

Dominik

... I JEGO NIESAMOWITE PRZYGODY

"DOOKOŁA ŚWIATA"

WŁOCHY
 Żeby uzyskać najdłużej ciągnący się włoski ser Mozzarella, Dominik musiał opanować trudną sztukę dojenia bawołów w regionie Kampania. Ponieważ właśnie z ich mleka, wyrabiana jest Mozzarella którą posypujemy naszą pizzę.



Jest zwyczajne, spokojne popołudnie, cieszysz się, bo obowiązki dnia codziennego masz już za sobą. Czas na zasłużony relaks, przerywa Cię burczenie w brzuchu. Jak nie raz w takiej chwili, dzwonisz do Domino's. Dominik błyskawicznie dostarcza Ci swoją ulubioną pizzę, która pachnie i smakuje jak żadna inna. Zjadasz ostatni slice i czujesz tą samą rozkosz podniebienia – jak wtedy kiedy pierwszy raz jej próbowałeś. Po chwili myślisz sobie: "Mmm... Domino's jeszcze nigdy mnie nie zawiodła. Wszystko spoko, ale zaraz, zaraz – jak oni to robią? Skąd są te wszystkie składniki? Przecież ta pizza nie bierze się z kosmosu? Postaram się uchylić wam rąbka tajemnicy. Żeby to zrobić – muszę Was zabrać w podróż dookoła świata."



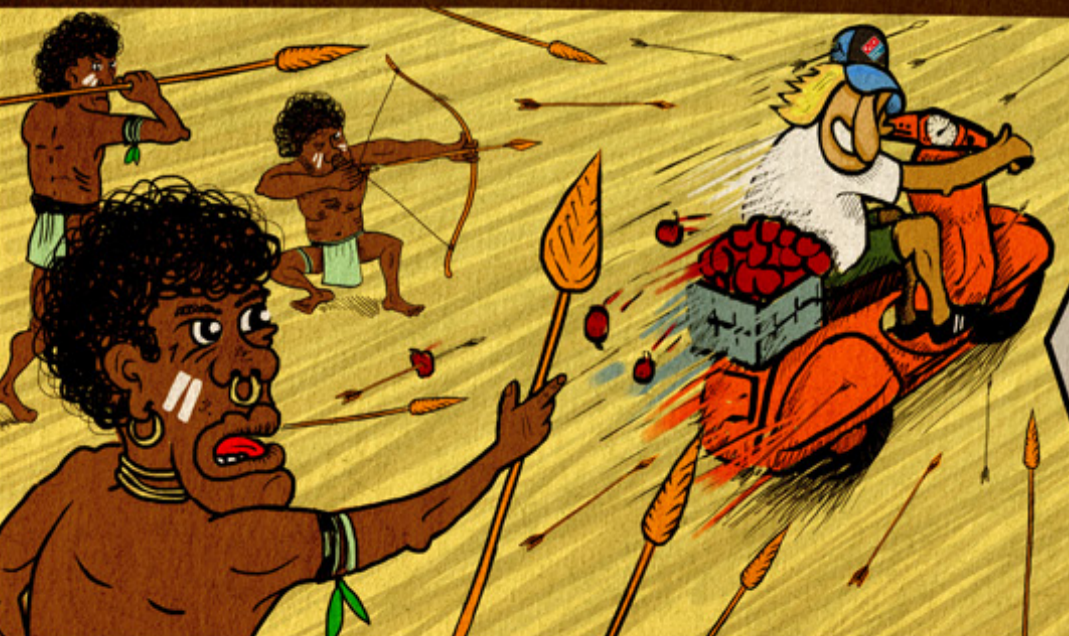
MEKSYK
 Nasz wystannik niczym Indiana Jones – rozpracowywał azteckie pułapki w najskrytszych zakamarkach zabytkowych, meksykańskich ruin. Po to by dostać się do najostrzejszych papryczek Jalapeno, jakie stworzyła natura i zdobyć je.



HISZPANIA
 W Hiszpanii z kolei testował niezwykle ryzykowną metodę drelowania tamtejszych oliwek. Nawet proponowano mu aby przebranoł się na torreadora, jednak nie chciał mijać się ze swym powołaniem.



RPA
 Ledwo uszedł z życiem w Afryce. Chodziło o pozyskanie oryginalnych owoców Papadew pochodzących z regionu o tej samej nazwie. Używanych jedynie w pizzach od Domino's. Dominikowi wydawało się, że dobił już targu z miejscowym szamanem. Jednak ich nteresy nie spodobały się mieszkańcom wioski i nasz wystannik musiał salwować się ucieczką.



FRANCJA
 Bleu d'Auvergne to tradycyjny, farmerski ser pleśniowy z górskiej krainy we Francji, od której pochodzi jego nazwa. Dojrzewa minimum 4 tygodnie w wilgotnych jaskiniach. Dominik nie jest alpinistą, jednak czego nie robi się by uzyskać oryginalny smak pizzy takiej jak np. Quattro Cheese.