

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

Gastronomadi putuju, traže i pakaju 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 porekлом је из Ђенове, престонице Лигурије у Италији. Традиционално се састоји од згњећеног белог лука, европских pinjola, крпнег соли, листова босилјка, маслиновог уља и тврдог сира као што је пармиџано (познат и као пармезан) или пекорино сардо (сир од овчијег млека). Само име значи лупати или дробити, у смислу оригиналног начина припреме.

Viski postoji oko 400 godina. Nastao je kao i naša rakija – destilacijom. Destilacija se prvi put koristila u Mesopotamiji za прављење парфема. Ali, prvi zapisani методи destilације пронађени су у списима грчких филозофа, који су овај процес користили да од морске воде направе воду за пиће. У првом веку destilacija почине масовно да се употребљава међу монасима у хришћанским манастирима. Користила се за прављење лекова, као и материјала за ceremonije и обреде. Путујући монаси су ширили своје зnanje i u regijama где nema vinograda, па је tako nastao i viski. Tokom историје забранjivana је производња ovog pića, kupovan је на recept, dešavale су се viski побуне u Americi, a jedno vreme bio је i valuta u trgovini. Bio је i политичка тема, па је Tomas Džeferson ušao u političku trku obećavši укиданje poreza на viski. Данас је чест састојак mnogih recepata.

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