

Megjelenés helye: Bor és Étek magazin  
Ideje: 2008. május

**GASZTR**  
FÓRUM

**extenda**

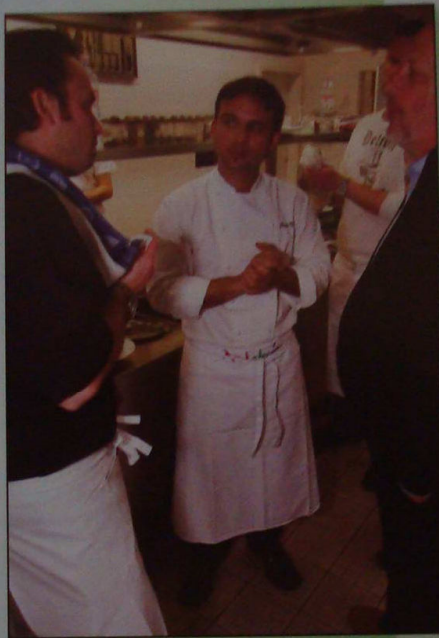
ANDALÚZ KÉPESKIDŐLELM-  
FEJLESZTÉSI IRODA

Az Extenda - Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda meghívására az elmúlt hónapban Magyarországra látogatott **Kisko García**, az andalúz konyha fenegyereke, akinek mesterkurzusán avatott magyar séfek is közreműködtek.



Kisko García, a cordobai El Choco étterem tulajdonosa azon újdonsült, mindenre elszánt fiatal andalúz szakácsok képviselője, akik képzeletükkel itatják át a földjük évezredek receptgyűjteményét. Kisko olyasfajta konyhát visz, ami megidéri a régmúlt korok emlékeit, ugyanakkor egy kicsit modern köntösbe is helyezi az andalúz konyhát. A tradicionális ételeket a kor szelleméhez igazítja, hozzáadva saját egyéniségét.

Kisko 1978-ban született és a cordobai Gran Capitán Vendéglátóipari és Turisztikai Főiskolán végezte tanulmányait. Ismereteit Spanyolország legjobb éttermeiben mélyítette el, hisz többek között dolgozott a malagai Café de Parísban, a cordoi Tragabuchesban, a geronai Celler de Can Rocaban, az ariondasi Casa Marcialban és a madridi La Brocheben. Szakmai útjai során megfordult többek között Kínában, az Egyesült Államokban, Brüsszelben, Rómában, Hollandiában, és Lyonban is. Kisko García születni kezdte elveszni a szakácsmesterséget, akik 32 esztendeje indították útjára az El Chocot Cordobában. Kisko García



**Andalucía**  
Spanyolország

közt a Madrid Fusión gasztronómiai szövetség Kiskonak ítélte „Az év andalúz felfedezettje” díjat, ami a nemzetközi szintéren is sikereket eredményezett, illetve a Mezőgazdasági és Halászati Minisztérium is elismerte munkásságát 2007-ben.

A mesterkurzuson a résztvevők megismerkedhettek az andalúz sonkából készült előételekkel, a mediterrán országokra jellemző hideg levesekkel, kagylós-halás fogásokkal dél-spanyol felfogásban, de nem maradt ki a 'Córdobai Hajnal' azaz a mandulakrémbe áztatott kalács desszert sem, amely Kisko egyik kedvence. És íme egy másik:

**Malac fokhagymakrémmel, narancsmártással**

A szépen megtisztított malachúst enyhén megsózzuk, majd koriandermagokkal vákuumzacskóba tesszük és a sütőben 70 °C-on 13 óra alatt készre sütjük. A zacskóból kivéve a bőrét serpenyőben ropogósra sütjük.

Közben elkészítjük a fokhagymakrémet: a háromszor blansírozott fokhagyma súlyát lemérjük, majd ugyanannyi, legalább 30%-os tejszínnel összefelőröljük, sózzuk. A narancsmártáshoz cukrot karamellizálunk, majd amikor már a cukor szép aranybarna, akkor ötszörös mennyiségű narancslével felöntjük és addig forraljuk, míg az összes cukorkristály ismét felolvad. Tálaláskor a ropogós bőrű malacot a fokhagymakrémmel tesszük és a mártással körbeöntjük.

Kreil Vilmos

## Kisko García mesterkurzusa Budapesten

főszakácsként ma azt vallja, hogy a két legfőbb alapanyag a konyhájában a „szerelem” és a „szenvedély”. Definiálni szeretne nagyon nehéz lenne azt az irányzatot, amit ő képvisel, ugyanis az emócióit, örültségeit és egyszerűségét csak úgy lehet látni, ha egyszerűen „belenézünk a szemébe”. Kisko García kedvence a tengeri sügér lágy tejszínes szószban elkészítve, tintahal-tagliatellével, de nagy hangsúlyt fektet az andalúz nemzet kincseinek számító egyéb hozzávalókra, így az extrém hosszú ideig érlelt sonkára, az olívojlajra, a borecetre, vagy éppen az olajbogyóra. Számos, nagy jelentőségű díjjal jutalmazták már az éttermet, így többek