

Put u Meksiko: Gastronomad – nova epizoda u četvrtak, 27. marta, u 13:15, na RTS 1

Meksička kuhinja osvojila je svet čudesnom mešavinom različitih ukusa, ali i ljutinom, koja je obavezna od predjela do poslastica od čokolade. Takos je tradicionalno jelo, koje potiče još iz prehispanse ere, kada su domoroci koristili tortilje od kukuruza kao sredstvo za prenošenje hrane. Samo ime znači umotano ili zavijeno, a originalno je predstavljao način na koji se umotavalo meso ili riba u tortilju. On je duboko ukorenjen u kulturi naroda koji žive u Srednjoj Americi, a svakodnevno se konzumira na uličnim tezgama, restoranima i domaćinstvima širom zemlje.

Naš gastronomad Nikola Vučković vodi nas na put u Meksiko. Postoje različite vrste takosa, u zavisnosti od regiona i punjenja. Najpoznatiji su takos al pastor, sa svinjetinom mariniranom u ananasu, takos de karnitas sa svinjetinom kuvanoj u sopstvenoj masnoći, takos de asada sa pečenom govedinom i takos de pescado sa ribom, koji najpopularniji u primorju. Tortilje mogu da budu od kukuruza ili pšenice, a dodaci poput salse, limete, luka ili korijandera daju neverovatnu eksploziju ukusa ovom meksičkom specijalitetu. Prijatno gledanje!