

# Haiti

Ostrov Hispaniola objevil v 15. století Kryštof Kolumbus. Ostrov byl osídlen již původními obyvateli: Guanahatabey, Arawaky neboli Tainos a Kariby.

V 17. století začal boj o nadvládu mezi Francií a Španělskem. Ten byl vyřešen jednoduchým rozdělením ostrova na dvě kolonie.

Západní část, dnešní Haiti, ovládla Francie.

Východní část, dnešní Dominikánskou republiku, ovládalo Španělsko.

## Francouzská kolonie

Francouzi přivezli tisíce otroků z Afriky na těžkou práci, a proměnili zemi v nejnýnosnější kolonii.

Francouzi ničili půdu tím, že rok co rok pěstovali stejnou plodinu (většinou cukrovou třtinu), aby dosáhli co největšího zisku. Dnes se půda na Haiti velmi liší od půdy za hranicemi v Dominikánské republice. Tam je půda úrodná a země je schopna vypěstovat spoustu ovoce a zeleniny. Bohužel na Haiti tomu tak není.

Masivní odlesňování země je příčinou toho, že dnes zemi sužují bleskové záplavy a další přírodní katastrofy. Půda se také stala neúrodnou, protože byla odstraněna její svrchní vrstva. Tehdy ještě nevěděli, že tím Haiti v budoucnu zchudne.

## Největší horská pevnost na západní polokouli

**Citadelle Laferrière** je pevnost postavená na vrcholu hory. Kdysi byla korunním klenotem haitské národní obrany. Jedná se o největší pevnost na vrcholu hory na západní polokouli. (Haiti je ostatně nejhornatější zemí v Karibiku).

Z Cap Haitien je možné se k Citadelle dostat veřejnou dopravou.

## Voodoo

Jak se říká, Haiti je ze 70 % katolické, z 30 % protestantské a ze 100 % vúdú. Voodoo (neboli „vodou“) je v této karibské zemi všudypřítomné. Haitské vúdú je náboženství, které se na Haiti postupně vyvinulo mezi 16. a 19. stoletím.

Vyznavači jsou známí jako služebníci duchů. Haitané také rádi hrají hazardní hry a prý často žádají nadpřirozeno o výherní čísla v loterii.

## Bohatství národa vlastní jen několik málo lidí

Pouhé 1 % obyvatel Haiti vlastní více než 50 % národního bohatství!

Nejméně 80 % obyvatel Haiti žije pod hranicí chudoby země. Kromě těchto čísel žije 54 % obyvatel Haiti v naprosté chudobě. Typický Haitan vydělává méně než 3 dolary na den. Vzhledem k tomu, že 70 % obyvatel nemá stálou práci, je problémem, kterému země čelí, také nezaměstnanost.

Největším obchodním partnerem Haiti jsou Spojené státy americké. Více než polovina haitského dovozu pochází ze Spojených států a více než 80 % jeho vývozu směřuje do USA. Nejvýznamnějším vývozním artiklem na Haiti je káva.

## Haiti za svou nezávislost zaplatilo

Haiti za svou nezávislost na Francii muselo zaplatit peněžní náhradu.

Haiti bylo jedinou zemí, kde se vzbouřili otroci a zvítězili. V roce 1791 se otroci a svobodní černoši vzbouřili proti svým francouzským pánům a koloniálním správcům. Učinili tak proto, aby se domohli svobody a rovných práv pro sebe. Povstalecké síly porazily francouzskou armádu v roce 1803, čímž se haitská revoluce stala prvním úspěšným povstáním otroků.

Dne 1. ledna 1804 vyhlásili povstalci nezávislost na Francii a vytvořili stát Haiti, první černošskou republiku. Krátce po získání nezávislosti a ekonomickém úpadku se Haiti ocitlo v hluboké chudobě. Od té doby se z ní nedokázalo vzpamatovat.

Haiti také bojovalo ve válce s Dominikánskou republikou. Po řadě špatných vůdců a mnoha přírodních katastrofách je Haiti v současnosti nejchudší zemí západní polokoule.

Haiti bývalo ovšem bohaté. V 18. století bylo Haiti nejbohatší kolonií Francouzského impéria. Tehdy se mu říkalo „perla Antil“. V této době se bohatství Haiti tak rozrostlo díky dovozu otroků a vykořisťování životního prostředí.

Současní občané Haiti jsou potomky Afričanů. Většina současných obyvatel Haiti jsou potomci Afričanů, kteří byli v minulých stoletích posláni do Karibiku na otrocké práce. Potomci afrických otroků tvoří 95 % obyvatel Haiti.

Více než 40 % obyvatel je mladších 14 let, což vytváří vysoký poměr závislých osob.

## Úřední jazyky

Haiti je americkou výjimkou v používání francouzštiny (úřední jazyk francouzština se ještě používá v Kanadě). Druhým úředním jazykem na Haiti je haitská kreolština. Kdo umí aspoň trochu francouzsky, má výhodu při domluvě s místními obyvateli 😊

## Vysoké životní náklady

Mnoho haitských rodin utratí 60 % svého měsíčního příjmu za potraviny. Až 80 % obyvatel utratí nejméně 75 % svých příjmů jen za potraviny. Na ostatní základní potřeby, jako jsou léky, oblečení a vzdělání, tak zbývá jen velmi málo prostředků.

Uvádí se, že průměrná délka života žen na Haiti je 52 let a u mužů je to 50 let. Při srovnání s ostatními okolními zeměmi v Americe a Karibiku, má Haiti mnohem nižší průměrnou délku života.

## Haitská kuchyně a speciality

### Poulet aux noix (kuře a kešu oříšky)

Poulet aux noix je jídlo, který v sobě zahrnuje lahodnou chuť kuřecího masa a kešu oříšků. Kuře se marinuje, vaří v páře a poté smaží na pánvi s nakrájenými rajčaty, cibulí a rajčatovým protlakem. Kešu oříšky se uvaří doměkka a přidají se do chutné omáčky vytvořené z cibule, rajčat a kuřete.

Obvykle se podává na bílé rýži.

Toto jídlo se tradičně připravuje k nedělnímu obědu a často se k němu podává rýže s djon-djon nebo rýže se zeleným hráškem.

### Tassot (sušené smažené maso)

Tassot je tradiční haitský pokrm připravovaný z hovězího nebo kozího masa. Maso se nakrájí na kostky a poté se obvykle marinuje ve směsi pomerančové šťávy, citronové šťávy a cibule. Maso se smaží, dokud se nevytvoří křupavý povrch. Pokrm se obvykle podává s rýží a fazolemi. Nejlepší je pikantní omáčka podávaná jako příloha.

### Legim (dušené maso)

Legim je jedním z nejoblíbenějších haitských jídel. Má také mnoho variant, pokud jde o ingredience použité k přípravě pokrmu.

Legim (což v překladu znamená luštěniny nebo zelenina) obvykle obsahuje směs zeleniny včetně zelených fazolí, zelí, lilku, řeřichy, dýně a mrkve. Ty se vaří společně s masem (pravidelně hovězím) a pak se vše rozmačká dohromady.

Na celém Haiti se tradičně připravuje v sobotu. Často se k němu podává rýže nebo kukuřičná kaše.

### Kalalou Djondjon (dušená okrová zelenina a černé houby)

Tento pokrm vyžaduje hodiny příprav a vaření, ale rozhodně stojí za to!

Chuť dušeného masa je dokonalým spojením kraba, djondjonu (černé houby), čerstvé okry a kousků vepřového masa. Haitané rádi přidávají do svých pokrmů chilli a tento pokrm vám pravděpodobně bude připadat trochu pálivý. Pokud budete mít to štěstí a budete pozváni do haitské domácnosti nebo budete mít přátele, kteří budou ochotni vám toto jídlo uvařit, přijměte nabídku!

## **Pwason Boukannen (grilovaná ryba)**

Čerstvé ryby se podávají v mnoha restauracích a kavárnách po celém Haiti. Běžně se podává s hranolky a salátem nebo rýží. Dalším oblíbeným způsobem přípravy čerstvých ryb na Haiti je jejich smažení vcelku.

Příprava spočívá v tom, že se ryba nejprve očistí a poté osuší, aby se snížila její vlhkost. Maso ryby na obou stranách nařizneme a obalíme v mouce s kořením. Běžně se používá koření, jako je česnekový a cibulový prášek, sušený tymián a petržel, chilli, černý pepř a sůl.

Poté rybu oklepejte z přebytečné mouky a ponořte ji do hluboké pánve s rozeřtým rostlinným olejem. V závislosti na velikosti ryby, jakmile má zlatavou vnější kůrku a maso je neprůhledné, je ryba hotová.

Rybu opět pokapeme čerstvým a pikantním kořením a pochutnáme si na ní. Vynikající!

## **Polévka Boullion**

Polévka boullion je uklidňující a sytý pokrm, který se opravdu hodí. Toto jídlo je vydatný guláš, který lze připravit z různých druhů masa (obvykle hovězího nebo kuřecího) a zeleniny.

Někdy se podává s malými knedlíčky, které se připravují rozválením mouky v malém množství vývaru. Běžně se v této polévce objevují také sladké plantainy a kousky brambor.

## **Riz National (národní rýže)**

Mnoho zemí napříč Afrikou má na tento pokrm vlastní variaci. Na Haiti je Riz National jedním z nejoblíbenějších a nejstálejších. Základem pokrmu je rýže a červené fazole. Doplnuje se přísadami, které lze upravit podle chuti, barvy a struktury. V domácnosti by se jako příloha použilo to, co je zrovna po ruce.

## **Lambi**

Lambi, anglicky conch, jsou mořští měkkýši s mušlemi. Jinak se jim říká mořští šneci. Na celém Haiti a zejména v blízkosti pobřeží se mušle nejlépe jedí grilované nebo namočené v másle a grilované na vysokém žáru.

## Pikliz

Haitské koření, které se skládá z nakládané mrkve, zelí, a paprik. Budte opatrní, protože Haitané si rádi přidávají do jídla pikantní koření. Pikliz se obvykle dochucuje česnekem a cibulí a nakládá se do bílého octa. Toto koření se podává k mnoha haitským pokrmům, aby dodalo jídlu chuť a pikantnost.

## Haitská placka

Nejlepší svačina, když už opravdu nevíte, co na Haiti jíst. Haitská placka je v této karibské zemi základním pokrmem.

Haitská placka je pečivo plněné kořeněnou směsí.

From:

<http://www.cesty.in/> - **Cestovatelské stránky**

Permanent link:

<http://www.cesty.in/haiti>

Last update: **2021/09/10 22:23**

