

# **Američki sudar kultura na tanjiru: Gastronomad – nova epizoda u ponedeljak, 15. jula, u 14:40, na RTS 1**

Sjedinjene Američke Države čine veliko prostranstvo sa dosta raznolikosti – od vruće Floride do ledene Aljaske. Asocijacija na ovu zemlju su brza hrana i hamburgeri, ali ona je mnogo više od toga. Kuhinja SAD opisuje burnu istoriju. Ove prostore prvo su naseljavali lovačko sakupljački narodi, a sa dolaskom Evropljana stigle su i nove biljke i domaće životinje. Sudarom različitih kultura stigla su i nova jela – engleska čorba čauder, francuska kuhinja osvojila je Luizijanu, a italijansku picu, holandske vafle, nemačke perece i kobasice iz kojih je nastao hot dog proslavile su upravo američke verzije ovih jela. Novi talasi doseljenika doneli su nove recepte, a robovi iz Afrike su sa sobom doneli bamije, kikiriki i pirinač. Kinezi su počeli da se doseljav

aju pre više od 200 godina i svoje recepte su počeli da prilagođavaju američkom ukusu. Tako je, na primer, čuveni “čip su” nastao pre 150 godina u SAD, a u prevodu znači razni ostaci.

Američka kuhinja poznata je i po punjenoj ćurki, piti od bundeve, krofnama, hot dogu, bisku od rakova, gumbou (ljuti paprikaš) ili čauderu – gustoj supi od mleka i plodova mora. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja priprema nam američke klasike – hamburgere i pitu sa puterom od kikirikija. Prijatno gledanje!