

# **Đulbastije i tufahije: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 15. februara, u 14:45, na RTS 1**

Naš gastronomad Nikola Vučković u stalnoj potrazi za ukusnim i proverenim receptima nije otišao daleko – do komšija u Bosni i Hercegovini. Bosanska kuhinja je kuhinja sporog kuvanja, topline doma i zajedništva za soframa. U njoj se vekovima prepliću orijentalni i evropski uticaji, ali je srž ostala ista – jednostavnost i duša. Đulbastije su jedno od onih jela koje savršeno oslikava tu filozofiju. Nastale u osmanskome periodu, njihovo ime potiče od reči đul, što znači ruža, jer se oblikuju kao male, nežne mesne ružice. Pripremaju se od mlevenog mesa, lagano zapeku, a zatim krčkaju u blagom sosu od putera i supe. Ukus im je kremast, topao i umirujuć – pravo jelo za porodični sto. Najčešće se služe uz pirinač na maslu ili pire krompir, uz obaveznu svežu salatu.

Posle takvog ručka dolazi slatki simbol Bosne – tufahije. Ovaj desert od kuvanih jabuka punjenih orasima potiče iz osmanske tradicije i nosi ime koje na arapskom znači – jabuka. Tufahije su lagane, mirisne i pune nostalgije. U njima se spajaju sirup, orasi, vanila i šlag, stvarajući desert koji je istovremeno raskošan i nežan. Služe se rashlađene i predstavljaju završni dodir svake svečane sofre.