

Indija – carstvo ukusa, boja i mirisa: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 9. aprila, u 14:40, na RTS 1

Indija ima dugu istoriju, a kako je reč o velikoj zemlji sa mnogo religija, običaja i jezika i kuhinja je veoma raznolika. Indijska gastronomija je, zapravo, puno raznih kuhinja, jer svaki region se ponosi svojim specijalitetima. Indijska jela u mnogo čemu je oblikovala vera i sa njom povezane tradicije. Svete knjige hinduizma govore da hrana koju jedemo utiče ne samo na naše telo nego i na duh, pa zato navode pravilne načine upotrebe sastojaka i pripreme jela. Indijski specijaliteti poznati su u celom svetu, kao na primer kari, birjani, čapati ili hleb naan. Ipak, pikantne i mirisne mešavine začina temelj su indijske kuhinje. Ima ih mnogo, a svaki grad, pa čak i porodica, imaju svoje omiljene kombinacije. U Indiji se ne sme jesti levom rukom koja se smatra nečistom. Ima i mnogo drugih pravila koja treba poštovati pri jelu i kujanju, ali zato je ta zemlja mesto iz snova za one koji vole mirisne začine, vrlo slatke poslastice i jela bez mesa.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja dočaraće nam ukuse, mirise i boje ove divne zemlje i pripremiće crveni pasulj u začinjenom sosu sa prilogom od pirinča i barfi – mlečne štapiće. Prijatno gledanje!