

## SAFARI - ŽIVOT DOMORODCŮ, FLÓRA A FAUNA

### Destinace: Dominikánská rep.

Přímo z otevřeného trucku, se seznámit se životem **obyvatel na dominikánském venkově**. Navštívíte plantáže cukrové třtiny a dozvíte se, jak se zpracovává. Uvidíte, jak roste mnoho dalších zdejších plodin, ať už je to tropické ovoce jako **mango, banány, ananas nebo kakao a káva**. Nahlédnete do typického domku vesničanů a budete si zde moci zakoupit čerstvě zpracovanou čokoládu, kávu nebo lesní med. Také uvidíte, jak se vyrábí doutníky. Po projíždce městem na Vás na ranči ve vnitrozemí bude čekat **dominikánský oběd**. **Nezapomeňte plavky**, cestou je zastávka na koupání (ve vodopádu pro tuisty z Juan Dolia a na pláži Macao pro turisty z Punta Cany).

#### Kakao - Theobroma cacao

Kakao má dlouholetou historii, a dokonce **dříve sloužilo jako platidlo**. 1 kg bobů odpovídalo 3 kg zlata. Do **Evropy** přišlo kakao někdy **v 17. století**. Kakaové plody rostou přímo na kmenech stromů nebo na silných větvích. Stromy kakaovníku kvetou bohatě, ale na **jedné rostlině dozraje jen asi 5 %**. Kakaové boby obsahují kromě kakaového másla, sacharidu a bílkovin také antioxidantní látky, polyfenoly, které posilují náš organismus, podporují vstřebávání vitamínů a mají **antidepresivní účinky**.

#### Cukrová třtina - Caña azucarera

Původem pochází z **jižní Asie**, do Karibiku ji **přivezl Kryštof Kolumbus** roku 1493 při své druhé výpravě. „Cañaverales“ neboli cukrové plantáže najdete po celém ostrově a **tvoří 5 %** veškeré zemědělské produkce v zemi. Většina úrody se ještě dnes sklízí ručně mačetami. Z cukrové třtiny se získává tzv. „**Guarapo**“ neboli cukrová voda – ta se ve zdejších ulicích prodává jako nápoj a v kombinaci s limetkovou šťávou a ledem Vás skvěle posilí a osvěží, nehledě na to, že Vám dodá vitamíny a minerály. Nicméně hlavně je to základ pro výrobu **cukru a melasy (melasa je pak základ pro výrobu rumu :))**



Cena dospělý: **2 750 Kč**

Dítě do 10 let: **1 450 Kč**