Vreme paprika: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 23. septembra, u 13:20, na RTS 1

Kraj leta i početak jeseni nezamisliv je bez mirisa pečenih paprika. Njihova upotreba veoma je raznolika, pa su sa pravom među najpopularnijim povrćem širom sveta. Mogu da se koriste sveže u salatama i salsama, lako se peku i dinstaju, a idealne su i za punjenje. Upotrebljavaju se kao začin, od njih se prave razni sosovi i sastavni su deo mnogih specijliteta.

U našim krajevima od njih se pravi zimnica, a Srbija se nalazi među prvih deset zemalja u svetu po proizvodnji ove čudesne namirnice. U Donjoj Lokošnici kod Leskovca godinama se organizuju Dani paprike. Taj kraj Srbije poznat je po ukusnoj nizači, koja kao da je stvorena za mlevenje i zapršku. Filolozi kažu da je reč ajvar nastala od turskog havyar (kavijar). Ono što danas nazivamo ajvarom, kako tvrde istoričari srpske gastronomije, nastalo je u beogradskim restoranima krajem 19. veka, u kojima je salata od paprika i paradajza služena kao crveni ajvar, odnosno srpski ajvar.

U čast svih vrsta paprike naš gastronomad Katarina Petrović Kaja priprema nam menemen sa jajima i paprikama, začinjeni grčki jogurt, mediteranske paprike punjene ćuretinom i zeleno povrće u belom kremu.