradici a patří k nejvyšší kvalitě na světě.

Centrální pohoří - „Dominikánské Alpy“

Z přezdívky, kterou tato oblast právem dostala, můžete již vytušit, že její krajina bude značně odlišná od převažujícího tropického charakteru ostrova. Hřbet Centrálního pohoří neboli **Cordillera Central** se táhne prakticky celým ostrovem a je nejvyšším pohořím nejen Dominikánské republiky, ale i celého Karibiku.

Nejvyšší vrchol je **Pico Duarte** a měří 3098 m n. m. Dále se zde tyčí další 3 vrcholy s nadmořskou výškou přes 3000 m, a proto se tato oblast stala hojně navštěvovanou milovníky horské turistiky. V těchto horách pramení také většina dominikánských řek, a tak jsou zde také vhodné podmínky pro rafting a canyoning. Téměř celé území je součástí několika národních parků, největšími jsou Armando Bermúdez a José del Carmen Ramírez, na jejichž rozhraní se nachází Pico Duarte.

Horské vesničky a úhledně upravená pole, kde se pěstují nejrůznější druhy zeleniny, velké skleníky se stovkami druhů květin, ovocné sady s citrusovými, příjemné klima s vůní borovic, řeky valící se přes balvany roklinami s křišťálovými vodopády, to vše dělá z této krajiny místo, které jistě patří mezi ta nejmalebnější v zemi. Nejnavštěvovanějšími jsou horská městečka **Constanza** a **Jarabacoa**, odkud se mohou podnikat výlety do okolí, např. k nejvyšše položeným vodopádům karibské oblasti **Aguas Blancas**.

Severozápad a Monte Cristi

Vzdálený západní konec severního pobřeží je typický svým vyprahlým podnebím, kde převažující vegetací jsou hlavně zakrslé křoviny a kaktusy a větší část zdejších obyvatel jako by tvořily spíše kozy než lidé. A opravdu, všechny místní restaurace nabízejí jako svou specialitu kůzlečí maso připravené na nejrůznější způsoby.

Monte Cristi je malé pobřežní městečko, které kdysi žilo z produkce soli a bylo prosperujícím přístavem. Dnes sem zavítá jen málokterý návštěvník Dominikánské republiky, ale o to víc působí toto místo příjemným a pohodovým dojmem, pokud tedy opomineme vysoké denní teploty a stále přítomné sluneční paprsky.

Dominantou této části ostrova je mohutná stolová hora **El Morro**, měřící 237 m. Je z ní překrásný výhled na celou okolní krajinu. Dalším návštěvním místem je národní park **Monte Cristi**, který tvoří kromě pevniny i mořský břeh se 7 ostrůvky, **Cayos de los siete hermanos**, čili Ostrůvky sedmi bratří. Pro svou odlehlou polohu je toto místo turismem zatím nepoznamenané a na malé pláži **Playa detrás del Morro** můžete strávit báječné chvíle blaženého ticha.

Jihozápadní část země a Jezero Enriquillo

Jestliže budete mít odhodlání udělat si výlet do nejteplejšího koutu Dominikánské republiky, pak se jistě tyto chvíle stanou nezapomenutelnými ve vašem životě. Tak jako jsou pro jižní část republiky charakteristické plantáže s cukrovou třtinou, zde zase můžete po cestě vidět obrovské plochy poseté banánovníky, které jsou tu hlavní pěstovanou zemědělskou plodinou. Banány se odsud rozvážejí do celé země i do zahraničí.

V této oblasti se nachází několik národních parků a chráněných přírodních rezervací, z nichž asi nejzajímavějším je národní park **Lago Enriquillo** s ostrovem **Los Cabritos**.

Jezero opředené legendami o statečném taínském náčelníkovi jménem Enriquillo měří 200 km² a **leží 40 m pod hladinou moře**. Kdysi bývalo mořskou úžinou, proto je zde voda hyperslaná se 70% salinitou. Kolem jezera na pobřeží se prohání desítky **leguánů**, metrových ještěřů, kteří již netrpělivě vyhlízejí, co dobrého jim tentokrát turisté nabídnou. Velice populární je tzv. „*zátoka krokodýlů*“, kde lze spatřit exempláře druhu **Cocodrilo Americano** v dnes již jedné z posledních volně žijících kolonií kajmanů na světě. Uvidíte zde také různé druhy ptactva, mezi nimi např. pelikány a plameňáky. Navštívit lze i ostrov s kaktusovým pralesem, kde byla naměřena nejvyšší teplota z celé republiky, a to **52°C**. Největším městem v této části země je město **Barahona**, které leží 200 km od Santo Dominga. Součástí města je nákladní přístav, odkud se vyváží krystalická sůl, sádra a zemědělské plodiny. Zvláštností je v 80. letech objevený důl, kde se začal těžit kámen zvaný *larimar*. Výjimečný je tento polodrahokam nejen svou úžasnou tyrkysově modrou barvou, ale i tím, že ho nenajdete nikde jinde na světě.

Poklady dominikánské republiky

Larimar

...polodrahokam nacházející se pouze v Dominikánské republice, hrající všemi odstíny modré, od azurově nebeské až po tyrkysovou barvu Karibského moře...

Larimar vyniká nejen svou výjimečnou barvou, ale i účinky, kterými působí na psychiku člověka, jenž jej nosí.

Je to kámen meditace a vnitřního míru, dovoluje nám nahlédnout do bezedných prostor naší duše, na jejímž dně nakonec nalezneme pravou podstatu našeho života. Pomáhá nám získat nadhled, odstup od problémů, které se nám jinak v bližším pohledu zdají nepřekonatelné. Ponecháme-li věcem volný průběh, vždy najdeme to nejpřirozenější řešení a dosáhneme pocitů dokonalé harmonie.

Aktivuje sebeobranné reakce organismu, posiluje naše odhodlaní bojovat, být si svým vlastním léčitelem a ochráncem zdraví. Larimar odbourává blokády, které brání průtoku životodárné energie, což už samo o sobě někdy postačí k úplnému zotavení.

Tento kámen vulkanického původu vyvstal z hlubin země asi před 100 miliony lety a řadí se mezi modré odrůdy pektolitu. Naleziště v západní části Dominikánské republiky na poloostrově Bahoruco je jediným na světě a bylo objeveno r. 1974.

Dominikánský jantar

Španělský název jantaru, *ambar*, je odvozen od slova ambra, což je velice drahá přísada kvalitních parfémů, jejíž vůně je podobná vůni hořícího jantaru.

Jantar je jedním z mála drahých kamenů organického původu, jde o zkamenělou třetihorní pryskyřici stáří od 60 do 20 milionů let.

Již v antické době byl důležitou složkou vonných mastí, které se užívaly k utišení bolesti. V Orientu se nosil jako amulet proti zlým duchům (anuluje negativní vibrace a odpuzuje tak bytosti nabitě negativní energií).

Jantaru se také říká "kámen života", protože je nabitý původní sluneční energií se schopností očistit a prozářit celý náš organismus. Jantar nám zvěstuje, že život je v zásadě plný slunce a tepla a že překážky, které nám někdy stojí v cestě, jsou vždy, soustředíme-li na ně svou vůli a energii, nějakým způsobem překonatelné. Zahání chmury, deprese a beznaděj, snižuje nervové napětí a zlepšuje psychický stav.

Jantar aktivuje pozitivní mysl, vůli a trpělivost a podporuje léčebný proces prakticky všech nemocí a neduhů. Jeho jemná zářivá vibrace

pozitivně působí zejména na hormonální a trávicí systém, pomáhá při léčbě astmatu, revmatismu a kožních onemocnění, posiluje imunitní systém a aktivuje látkovou výměnu.

Některé vybrané textilní továrny vyrábí tkaniny s příměsí jantarového prášku. Jantar má schopnost elektrizace a nošením šatů z těchto speciálních tkanin se uvolňují záporné ionty a elektrony, což přináší úlevu při bolestech kloubů a svalů.

V Dominikánské republice existuje několik nalezišť tohoto vzácného léčivého kamene na severu ostrova, v pohoří Cordillera Septentrional a Cordillera Oriental. Na rozdíl od jantaru z jiných oblastí světa, jenž má původ v pryskyřici ze stromů jehličnatých, jantar dominikánský pochází z listnatého stromu *algarrobo* (*Hymenea protera*), který zde v třetihorách hojně roste.

Caña azucarera (cukrová třtina)

Tato velmi užitečná zemědělská plodina pochází z jižní Asie a do Evropy se dostala s arabskými přistěhovalci. Odtud ji do Karibiku z Kanárských ostrovů přivezl Kryštof Kolumbus r. 1493 při své druhé výpravě. Cílem Španělů bylo zlomit asijský monopol a vysázet obrovské plantáže s cukrovou třtinou v této tropické oblasti, kde předpokládali, že by se jí mohlo dařit. A tak se i stalo. **Cañaverales** čili cukrové plantáže najdete po celém ostrově, nejvíce pak při jihovýchodním pobřeží. Sklizeň probíhá od listopadu do července a tvoří 50 % veškeré zemědělské produkce v zemi. Většina úrody se ještě dnes sklízí ručně mačetami. Tuto práci v naprosté většině vykonávají obyvatelé ze sousední republiky Haiti, kteří žijí přímo v bezprostřední blízkosti plantáží v tzv. **bateyes**. To jsou velice ubohé usedlosti, pár desítek dřevěných chaloupek zařízených jen tím nejnutnějším k přežití, bez přívodu elektrické energie a vody. Ale i tyto životní podmínky jsou pro zdejší haitské usedlíky přijatelnější než krutý život pod hranicemi bídy v jejich rodné vlasti. 30 % třtiny se pak dnes již sklízí strojově, a to v oblasti kolem ekonomicky rozvinutého města La Romana. Zde i byly vyšlechtěny nové druhy cukrové třtiny s vysokou adaptací na zemi s vápencovým podložím, která je sama o sobě jen málo úrodná.

První stroje na zpracování cukrové třtiny, **trapiches**, byly poháněny lidskou silou - tedy asi 30 zapřaženými černými otroky - a fungovaly již od počátku 16. století.

Ze stonků cukrové třtiny se získává tzv. **guarapo**, neboli cukrová voda, která se zde na ulicích prodává jako nápoj a v kombinaci s limetkovou šťávou a ledem vás skvěle posílí a dodá množství vitamínů a minerálů. Guarapo je také základem pro výrobu **cukru a melasy** (melasa - **melao criollo** - info viz níže).

Z melasy se pak následným zpracováním získává „dábelský zabiják“ neboli „vino západní Indie“ čili **karibský rum**. Výsledná chuť rumu pak záleží jednak na druhu a kvalitě cukrové třtiny a dále pak na typu přidávaných kvasnic a způsobu destilace. Tato tekutina by pak měla nejméně 2 roky odpočívat v dubovém sudu, čímž získá tu správnou chuť a zároveň i medově hnědou barvu. Vyzrálější rumy mohou mít stáří čtyř, šesti či osmi let. Na trhu se nyní objevil i pětadvacetiletý extra zralý rum, který se pak popíjí již jen tak během zimních karibských večerů.

Kakao

Theobroma cacao neboli Kakaovník pravý pěstovali a z něj první čokoládu vařili Mayové. Dle mexické legendy daroval lidem kakaové boby aztécký bůh **Quetzalcoatl**, opeřený hadí král. Od něj pochází název tohoto nápoje **chocolatl**. Pro indiány byl zdrojem duchovní moudrosti a životní energie. Mimoto byla tato plodina také **platidlem**, 100 bobů mělo cenu starého otroka, 1 kg odpovídal 3 kg zlata. Roku 1519 se zmocnil říše Aztéků Hernán Cortéz - a tím byla čokoláda objevena i pro Evropu.

Kakaové plody rostou buď přímo na kmeni stromu nebo na silných větvích, přičemž dozraje jen 1 květ z 1000! Každý strom kakaa vyprodukuje ročně 25 plodů, což odpovídá 1-2 kg suchých bobů.

Kakaové boby obsahují kromě kakaového másla, sacharidů a bílkovin také **antioxidační látky**, polyfenoly, které posilují obranyschopnost organismu, pomáhají potlačovat zánětlivé procesy, podporují vstřebávání vitamínů, mají antidepresivní účinky a navozují pocity duševní pohody. Ne nadarmo jej Casanova nazval nápojem lásky...



Coco (kokosy a kokosová voda)

Palma de coco - kokosová palma, původem z Asie, se stala symbolem tropických krajů a patří k pro lidstvo nejužitečnějším stromům na světě. Plodí celoročně a její plody, kokosy, se u nás v obchodech prodávají jako kokosové ořechy s již tvrdou (vysušenou) dužninou a malým obsahem „kokosového mléka“ uvnitř.

Na zdejších ulicích koupíte kokosové ořechy v trochu jiné podobě. V zelené slupce, čerstvé, s měkkou dužninou a plné tzv. **agua de coco čili kokosové vody**. Tato blahodárná tekutina je plná vitamínů a minerálů a má diuretické účinky, čímž napomáhá čištění krve od toxických látek. Jak postupně kokosový plod dozrává, dužnina vysychá, kokosové vody ubývá, zahušťuje se a mění se tak z průhledné vody na bílé „mléko“. Opravdové **kokosové mléko** je ale úplně něco jiného, získává se vylisováním horkou vodou zalité nastrouhané kokosové dužniny. Jestliže ho pak následně svaříte s třtinovým cukrem, dostanete lahodný **kokosový krém**.

Dužnina plodu neboli **copra**, kterou známe především jako strouhaný kokos, je také využívána v kosmetickém průmyslu. Její výtažek, *kokosový olej*, má zklidňující a hydratační účinky a přírodní UV faktor 4. Jeho koupi můžeme jen doporučit, příjemně voní, neobsahuje žádné chemické látky, přesto vydrží po několik měsíců, aniž by se zkazil. Lze využít také jako **hydratační olej do koupele**.

Dále lze využít listy kokosové palmy k dekoraci interiérů, vlákna z kokosové slupky k výrobě košťat, kartáčů, rohožek a samotný kokosový ořech pak uvidíte zpracovaný ve formě různých upomínkových a dárkových předmětů.

Pokud chcete někoho potěšit exotickým a přitom praktickým dárkem, pak doporučujeme velice chutný kokosový likér **Licor de coco**, který se prodává přímo v originálním balení, kokosovém ořechu, a po jeho dopití ještě získáte velice delikatesní rumem nasáklou kokosovou dužninu. Není nic lahodnějšího...

Café

Tak jako ostatní země střední a jižní Ameriky, i Dominikánská republika patří mezi přední vývozce kávy.

Kávovníkové plantáže, **cafetales**, najdete v horských oblastech různých částí ostrova. Kávovníkům se totiž daří nejlépe v nadmořské výšce 300 - 1200 m. Káva se zprvu pěstovala na Haiti, kam se dostala na začátku 18. století z oblasti **Etiopské vysočiny**. Z Haiti se její pěstování rozšířilo na východ do sousední Dominikánské republiky. Nejlepší pěstitelskou oblastí je jihozápad země okolo Barahony, dále okolí měst Ocoa, Baní a Azua a region Juncalito.

Dominikánská káva je typu arabica a patří k nejžádanějším na americkém trhu. Najdete zde proto mnoho výrobců a různých značek. Nejběžnější je např. káva Santo Domingo (v bílém obalu).

Káva se pije pro své povzbudivé účinky. Kofein je psychoaktivní látka, která člověku pomáhá překonat chvilkovou únavu. Čím menší množství kofeinu je v kávě obsaženo, tím je jemnější a chuťově vytríbenější.

Je také známo, že kofein urychluje spalování tělesných tuků, stimuluje centrální nervovou soustavu a kardiovaskulární systém a tím aktivuje metabolismus v těle. Vaše tělo v tuto chvíli využívá jako zdroj energie tuk místo cukrů a přebytečné kilogramy mizí. Pití kávy umožňuje těm, kdo alespoň trochu cvičí, zhubnout mnohem rychleji a s viditelným účinkem. Ale pozor! Pokud se chystáte cvičit, dejte si kávu spíše půl hodiny až hodinu před cvičením, než po něm. Také mějte na paměti, že kofein je **diuretikum**, čili odvodňuje organismus, a je doporučováno si ke každému šálku kávy dopřát minimálně jednu sklenici vody.

Dominikánské doutníky

Tabákové listí se na ostrově pěstovalo již od pradávných dob, kdy ostrov obývali ještě indiáni Taínové. Vlastně i světově rozšířené slovo **tabák**, neboli **tabaco**, je původem z indiánského jazyka.



Španělé ale pokuřování ruliček smotaných z listů tabáku odsuzovali a označili ho za nástroj ďáblův. Nicméně na královský dvůr do Španělska byly tabákové listy dovezeny na ukázkou a postupně si vydobýly své místo mezi příslušníky vyšších společenských kruhů. Odtud se pak díky francouzskému velvyslanci Jeanu Nicotovi rozšířil tabák až do Francie a rostlina dostala latinský název **Nicotiana tabacum**.

Hlavním konkurentem ve výrobě doutníků byla a stále je Kuba. V souvislosti s politickou situací ale mnoho kubánských výrobců přestěhovalo své fabriky do zahraničí, příkladem jsou doutníky zn. *Cohiba* či *Montecristo*, které se vyrábějí právě v Dominikánské republice. Díky tomu se také kubánské doutníky dostanou na trh do Spojených států, které jsou jejich velkým odbytištěm.

Největší tabákové plantáže Dominikánské republiky se nacházejí v údolí Cibao v okolí města Santiago, kde je i nejstarší manufaktura na výrobu doutníků v zemi. Semínka pochází většinou z Kuby a klíčí pod kusem látky asi 35 dní, pak se sazenice přesazují a rostlina roste asi 120 dní. Poté se listy sklízí ručně, jediným pohybem ruky. Nezdravé či poškozené listy se užívají k výrobě cigaret nebo strojově balených doutníků. Z jedné jediné rostliny lze vyrobit až 32 doutníků! Po sklizni se listy suší ve zvláštních stodolách, které jsou přímo na plántázích. Sušení trvá 45 - 60 dní a barva listů se pozvolna mění ze zelené na hnědou. Poté se listy rovnají do balíků dle velikosti, barvy a struktury.

Další jejich cesta míří do fermentačních budov, kde se vrství do kup a překryjí jutou. K listům tak nemá přístup vzduch, takže nastává fáze fermentace, která trvá celkem 4 měsíce. Díky fermentaci obsahuje doutníkový tabák daleko menší množství nikotinu a dehtu než tabák cigaretový! Takto již zkvašené listy se posílají zabaleny v palmové kůře (pomáhá udržet stálou vlhkost) do skladů, kde následují nejméně 2 roky „zrání“. K výrobě doutníků se používají listy různé zralosti, např. listy nejvyšší kvality doutníků mívají stáří kolem pěti až šesti let. Pak již zbývá jen jejich konečné zpracování v rukou speciálně vyškolených baličů.

Fabrika na cigára plná mulatek tvarujících doutník na svém půvabném stehně je ale jen zbožnou představou evropských mužů, převážnou část zdejší posádky totiž tvoří dominikánští mladíci. Ženy mají jinou důležitou funkci, a tou je třídění a kontrolování již hotových cigár. Většina výrobců míchá několik typů tabákového listí, nejčastěji 2 - 4 druhy, přičemž každá značka má své vlastní tajné receptury a dělá doutníky různé síly a velikosti. Hotové doutníky pak ještě odpočívají a dozrávají v krabicích z cedrového dřeva několik let, až do doby, kdy se dostanou do ruky zákazníkovi, kterému může kouření takového doutníku trvat až 2 celé hodiny. Mezi nejznámější dominikánské značky patří: *León Jiménez*, *Aurora*, *Dunhill*, *Davidoff*, *Macanudo*, *Casa Blanca*, *Arturo Fuente*, *Don Diego* a další.

Dominikánská kuchyně

Typická dominikánská strava není právě kulinářským zážitkem, obvykle je však chutná a odmyslíme-li si přeslazené nápoje a rychlá smažená jídla, dá se říci, že odpovídá v zásadě pravidlům zdravé výživy. Jídla jsou jednoduchá, zcela odpovídající prostému životu dominikánských lidí. Základní potravinou, která nesmí chybět denně na stole v žádné dominikánské rodině, je **rýže**. Nejčastěji se podává s fazolovou omáčkou a dušeným kuřecím či hovězím masem nebo míchaná s **fazolemi** či jinou luštěninou, zeleninou nebo masem. Též se připravuje s kokosovým mlékem anebo v podobě rýžové polévky. Ihned za rýží následují banány. A to tzv. **plátanos**, čili banány zeleninové, na vaření. K snídani se z nich připravuje chutná kaše, **mangú**, která se podává s osmahnutou cibulkou a smaženým sýrem, salámem nebo vajíčky. Dále se tyto plátanos podávají také jen vařené anebo se smaží a jako příloha tak slouží namísto bramborových hranolek, jsou to tzv. **tostones**. Plátanos jsou nejen cenově snadno dostupné, ale navíc obsahují velké množství vitamínu B. Dále se jako příloha podává vařený a na kusy nakrájený kořen **yuky**, která byla na ostrově základní potravinou již za dob Taínů. Yuka je též výborným zdrojem vlákniny, stejně tak jako velké nasládlé brambory **batáty**, které se tady jedí fritované, nakrájené na 1 cm tlusté plátky. **Batatas fritas** a **tostones** se nejlépe se hodí k pečené rybě. Existuje zde spousta druhů ryb, jak mořských, tak říčních. Mezi nejchutnější patří *loro*, *carite*, *dorado*, *mero* a *chillo*. Výborně chutnají s kokosovou omáčkou a rýží (*pescado al coco*).

Dary moře jako jsou *langusty*, *krevety* a *krabi* patří mezi drahá jídla a dopřávají si je jen cizinci a bohatí Dominikánci.

Jako příloha se k hlavnímu chodu servírují míchané zeleninové saláty (ledový salát, strouhané zelí, rajčata, okurky), a saláty z **avokáda**. Zelenina se podává také dušená (mrkev, fazolky, lilek a **taoyota**).

Jídlo je vždy čerstvě připravené, dominikánské ženy totiž chodí nakupovat suroviny každý den v malém množství, přesně to, co právě potřebují ten den k vaření. K tomu v každé vesnici slouží několik tzv. *colmád*, čili obchůdků, kde prodávají základní potraviny a základní domácí potřeby. Ovoce a zelenina se pak také nakupuje u pouličních prodejců nebo na tržistiších.

Typická dominikánská jídla se skrývají pod názvem **comida criolla** neboli kreolská kuchyně. Spojuje v sobě vlivy původní indiánské kuchyně, kuchyně španělské, africké a jihoamerické. Nejtypičtějším kreolským jídlem a zároveň dominikánskou specialitou je **sancocho** - pokrm z jednoho hrnce (viz. níže)

Dulces neboli sladkosti. Sladkosti a Dominikánky patří neodlučitelně k sobě. Tzv. **panaderías** neboli pekárny jen hýří různými barvami sněhového krému, který se zde užívá namísto šlehačky. Základním těstem je nejčastěji piškotové těsto z kukuričné mouky a vzniklé **biscocho** se plní různými druhy marmelád (ananasová, z ovoce guayaba nebo cajuil, pomerančová aj.). Další oblíbenou pochoutkou jsou nejrůznější sladké dezerty z kokosu a zdejší specialitou je pak výborný kukuřičný pudink **majarete**.

A kdo není na sladké, bude mít na výběr z velikého množství ovoce: po celý rok čerstvé **ananas, papája, banány, marakuja, kokosy**, různé druhy **melounů** a v létě pak král veškerého ovoce: **mango**. Existují ale i další méně známé druhy ovoce jako je **zapote, guayaba, guanabana, chirimoya, níspero, caimito, limoncillo** aj.

V Dominikánské republice se též pěstují **burské oříšky maní**, oříšky **kešu čili cajuil** a také plané mandle.

Nejčastější úprava jídel je:

GUISADO - dušené pokrmy, *FRITO* - smažené, *ASADO* - pečené, *A LA PLANCHA* - na grilu, *A LA CRIOLLA* - „po kriolsku“, tedy v mírně pikantní rajčatové omáče, *AL COCO* - s kokosovou omáčkou

Nyní vám zde předkládáme **přehled typických dominikánských jídel**, některé z nich jistě naleznete i na švédských stolech či v jídelních lístcích hotelových restaurací, jiné jsou pak k dostání pouze v místních jídelnách **comedores**, kde se stravují místní obyvatelé během dne.

SANCOCHO - národní dominikánské jídlo, mírně pikantní směs většinou tří druhů mas, které se marinuje v kořeněném nálevu a pak se vaří s různými druhy kořenové zeleniny (yuka, yautia, ñame) a s na kusy nakrájenými zeleninovými banány a další zeleninou. Hlavním kořením je oregano. Podává se v hrnci, v kterém se vařilo, každý si pak sám nabírá dle chuti a ještě si z extra mísy přidává rýži.

BANDERA DOMINICANA - „dominikánská vlajka“, tradiční, každodenní, pravé dominikánské jídlo. Stejně jako má státní vlajka tři barvy, tento pokrm obsahuje 1) rýži, 2) dušené maso (kuřecí nebo hovězí) 3) fazolovou omáčku

MORO - nejtradičnější příloha, rýže vařená s fazolemi nebo luštěninou zvanou *guandule* (něco mezi hrachem a čočkou)

LOCRIO - rýžový pokrm se zeleninou a kuřecím masem či uzeninou, obdoba našeho rizota

ASOPAO - hustá rýžová polévka s kuřecím nebo rybím masem, různou zeleninou a olivami

MANGÚ - kaše ze zeleninových banánů, typická dominikánská snídaně

MOFONGO - mangú s vepřovými kůřčičkami, ve speciálních restauracích tzv. *lechonerías* se podává v dřevěných nádobách a polévá se česnekovou zálivkou

TOSTONES - na 1cm nakrájené a dvakrát osmažené plátky zeleninových banánů, podává se jako příloha místo bramborových hranolek

MONDONGO - pokrm podobný dršťkové polévce

LONGANIZA, MORCILLA - místní uzeniny podobné jitrnici a krvavé tlačence

PESCADO AL COCO - ryba v kokosové omáče, podává se s rýží

LECHÓN ASADO - pečené selátko, prodává se na porce nakrájené, nejčastěji s yukou anebo pak 24. prosince jako štědrovečerní pokrm s bramborovým salátem

CHIVO GUISADO - dušené kůzelečí maso, pikantně upravené

CHICHARÓN - grilované kousky vepřového masa a kůžiček, prodává se na ulici s kouskem yukového chleba *casabe*

CHICHARÓN DE POLLO - smažené mírně okořeněné kuřecí kousky prodávají tzv. restaurace *pica pollo*

CHIMI - hamburger pěkně naducaný vším možným :o)

YANIQUEQUES - smažené placky z pšeničné mouky, obdoba langoše

CASABE - placky z yukové mouky, jako suchary, buď natural nebo s česnekovou příchutí

PAN DE COCO (CHOLA) - kokosové rohlíky (naslano)

AREPA - kukuřičný chléb, vyrábí se nasladko se skořicí a rozinkami nebo jen jako slaný nákyp

FLAN - typický dezert, chutná jako velice jemný pudink

DULCE DE LECHE, DE COCO - oblíbená pochoutka dětí, cukr svařený s mlékem, konzistence marcipánové hmoty, může být s kokosem nebo jiným ovocem (ananasem, pomerančem aj.)

JALEA DE BATATA - kaše z batát slazená medem, s rozinkami a se skořicí, též se podává jako dezert

MAJARETE - dezert z kukuřičné mouky, též obdoba pudinku

BIZCOCHO - piškotový dezert nejrůznějších podob

Pokud jde o nápoje, dávají místní lidé přednost **pivu a rumu**. Bezkonkurenčně nejoblíbenější je pivo čili *cerveza* zn. **Presidente** (viz. foto výše). Podává se v malých (0.33 l), středních (0.6 l) a velkých láhvích (1 l) a obsah alkoholu je 6,5 %. Dalšími místními pivními značkami jsou např. **Quisqueya** a **Bohemia**. Klasicky se zde ale pivo nepije tak jako v Evropě z půllitrových sklenic nýbrž buď přímo z láhve nebo se vždy koupí „**una fría grande**“ („velké, dobře vychlazené pivo“) pro několik lidí a popíjí se z malých plastických kelímků.

Hned za pivem si na druhém místě stojí *rum*, a to vždy a pouze **Ron Brugal**. Dominikánci říkají že „jdou na vitamíny“. Vitamín „R“ dle místních vyléčí jakýkoli zdravotní neduh! Popíjí se buď samotný s ledem (třeba 4letý rum **Añejo** nebo 6letý vyzrálý rum **Extra Viejo**) nebo s Coca Colou jako míchaný nápoj **Cuba Libre** či se Spriteem nebo 7up jako **Santa Libre**.

Rum je ale i základem řady jiných nápojů jako např. **Daiquiri, Mojito a Piña Colada**, která bez alkoholu je také pro děti. Velice dobrý je také banánovo-jahodový koktejl **Banana Mama** a multiovocný **Fruit Ponch**, buď s rumem, nebo bez. Pokud máte dobrou výdrž můžete se pak pustit do průzkumu barmanova nápojového lístku - bary hotelů all-inclusive jen hýří barvami různých míchaných nápojů.

Super exotickým nápojem je *bláznivý kokos* - **Coco Loco**. Jde o kokosovou vodu s rumem a servíruje se přímo v kokosovém ořechu s ledem.

Batidas Jsou ovocné šlehání nápoje, mohou být natural nebo mléčné. Oblíbené jsou z banánů, z papáji a manga, dále z ananasu, granadilla a zapote. Specialitou je tzv. **Morir Soñando** (viz níže).

Víno čistě z vinné révy se v Dominikánské republice nevyrábí, ale v obchodech můžete narazit na dominikánské víno ovocné, obsahující i hroznové víno, které se zde také v menším množství pěstuje. S ledem ale dobře chutná **Vino de Piña**, víno z ananasu.

Z teplých nápojů se ráno k snídani v dominikánských rodinách podává **silně oslazená černá káva** nebo **čokoláda se skořicí**. Za chladnějších „zimních“ večerů anebo v brzkých ranních hodinách můžete na ulicích narazit na stánek, kde v malých kelímcích prodávají **té de jenjibre**, sladký štiplavý zázvorový čaj.

Recepty některých vybraných nápojů a jídel

Nápoje:

Piña Colada

varianta a) 2dl ananasové šťávy, 1 dcl kokosového mléka, 1 lžíce třtinového cukru a rum (dle libosti, lépe bílý koktejlový) a protřesete v šejkru s ledem.

varianta b) do mixéru vložíme: dužninu z 1 vyzrálého ananasu, kokosové mléko z 1 celé plechovky, 4 lžíce třtinového cukru a 1 dl rumu. Přidáme ledovou tříšť a mixujeme 2-3 minuty. Nalijeme do vysokých sklenic a ozdobíme kouskem ananasu.

Cuba Libre

2 dl Coca Coly, 0,5 dl rumu (lépe tmavý např. Brugal Añejo), limetková šťáva, ledová tříšť.

Banánové Daiquiri

Do mixéru vložíme na kousky nakrájené 2 zralé banány, 1 dl rumu bílého, lžičku limetkové šťávy, lžičku třtinového cukru, ledovou tříšť. Mixujeme 2 minuty. Popijíme ze skleničky brčkem.

Nealko pro děti i pro dospělé:

Morir Soñando aneb “Zemřít snící”

Pomerančovou šťávu (lépe s dužninou) a plnotučné mléko v poměru 2:1 promixujeme s 1-2 lžičkami vanilkového cukru a ledovou tříští. Bohužel, až doposud se nám nepodařilo zjistit původ názvu tohoto oblíbeného dominikánského nápoje.

Dominikánská čokoláda

100% kakao nebo čokoládu natural zakoupenou na výletě Safari (čokoládovou hroudu nastrouháme najemno) vsypeme do vody (nebo do mléka, ale to už pak není dle dominikánské receptury) s několika svitky skořice, uvedeme k varu a za stálého míchání povaříme asi 5 minut, dokud se čokoláda úplně nerozpustí. Čokoládou nešetříme, aby měl nápoj tu správnou hustotu (na jeden šálek 4 polévkové lžíce čokolády). Přidáme špetku soli a dle chuti tmavý třtinový cukr - jedině ten dodá čokoládě tu správnou chuť. Výtečná je též varianta se zázvorem (spolu se skořicí povaříte v čokoládě také několik kousků čerstvého zázvoru). Když není zázvor zrovna na trhu k dostání, můžete této tak typické štiplavé chuti docílit tím, že do již hotového nápoje přidáte kapku třtinového rumu.

Jídla:

Zde vám předkládáme recepty nejoblíbenějších dominikánských jídel. Vybírali jsme též s ohledem na to, aby jídla bylo možné připravit i v České republice ze surovin, které jsou na tamním trhu k sehnání.

Arepa (pan de maíz) - Kukuřičný chléb

Potřebujete: 2 hrnečky kukuřičné mouky, 1 a ½ hrnečku mléka, 1 hrneček kokosového mléka, 2 vejce, 1 lžíce másla, 2 lžíce třtinového cukru (nebo 3 lžíce medu), ½ hrnečku strouhaného kokosu, zralý banán, skořice, nové koření, hřebíček, půl lžičky zázvoru, špetka soli.

Postup: Smíchejte kukuřičnou mouku s kokosovým mlékem a 1 hrníčkem mléka a za neustálého míchání povařte asi 5 minut. Postupně vmíchejte zbytek mléka. Přidejte cukr (med) a sůl. Dobře promíchejte. Odstraňte z plotny a nechte 10 minut vychladnout. Pak přidejte rozšlehaná vajíčka, máslo, strouhaný kokos, skořici, nové koření a hřebíček. Promíchejte a znovu za neustálého míchání vařte asi 10 minut. Poté směs vložte do tukem vymaštěné formy a pečte v troubě předehřáté na 175 °C 40 minut. Nožem vyzkoušejte, zda je arepa již upečená a nelepí se, případně nechte ještě pár minut dopéci. Vyjměte z trouby, vyklopte z formy, nechte vychladnout a nakrájejte. K šálku dominikánské kávy chutná bezvadně!

Majarete - Kukuřičný dezert

Potřebujete: 1 hrneček kukuřičné mouky, 5 hrnečků mléka, 2 svitky skořice, kousek zázvoru, 4 lžíce třtinového cukru, špetka soli a skořice na posypání.

Postup: Do mléka vslehejte mouku, přidejte cukr a sůl a vše společně se svitky skořice a na malé kousky nakrájeného zázvoru na mírném plameni povařte, dokud směs nezhoustne. Vyjměte zázvor, rozlijte do šálků a servírujte posypané skořicí.

Dulce de coco - Kokosový dezert

V malém kastrolku svaříte plnotučné mléko s tmavým třtinovým cukrem, když je směs hustá, vmícháte strouhaný kokos. Tento dezert může mít buď tekutější konzistenci, a potom se jí lžičkou z malých talířků (v tomto případě lze do směsi přidat i hrozinky), nebo necháte-li kokosovou hmotu více zahustit a vychladnout, můžete pak vykrajovat čtverečky či obdélníčky, které se pak jí jako bonbóny. Tato laskomina je nejoblíbenější a nejlevnější dominikánskou sladkostí a lze ji koupit již hotovou v každém supermarketu nebo *colmádu*.

Moro de habichuelas - Rýže s fazolemi

Potřebujeme: 0,4 kg rýže, 2 šálky fazolí (středně velkých červených), 1 cibule, 1 zelený paprikový lusk, 2 stroužky česneku, 1 lžíce rajčatového protlaku, celerová nať, sůl.

Postup: Fazole den předem namočíme a uvaříme doměkka (min. 1 hodinu). Cibuli, papriku a celerovou nať omyjeme a nasekáme nadrobno. Česnek utřeme se špetkou soli. V hrnci necháme rozpálit olej a vložíme nasekanou cibuli, papriku, celerovou nať, česnek a rajčatový protlak. 5 minut podusíme. Pak přidáme předvařené fazole a 3 šálky vody. Když se voda vaří, vsypeme rýži. Je-li voda už téměř vyvařená, ode dna promícháme, přiklopíme znovu pokličkou a za občasného míchání necháme vařit na mírném plameni, dokud není rýže úplně měkká. Může se podávat samotné, nebo jako příloha k masovým pokrmům.

Asopao de pollo - Hustá rýžová polévka s kuřecím masem

1 celé kuře, 0,5 kg rýže, 4 rajčata, 1 mrkev, 2 lžíce rajského protlaku, 1 kostička Knorr kuřecí vývar, 1 cibule, 1 zelený paprikový lusk, 2 lžičky oleje, 3 stroužky česneku, petrželová nať, oregano, bobkový list, sůl.

Kuře umyjeme a naporcujeme. Česnek prolisujeme a rozmačkáme se špetkou oregána a soli. Cibuli, mrkev, rajčata a papriku nakrájíme. Do hrnce nalijeme olej, vložíme naporcované kuře a česnek utřený se solí a oregánem. Zamícháme a přidáme nakrájenou papriku, rajčata, cibuli, mrkev, rajský protlak, bobkový list a lžičku soli. Opět zamícháme. Přidáme trochu vody a necháme vše dusit. Když je kuře už uvařené, přidáme 5 šálků vody a jakmile voda začne vřít, vsypeme rýži. Zmírníme oheň a přiklopíme pokličkou. Za občasného míchání necháme vařit doměkka. Těsně před dovařením přidáme petrželovou nať. Podává se v hlubokém talíři jako polévka.

Jiné zajímavosti

- Na celém světě zemře každoročně 10 - 12 lidí po útoku žraloka, zhruba **150** jich však **zabijí padající kokosy**. Správci hotelů obvykle nechávají kokosy na plážích odsekávat, ale i tak se vždy raději podívejte, kam si leháte.... :o)
- Diktátorský vládce **Rafael Leonidas Trujillo Molina** měl ve svých rukou veškerou moc ve státě celkem 31 let. Trujillo měl kontrolu nad armádou, pojišťovnictvím, státní loterií, vlastnil monopol na výrobu rumu, solivary, nejúrodnější pozemky a plantáže s cukrovou třtinou. Co neovládal Trujillo, patřilo či jinak podléhalo členům jeho rodiny. Na svou vlastní počest nechal vystavět i spoustu monumentů a pojmenovat po sobě například i nejvyšší vrchol ostrova **Pico Trujillo** (dnes Pico Duarte). Také hlavní město Santo Domingo přejmenoval na **Ciudad Trujillo** (1936 - 61, Trujillovo město), což ještě dnes dokazují poklady kanálů nesoucí toto označení.
- **Banánovník** je 2-4 metry vysoká bylina, která plodí 1x za život. Jeden banánový trs má 5 - 20 banánů v závislosti na druhu. Po odplození stvol odumře, ale to už jsou u země připraveny nové někalikacentimetrové rostlinky. Banány pochází z Asie (jako mango a cukrová třtina). Odtud se dostaly do Afriky a s africkými otroky byly zavlečeny do Karibiku v první pol. 16. století. Banánům se zde říká "fruta de los sabios" čili "ovoce moudrých", a to pro jejich výjimečné nutritivní a léčebné vlastnosti. Tak například napomáhají vylučování žaludečních šťáv a tak mají blahodárný vliv na žaludeční sliznici. Obsahují hodně vlákniny a regulují poruchy střevní činnosti. V lidovém léčitelství se využívá popel z banánové slupky, který svými antimykotickými účinky léčí plíseň v mezprstí. Denní konzumace těchto plodů se doporučuje též osobám trpícím anémií a hypokalémií (nedostatkem draslíku). Roční celosvětová produkce je 12 milionů tun, z toho 10 milionů je sklizeň ze střední Ameriky! **Banány**, hlavně ty zeleninové - **plátanos**, patří v Dominikánské republice mezi nejdůležitější potraviny. Vyzkoušejte **banánovou kaši mangu**, viz recept výše.
- **Ostrov Hispanola** je sopečného původu, stárí asi 75 milionů let a každý rok vyroste o dalších 11 mm.
- V Dominikánské republice je zhruba 20% negramotnost. Paradoxně právě zde byla r. 1538 založena **1. univerzita v Americe**, Univerzita Tomáše Akvinského, jejímž pokračováním je dnešní státní Universidad Autónoma Santo Domingo, neboli **UASD**.

- Rudé barvivo ze semen rostliny **Bixa orellana** neboli **bija**, kterým si indiáni pomalovávali obličej, mělo kromě funkce válečné barvy též ochranný účinek proti hmyzu. Dnes se užívá v dominikánské kuchyni jako koření k dochucování různých pokrmů a také v textilním a chemickém průmyslu jako barvivo.
- **Agua de coco** čili kokosová voda je nejen plná vitamínů a minerálů, ale dle nejnovějších vědeckých výzkumů může být užita i jako náhrada krevní plazmy.
- V roce 2003 byla zvolena Miss Universe dominikánská kráska Amelia Vega.
- Z veškeré produkce rumu, který zde vyrábí několik místních lihovarů (registrovaných je asi 20 výrobních značek), se na vývoz dostane pouhých 5 %. Zbytek je zkonsumován přímo zde, jak místními obyvateli, tak turisty ve velkých hotelových komplexech.
- Na ostrově Hispaniola je největší zastoupení endemických rostlin a živočichů z celého antilského souostroví: 39 %.
- Nachází se zde **nejvýše položené údolí Karibiku** Valle Nuevo, ve výšce 2 200 m n.m., a také **nejdelší** (83 m) a **nejvýše položené** (1 670 m n.m.) **vodopády Antil**. Údolí Valle Nuevo je společně s údolím Bao a údolím Macutico, jediným místem v této oblasti, kde kdysi existoval ledovec.
- Dominikánská republika je jednou ze zemí, kde došlo během osídlování území ke střetu a smíšení mnoha různých etnických kultur (více než 18 přistěhovaleckých skupin).
- V Dominikánské republice se nachází **nejvyšší hora Karibiku - Pico Duarte (3 098 m n.m.)**.
- V horských oblastech Dominikánské republiky byly naměřeny nejnižší teploty z celého Karibiku (**-8° C**) - Valle del Bao, prosinec r. 1997.
- Nachází se zde jeskyně s největším počtem nástěnných indiánských maleb na světě.
- **Největší hyperslané jezero** (3x větší salinita než Karibské moře) celé Karibské oblasti s rozlohou 260 km² leží právě v Dominikánské republice.



- Největší les jehličnanů z celých Antil najdeme v pohoří Sierra de Bahoruco.
- **Zooxantely** jsou symbiotické řasy žijící v tělech polypů. Těmto dodávají stavební látky získané fotosyntézou. Polypy tak mohou vytvářet z uhličitanu vápenatého svou kostru. S hloubkou, a tedy nedostatečným průnikem slunečních paprsků tak schopnost růstu korálu klesá. Proto se velké korálové útesy nacházejí vždy v blízkosti pobřeží mělkých moří.
- V Dominikánské republice se denně narodí 334 dětí. Průměrný roční přírůstek obyvatel je 1,8 %. Jako pravděpodobný důvod zdejší úřady udávají příznivé podmínky pro pěstování kakaa, zázvoru a avokáda, které mají silné afrodiziakální účinky!
- **Velryby keporkaci** čili **Ballenas jorobadas** (hřbetoploutvé) Jsou 12 - 15 m měřící a až 40 tun vážící obří mořští savci. V Atlantickém oceánu žije odhadem 12 000 jedinců. Z tohoto počtu se v období mezi lednem a březnem asi 3000 velryb objeví u severovýchodního pobřeží Dominikánské republiky, v teplých vodách poloostrova Samaná. Důvodem jsou každoroční námluvy a vhodné podmínky pro rození mláďat. Námluvy spočívají v předvádění 7 různých druhů samčích skoků a až 30 minut trvajících velrybích písni. Během této doby dvoření samci ani samice nepřijímají potravu! Těhotenství budoucí velrybí matky trvá zhruba 12 měsíců a ta další rok připlouvá porodit mláďata. Čerstvě narozené velrybátko roste jako z vody - denně vypije 55 galonů (200 litrů!) mléka. Keporkaci se dožívají asi 80 let a vedle delfínů a kapustňáků jsou třetím druhem mořských savců vyskytujícím se u břehů Dominikánské republiky.
- **Kešu oříšky** neboli Ledvinovník západoindický. Viděli jste už někdy, jak vypadají plody stromu **cajuil**? Každé růžové „jablko“ plodu pod sebou nese semínko v tmavě zelené slupce - oříšek kešu. Slupka tohoto oříšku obsahuje velice dráždivou tekutinu, jež se dříve užívala v lidovém léčitelství k vypalování bradavic. Dnes se zpracovává v chemickém průmyslu a slouží při výrobě laků, barev, mořidel aj. Kromě semínek, oříšků kešu, je jedlý i plod. Dělá se z něj výborná marmeláda anebo se svařuje s cukrem a skořicí a podává se jako dezert. Také listy stromu mají své využití - doporučují se žvýkat při bolesti zubů.
- **Aloe** neboli sábila. Jediná rostlina na světě, která obsahuje vitamín B12.

Název pochází z arabštiny (alloe), což znamená lesklá a hořká látka. Tato substance má hojivé účinky na sluncem spálenou kůži a celkově podporuje hojení ran. Tinkтуру z aloe můžeme tedy

přidat do tělového mléka a obohatit ho tak o léčivé účinky této byliny. Také lze namíchat s kondicionérem na vlasy, sluncem poškozené vlasy získají tak opět lesk a hebkost. Z aloe se také získává šťáva, která pomáhá léčit onemocnění jater.

- **Manatí** neboli **Kapustňák západoindický**. Tento zvláštní veliký tvor nazývaný též „mořská kráva“ patří k původní fauně ostrova. Pro indiány byl oblíbenou pochoutkou a nesměl chybět na žádné taínské oslavě. Z jeho kostí se vyráběly ozdoby na krk, které se zavěšovaly na bavlněné provázky. Tuk z kůže manatího se užíval k malování na skalní stěny. Obrazce, většinou antopomorfního charakteru, symbolizují náboženstvo - ceremoniální obřady, které probíhaly právě v těchto jeskyních. A v neposlední řadě, také kůži manatího uměli indiáni zpracovat a vyráběli z ní oděvy. Manatí váží kolem 2 tun a měří v průměru 2 m. Dožívá se až 60 let. Název *manatí* pochází z taínštiny a znamená v překladu „krátká ruka“. A skutečně, přední končetiny manatího mají loketní kloub a usnadňují tak zvířeti přísun potravy k ústům. Dnes manatí patří mezi vysoce ohrožený druh, kolem ostrova bylo napočítáno pouhých 16 jedinců!
- **Republika Haiti**, „černá duše Karibiku“. Agrární stát, jeden z nejchudších na světě (80 % obyvatel v bídě). Zabírá ¼ rozlohy ostrova Hispaniola a má přes 10 milionů obyvatel (Dominikánská rep. 10,5 mil.) Hlavní město je Port-au-Prince, měnou je haitský gourde a úředním jazykem francouzština a kreolština. Gramotnost je 52 %. Průměrný roční přírůstek obyvatelstva je 2,2 %. 70 % populace praktikuje vúdú, náboženství tance a tranzu (viz níže). I Dominikánská republika je chudá, rozvojová země, ale Haiti - to je hlad a bída. Snem Dominikánců je se dostat na Portoriko, Haïťan touží žít v Dominikánské republice.



- **Cuba Libre.** Jak vznikl název tohoto oblíbeného karibského nápoje? Během španělsko-americké války na Kubě na přelomu 19. a 20. století se skupinka amerických vojáků sešla v oblíbeném baru ve staré Havaně. Jeden z vojáků si všiml, že do baru vstoupil jejich velitel a objednal si rum s Colou na led s kouskem limetky. Kapitán nápoj vypil jedním douškem s takovou chutí, že celý regiment si okamžitě objednal stejný nápoj. Jeden z vojáků pak pozvedl sklenku a zvolal: „Por Cuba libre!“
- **Melao criollo** čili **melasa** - extrakt z cukrové třtiny, je cenným vedlejším produktem výroby třtinového cukru. Poté, co se z cukrové třtiny krystalizací získá cukr, zůstane melasa. Třtinový extrakt je potravinou s významnými dietetickými vlastnostmi, spočívajícími především v obsahu lehce stravitelných cukrů - hroznového a ovocného. Tyto sacharidy jsou významné mimo jiné tím, že působí příznivě na zažívání, neboť se v trávicím traktu rychle vstřebávají a nekvasí jako sacharóza. Zároveň mají pozitivní význam při redukci tělesné váhy. Třtinová melasa dále obsahuje harmonizovanou soustavu nezbytných stopových prvků a organických látek, které napomáhají regeneraci krvevotvorby, cévního řečiště, činnosti žláz s vnitřní sekrecí a úpravě dalších životně důležitých funkcí a které nebývají v běžné stravě obsaženy v dostačujícím množství. Chcete-li být zdraví s melasou, užívejte 4x denně 1 čajovou lžičku tohoto „černého zázraku“!
- Je libo výlet na **Pico Duarte**? Pico Duarte je s 3 098 m n.m. nejvyšší horou Karibiku. Nachází se na rozhraní národních parků Armando Bermúdez a José del Carmen Ramírez. Na jejím nejvyšším bodě se pyšně tyčí busta „otce vlasti“, čelního představitele odboje za vznik nezávislé Dominikánské republiky Juana Pabla Duarteho (odtud i název vrcholu). Takovýto výlet do nejvyššího pohoří Karibské oblasti, Centrálního pohoří (Cordillera Central), je jako stvořený pro ty, kteří kromě karibských pláží chtějí poznat i něco více z přírodních krás ostrova Hispañola. Kromě hory Pico Duarte můžete navštívit také další dva, přes 3 000 m měřící vrcholy, La Pelona (3 045 m n. m.) a La Rucilla (3 038 m n. m.) nebo údolí papoušků, Valle Tetero. Nejkratší cesta na nejvyšší horu vede z vesnice Ciénaga. Takovýmto výstupem překonáte převýšení téměř 2 km (1977 m) a ujdete pouhých 23 km. Průměrné teploty v horách jsou 12-21°C. Ale pozor - v zimních měsících noční teploty klesají pod bod mrazu! Proto se k výstupu doporučují měsíce duben - říjen. Prvovýstup na Pico Duarte uskutečnil anglický horolezec a konzul R. H. Schomburgk roku 1851.

- VÚDÚ (voodoo)

Náboženství tance a tranzu. Směs vášně, sexu a víry v bohy. Magie západoindických černochů. Pramen světla v beznaději .. tím vším je kultovní náboženství voodoo (vúdú). Toto slovo pochází z afrického kmene Ewe-Fon a v překladu znamená „božské vnuknutí“, „životní síla“. Poprvé se objevilo na území dnešního Haiti v 18. století mezi otroky dovezenými z oblasti Konga. Dnes toto oficiálně uznávané náboženství vyznává asi 60 milionů lidí na světě. Na Haiti bylo oficiálně povoleno r. 1952. Základem vúdú je poznatek, že všechny věci, události a živé bytosti v celém vesmíru jsou navzájem pevně propojeny a tvoří tak „universální magický systém“. Cílem je naklonit si neviditelné, nadpřirozené síly... dobré i zlé... Ale klíčovým posláním vúdú je léčení nemocných, tedy uzdravující ceremonie. Léčí se za pomoci různých bylin a bohů Loan. Vúduisté věří v jednoho nejvyššího boha, který je všemocný, avšak natolik vysoce postavený, že je pro lidi nedosažitelný. Věřící se proto obracejí k nižším bůžkům - Loan. Bohové Loan mohou být přátelské, slunečné bytosti - Rada Loan, nebo nepřátelské, vyvolávané k účinkům škodlivých kouzel - Petro Loan. Rituály, během nichž upadají věřící do tranzu, mají pak za účel loana nakrmit a získat za to jeho pomoc. Loanů dobrých i zlých je mnoho a každý je vyvoláván jiným rytmem bubnu a jiným zpěvem. Při těchto rituálech se k relaxaci užívají také omamné byliny. Černá magie vúdú je jen okrajovou záležitostí. Provozují ji kněží bokorové a je spojena se sesíláním zlých duchů. Patří sem známé propichování panenek (které ale může sloužit i dobrým kouzlům!) a tzv. zombie - oživé mrtvoly. Zombie vzniká tak, že vybrané osobě se v jídle či pití podá tetrodoxin*, jed, který zpomaluje fyziologické funkce těla. Nastává tak „klinická“ smrt, již předchází horečnaté onemocnění a křeč dýchacích cest vedoucí až k zdánlivé smrti v katakonii, a dochází k poškození mozku. Tomuto „mrtvému“ je pak podán protijed (výtažek z durmanu), který ho opět přivede k „životu“ a zombie je na světě - nemluví, nemyslí, nechá se ovládat knězem a vykonává jeho příkazy...

- Tetrodoxin - prudký jed různého původu, používá se např. výtažek z pohl. žlázy ryby ježík, nebo sušené jikry čtverzubce lysého aj.

Historie

Před objevením ostrova

- odhaduje se, že Antilské soustroví, do kterého patří i ostrov Hispañola, bylo osídleno před 3000 lety
- první obyvatelé byli potomky těch, kteří v té době žili na území dnešní Venezuely
- k přejezdu z pevniny na ostrovy a pak mezi jednotlivými ostrovy sloužily dřevěné kánoe, vydlabané z jediného kmene
- z kmenů sídlících na ostrově se vyvinuli mírumilovnější Taínové a odbojní Karibové
- národ Taínů (**Taínos**) se živil především rybolovem a pěstováním manioku, jenž se dodnes nazývá původním jazykem **yuca** a z něhož poměrně pracným způsobem připravovali i svůj **chléb casabe**
- národ Karibů byl podstatně výbojnější a postupně obsadil většinu ostrovů
- také východní část tohoto ostrova zvaného indiány **Quisqueya** nebo také **Haiti** (v překladu - „Země mnoha hor“) trpěla nájezdy kmene Karibů žijících na sousedním ostrově Portoriko, dříve zvaným Borinque
- jméno kmene dává později i název celé oblasti: Karibik. Je nutno dodat, že u tohoto národa se vyskytovalo kanibalství. Jedním z jejich bohů byl i žralok, jehož (podobně jako své zajatce) pojídali, aby na ně symbolicky přešla jeho odvaha a statečnost
- Taínové bydlívali buď v jeskyních, nebo si stavěli kruhovitá přístřeší ze dřeva zvaná *bohíos*, stavba určená náčelníkovi byla vždy prostornější a měla půdorys kosočtverce a jmenovala se *caney*
- kromě náčelníka se na chodu kmene podílela i rada starších a velké slovo měl kmenový šaman – doktor a čaroděj, který měl jednak za úkol léčit, jednak také obstarávat kontakt s bohy
- základní jednotkou společenství byly rodinné klany, které se sdružovaly a tvořily jednotlivé kmeny
- indiánské božstvo bylo poměrně rozsáhlé a hlavními představiteli byl „Bůh Dobra“ - „*Dios de la Yuca*“ a „Bůh Zla“ - „*Dios de Huracán*“

- indiáni také věřili v posmrtný život a například měli za to, že duše mrtvých sídlí ve větvích stromů; při jejich pohybu a šelestu pak měl šaman za úkol vyložit, co že to chtějí mrtví sdělit. Indiáni často používali různé amulety, a to jak pro osobní potřebu, tak pro ochranu celého kmene, vyráběli je především z kamene, z lastur, dřeva nebo kosti, a tyto pozůstatky a důkazy o jejich umění je možné dosud najít na nespočtu míst

- se odhaduje se, že v době objevení ostrova na něm žilo něco kolem 400.000 indiánů, rozdělených do pěti kmenů

- nejznámějšími náčelníky či indiánskými osobnostmi byli:

odbojný Caonabo, zrádný Guarionex, tajemná Catalina nebo překrásná Anacaona, jejich osud byl však velmi podobný, neboť všichni skonali předčasnou smrtí a ve jménu křesťanství pod rukou nových kolonizátorů

- prvním, který se indiánů oficiálně zastal byl „napravený“ dobyvatel - **Bartolomé de las Casas**, který žádá r. 1511 španělského krále o přidělení stejných práv pro indiány jaké měli kolonizátoři, ale nedočkal se většího úspěchu
- opravdové zrovnoprávnění vydobyl až **náčelník Enriquillo** („Jindříšek“, pův. jménem Guarocuya, a to ozbrojeným povstáním trvajícím 14 let
- v roce 1532 jsou indiánům konečně veškerá práva přiznána, ale na celém ostrově již zbývá jen něco kolem dvou tisícovek

Objevení a kolonizace

3. srpna **1492** v 8:00 ráno vyráží Kryštof Kolumbus od španělských břehů se třemi karavelami a posádkou 105 mužů na výpravu, jež má za cíl objevit novou cestu do Indie, čímž by se španělskému království podařilo dostat se k novým zdrojům zboží a financí, které po vleklé válce s Araby nutně potřebuje

- **12. října** je na obzoru spatřena země, která není očekávaným Japonskem nebo Čínou, ale maličkým ostrůvkem Guanahaní u dnešního Bahamského soustroví, o čemž však nikdo nemá ani tušení
- 28. října přirážejí lodě k břehům Kuby, kde se zdrží něco málo přes měsíc

- 5. prosince 1492 pak Kolumbus připlouvá k severnímu pobřeží dalšího ostrova, které nazývá **Hispañola** - „Malé Španělsko“ nebo také **La Española** - „Španělský ostrov“
- 25. prosince při prozkoumávání pobřeží narazí loď Santa María do korálového útesu a je neopravitelně poškozena. Z jejích zbytků je postavena Vánoční pevnost - **La Navidad**, která se tak stává první pevností postavenou na novém kontinentě. Jako posádka je zde zanecháno 39 mužů
- 15. ledna dochází k prvnímu ozbrojenému střetu s původními obyvateli, blízko dnešního poloostrova Samaná
- 25. září 1493 zahajuje Kolumbus svou druhou cestu, na které ho doprovází 17 lodí a 1 500 osob
- 27. listopadu přiráží ke břehům La Española, nachází pevnost vypálenou a všechny muže mrtvé, jako důsledek indiánské pomsty za zneužívání žen a rabování vesnic
- 2. ledna 1494 začíná nedaleko od zničené pevnosti stavět první opravdové osídlení a během čtyř dnů staví 200 dřevěných domků a osadu nazývá **La Isabela**
- 14. března 1495 dochází po několika menších ozbrojených střetnutích k největší bitvě mezi novými přistěhovalci a původními indiány a i proti obrovské přesile (400 kontra 30 000) vyhrává španělské vojsko
- v tomtéž roce zavádí Kolumbus novou daň pro obyvatelstvo - každé tři měsíce musí každý člověk starší 14 let odevzdat cca 29 gramů zlata (jednu kastilskou rolničku), 12 kg bavlny a 7,5 % z dovezených potravin
- tato daň spolu s rychle vymírající pracovní silou a nemocemi, které sužují kolonizátory (žlutá zimnice a syfilis), vedou k prvním protestům a bouřím a zprávy o nich se donesou až ke královskému dvoru
- 1496 Kolumbus odjíždí omluvit se za vzniklou situaci a jmenuje guvernérem svého bratra Bartoloměje
- 30. května 1498 vyráží Kolumbus ze Španělska na svou třetí cestu a přijíždí na ostrov 31. srpna
- 5. srpna v nepřítomnosti Kryštofa zakládá Bartoloměj na jižním pobřeží ostrova osadu **La Nueva Isabela**, která se během krátké doby stává centrem všeho dění a později je přejmenována na **Santo Domingo**
- ke konci roku 1498 dochází k novým protestům a bouřím a španělský král vysílá na ostrov svého inspektora - Francisco de Bobadilla, který má situaci zhodnotit a podat pravdivou zprávu
- ten svým posudkem způsobuje, že Kryštof i Bartoloměj jsou uvězněni a odvezeni k soudu do Španělska, kde se sice z nařčení očístí, ale

Kryštofovi je zakázáno vrátit se zpět na Espaňolu

- jako guvernér je jmenován Nicolás de Ovando; jedním z jeho prvních počinů je, že po hurikánu, který v roce 1502 zničil Novou Isabelu, nechává na druhé straně řeky stavět první budovy a ulice takzvané Koloniální čtvrti
- 1503 se již na ostrově objevují první černí otroci, neboť není k dispozici již téměř žádná pracovní síla
- guvernér Ovando likviduje násilím poslední dva zbylé ještě svobodně žijících kmeny a končí tak s podrobením původního obyvatelstva
- 20. ledna 1506 umírá ve Valladolidu ve Španělsku Kryštof Kolumbus
- 1509 přijíždí na ostrov Kryštofův syn Diego, kterému byla uznána dědická práva na smlouvu uzavřenou mezi jeho otcem a španělskou korunou, a ujímá se vlády
- od 1518 jsou ve velkých množstvích přiváženi černí otroci a během krátké doby dochází k míšení jednotlivých ras. V Americe se tomuto procesu říká dodnes *crisol de razas*: tavící kotel ras
- 28. října 1538 je založena první univerzita Nového světa v Santo Domingu
- v následujících letech dochází k objevení nových a bohatších území (Mexiko, Peru) a zájem nových kolonizátorů se koncentruje tam, i přesto si Santo Domingo zachovává svůj dosavadní význam
- 10. ledna 1586 dosud nedobyté město Santo Domingo během dvou hodin obsadí známý korzár Francis Drake ve službách anglické královny Alžbety; město je zničeno a vyrabováno
- tímto činem končí „zlatá éra“ Santo Dominga, dochází k obrovskému úpadku a téměř polovina obyvatel emigruje

Události mezi 17. a 19. stoletím

- v pol. 17. stol je postupně osídlena západní část ostrova francouzskými piráty
- 1655 město Santo Domingo úspěšně odrazí útok anglického piráta Williama Penna, pozdějšího zakladatele Pensylvánie
- 1678 dochází v Evropě k uzavření mírové dohody mezi Francií a Španělskem a od roku 1680 je tak legalizováno první oficiální rozdělení ostrova mezi oba státy
- od tohoto roku jsou především do západní, tedy francouzské části ostrova přiváženy desettisíce otroků ze západní Afriky

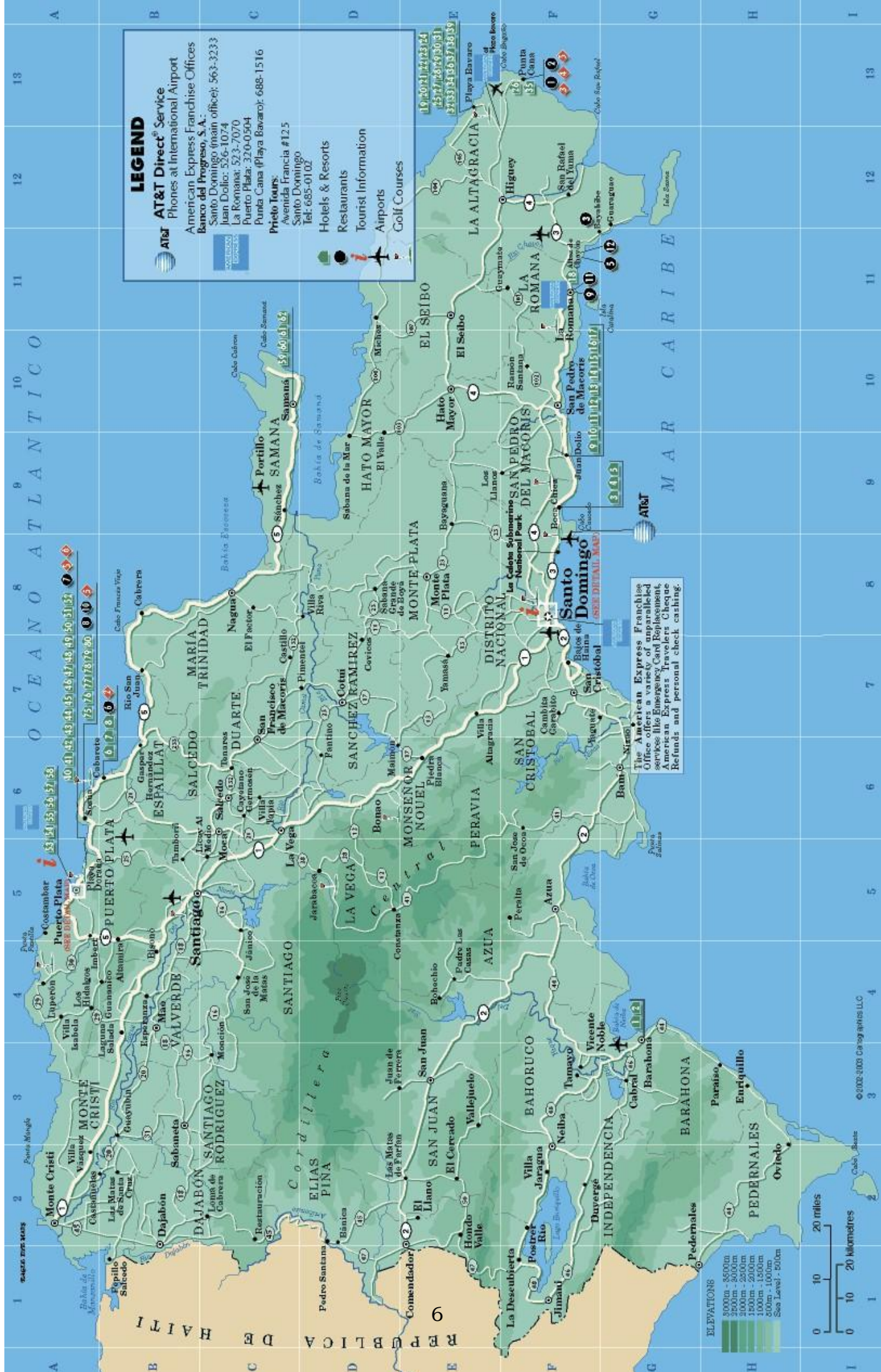
- 21. ledna 1691 vítězí Španělé nad francouzským vojskem na severu dnešního Haiti. Bitva je známa pod názvem *Batalla de la Sierra de Lemonade*
- 20. září 1697 je uzavřen Rejswický mír a Francii je oficiálně uznána a přidělena západní část ostrova jako kolonie
- během příštích osmdesáti let dochází k nárustu rozdílů mezi jednotlivými koloniemi a každá vytváří svou vlastní kulturu
- 3. června 1777 je vytvořena **první hranice amerického kontinentu**. Tvoří ji 250 kamenných pyramid mezi francouzskou a španělskou kolonií ostrova „La Espanola“
- **1791 dochází k povstání půl milionu otroků ve francouzské (západní) části ostrova** a v srpnu 1793 dává Francie otrokům svobodu. Nepokoje ale pokračují dál, vůdcem již svobodných, tedy bývalých otroků, se stává **Toussaint L' Overture** (také bývalý otrok)
- 22. července 1795 je uzavřen Basilejský mír, v němž **Španělsko podstupuje celý ostrov Francii**
- Toussaint dobývá západní část ostrova a je obsazeno i vlastní město Santo Domingo
- 1802 vysílá Napoleon Bonaparte na ostrov 58 000 vojáků a vůdci povstání jsou zajati a popraveni (Toussaint je zajat a umírá ve vězení ve Francii r. 1803). To vyvolává obrovské nepokoje, při nichž je vyvražděno na 40 000 Francouzů - vůdcem je bývalý otrok **Jean Jacques Dessalines**
- **1. ledna 1804 Dessalines vyhlásuje nezávislost na Francii a zakládá první černošskou republiku na světě - Haiti** a sám sebe prohlašuje za doživotního guvernéra
- během dalších let se uprchlí francouzští obyvatelé západní části ostrova usazují na bývalém španělském území
- 1809 pod vedením Juana Sáncheze Ramíreze jsou francouzská vojska poražena a je tím udělán konec francouzské éry v Santo Domingu; vracejí se Španělé
- španělská vláda ale soustřeďuje většinu pozornosti na jižní Ameriku, kde se Simon Bolívar snaží po vzoru USA spojit jihoamerické kolonie a zbavit je španělské nadvlády
- 30. listopadu 1821 je tak vyhlášena jen nakrátko (2 měsíce) nezávislost východní části ostrova (**Independencia Efímera** - jepičí nezávislost) a Španělé celkem bez odporu z ostrova odcházejí

- 9. února 1822 je však haitskými vojsky tento nově vzniknuvší samostatný stát (Estado Independiente de Haiti Español) obsazen a nastává **22 let trvající haitská okupace**, prezidentem celého ostrova se stává Jean Pierre Boyer

Moderní historie

- **27. února 1844 je vyhlášena nezávislá Dominikánská republika**
- jako zakladatelé státu jsou označováni tzv. Trinitarios: **Juan Pablo Duarte, Francisco Sánchez a Ramón Mella**; je paradoxem, že všichni museli poté utéci do exilu a jejich konec je tragický
- prvním prezidentem je zvolen generál Pedro Santana s diktátorskými aspiracemi
- 6. listopadu je vyhlášena první dominikánská ústava
- 18. března **1861** je na popud prezidenta **Santany** provedeno opětné připojení ke Španělsku (z důvodu velice špatné finanční situace)
- 16. srpna 1863 je zahájena občanská válka za zrestaurování nezávislé republiky, v čele s Georgio Luperónem
- 1865 opouštějí Španělský ostrov
- od roku 1865 do roku 1916 nastává období Druhé republiky, které je charakterizováno především snahou o opětovné připojení k některému ze silných států. Za diktatury dalšího **generála Ulisesse Heureauxe** zvaného **Lilís** také díky velkým vydáním narůstá rychle zahraniční dluh vůči USA (r. 1900 je to 40 miliard dolarů!)
- **29. listopadu 1916 dochází k obsazení Dominikánské republiky vojsky Spojených států**, jeho podtextem je garantizovat splacení zahraničního dluhu
- až do roku 1924 je ustanoven vojenský režim pod vedením Spojených států a především je kontrolován průchod zboží přes celnici; z těchto příjmů je placen zahraniční dluh (55 % celních poplatků patří USA)
- stažením vojsk v roce 1924 dochází k obnovení funkce státní správy a je zvolen nový prezident, přesto jsou celnice stále kontrolovány USA, až do r. 1940, kdy je slavnostně splacen poslední dluh
- 16. května **1930 je proveden vojenský převrat a k moci se dostává diktátor Rafael Leonidas Trujillo**, jenž se zakrátko proslaví svou brutalitou, útlakem a porušováním lidských práv

- Trujillo má kontrolu nad armádou, pojišťovnictvím, státní loterií, vlastní nejúrodnější plantáže, monopol na výrobu rumu, solivar aj. Kdo s tyranem nechtěl spolupracovat, byl označen za komunistu a zavřen do vězení či zavražděn; takto zmizelo na tisíce lidí. Stát se stal rodinným podnikem Trujillů, kteří převedli obrovské majetky do zahraničí; odhadem si tak Trujillova rodina “vydělal” asi 700 milionů dolarů
- 1940 - teprve v tomto roce předávají Spojené státy správu celníc opět do rukou Dominikánské republiky
- **30. května 1961 je na diktátora spáchán atentát a Trujillo umírá**
- moci se ujímá „pravá ruka“ zavražděného diktátora - **Dr. Joaquín Balaguer**
- následuje nestabilní politická situace s častou změnou vlád
- 20. prosince 1962 je ve svobodných volbách zvolen prezidentem Prof. **Juan Bosch**, který je však po sedmi měsících sesazen vojenským pučem
- 24. dubna 1965 dochází k civilnímu povstání, jehož snahou je dosadit opět za prezidenta státu Prof. Juana Bosche
- USA dostávají strach z „druhé Kuby“, a tak v následujících dnech dochází opět k obsazení Dominikánské republiky vojsky Spojených států, při němž dojde dokonce i k bombardování Santo Dominga
- po těchto událostech se až do roku 1966 vystřídalo u moci 7 vlád
- na konci roku 1966 dochází k obnovení demokratického zřízení, jsou vyhlášeny volby a vyhrává Dr. Joaquín Balaguer, který vládne nepřetržitě tři volební období, během nichž dokonce krvavě potlačí údajný pokus o vojenský převrat organizovaný z Kuby
- od roku 1978 do roku 1986 se prezidenti střídají, ale poté je opět zvolen do čela státu Dr. Joaquín Balaguer, který zůstává u moci až do roku 1996
- v tomto roce vyhrává volby pravicová strana PLD pod vedením Dr. Leonela Fernandéze
- roku 2000 se pak k moci dostává levice, již reprezentuje agronom Hipólito Mejía
- v posledních volbách r. 2020 vyhrává prezidentské volby **Luis Abinader** za stranu PRD (*Partido Revolucionario Dominicano*, respektive PRM *Partido Revolucionario Moderno*)



LEGEND

- AT&T Direct® Service**
Phones at International Airport
American Express Franchise Offices
Banco del Progreso, S.A.
Santo Domingo (main office): 563-3233
Juan Dolio: 526-1074
La Romana: 523-7070
Puerto Plata: 320-0504
Punta Cana (Playa Bavaro): 688-1516
- Pico Tours**
Avenida Francia #125
Santo Domingo
Tel: 685-0102
- Hotels & Resorts**
- Restaurants**
- Tourist Information**
- Airports**
- Golf Courses**

The American Express Franchises Office offer various of unparalleled services like Emergency Card Replacement, American Express Travelers Cheque, Refunds and personal check cashing.

