Vica – izobilje bilja i gljiva: Nova epizoda Gastronomada u petak, 17. marta, u 15:05, na RTS 1

Vica (Vitsa) jedno je od najvećih sela grčke planinske oblasti Zagori. Na nadmorskoj visini od skoro hiljadu metara, sa padine u blizini klisure Vikos, ponosno gleda na puteve koji spajaju zapad i istok još od antičkog doba. Pored fascinantne lepote, čiste vode poznate i našim turistima, oblast Zagori čuvena je i po raznim biljnim vrstama, ali i velikom broju gljiva koje rastu u netaknutoj prirodi zaštićenoj zakonom. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja pronašla je na ovoj čudesnoj grčkoj planini nesvakidašnji mir, a od domaćina Vasilija Katsupasa naučila kako se, na tradicionalan način, pripremaju divlje špargle sa pečurkama i koprivom.

Vasili je otvorio restoran specijalizovan za pripremanje gljiva. Vegani iz raznih delova sveta posećuju njegov restoran i oduševljavaju se njegovim umećem.

– Zamislite, pesto od koprive…Prvo blaniramo koprivu, jer bi u protivnom mogla da nam opeče prste. Znači blaniramo je, pa od nje napravimo pire, sa malo maslinovog ulja, limuna i soli. Onda procedimo i koristimo – objašnjava Vasili i dodaje:

– Pre nego što sam postao kuvar studirao sam ekologiju. Pečurke su neverovatno važne za prirodu, igraju bitnu ulogu u prirodnoj sredini i bio sam toliko opčinjen njima da sam odlučio da ih uzgajam.

Kaja mu nije ostala dužna, pa je napravila još jedan zdrav specijalitet – lavlju grivu sa salatom od kinoe, avokada i špargli. Nova epizoda Gastronomada u petak, 17. marta, u 15:05, na RTS 1.