

Megjelenés helye:  
Ideje:

Bor Hírlap  
2007. július-augusztus

2007. július-augusztus II. évfolyam, 11-12. szám

# Bor Hírlap

*Bor, gasztronómia, turizmus, életmód*

**INGYENES**

Trewex Kereskedelmi Kft.  
1096 Bp. Sobieski János u. 6.

**LAVAZZA**  
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

Telefon: 216-9421  
www.trewex.hu

www.borfalu.hu

2007. AUGUSZTUS 16-20.  
BUDAPEST, '56-OSOK TERE



**BORFALU**

**danesi**  
caffè dal 1905

Forgalmazza:  
European Coffee Trading Kft.  
1142 Budapest, Tatai út 5.  
Tel.: 06-1/451-4181  
Fax: 06-1/451-4180  
Mobil: 06-20/943-6795  
www.coffeetrading.hu danesi@vitamixx.hu





Világkonyhák – Mannheim Patrícia rovata

## Andalúz ételek sherryvel

A legtöbb embernek Spanyolországról a vad bikaviadalok, a csatogó kasztanyetta vagy a nyüzsgő tengerpart jut az eszébe. Ám létezik ennek a világnak egy másik, nyugodt arca, ahol az aranyszínű, sóban sült hal akár órákat is eltölt a sütőben, és a borostyán színű sherryt úgy kortyolgatják, mintha minden cseppje maga lenne az édes semmittevés.

Andalúzia Európa legdélebbi csücske, Afrikától csak a 14 km széles Gibraltári-szoros választja el. Ez természetesen kihat az étkezési kultúrára is, hiszen egy tisztességes spanyol polgár nem vacsorázik este 10 óra előtt.

Napközben jéghideg, fehér gapachót esznek, ami jól hűsít a nagy melegben. A munka után, ám a vacsora előtt – amolyan étvágykel-



így alakult ki maga a „tapasozás”. A sherrynek ma is nagy kultúrája van Spanyolországban, de Angliában is előszeretettel fogyasztják. Hazája Andalúzia (Jerez de la



tőnek – tapasokat fogyasztanak. Ezek apró falatkák, amelyekből kiki ízlése szerint válogathat. Akár garnélarákra, vagy isteni kolbászokkára vágyunk, esetleg egy jófajta érlelt sonkát szeretnénk enni, a bodegában – azaz a kocsmában – megtaláljuk. Régen a tapasokat sherryhez vagy borhoz kínálták,

Frontera), ahol 400 évvel ezelőtt készítették el az első palackkal. Ez a néha 20 százalékos alkoholtartalmat is elérő ital, amelynek színe a szalma színtől a sötét mahagóniig terjed – szinte bármilyen ételhez fogyasztható. A száraz típusútól a mézédésig találhatunk kedvünkre valót.

A spanyolok majdnem minden ételüket sherryvel vagy sherryecettel ízesítik. Például a vöröstengeri dévérkeszeghez, vagy csipősfokhagymás rákhoz is ugyanúgy illik ez a pompás ital, mint egy csokoládés desszerthez.

Erről mesélt Laczi Tamás konyhafőnök, a XIII. kerület Victor Hugo utca 35-ben lévő Café Paradiso séfje, akit a közelmúltban munkahelyén keresett fel az ismert sevillai konyhafőnök, Martin Goldman. A két séf az elméleti kérdéseket szakmai gyakorlattal is ötvözte, amelyet egy andalúz vacsoraest is követett.

Kiderült, hogy Spanyolországban ugyanolyan előszeretettel nyúlnak a paprikához, mint itthon, és az ízlésvilágunk is szinte egyezik a spanyolokéval. Így várható, hogy Magyarországon is egyre több helyen találkozhatunk majd az andalúz konyha remekeivel.

