Tirit – turski specijaliteti od hleba: Nova epizoda Gastronomada u četvrtak, 27. aprila, u 14:50, na RTS 1

U Maloj Aziji tokom vekova susretale su se civilizacije, vere i narodi, a tragovi prošlosti, od antike do savremenog doba, vide se na svakom koraku. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je Konju, staru prestonicu Turaka Seldžuka, ali i obližnji antički grad Kilistru, poznat po ćeliji u kojoj je prilikom obilaska Male Azije živeo apostol Pavle, na putu za Antiohiju. Prema Novom Zavetu u toj oblasti formirao je i prvu veću grupu sledbenika.

Istorija je ostavila traga i u gastronomiji, pa su specijaliteti iz oblasti Konje puni boja, mirisa i ukusa. Od Nazmije Donat naučila je da se tirit pravi od tradicionalnog tandir hleba.

– Na tursku kuhinju uticala je hrišćanska, upravo kada je reč o jelima sa starim hlebom. Hleb se nije često mesio, nije bilo frižidera, pa se sve, od povrća, hleba i mesa sušilo, a zatim natapalo. Tako su i nastala jela tirit sa višnjama i tirit sa mesom, koje nam je pripremila gospođa Nazmije. Pričale smo o ženama kuvarima, kako izgleda profesija ženskog šefa u Turskoj, ali i o istorijskoj važnosti Kilistre. U studiju sam pripremala patlidžan tirit, takođe tradicionalno tursko jelo – kaže Kaja.