

Tajne svetogorske kuhinje: Nova epizoda Gastronomada u utorak, 2. maja, u 17:20, na RTS 1

Za Svetu Goru kažu da je srce svetskog pravoslavlja i najveći hram na svetu. Danas se na Svetoj Gori nalazi 20 velikih manastira, 12 skitova i mnoštvo kelija. Na Svetoj Gori jela su začinjena ljubavlju i molitvom. Svetogorski monasi poste 200 dana u godini, nikada ne jedu meso, a riba je dozvoljena samo na velike slave. Vina sa Atosa su božanska. Ona su kombinacija grožđa i duha Svete Gore. Monaška kelija Milopotamos posvećena je spravljanju vina i kuvanju. Njihov zadatak na Svetoj Gori je da pripremaju hranu za monahe i posetioce i proizvode vino i maslinovo ulje za manastir Velika Lavra. Obnovio ju je otac Epifanius, koji je za 40 godina kaluđerskog života sakupio sve svetogorske recepte. Nikada nije pohađao časove kuvanja, niti ima završenu školu za kuvara. Ipak, stariji monasi naučili su ga kako da proprži luk na blagoj vatri, što je, kako kaže, tajna dobrog ukusa. Takođe, naučio je da je za sva jela potrebno veliko strpljenje, posebno na kraju, dok čekamo pokraj lonca da suvišna voda ispari.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je Uranopolis na samom ulazu na Svetu Goru, gde je sa Irini Sdouku pripremala melizano salatu i hobotnicu sa sočivom po starom svetogorskom receptu. Irini kuva u hotelu oko 15 godina, priprema raznu hranu, ali najviše voli tradicionalnu, manastirsku. Veliki broj hodočasnika koji idu na Svetu Goru dolaze u hotele u Uranopolisu, pa im se priprema i evropska, ali i tradicionalna kuhinja iz tih krajeva, kao što je hleb sa maslinama, koji je Kaja umesila u studiju.