

ZANAT UČIO OD OCA

Ivan Milinković operski pevač i vokal grupe „Legende“

Ivan Milinković operski pevač i vokal grupe „Legende“, davno je izgradio prepoznatljiv stil. Glasom posebne boje, plenio je još kao solista u glavnim i sporednim ulogama u ansamblu Narodnog pozorišta u Beogradu, a kasnije i sa grupom „Legende“ snimivši na desetine evergrin hitova. Budući da su „Legende“ jedni od koncertno najangažovaniji muzičara protekle decenije jer su održali blizu 1.500 koncerata, od kojih 47. u beogradskom Centru „Sava“, Ivan kaže da ne stiže mnogo da se bavi kulinarstvom, ali kada je hrana u pitanju, omiljena mu je izreka „Ne živim da bih jeo, već jedem da bih živeo“. U razgovoru ističe da ne može za sebe da kaže da je dobar kuvar, ali da ima smisla za kuvanje i da ponešto veoma lepo zna da spremi.

-Oni koji su probali ono što sam spremio, kazali su da imam smisla za kuvanje, ali taj talenat nisam negovao i razvijao. Znam nekoliko jela da pripremim, ali retki su momenti kada ulazim u kuhinju. Moja žena Mica, veoma lepo kuva i to gotovo svakodnevno radi. Takođe vodi računa o ukusu i tretiranju hrane, kalorijama...Mica najviše voli da sprema laganu hranu, sve pržimo na maslinovom ulju i ulju od grožđa, a bela i plava riba često je na trpezi, priča Milinković u razgovoru za „D magazin“.

-Moj TATA je bio izuzetno veliki kulinar. To mu je bio glavni hobi. U nekoliko ekskluzivnih restorana koji su se otvarali u Beogradu, bio je glavni kuvar, dok se posao nije razradio. On je zapravo razradio kuhinju čuvenog restorana „Perper“ na Novom Beogradu. Takođe je bio menadžer kuhinje Američke ambasade. Bilo je pravo uživanje gledati njegove ruke kako spremaju. Prava je umetnost kako je baratao priborima i sastojcima hrane za jela koje sprema.

-Neverovatnom brzinom i sinhronizacijom je seckao voće i povrće, okretao, servirao, bacao u vis...Po svemu tome mogao je parirati kuvarima svetskog renomea koje gledamo na popularnim satelitskim TV kanalima. Mada retko je pravio neku specijalnu gozbu u kući, jer je mama dosta kuvala – priseća se Ivan.

Zbog stalnih koncertnih aktivnosti, gostovanja i drugih obaveza, Milinković se retko uhvati za šerpe, šporeta i varjače, ali kada pripremi nekakav specijalitet, kaže da od gostiju i supruge Mice dobije samo komplimente.

-Ponekad pravim svakojake kreacije od voća i povrća, a kada ih vide, gostima bude žao da pojedu te figure. Znam lepo da skuvam kukuruz šećerac sa kracima od jastoga ili riblje filete sa belim lukom i maslinovim uljem. To jelo se nakon hlađenja u frižideru može služiti i kao salata ali i kao glavno jelo, priča Ivan Milinković.

Vladimir Đuričić

PLAZMA TORTA

Kad su u pitanju poslastice, Ivan najviše voli da pravi Plazma tortu, jer je ona, kako kaže, veoma ukusna i jednostavno ju je napraviti, a spremanje ne oduzima mnogo vremena.

Za Plazma tortu potrebno je 300 grama mlevene plazme, jedan margarin, jedno jaje, 150 grama šećera u prahu, 2 dl.gaziranog soka od pomorandže, 200 grama žele kocki, 200 grama mlevenih oraha, a može i od lešnika, U zavisnosti ko šta voli, potom suvo grožđe, količina po izboru. Ja obično stavljam dve šake. Takođe je potrebno i dve kesice šlaga. Suvo grožđe se stavlja u vodu, potom se penasto umuti margarin, dodaje jaje i šećer i onda se ručno meša. Plazma se dodaje, sok, orasi, žele. Ja obično stavljam jednoboje kovke želea, i onda se stavi ocedeno suvo grožđe. Oblikovati po želji i premazati šlagom.

ПОЗНАТИ КУВАЈУ

ИВАН МИЛИНКОВИЋ, ОПЕРСКИ ПЕВАЧ И ВОКАЛ ГРУПЕ „ЛЕГЕНДЕ“

Занати учио од оца

Иван Милинковић, оперски певач и вокал групе „Легенде“, давно је изградио репутaciju стил. Гласом посебне боје иленио је још као солиста, у главним и споредним улогама у ансамблу Народног позоришта у Београду, а касније и са групом „Легенде“, снимивши на десетине светских хитова. Будући да

су „Легенде“ једна од минијатурно најпознатијих музичких протекле деценије, јер су окупали близу 1.500 концерата, од којих 47 у београдском Центру „Сави“, Иван каже да не стигне много да се бави музиком, али када је храна у питању, омиљена изрека му је „Не жиним да бих јео, већ једем да бих живео“. У разговору истиче да не може за себе да каже да је добар кувар, али да има смисла за кување и да његово веома лепо зна да сарени.

— Они који су пробали оно што сам спремно казали су да има смисла за кување, али тиј тваланци висом неговно и развијено. Знам некако једна да припремам, али ретко су моменти када улазим у кухињу. Моја жена Мица веома лепо кува, и то готово свакодневно ради. Такође води рачуна о укусу и третирању хране, калоријама... Мица највише води да спрема лагану храну, све пражио на маслиновом и уљу од грскоћа, а бела и плава риба често је на трезли, прича Милинковић у разговору за „Д магацин“.

— Моја тата је био изузетно велики кулнар. То му је био главна хоби. У неколико ексклузивних ресторана који су се отворили у Београду био је главни кувар, док се посао није разрадио. Он је за

право разрадио кухињу чувеног ресторана „Перлер“ на Новом Београду. Такође је био менаџер кухиње Америчке амбасале. Било је право узвишање гледати његове руке када спремају. Права је уметност како је барито приборима и састојцима хране за јела које спрема. Невероватном брзином и синхронизацијом је спречио воће и поврће, оретао, сервирао, башао у вас... По свему томе могао је парирати куварима светских ресторана које гледамо на популарним сателитским ТВ каналима. Мада, ретко је правно имену специјалну тозбу у кухи, јер је мама доста кувала - присећа се Иван.

Због сталних концертних активности, гостовања и других обавеза, Милинковић се ретко узматла ширне, шпорета и варјаче, али када припрема некакав специјалитет, каже да од гостинју и сугурте Мице добије само комплименте.

— Понекад правим свакојаке креације од воћа и поврћа, а кад их види, гостима буде жао да поједу те фигуре. Знам лепо да скувам кукурузу шећера са кривоца од јастога или рибаке филете са белом луком и маслиновом уљем. То јело се назови хлабелна у фриџидеру може стужити и као салата, али и као главно јело, прича Иван Милинковић.

Владимир Ђуричић

Плазма шорџа

Када су у питању посластице, Иван највише води да први плазма торта, јер је она, како

каже, веома укусна и једноставно ју је направити, а спремање не одузема много времена.

— За плазма торта потребно је 300 грама млевене плазме, један маргарин, једно јаје, 150 грама шећера у прahu, 2 dl.gазiranог sока од поморандже, 200 гр. желе кockи, 200 гр. млевених ораха, а може и од лешника, у зависности ко шта воли, потом суво грождје, количина по избору. Ја обично стављам две шакe. Такође је потребно и две кесиче шлага. Суво грождје се ставља у воду, потом се пенасто умути маргарин, додаје јаје и шећер у прahu и онда се ручно меша. Плазма се додаје, сок, ораси, желе. Ја обично стављам једнобојне коцке желеа, и онда се стави оцедено суво грождје. Обликоваати по жељи и премазати шлагом.



Članak na linku

<http://www.dnevnik.rs/magazin/ivan-milinkovic-zanat-ucio-od-oca>