

Peru – od Inka do španskih osvajača: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 26. marta, u 14:45, na RTS 1

Peruanska civilizacija najslavnije trenutke doživela je pre nešto više od 800 godina osnivanjem države Inka, jednog od najvećih carstava tog vremena, koje je, ipak, posle 300 godina podleglo španskim osvajačima. Evropljani nisu bili samo bolje naoružani, već su doneli i bolesti koje su desetkovale Inke. Kolonisti su uništili lokalnu kulturu i građevine, ali neke tradicije ipak su opstale. Među njima i kulinarske, pa je današnja kuhinja Perua spoj lokalnih i španskih uticaja, sa primesom tradicija koje su doneli Afrikanci dovedeni kao robovi, kao i doseljenici iz celog sveta, posebno iz Kine i Japana. Pored toga, svaki od tri dela zemlje – vruće nizije, hladne planine i tropske kišne šume – ima vlastite proizvode i karakteristična jela.

Pre osvajanja Južne Amerike, Evropljani nisu poznavali lame, alpake ili zamorče (morsko prase). Preci Peruanaca uzgajali su ih hiljadama godina. Lame i alpake nosile su terete, alpake su davale odličnu vunu, a zamorci su bili hrana. I danas se u andskoj oblasti mogu probati pečeni glodari i jesti sušeno lamino meso. Peru je i raj za vegeterijance i vegane. Biljnih specijaliteta ima toliko da se svakog dana može pojesti nešto novo. Samo u Andima pojavljuje se više od 3000 sorti krompira. U Južnoj Americi krompir se jede, već više od 7000 godina ali Evropljani ga poznaju tek od 16. veka. Krompir je kralj krtola, ali moraju da se pomenu i ostale – oka, čičoka, ojuko... Inke, slično kao i Maje i Asteci, obožavali su kukuruz. Kuvali su ga, pekli, dodavali jelima i pravili od njega napitak čiča morada. To je i danas popularno piće, može da se kupi u svakom lokalnom dućanu ili napravi kod kuće kuvanjem ljubičastog kukuruza, koji se uzgaja isključivo u Peruu, uz dodatak ananasa, dunje, šećera, groždica, cimeta i limete.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja priprema nam krokete od krompira, salsa kriolu i tradicionalni peruanski slatkiš alfahores. Prijatno gledanje!