

Skuta sa Kozare: Gastronomad, nova epizoda u četvrtak, 2. februara, u 15:05, na RTS 1

U podnožju Kozare nalazi se selo Piskavica. Žitelji ovog mesta odolevaju zubu vremena negujući tradiciju koja je postala pravi brend u regionu i svetu. Njihova etno kuća bila je Kajina inspiracija. Istraživajući gastronomiju ovog kraja upoznala je Dragojlu Zrnić i Sima Šolaka i sa njima pripremala omač sa kajmakom i kukuruzni bunjgur. Ono što joj se najviše dopalo je skuta – kremasta mešavina mlečnih proizvoda koja ima poseban ukus.

Kao dodatak, naš gastronomad Katarina Petrović Kaja pripremila je i poparu na njen način – sa slaninom i sirom. Popara je od davnina poznato jelo u Srbiji. Nekada jelo siromašnih, u poslednje vreme često se nalazi na jelovnicima popularnih restorana. Popara je u osnovi stari hleb i vrela voda, a i sam naziv to govori – popariti ili preliti vrelom vodom. Dodaci popari različiti su od kraja do kraja – to mogu da budu kajmak, sir, slanina, čvarci... Mirisi i ukusi ovih zaboravljenih specijaliteta vratiće u detinjstvo mnoge generacije odrastale na našim prostorima.

Gastronomad, nova epizoda u četvrtak, 2. februara, u 15:05, na RTS 1.