

# **Srednjovekovna trpeza: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 11. novembra, u 14:00, na RTS 1**

Hrana u srednjovekovnoj Srbiji bila je raznovrsna – na trpezama vladara, bogatih trgovaca, ali i siromašnih ljudi, služili su se specijaliteti od mesa i ribe, mlečni proizvodi, kao i sveže voće i povrće. Neka jela zadržala su se do danas, ali većina je, nažalost, zaboravljena. Tako i Teodor Metohit, opisujući bogati ručak koji je spreman na dvoru kralja Milutina, ističe da se jela dunavska riba, meso jelena, divljih veprova i ptica. U srednjovekovnoj Srbiji pčelarstvo je bilo veoma razvijeno. Naročito su se u gajenju pčela i razvoju pčelarstva isticali manastiri. Uzgajala se i stoka, najviše svinje, ovce, koze i krave, ali su se klale samo svinje i ovce dok su se krave i koze koristile za proizvodnju mleka i sira. Divljači je bilo napretek po celoj Šumadiji, vrletima Kučaja, Homolja i šumama i planinama na Kosovu, Metohiji, Zeti i Makedoniji. Takođe, znamo i da su se u Srbiji tog vremena koristili crni i beli luk, kupus, zelena salata, rotkvice, žućenica (maslačak), blitva, komorač, zelje, ali i mnoge vrste povrća i gljiva koje su u međuvremenu potisnute.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja, u želji da sačuva bar deo bogate srpske gastronomske tradicije, priprema nam srednjovekovni biftek sa belim lukom, punjene suve šljive i Rastkovu krušku u sosu od šumskog voća.