

Kajmak – glavni prilog balkanske kuhinje: Gastronomad, nova epizoda u utorak, 26. oktobra, u 13:30, na RTS 1

Kajmak je mlečni specijalitet, koji se tradicionalno priprema na Balkanu, Bliskom istoku, delovima Azije i Indije. Poznat je i u stočarskim krajevima Engleske, gde se naziva „Devonshire cream”. Sama reč je turskog porekla, a na Balkanu se koristi i naziv skorup, koji je poreklom iz staroslovenskog jezika i znači gornja strana, a odnosi se na masnoću koja se sakuplja sa površine mleka. Pojedini istoričari tvrde da je skorup ili kajmak autohtoni proizvod slovenskih naroda i da se od davnina proizvodio u slovenskim plemenima.

Gastronomi su odavno prepoznali kvalitet mlečnih proizvoda stočara sa Zlatara. Tajna je u kvalitetnom mleku, koje se dobija nastaje posle ispaše na čistim, prostranim i nezagađenim livadama. U novoj epizodi Gastronomada, Katarina Petrović Kaja naučiće nas kako da od kajmaka napravimo nešto nesvakidašnje – slatki kajmak kejk.

Gastronomad, nova epizoda u utorak, 26. oktobra, u 13:30, na RTS 1.