Zbog čega treba jesti špargle: Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 7. juna, u 12:20, na RTS 1

Špargla potiče sa istoka, ali još pre nove ere preneta je u Evropu. Prema nekim istorijskim izvorima upotrebljavali su je stari Egipćani i Grci, a zabeleženo je i da su u Rimskom carstvu veoma su cenili njena lekovita svojstva i često je koristili u ishrani. Oni su je i kultivisali kao povrće u današnjem obliku, o čemu svedoče i freske otkrivene u Pompejima. U našim krajevima poznata je i kao šparoga, vilina metla, kalenac ili bilјuš. Iako je dugo bila zapostavljena u domaćoj kuhinji, koristila se u narodnoj medicini zbog povoljnog uticaja na rad creva, bubrega, jetre, ali i nervnog sistema i srca.

U novoj epizodi Gastronomada, Katarina Petrović Kaja naučiće nas da pripremimo šparglu i halumi bruskete sa salsom od šargarepe.

Nova epizoda Gastronomada u ponedeljak, 7. juna, u 12:20, na RTS 1.