

# **Crepulje iz Ražnja: Gastronomad – nova epizoda u nedelju, 4. februara, u 12:20, na RTS 1**

Crepuljarstvo je uglavnom muški posao, ali Danijela iz Ražnja želela je da nastavi porodični posao. Pored pčelastva, bavi se ovim zanatom dugi niz godina i edukuje žene iz okoline kako da obezbede dodatni prihod. Priprema hrane u zemljanom posuđu stara je gotovo koliko i samo čovečanstvo. Ono što je očuvalo tradiciju izrade grnčarije kroz sve ove milenijume je njen kvalitet i poseban ukus hrane koja se u njoj sprema. Dobra crepulja u stalnoj upotrebi može da traje i više od deset godina. U slučaju da se polomi, njeni delovi se ugrađuju u ogradu oko kuće ili tamo gde je neće gaziti ljudi i stoka.

Posudu iz koje je svako jelo ukusnije Danijela izrađuje od umešenog blata od jedinstvene gline sa obližnjeg brda, koju zatim suši i peče. Baš kako je naučila od oca. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je selo Rujište kod Ražnja i od Danijele i Mirne Marković naučila kako se u crepulji pripremaju dimljene butkice u sosu od domaćih sireva i pita sa koprivom i sirom, a kao dodatak napravila je punjene suve paprike. Prijatno gledanje!