

# Šri Lanka u gostima: Gastronomad – nova epizoda u nedelju, 17. maja, u 13:50, na RTS 1

Naš gastronomad Nikola Vučković putuje na ostrvo koje je vekovima bilo jedna od najvažnijih tačaka na svetskoj mapi trgovine začinima – vodi nas na Šri Lanku. Malo ostrvo u Indijskom okeanu, južno od Indije, ali sa ogromnom istorijom i kuhinjom koja je nastajala vekovima pod uticajem trgovaca, moreplovaca i osvajača iz arapskog sveta. Ovo je zemlja čuvenog cejlonskog cimeta, ostrvo na kojem kokos raste gotovo na svakom koraku i mesto gde su začini mnogo više od dodatka hrani – oni su osnova identiteta čitave kuhinje.

Otkrićemo zbog čega su vekovima brodovi dolazili upravo ovde po cimet, biber, kardamom i druge dragocene začine, ali i kako su svi ti uticaji oblikovali jednu od najzanimljivijih kuhinja Azije. Pripremamo tradicionalni šrilankanski pileći curry – jelo puno dubokih aroma, pažljivo tostiranih začina i kremastog kokosovog mleka koje ovoj kuhinji daje prepoznatljiv karakter. A za kraj pravimo i vatalapan – autentični dezert od kokosa, jaja i začina, koji na prvi pogled podseća na krem karamel, ali iza sebe krije potpuno drugačiju istoriju i priču o kulturama koje su oblikovale ovo ostrvo.