

Indija u Mamma Zagi

Rakeš Bandari, kuvar iz Indiji, već deset godina „kuva“ za Kragujevčane

Kako jedeš - tako i misliš

Čuveni kuvar iz Indije Rakeš Bandari predstavio je svoju kuvarsku veštinu i umeće Kragujevčanima u ekspres restoranu „Mama Zaga“. Na večeri indijske kuhinje služeni su pohovani sir, piletina, i indijska pita, sve začinjeno umakom sa mirisom nane.

- Indijska jela su pikantna, pomalo ljuta i začinjena začinima sa podneblja Indije. U mojoj zemlji važi poslovice „Kako jedeš tako i misliš“, priča Bandari. Sa njim je u Kragujevac došla i supruga Radni, ćerka Isika i sin Sanas.

- Pre deset godina stigao sam u Srbiju. Vaš čovek bio je u Indiji u restoranu u kom sam radio i ponudio posao u Beogradu. Nisam se dvoumio, objašnjava Bandari.

- I u Indiji se služi svinjetina, piletina i jagnjetina, ali i mnogo povrća. Naravno sve se sprema na indijski način i od srpskih jela razlikuje se u kuvanju. Mnogo koristimo crni i beli luk, čili, đumbir. Uz indijska jela ide dobro pivo, crna i bela vina, a služimo i voćni jogurt, objašnjava Bandari.

Uveseljava ga što su Šumadinci u velikom broju došli da degustiraju indijske specijalitete i što niko nije našao nikavu zamerku.

- Za samo godinu dana naučio sam srpski jezik. Nije bilo teško. Učili su me i da psujem. Naravno i u Indiji se psuje, ali ne pred starijim i ozbiljnim ljudima, kaže u šali Bandari. Ćerka Isika govori srpski kao maternji, ide u vrtić u Beogradu i Banderu, u društvu Šumadinaca, zove tatam na čistom srpskom jeziku.

- Od 35 godina koliko imam deset sam u Srbiji. Od plate kuvara može lepo da se živi. Samo treba da se radi, kaže Bandari, srpski Indijac, odnosno indijski Srbin, na privremenom gostovanju u Šumadiji.

- Lepo je i pikantno. Podseća na naše specijalitete, ali je drugačije, kažu Šumadinci koji su probali specijalitete daleke nam zemlje Indije. U ekspres restoranu „Mama Zaga“ svake nedelje gostuju kuvari iz celog sveta. Do sada su Kragujevčani probali japansku, meksičku i afričku kuhinju. - Za kragujevačke prilike ovo je izuzetno. Ne moraš da putuješ, a kao da si u drugoj zemlji i na drugom kraju planete. Ne znam i ne mogu da se odlučim koja je kuhinja najbolja, kaže Jelena, redovni degustator jela u ovom restoranu.

