

Južnoafrička mešavina ukusa: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 22. marta, u 14:45, na RTS 1

Južnoafrička kuhinja raznolika je i bogata zbog kulturnog uticaja mnogih naroda koji su živeli i naseljavali ovo područje. Afrička plemena, holandski, britanski i francuski doseljenici, robovi dovedeni iz Malezije, Indonezije i Indije – svi su ostavili po delić svog gastronomskog nasleđa. Ova kombinacija različitih kultura stvorila je jedinstvena jela sa raznovrsnim začinima, mesima i tehnikama kuvanja.

Naš gastronomad Nikola Vučković otkriva nam fantastičnu fuziju slatkog i slanog, karakteristiku mnogih jela iz ove regije i bogatstvo začina koji su karakteristični za kuhinju Kejp Malaja. Boboti je jedno od najpoznatijih južnoafričkih jela. Dolazi iz kuhinje Kejp Malaj, zajednice formirane od doseljenika iz jugoistočne Azije. Boboti se priprema od mlevenog mesa (obično govedine ili jagnjetine), začinjenog kurkumom, karijem, korijanderom i često sadrži suvo voće poput suvog grožđa ili kajsija, što mu daje slatko-slani ukus. Nakon što se meso začini i lagano dinsta, prekriva se slojem mešavine mleka i jaja, koji se peče do zlatne boje i hrskave teksture. Tradicionalno se služi uz žuti pirinač sa kurkumom i čatnijem.