

Hedonizam u vinogradu: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 2. septembra, u 13:30, na RTS 1

Za Krnjevo u blizini Velike Plane kažu da je kraj meda i vina. Bogato je istorijom i kulturom, na čemu bi mu pozavidele i neke velike varoši. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je Krnjevo i u prvoj srpskoj privatnoj vinariji Radovanović, od vrhunskog kuvara Vljajka Pešića, naučila da priprema nekoliko fantastičnih specijaliteta.

– Vljajko Pešić mi je više puta otkrio nove dimenzije ukusa i od momenta kada sam ga upoznala stekla sam prijatelja, učitelja i čoveka koji inspiriše i nesebično daje ideje. Nesebičan i kreativan Vljajko je uvek spreman da ugosti i usreći svakog hedonistu i ljubitelja posebnog doživljaja hrane. Pravio je menije mnogim restoranima u Beogradu, Srbiji, regionu i on to skromno čuva za sebe, ali ljudi oko njega vole da se pohvale da poznaju baš njega, simpatičnog šefa koji uvek ima keca u rukavu i novu ideju. Odveo me je u vinograd, savio granu trešnje, onako neočekivano me ponudio svežim plodovima, a onda je nastavio da oduševljava i kulinarskim umećem – kaže Kaja i dodaje da je od Vljajka saznala recepte za Divostinjsku krmenadlu, kapučino od lisičarki i vinogradarsku salatu, a ona je, kao znak zahvalnosti, pripremila lava kolač.

Krnjevo može da se pohvali i najstarijom seoskom školom u Srbiji.

– Sa sveštenikom Nikolom Radićem pričala sam o prošlosti ovog kraja. Škola, koja danas nosi ime najpoznatijeg srpskog prosvetitelja Vuka Karadžića, počela je sa radom 1779. godine. Podignuta je pored crkve brvnare posvećene Svetom Đorđu, koja potiče iz prve polovine 18. veka i jedna je od najstarijih crkvi brvnara u Srbiji – naglašava Kaja.