

Putevima viskija i pesto sosa: Jubilarna 600. epizoda Gastronomada u petak, 10. marta, u 15:00, na RTS 1

Gastronomadi putuju, traže i pakuju u svoje magične kofere svaku priču i svako jelo i taj put se nikada ne prekida. Pravi gastronomad nije samo čovek, to je i ideja, to je i namirnica koja je prevalila put i donela preko potrebnu promenu za našim stolom. U jubilarnoj 600. epizodi Gastronomada nastavljamo da otkrivamo i kombinujemo mirise, ukuse i boje iz celog sveta. Kako i priliči pravom gastronomadu, Katarina Petrović Kaja krenula je putevima pesto sosa i viskija, a rezultat su specijaliteti koji će obogatiti svaki jelovnik – junetina za sva godišnja doba i puding od marmelade, viskija i putera.

Pesto sos poreklom je iz Đenove, prestonice Ligurije u Italiji. Tradicionalno se sastoji od zgnječenog belog luka, evropskih pinjola, krupne soli, listova bosiljka, maslinovog ulja i tvrdog sira kao što je parmiđano ređano (poznat i kao parmezan) ili pekorino sardo (sir od ovčijeg mleka). Samo ime znači lupati ili drobiti, u smislu originalnog načina pripreme.

Viski postoji oko 400 godina. Nastao je kao i naša rakija – destilacijom. Destilacija se prvi put koristila u Mesopotamiji za pravljenje parfema. Ali, prvi zapisani metodi destilacije pronađeni su u spisima grčkih filozofa, koji su ovaj proces koristili da od morske vode naprave vodu za piće. U prvom veku destilacija počinje masovno da se upotrebljava među monasima u hrišćanskim manastirima. Koristila se za pravljenje lekova, kao i materijala za ceremonije i obrede. Putujući monasi su širili svoje znanje i u regijama gde nema vinograda, pa je tako nastao i viski. Tokom istorije zabranjivana je proizvodnja ovog pića, kupovan je na recept, dešavale su se viski pobune u Americi, a jedno vreme bio je i valuta u trgovini. Bio je i politička tema, pa je Tomas Džeferson ušao u političku trku obećavši ukidanje poreza na viski. Danas je čest sastojak mnogih recepata.

Gastronomad, nova epizoda u petak, 10. marta, u 15:00, na RTS 1.