

Nežni ukus tikvica: Gastronomad, nova epizoda u ponedjeljak, 26. oktobra, u 12:25, na RTS 1

U kulinarskom kontekstu tikvice se tretiraju kao povrće – obično se kuvaju ili prže kao slano jelo ili prilog uz bilo koju vrstu mesa. Međutim, malo ko zna da su tikvice, u botaničkoj podeli, voće. Kao i sve tikve, poreklo vode iz Srednje Amerike, a male, sa nezrelim semenkama, u ishranu su uveli Italijani. U kuhinji je koriste na svim meridijanima, a omiljena je i na našim prostorima.

Tikvice se mogu jesti i sirove, narezane na komadiće ili iseckane, u hladnoj salati, kao i lagano skuvane u vrućim salatama, kao u tajlandskim ili vijetnamskim receptima. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja za gledaoce je pripremila dva neobična recepta, koja ističu svu lepotu njihovog nežnog ukusa, ali i brojne korisne sastojke – vegetarijansku lazanju i mafine sa ovom divnom namirnicom.

Nova epizoda Gastronomada u ponedjeljak, 26. oktobra, u 12:25, na RTS 1.