

Paškanat – zaboravljeno blago: Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 31. januara, u 13:30, na RTS 1

Paškanat je krtolasto povrće, poreklom iz hladnijeg evroazijskog područja. Prvi zapisi o kultivisanju ove biljke potiču iz Rimskog carstva, a prvobitno je upotrebljavan kao blagi zaslađivač. Paškanat je veoma bogat belančevinama, ugljenim hidratima, celulozom, natrijumom, cinkom, manganom, bakrom, folnom kiselinom i vitaminima PP, A, B i E. U korenu paškanata nalaze se i velike količine vitamina B3, a sadržaj šećera viši je nego u drugom krtolastom povrću.

U kulinarstvu paškanat se koristi svež ili samleven i daje aromu raznim supama i jelima sa ili bez mesa. Listovi mu mogu poslužiti kao začini i ukras za pojedine salate. Često je bio nepravedno zapostavljen, ali savremena gastronomija vraća ga na velika vrata. Katarina Petrović Kaja, u novoj epizodi Gastronomada, u ponedeljak, 31. januara, u 13:30, na RTS 1, pokazaće kako da pripremimo dva nova jela od ove vredne namirnice – potaž od pečenog paškanata i piletinu sa medenim senfom i paškanatom.