



www.topsrpska.com

Stanovništvo u Srbiji se sve do sredine XIX veka hranilo pod snažnim uticajem tursko-orientalne kuhinje. Iako je izvestan broj promena započeo još tokom prve vladavine Miloša Obrenovića (1815-1839), strani namernici za kneževom trpezom zapisuju da ih ovaj najčešće nudio alvom kao desertom nakon svečanog obroka.

Do preokreta na srpskom dvoru u pogledu ishrane dolazi tek u vreme kneza Aleksandra Karađorđevića (1842-1858) kada se prvi put formiraju dvorski protokoli i strogog uređene ceremonije svečanih obeda na kojima se prednost daje francuskoj gastronomiji. Bilo je to vreme kada su bogatiji Srbi zamenili opanke i nardone nošnje za odela po evropskom uzoru, a srpski dvor i vladajuća elita „širom otvorili vrata strancima“.

Na beogradskom pristaništu su već uveliko stizale lađe sa belim brašnom, pirinčem, vanilom, pivom, rumom, likerom i čokoladom. U boljim kućama je nastala praksa da se posle ručka jedu kolači.

Novotarije u ponašanju i devanju su mahom stizale iz Austrije, pa od tada datira i naziv za ljude koji su prihvatali novu modu – „bećka mustra“.

U obilju zanimljivih detalja iz teog perioda posebno mesto posvećeno je poselima kneginje Perside, supruge kneza Aleksandra Karađorđevića, gde se okupljaо krem srpskog društva i istaknuti strani gosti-diplomate, putopisci i umetnici.

Služila su se izabrana jela iz Evrope, a za desert razne vrste sladoleda, jabuke s lešnicima, voće, kolači od čokolade sa prženim bademom i kolači od hiljadu listića. Ponekad bi posle obroka bili po francuskom uziru posluženi razni sirevi.

Zabeleženo je da se na jednom od tih posela dogodio skandal, jer se ispostavilo da za predstojeće okupljanje elite nije na vreme nabavljen puter. Plahoviti knez Aleksandar, poznat po „kratkom fitilju“, svoj gnev je iskalio na ministru unutrašnjih dela, Iliju Garašaninu.

Omiljena poslastica namesnika prefijenih manira, kneza Pavla Karađorđevića, bila je, prema rečima njegove ćerke, kneginje Jelisavete, švajcarska crna čokolada.

Kraljica Marija je naziv orginalne torte koju je kraljica Marija Karađorđević, žena kralja Aleksandra Karađorđevića, sama pravila na svoj rođendan, a onda delila sirotinji, posebno deci bez roditelja. Kore su bile od oraha i belanca filovane sa dva krema-jedan je od žumanca i putera, a drugi od slatke pavlake, pečenog lešnika i karamelizovanog šećera.

