

Bogata nemačka kulinarska tradicija: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 5. marta, u 14:45, na RTS 1

Nemačka kuhinja vekovima unazad važila je za jednostavnu i kaloričnu. Tradicionalni su bogat doručak, ručak pun mesa i ćufti, zasitne užine i obilne večere za celu porodicu. Potomci germanskih ratnika nisu za stolom bili izbirljivi. Često je kaloričan obrok bio važniji i od kulinarske prefinjenosti, ali to nije nimalo omelo nastanak ukusnih i raznovrsnih jela. Nemačka je vekovima bila podeljena na zasebne drzave i kneževine, pa danas svaki region ima svoje omiljene specijalitete. Osim ćufti, kobasica, krompira, kiselog kupusa ili ražanog hleba, koji su zajednički celoj zemlji, možemo da probamo i riblja jela u Donjoj Saskoj ili masne kolenice u Bavarskoj na jugu. Poslednjih decenija kulinarsko lice Nemačke bitno je promenjeno. Uz domaće zalogaje, pripremaju se najbolja jela iz celog sveta, a Berlin je postao prestonica nove kuhinje, sa mnogim restoranima koji imaju Mišelinove zvezdice. Omiljeno jelo Nemaca je wurst, odnosno kobasica. Postoji čak 1500 vrsta, koje se razlikuju po načinu pripreme i dele u tri kategorije, od sirovih do kuvanih. Kombinacije ukusa mogu da budu razne, od blagih i neutralnih do začinjjenih i ljutih.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja pripremiće nam dva nezaobilazna specijaliteta u Nemačkoj – rezance sa sirom i salatu od krompira. Prijatno gledanje!