

Švedski sto na Kajin način: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 7. maja, u 14:30, na RTS 1

Šveđani su poznati kao veliki gurmani, a hrana koju pripremaju vrhunskog je kvaliteta. Kulinarska tradicija formirala se uglavnom pod uticajem Danske i Norveške. Međutim, kasnije su Francuska i Nemačka odigrale ogromnu ulogu u njihovom razvoju, zahvaljujući čemu su Šveđani počeli da obraćaju pažnju, ne samo na ukus i nutritivna svojstva jela, već i na njihov izgled. Kuhinja ove zemlje podrazumeva specijalitete sa lososom, haringom, drugim ribama, mesom od divljači, šumskim plodovima i gljivama. Tokom dugačkih zima nedostatak svežeg povrća uticao je na tradicionalne recepture. Najveći nacionalni specijalitet su školjke, a lov na jelene i losove i ribolov imaju dugu tradiciju. U domu Šveđana uglavnom se jedu doručak, ručak i večera. U školama se za ručak servira topli obrok, dok odrasli i zaposleni uglavnom za najobilniji obrok smatraju večeru. Ukoliko vas ugoste, smatraće vas osobom sa dobrim manirima ako pojedete sve što ste sipali u tanjir. Tu se ističe njihova gostoprimljivost, ali i skromnost i štedljivost.

Inače, čuveni "švedski sto" nastao je tako što su plemići još u XIV veku imali običaj da između glavnih obroka služe razna hladna posluženja na malim posebnim stolovima u dnevnim boravcima palata. Tu bi se našli sirevi, hleb, puter, voće, riba, dimljeni losos, kao i vina i likeri. U XVII veku ovakvo posluženje iz dvorova prešlo je u kuće građana nižeg sloja, a od 1912. godine, nakon Olimpijade u Stokholmu, restorani su počeli da praktikuju ovakav vid posluženja, koji je kasnije postao popularan pod ovim nazivom. Postoji i druga verzija nastanka "švedskog stola". Naime, zbog dugih, hladnih zima i otežanih uslova za putovanje, gosti su kod domaćina dolazili na više dana, tako da su im nuđeni obroci koji su, zbog čuvanja, izneti u hladnu prostoriju i ostavljeni na dugačkom stolu. Tako je svaki pridošlica mogao sam da uzme hrane koliko mu je bilo potrebno, a da ne smeta ni domaćinima, ni drugim gostima.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja, u čast ove zanimljive kulinarske destinacije, priprema na tri specijaliteta po kojima je švedska kuhinja postala poznata u celom svetu – čorbu sa pivom, mesne kuglice i pecivo sa cimetom. Prijatno gledanje!