Egipatski doručak faraona: Gastronomad – nova epizoda u ponedeljak, 1. jula, u 15:15, na RTS 1

Svima je poznato da je egipatska civilizacija jedna od najstarijih na svetu. Istorija Egipta duža je nego što nam se čini – prve piramide od rođenja Kleopatre deli 2500 godina, što je nekoliko stotina godina više nego nas od njene vladavine. Stari Egipćani iza sebe su ostavili fantastičnu arhitekturu i mnogo pronalazaka koji se upotrebljavaju i danas. Međutim, pitanje koje gastronomadi često postavljaju je kako je bilo moguće da pustinjska zemlja postane poljoprivredna sila? Sve zahvaljujući Nilu, jednoj od najdužih reka na svetu. Njeni izvori su daleko na jugu, na kojem leti padaju obilne kiše. Pre nego što su podignute brane, vode Nila uticale su na podizanje vodostaja, pa su i poplavljivana priobalna područja. Na jesen je reka opadala, a zemlja bila natopljena i obogaćena nanesenim muljem.

Još pre 4000 godina Egipćani su mogli da uživaju u mekanom hlebu, a već hiljadama godina započinju dan ful mudammasom – skraćeno fulom ili bobom. Tradicionalna egipatska kuhinja pretrpela je mnoge modifikacije. Na nju su uticali svi koji su vladali ovim krajevima, od Rimljana, Persijanaca, Arapa, a primetni su i uticaji engleske kontinentalne kuhinje. U čast ove fantastične civilizacije naš gastronomad Katarina Petrović Kaja priprema egipatski doručak faraona – havavši ili pitu od mlevene govedine i povrća i um-ali ili puding od peciva. Prijatno gledanje!