

Španske delicije: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 27. februara, u 14:45, na RTS 1

Španska kuhinja puna je riba, plodova mora, povrća, jedinstvenih mesnih specijaliteta i sireva. Plod je promena tokom burne hiljadugodišnje istorije. Trag na Pirinejskom poluostrvu su ostavili svi – od starih Feničana, Grka, Rimljana, germanskih plemena, pa do Arapa. Španci su, takođe, krenuli u potragu za novim zemljama. Doneli su sa Kariba i prekomorskih poseda do tada nepoznate poslastice, a Evropu su upoznali sa krompirom, paprikom, paradajzom...

Najbolji način da se probaju gotovo svi španski specijaliteti je tapas – različiti topli ili hladni zalogaji, koji se poslužuju u malim obrocima. Tapasi su veoma popularni, ali se ne pripremaju kod kuće. Obično se takvi obroci poslužuju u barovima, uz vino i druga alkoholna pića. Samo jelo deo je užitka. Računa se i vreme provedeno sa prijateljima i upoznavanje novih ljudi. Lutanje od bara do bara u potrazi za idealnim tapasima zove se "tapeo" i u Španiji je vrlo popularan oblik druženja. Budući da se tamo obično večera nešto kasnije, takva druženja znaju da potraju do kasno u noć. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja dočaraće nam deo bogate španske gastronomske tradicije i pripremiti nam omlet sa krompirom i gazpačo – hladnu čorbu od paradajza. Prijatno gledanje!