

# Šulcova oaza: Gastronomad – nova epizoda u nedelju, 14. januara, u 13:15, na RTS 1

Laslo Đerđ Šulc ljubitelj je konja, muzike i hedonizma. Rođen je u Nemačkoj, a živi u Medenjači, na salašu. Medenjača je kao ostrvo kraj Bečeja, okružena je starim i novim tokom reke Tise. Laslo je proizvodnjom sira počeo da se bavi pre četiri godine.

– Zašto baš parenica? Kada sam bio dete uvek bismo pri povratku iz Nemačke svratili u Mađarsku da kupimo ovu vrstu sira. Igrom slučaja jednog dana sam dobio sirnu kulturu za mocarelu i parenicu. Zbog nostalgije za tim ukusom iz detinjstva, počeo sam da pravim ručno rađene sireve. Naša parenica se pravi od prvoklasnog kravljeg mleka, od krava koje se hrane isključivo senom od lucerke. Sireve dimimo na bukvi – ističe ovaj vredni domaćin, koji često okuplja goste na svom salašu i priprema im razne specijalitete.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je bajkoviti Šulcov salaš i naučila kako se priprema pečeni sir, a kao dodatak napravila je marinirana rebra na Šulcov način i tortilje. Prijatno gledanje!