

Kako se od koprive pravi pivo: Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 5. oktobra, u 12:25, na RTS 1

Kopriva se ubraja u jednu od najcenjenijih lekovitih biljaka. Stari Grci i Egipćani koristili su je za masažu protiv reumatskih bolova i artritisa, a Rimljani kao hranu i lek. Još u bronzanom dobu ljudi su je koristili za pravljenje tkanina. Osim čaja od koprive se mogu praviti i brojna ukusna jela kao što su čorbe, pite, rolati, salate i slično.

U našim krajevima koristi se od davnina u ishrani i narodnoj medicini. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je Valjevsku Kamenicu, gde je naučila da sprema neobične slatke bombice sa koprivom, ali i pivo od ove hranljive namirnice.

Nova epizoda Gastronomada u ponedeljak, 5. oktobra, u 12:25, na RTS 1.