

Nigerija – izazov za čula: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 19. marta, u 14:45, na RTS 1

Gastronomi tvrde da nigerijska kuhinja izaziva čula onako kako to uobičajena evropska hrana nikada neće moći. Nigerija je danas bogata i najnaseljenija afrička država. Naseljava je nekoliko stotina etničkih grupa, sa bezbroj regionalnih kuhinja. Hrana na severu zemlje zasniva se na dostupnosti stoke, dok se u oblastima u priobalju jede više sveže ribe. Na jugu jela imaju ukus crvenog palminog ulja, a tokom vekova stvorena je i nacionalna kuhinja koja prevazilazi lokalne različitosti. Postoji izreka na jorubi, jednom od jezika kojim se govori na jugozapadu Nigerije, koja znači „duša koja ne jede biber je mrtva duša“. Jela su, najčešće, veoma začinjena i ljuta, a kompleksnost ovih ukusa je onaj deo nigerijske kuhinje koji pruža najviše zadovoljstva. U ishrani se koriste i orašasti plodovi, palmino ulje i ulje od kikirikija, susamovo ulje i bezmirisni maslac shea. Potrebu za ugljenim hidratima narodi Nigerije zadovoljavaju upotrebom brojnih žitarica, koje najbolje uspevaju u specifičnim klimatskim uslovima – taro, afrički pirinač, proso, sorgo, a tu su i banane, krtolasti jam i manioka.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja otkriva nam sve fine nijanse oblasti i naroda Nigerije i priprema čorbu sa kikirikijem i crveni pirinač. Prijatno gledanje!