

Српска панда

Од свих рецепата српске обичајне кухиње које сам добио овде у Калгарију, највише утисака на мене је оставила је хоботница на српски начин:

Састојци:

1 мало прасе до 15 кг
1 већа хоботница (неких 2 килограма)
Кромпир

Припрема:

Док се прасенце врти на ражњу, хоботница се у казану кува са кромпиром у пуно воде и посољено.

Кад је хоботница готова, а прасе испечено, изваде се кромпири, вода из казанчета пролије, а хоботница баци мачкама и керовима да не зајебавају док мезимо.

Прасе псолужити уз хладно пиво и пуно младог лука.

У ресторану у старом крају би наша гозба ишла мало другачијим током. На асталу би се у сваком тренутку шепуриле шопска или српска салата, љуте папричице у уљу, туршија, киселе паприке пуњене павлаком и /или сиром, а све као наставак на мезе (моје омиљено поврће) састављеног од златиборске пршуте, кулена, печенице и других сухомеснатих лепота уз незаобилазне дуван или обичне чварке. Тек испечена проја, гибаница или пита са сиром, спанаћем или каква друга, кајмак, сјенички сир, ајвар и пинђур (не сувише љут), послужили би као свечана пратња на пропутовању до главног јела. А по ћошковима ресторана - трубачи чекају на знак, па да крене „изгубљено јагње“ ...

Стижу кувана јела - Сарма, љењо кувана на лаганој ватри, баш као и пуњене паприке, кисели купус са димљеним ребарцима, послуженим уз домаћи пире кромпир, рибљи паприкаш, димљено шаранче или пастрмка, печење јагњеће и прасеће... Ма како год да окренемо причу, прасетина или нешто старија свињска родбина се вешто провлачи кроз предјело и главно јело у разним облицима, док поврће као прилог или салата баш fino додају боју на тањиру.



 SRPSKA PANDA
12. oktobar u Sarajevu organizuje se akcija, pod nazivom, "srpska panda"

Списак се наставља - ћевапи ућебљени у сланиницу, вешалице загрцнуте од дима, плескавице разне пуњене или изгладнеле, а све добре и укусне, топли, хрскави сомуни које расцепкане на ситније парчиће са задовољством умачемо у бећарац, ајмокац, лесковачку мућкалицу, ћувеч или пасуљ са кобасицама, а баш нигде не можемо да купимо онакве какве смо некад јели, док смо у ситне јутарње сати стајали пред

Лесковчанином или каквим другим мајстором рошиљцијског заната и са ретким уживањем јели пуњене пљескавице на кајмаку или димљене вешалице са пуно лука.

Има Срба, наравно, који и не воле толико да једу свињско месо, али су у мањини. Пилетина се можда више троши, али сви знају да је то због цене, а СЕКА (светска економска криза) дрма ли нас дрма, па ће сигурно бити тако још неко време, а телетина, јунетина и говедина су већ виша класа меса, није то за свакодневну употребу за народ без новаца. Ови што данас одједном имају пуно пара у Србији, једу нека друга јела, кавијар, па разне ретко виђене животиње које убрзано изумиру по тањирима богате господе широм света, а пију само она пића чија су имена непреводива на српски... Одрекли се људи и шљиве и лозе и клеке и крушке...

Тако смо данас сведоци да се са свим кулинарским новотаријама које се примењују по свету и српска кухиња мења, додају се нови зачини и траве, а намера је, кажу, да се што се што здравије хранимо, а то између осталог значи и све више избацивати прасетину са тањира, са чиме се у потпуности НЕ СЛАЖЕМ. Наиме, лепо је смањити холестерол и масноће у крви, али не мора то све да иде на уштрб прасетине, зар не?!?

Мислим да је бити умерен кључ проблема данашње исхране. Значи ред ћевапа, па ред кобасица, па пљескавица... Шалим се, наравно да је зелениш и здрав и неопходан, а и укусан, само ако се правилно меша са свом храном, па и свакојаким месом. Уосталом, ко још не воли, на пример, српску или шопску салату или данас врло тражену баштенску салату (што му дође сво свеже поврће из баште у датом тренутку)? Кажу да је добро што више јести сировог воћа и поврћа у исхрани и што мање пржења на уљу. Слажем се, јер прасе на ражњу није исто што и прасе пржено на уљу...

Мој друг Сале је написао много песама на тему прасетине, јер у хладној Шведској, где живи и ради већ дужи низ година, најближе што је пришао прасећем печењу је рођени телевизор док је са пуно пажње гледао снимак догађања у Гучи на сабору трубача...

Кад је видео ову слику српске панде, прво што је рекао било је: "Од ове слатке гице ће бити шарене сланинице!".

Ален Ђелић, Калгари - Канада

Март 2009. године

www.srbiusvetu.org

Слика преузета са www.diskusije.net