

# **Francuska kuhinja – gastronomsko savršenstvo: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 21. maja, u 14:40, na RTS 1**

Francuska je država koja budi puno asocijacija. Snegom pokriveni Alpi, prelepe plaže, prostrani vinogradi, srednjevekovni dvorci i samostani, predivne palate, velike katedrale, muzeji prepuni blaga, bajkovita sela i očaravajući gradovi. Pariz je za mnoge prestonica kulture, ali i prefinjene kuhinje i kulinarske umetnosti. Za Francuze jelo mora da bude užitak. Priroda im je podarila blagu klimu, a njeni stanovnici oduvek su znali da iskoriste bogatstvo izvrsnih namirnica. Na ljubavi prema jelu odgajani su poznati šefovi kuhinja, koje Francuzi gledaju kao naučnike i umetnike. Francuski kuvari su avanturisti i istraživači, pravi gastronomadi. Danas je svet sustigao francuske majstore, ali njihova legendarna dostignuća nadahnjuju kuvare širom sveta.

Francuska kuhinja poznaje na stotine sosova. Ima ih toliko mnogo da ih je teško sve upamtiti i zapisati. Na sreću, mnogi imaju zajedničku osnovu, pa su podeljeni na četiri vrste od kojih se prave svi ostali. Francuska je poznata i po izvrsnim sirevima, koji se često poslužuju nakon jela ili kao poseban obrok. Proizvode se kravljji, ovčiji i koziji sirevi, tvrdi, mekani, sveži i zreli. Toliko ih ima da bi, u godini, svakog dana mogli da probamo po jedan. Na spisak svih francuskih specijaliteta trebalo bi dodati i vina, koja su sastavni deo obroka, a za koja poznavaoци tvrde da su najbolja na svetu. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja otkriće nam mnoge tajne čuvene francuske kuhinje, a priprema nam bogati tost (Croque monsieur) i kolač sa hiljadu listova (Mille-feuille). Prijatno gledanje!