

Pomorandža – rajsko voće: Gastronomad, nova epizoda u utorak 7. decembra, u 13:30, na RTS 1

Pomorandža potiče iz južnih predela Kine i rezultat je ukrštanja mandarine i pomela. Prvi put se pominje u kineskoj literaturi 314. godine pre nove ere. Danas je pomorandža među najviše kultivisanim voćem na svetu i gaji se u tropskim i suptropskim klimatskim uslovima, ali i na Mediteranu. Plod se jede svež ili prerađuje u sok, a jestiva je i kora i cvet. U Avganistanu njenim sokom se prelivaju variva i meso, a u Nepal u se jede zajedno s korom. Još u antičko doba zvali su je voćem bogova, a zabeleženo je da je Herkul, navodno, obožavao pomorandže zbog neverovatne snage koju mu je ta voćka davala. Njen plod izuzetno je ukusan i obiluje velikim procentom vode, provitaminom A, vitaminima B i E, dok samo jedna pomorandža sadrži gotovo celokupnu dnevnu preporučenu količinu vitamina C.

U novoj epizodi Gastronomada, Katarina Petrović Kaja naučiće nas kako da napravimo čoko oranž bombu sa Aljaske. Gastronomad, nova epizoda u utorak, 7. decembra, u 13:30, na RTS 1.