Kleftiko – jelo grčkih revolucionara: Gastronomad – nova epizoda u petak, 4. aprila, u 13:20, na RTS 1

Jagnjetina Kleftiko tradicionalni je grčki specijalitet, čije ime potiče od reči kleftis, što znači lopov. Povezano je sa grčkim kleftima – borcima protiv turske vlasti u 18. i 19. veku. Naime, klefti su često krali ovce od Turaka i kuvali ih u iskopanim jamama pod zemljom, kako bi sakrili miris dima i izbegli otkrivanje. Ovaj način pripreme omogućavao je mesu da se dugo peče na tihoj vatri, ostajući sočno i mekano. Danas, jagnjetina Kleftiko se sprema u rerni u zatvorenim papirom ili aluminijumskom folijom, što imitira tradicionalni način pripreme.

Jagnjetina Kleftiko obično se poslužuje uz grčke priloge poput cacikija, sveže salate, pita hleba ili pečenog povrća. Ona nije samo kulinarski specijalitet, već i deo grčke istorije i kulture. Sporo pečeno meso, natopljeno aromama začina i vina, stvara jelo koje je istovremeno rustično i izuzetno ukusno, podsećajući na drevna vremena grčkih ratnika i njihov način preživljavanja.

Naš gastronomad Nikola Vučković naučio je da pravi kleftiko od čuvenog šefa Jovice, koji je kao kuvar dugo radio u Solunu, na Kritu, Naksosu, Skiatosu i Tasosu i majstor je za grčke specijalitete. Jovica je ugostio ekipu Gastronomada u Takovu kod Uba, gde se bavi proizvodnjom sireva. Prijatno gledanje!