

Organska Grčka: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 18. aprila, u 14:50, na RTS 1

Naš gastronomad Nikola Vučković nastavlja putovanje kroz severnu Grčku i ide u region gde se priroda ne posmatra samo kao resurs, već kao način života. Sa organske farme BioAgros donosi priču o zemlji koja se obrađuje sa poštovanjem, gde povrće sazreva pod jakim mediteranskim suncem i gde svaki plod ima svoj puni, prirodni ukus. Od sagovornika Statisa Lazaridisa i Kostasa Papadopulosa saznaće da su upravo takve namirnice osnova grčke kuhinje – jednostavne, sezonske i iskrene. I zato sprema jedno od najautentičnijih jela grčkih domaćinstava – briam. Jelo koje je nastalo iz potrebe, ali je opstalo zbog ukusa. Kombinacija krompira, tikvica, paradajza i luka, pečenih u maslinovom ulju i aromatičnom bilju, pravi je primer kako se od nekoliko sastojaka može dobiti pun, slojevit i topao obrok.

U ovoj epizodi briam priprema u nešto modernijoj formi – složen na podlozi od paradajza, gotovo kao mediteranski odgovor na ratatuj, ali sa dušom grčke kuhinje. Na kraju ga završavamo drobljenom grčkom fetom, koja svojom slanošću i kremastom teksturom zaokružuje ceo tanjir. Uz to služi sočnu svinjsku krmenadlu sa koskom, pečenu sa ruzmarinom, belim lukom i puterom – jelo koje donosi snagu i karakter, posebno tipičan za sever Grčke, gde su ukusi nešto izraženiji i rustičniji. Ovo nije samo još jedan recept – ovo je spoj terena i kuhinje, prirode i tehnike, tradicije i savremenog pristupa. Tanjir koji danas pravimo nosi priču o zemlji, o ljudima i o filozofiji koja kaže da je najbolja hrana ona koja dolazi iz prirode i priprema se sa poštovanjem. Prijatno gledanje!