

Etiopski vatromet ukusa: Gastronomad – nova epizoda u nedelju, 11. februara, u 12:20, na RTS 1

Na tlu Etiopije prvi ljudi bili su naseljeni pre više od 200 hiljada godina. Glavni problem Etiopljana nisu bili ratovi već neugodna klima – kratko tromesečno kišno razdoblje, a ostatak godine uporna suša. Polja su se zelenila u periodu kiša, a prinos se sakupljao na početku suše i morao se rasporediti na celu godinu. Ukoliko je prinos bio loš, stanovnicima je pretila glad i smrt. Privrženost tradiciji, nepoverenje prema stranim ukusima i teški klimatski uslovi učinili su etiopsku kuhinju jednostavnom, a istovremeno posebnom. Injera ili endžera temelj je svakog etiopskog tradicionalnog jela. Ta tanka lepinja mešavina je palačinke i hleba. Razlikuje se po kiselom ukusu. Pravi se od najmanje žitarice na svetu, poznate po imenu tef. Gusti umaci od mesa ili povrća poslužuju se premazani po ovom pecivu, tako da pribor za jelo često nije potreban. Jede se tako što se otrgne komad i pokupi umak.

U koju god zemlju da čovek ode doživeće gostoprimstvo. U Etiopiji ono ima posebno značenje i naziva se običajem “gurša”. Umakanjem peciva u umake i uzajamnim hranjenjem pokazuje se dobronamernost i topli osećaji. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja dočaraće nam deo gastronomske tradicije ove divne zemlje i pripremiće injeru – etiopski tanki hleb i doro wat – etiopski pileći gulaš sa jajima, a sve to začinjeno je berberom – tradicionalnom mešavinom začina. Prijatno gledanje!