



Фото: Н. Стојановић

**МИЊОНИ - МАЛО, СЛАТКО
ЗАДОВОЉСТВО**

Ко им може одолејти!

Мињони

коре:

- 175 г шећера
- 125 г путера
- 5 јаја
- 90 г брашна

фил:

- 250мл млека
- 200 г шећера
- 1 кесица ванил шећера
- 50 г какао праха
- 100 г путера

глазура:

- 450 г шећера
- 500мл воде
- 2 кашике течног заслађивача

Одвојити жуманца од беланаца. Умутити марагрин са шећером и додати жуманца. Све добро измешати, додати брашно, измешати и додати улипан снег од беланаца и пажљиво изједначити масу. У подмазан плех посути брашно, а затим сипати масу. Пећи на 180 степени, а када се испече и охлади поделити на три коре.

За фил је потребно помешати шећер и какао и полако додавати у топло млеко које се загрева на шорету. Додати ванил шећер и кувати док се не згусне. Склонити са шпорета и мешати док се не охлади. Посебно умутити путер да буде пенаст и додати га у крем, а затим све добро измешати. Нафилувати две коре а затим трећом поколпити.

За глазуру је потребно скувати шећер, воду и заслађивач, а затим све добро улупати. Када фондан постне бео и растељив значи да је готов. Извадити део, ставити у шерпицу и растопити на шпрету. У тако растопљен фондан умакати један по један мињон. Може се украсити и фонданом друге боје или марципаном у разним мотивима.

Рум кућице

- 100 г чоколаде
 - 1 шоља млевених прзених ораха или лешника
 - 2 кашике рума
 - 500 г млевеног кекса са какаоом
 - 160 г путера
 - 2 кашике џема од кајсија
 - 4 кашике слатке павлаке
- глазура:
- 100 г чоколаде за кување
 - 0,5 дл уља

Орахе (или лешнике) прво мало пропржити на сувом тигању или у рерни. Сјединити самлевени кекс, пржене орахе и рум. На умереној ватри загрејати путер и слатку павлаку, па додати џем. Склонити са ватре и додати смесу са кексом. Добро измешати све и додати отопљену чоколаду. Масу измешати и оставити да се хлади.

Када се маса расхладила, науљеним рукама обликовати купце и ређати их на станиол. Када су направљене купе, оставити их у фриџидер да се сасвим стегну.

Отопити чоколаду на тихој ватри на загрејаном уљу. Глазура од чоколаде би требало да буде глатка и средње густине. Охлађене мињоне лагано преливати чоколадном глазуром. Оставити на собној температури да се глазура стегне, па потом ставити у фриџидер и ту чувати до служења.

Посластице су спремили ђаци и професори Средње школе „Светозар Милетић“ из Новог Сада.



**НАШИ КУВАРИ КОЈИ
ОСВОЈИЛИ ГРАН ПРИ И
ПРЕГРШТ МЕДАЉА
У ТУРСКОЈ**

Тим Асоцијације шефова куvara Србије, на XI Интернационалном фестивалу гастрономије у Истанбулу, на коме је учествовало двадесет осам земаља, показао је да је најбољи, освојивши мноштво медаља и највећу награду - Гран при. Иза Србије, на другом месту нашла се Хрватска, а на трећем Молдавија. Ово је највеће европско и једно од пет најзначајнијих светских шампионата у кулинарству, а током три дана продефиловало је око 50.000 посетилаца.



Мирис тријумфа српске кухиње

Како су изгледали гастрономски босфорски такмичарски дани, откривају нам председник Асоцијације шефова куvara Србије Ђорђе Костић, интернационални судија и вођа тима Владислав Марковић и Јован Вукелић, главни кувар у ексклузивном ресторану „Клуб 23“ у Београду, где овај разговор и тече.

Наш тим је сачињавао двадесет пет чланова, од којих се такмичило шеснаесторо из свих крајева Србије: Новог Сада, Ирига, Београда, Чачка, Горњег Милановца, Ниша... У свакој од четрдесетак категорија, била она риба, месна, модерна, вегетеријанска, везана са националним јелом, у прављењу пасте, дезерата, наша екипа понела је признање - каже Владислав Марковић. Прича да многи ово престижно такмичење називају “црном кутијом”, јер се не зна шта екипе добијају од намирница за припрему специјалитета. Куvari су имали задатак да на лицу места, од најразличитијих и многима неспојивих намирница измисле и спреме предјело, главно јело и десерт.

Све је морало да буде готово за сат и по, а од тога двадесет минута се пише рецепт. Пожељно је искористити што више намирница и добро их распоредити у сва три јела, јер бодове носи и што празнија фамозна кутија. Екипи Србије, поред разних зачина, воћа и поврћа, међу главним намирницама били су шампи, свињетина и јагњетина. За предјело су спремили шампе, за главно јело свињетину пуњену јагњетином, а за десерт палачинке с чоколадним муслијем, пистањима... Током припреме послатице имали су мали проблем, јер нису добили шећер, па су слатки укус морали да постигну медом - објашњава Марковић.

Овај шампионат није једини на коме је кувар Јован Вукелић одушевио својим кулинарским вештинама, а и овог пута веома је скроман и не жели да се хвали, истичући да је то тимски рад. Занимљиво, али иако један од најпознатијих куvara, не само у Београду, већ и у читавом региону, никада није издао књи-



гу о гастрономији с рецептима којима прави чаролије.

Од малих ногу желео сам да postanем кувар, а све је почело од једне емисије Стеве Карапанце. Веома ми се допало како је вешто баратао намирницама припремајући специјалитет. Увек сам се шуњао по кухињи. Касније, 1991. године, био сам у прилици да упознам Карапанцу, па чак и да кувам са њим током гостовања у једном београдском ресторану - прича Јован. У разговору признаје да последњих пар година, ипак, размишља да изда књигу о кувању.

Међутим, кад видим ко све то ради, некако одлажем, одустајем... Имам идеју, али немам време. Било би ми лакше кад би неко поред мене писао све што му диктирам. Свакако бих морао пар месеци озбиљно да се посветим том послу. Не занима ме комерцијални успех и слава, већ да урадим нешто чега скоро уопште нема на нашем тржишту, а то је квалитетан и прави домаћи кувар, а не испреписивани рецепти и приче о храни - објашњава саговорник. Додаје да се с истом екипом спрема за Међународни фестивал у Будви, који ће се одржати у другој половини марта, а на овом гастрономском фесту у последњим годинама су стални такмичари.

Владимир Ђуричић



Победници

Нашу екипу чинили су куvari Јовица Јовић, Дарко Марковић, Милош Јовановић, Драган Лукић, Небојша Веселиновић, Бојан Бркуљ, Александар Павловић, Александар Ђорђевић, Иван Радојичић, Милош Јовић, Лука Узуновић, Ђорђе Вучковић, Дина Лутвица, Димитрије Матијаш, Петар Делић, Јовица Ђурђевић. У име Асоцијације шефова куvara Србије на такмичењу су биле судије Владислав Марковић и Зоран Вељковић, а кулинарска репрезентација Србије освојила је укупно 33 медаље - 15 златних, 10 сребрних и осам бронзаних.