

Vijetnamska tradicija: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 20. februara, u 15:15, na RTS 1

Vijetnamska kuhinja jedna je od najpopularnijih u svetu, a svoje “zvezdane” trenutke doživljava prethodnih nekoliko godina. Kineska civilizacija ostavila je veliki uticaj na vijetnamsku gastronomiju. Neka jela, kao na primer punjene okruglice, ali i običaja poput jedenja štapićima potiču upravo iz kineske tradicije. Ne mogu da se zaneme ni evropska nadahnuća, kao što je popularni sendvič ban mi – jedna od brojnih uspomena na više decenija prisutnosti francuskog osvajača. Mnogo začina i mirođija, neophodnih za vijetnamsku kuhinju, došlo je trgovačkim putevima iz Indije.

Vijetnamska jela puna su izvrsnih, svežih namirnica. Poslužuju se sirova ili posle brzog prženja u voku. Jela se pripremaju vrlo brzo, a povrće i drugi sastojci na taj način sačuvaju boju, svežinu i ukus. Vok je, inače, dubok tiganj koja potiče iz Kine. Jedan je od najvažnijih sastojaka vijetnamskih slanih jela je riblji sos, koji se proizvodi od usoljenih i fermentisanih sardela. U širokoj je upotrebi, kao so u Evropi ili soja sos u Japanu i Kini. Začinsko bilje je u Vijetnamu temelj kuhinje. Ističe ukus drugih sastojaka i daje jelima čudesnu aromu. Često se poslužuje na posebnom tanjiru u obliku hrpe mirisnih listova. Osim začinskih trava i povrća, vrlo važan sastojak vijetnamskih slatkih i slanih jela je voće, čija raznolikost ošamućuje.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja priprema nam hrskave palačinke sa slaninom i račićima i prelivene umakom “nuk mam ja”, a za ljubitelje neobičnih slatkiša tu je tradicionalni vijetnamski kolač od banana. Prijatno gledanje!