

Meksiko – raj za gurmane : Gastronomad – nova epizoda u utorak, 23. aprila, u 14:40, na RTS 1

Kada kažemo „meksička kuhinja“ prvo pomislimo na ljuto, tortilje, kukuruz, pasulj, umake, čili paprike... Međutim, pre devet hiljada godina stanovnici današnjeg Meksika jeli su uglavnom divlje povrće – pasulj, bundeve, paradajz, manioku, kukuruz i avokado. Lovili su i divljač, ribe i kornjače. Pre oko 4000 godina na poluostrvu Jukatanu nastala je civilizacija Maja, poznata po velikim građevinama, sopstvenim pismom, poznavanju kalendara i astronomije. Maje su bili i dobri povrtari. Kada je na prostoru južnog Meksika nastala imperija Asteka, poboljšala se i ishrana. Lepi, uređeni vrtovi davali su im obilje hrane, ali u njihovom jelovniku nisu se pojavljivali novi sastojci. Situacija se promenila dolaskom španskih osvajača – konkvistadori su doneli pšenicu, pirinač, stoku i svinje. Tako je počela da nastaje savremena meksička kuhinja u kojoj osim kukuruza, pasulja i čilija važno mesto zauzimaju meso, sirevi i životinjske masnoće.

Ono što danas poznajemo kao kuhinju ove daleke zemlje mešavina je tradicije starih naroda i običaja, koje su doneli Španci. Specijaliteti od kukuruza, “vatrenih” paprika, avokada ili kakaa poznati su u celom svetu. Meksiko je zemlja ulične hrane. Tamo može brzo i jeftino da se jede zahvaljujući velikom broju kolica sa hranom, kioscima i štandovima na kojima se nude različiti zalogaji. Svi znaju za tortilje, enčilade, takose, gvakamole, tamale, atole, kasadilje... Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja približiće nam Meksiko i pripremiti tortilje od pšeničnog brašna, gvakamole – namaz od avokada, salsu od paradajza i marinirano juneće meso i sve to složiti u ukusne takose. Prijatno gledanje!