

# LUBRA

ČASOPIS HRVATSKOG KULTURNOG KLUBA U ŠVICARSKOJ / ZEITSCHRIFT DES KROATISCHEN KULTURKLUBS IN DER SCHWEIZ

**Hrvatska u drugoj polovici 2009. /  
Kroatien in der zweiten Hälfte 2009**

**ZORICA RANA**

SEGET DONJI - BALANČANE  
NASAD OBITELJI BARADA  
SNIMLJENO 20. 09. 2001

**Živko Gatin:**

Mandarine iz doline Neretve /  
Mandarinen aus dem Neretvatal

**Zoran Bohaček:**

Zadnje desetljeće u bankovnoj industriji Hrvatske /  
Die zehn letzten Jahre des kroatischen Bankwesens

**Valentina Matolić:**

Što kada dobijete otkaz

# Stevo Karapandža: Patka s domaćim mlincima / Ente mit hausgemachten Mlinци



Tekst / Text:  
**DRAŽENKA MOLL**

Prijevod / Übersetzung:  
**GORANA NYDEGGER**

**G**urmanski užici koji prate blagdanski stol u svakoj će regiji biti posebni i drugačiji. Narod poštuje tradiciju iz djetinjstva a mirisi, okusi i delicije naših mama, baka, nona, ostaju u sjećanju cijeloga života. Pored svih tih okusa s posebnim zadovoljstvom se prisjećam nezaobilazne šarmantne osobe s TV ekrana od prije tridesetak godina. Svojim kulinarskim umijećem uspio je tradicionalnu kuhinju, uz pripadajući začim Vegetu "sljubiti" za jedan stol. Od hladnih jela, juha, toplih predjela, variva, priloga, umaka, riba, rakova, školjaka, peradi, jela od divljači... bio je broj Jedan među kuharima, popularni broj Dva u državi, odmah nakon druga Tita... "Male tajne velikog majstora" "S Vegetom se bolje kuha", kažiprst i palac stavite u slovo O i dobili ste odgovor: STEVO KARAPAN-DŽA!

Legenda hrvatskog kuharstva danas živi i radi u Ennetbadenu, u restoranu "Sonne", koji uspješno vodi sa suprugom Renatom. I dan-danas je g. Karapandža u Hrvatskoj sinonim za kuhinju i kulinarstvo. Žene znaju reći kada bi muški dio obitelji dobio volju da se primi kuhanja, nek' ne izigravaju Karapandžu, jer on sve skuha za pet minuta. Ostao je ljudima u sjećanju po petominutnoj kulinarskoj emisiji koja se emitirala svakoga četvrtka prije dnevnika. Bila je to najgledanija emisija 80-ih godina. Sutradan se na veliko kuhao njegov recept. Moja mama je bila tada poslovođa u dućanu i kada su na TV prikazali namirnice potrebne za kuhanje, znala je da će se prikazane namirnice sutradan prodati za nekoliko sati. Ponekad je telefonom zvala trgovачkog putnika da ujutro hitno dostavi potrebite namirnice.

Vegeta je ove godine proslavila 50 godina postojanja, a Stevo Karapandža 62. U izdanju izdavačke kuće Profil u prosincu ove godine očekuje se prerađeno i dopunjeno izdanje njegove knjige "Moji najdraži recepti". A kako je popularnost ovog vrsnog šefa kuhinje bila mnogo šira od hrvatskih granica, knjiga će biti plasirana i izvan Hrvatske. Uživajte u Karapandžinim kulinarskim vještinama i njegovim specijalitetima u Ennetbadenu još samo tri godine, tada odlazi u zasluženu mirovinu i prekrasan Lovran.

Kod nas se tradicionalno za Božić priprema patka ili raca s mlincima, ili purica s mlincima. Mlince ili kidance ispećite na keramičkoj ploči u kuhinji. Predlažem da se na vrijeme pobrinete za domaću patku. Slobodno je i zamrznete, samo je na vrijeme rezervirajte. Ako je potrebno, pomoć potražite kod gostoljubivih domaćina, prijatelja ili susjeda iz sjeveroz-

**K**ulinarische Vergnügen sind in jeder Region spezifisch. Düfte und Aromen der Spezialitäten unserer Mütter und Grossmütter bleiben ein ganzes Leben in unserer Erinnerung. Wenn ich meine hervorhole, kommt mir eine charmante Fernseh-Persönlichkeit in den Sinn, mir bekannt seit über 30 Jahren.

Er war die Nummer Eins bei den Köchen und, gemessen an seiner Popularität, die Nummer Zwei im Lande, bald nach Josip Broz Tito...

"Die kleinen Geheimnisse eines grossen Meisters", "Mit Vegeta kocht man besser" und wenn man nun noch den Zeigefinger mit dem Daumen in ein O zusammenschliesst; kommt einem der Name sogleich in den Sinn: Stevo Karapandža!

Jeden Donnerstagabend vor der Nachrichtensendung sah man seinen fünfminütigen Werbespot, wer erinnert sich nicht? Es war wohl die populärste Fernsehsendung in den 80-er Jahren. Einen Tag danach wurde fast in allen Haushalten nach seinem Rezept nachgekocht.

Meine Mutter führte einen Lebensmittelladen und wusste genau, wie gefragt die Zutaten sein würden. Sie bestellte am nächsten Morgen noch schnell nach, was die Leute für



Stevo Karapandža

das Rezept benötigten.

Die Legende der kroatischen Kochkunst lebt und arbeitet heute in Ennetbaden, wo er zusammen mit seiner Gattin Renate das Restaurant „Sonne“ führt. Vegeta ist zwischenzeitlich 50 Jahre alt und Stevo Karapandža auch bereits 62. Nur noch etwa drei Jahre lang kann man demnach in Ennetbaden seine Kochkünste und Spezialitäten geniessen, danach geht er in seine wohlverdiente Pension und wird im kroatischen Lovran Wohnsitz nehmen.

Traditionell bereitet man im Norden Kroatiens Ente mit Mlinци. Mlinци oder „Flecken“ sind eine Beilage, die aus einem Nudelteig-ähnlichen Teig zubereitet wird. Geniessen Sie das Festmahl wie es Volkssitte ist: in fröhlicher Gesellschaft, mit einem guten Tropfen und passender Musik!

padnog dijela Hrvatske: Međimurja, Podravine, Zagorja, Prigorja ili istočnog: Slavonije. Ovaj tradicionalni recept se kod njih njeuguje i priprema kao narodni običaj u veselom društvu, uz dobru kapljicu i prigodnu pjesmu.

**RASKOŠNI OKUSI NA TANJURU ZNAČE  
I SVEKOLIKO OBILJE U NOVOJ GODINI**

**DOBAR VAM TEK I ŽIVJELI NAVEK!**

**EIN REICHLICHES MAHL SYMBOLISIERT EINE  
FÜLLE IM NEUJAHR:**

**EN GUETE UND ES LANGS LÄBE!**

## *Patka s mlincima* *Patka s mlincima*

A evo kako patku s mlincima prirediti prema uputama šefa Steve Karapandže:

1 patka  
svinjska mast\* ili ulje  
1 jabuka  
1 luk  
začinsko korijenje – mrkva, celer, peršin  
juha za podlijevanje  
sol ili Vegeta  
**MLINCI:**  
1 kg brašna  
1 jaje  
mlačna voda  
sol

Očišćenu patku dobro obrišite kuhinjskim papirom i nasolite, a prema želji je možete nabosti slaninom. Umjesto soli možete koristiti Vegetu. Ostavite neko vrijeme da se sol navlači. Nakon što je patka odstajala, napunite unutrašnjost začinskim povrćem i vežite uzičicom. Ovako pripremljenu patku naglo zapecite u plitkoj zagrijanoj masnoći i potom podlijte juhom ili vodom i nastavite peći u pećnici na 220 stupnjeva dok ne omeškā – ovisno o veličini patke otprilike 2 do 3 sata. Kad je napola pečena, stavite uz patku cijelu jabuku i cijeli luk, a tijekom pečenja zalijevajte je vlastitim sokom. Kad je patka pečena, izvadite je na toplo, a masnoću od pečenja podlijte s malo juhe, prokuhajte i procijedite te ostavite na toplom do upotrebe.

Uz patku možete poslužiti mlince koje ste napravili dan ranije.

Od brašna, jaja i soli s malo mlačne vode zamijesite polučvrsto tijesto kao za rezance. Tijesto podijelite u više loptica veličine otprilike 50 gr. Potom ih razvaljajte i pecite na srednje ugrijanoj ploči s jedne i druge strane dok se ne osuše i porumene. Ovako ispečene mlince iskidajte na manje komade, zalijte kipućom slanom vodom te ostavite da u njoj odstoje oko 2 minute. Ocijedite ih i još vruće zamastite sokom od pečenja. Mlince poslužite uz narezane komade pačjeg pečenja.

*\*Svinjska mast se u Švicarskoj može kupiti u mesnicama.*

Rezept des Chefkochs Stevo Karapandža:

1 Ente  
Schweinefett\* oder Öl  
1 Apfel  
1 Zwiebel  
Karotte, Sellerie, Petersilie  
Bouillon  
Salz oder Vegeta  
**MLINCI**  
1 kg Mehl  
1 Ei  
lauwarmes Wasser  
Salz

Die Ente mit Haushaltspapier gut trocknen, mit Salz oder Vegeta würzen, nach Wunsch mit Speck spicken. Einige Zeit ziehen lassen, danach die Ente mit dem Gemüse füllen und zusammenschnüren. Die so vorbereitete Ente in wenig Fett anbraten, mit Bouillon oder Wasser aufgiessen und weiter backen lassen bei 220 Grad, bis sie weich wird. Die Bratdauer beträgt je nach Grösse der Ente 2 bis 3 Stunden. Neben die halbgebackene Ente einen Apfel und eine Zwiebel legen und die Ente mit dem eigenen Saft regelmässig begiessen. Die fertig gebackene Ente warm stellen. Bratfett mit wenig Bouillon aufgiessen und abkochen, sieben und bis zum Gebrauch ebenfalls warm stellen. Die Ente können Sie nun mit den am Vortag gemachten Mlinci servieren.

Mlinci: Aus Mehl, Ei und Salzwasser einen halbharten Teig zubereiten. Den Teig in mehrere ca. 50g schwere Bälle zerteilen, diese flach walzen und die Teigfladen auf der Herdplatte backen, bis sie trocken sind und eine schöne Farbe bekommen. Danach die bereits gemachten Mlinci in Stücke zerbrechen, im siedenden Wasser brühen und ca. 2 Minuten stehen lassen. Danach ausspressen, mit dem vorbereiteten Bratfett übergiessen und alles mit der Ente zusammen servieren.

*\*Schweinefett ist in schweizerischen Metzgereien erhältlich.*