

Megjelenés helye: Gasztrostúdió.hu
Ideje: 2008. április 16.

Teltházas andalúz mesterkurzus magyar séfeknek - Kezdetét vette az Andalúz Gasztró-Napok c. rendezvénysorozat



Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület szervezésében egynapos andalúz mesterkurzusra került sor a VII. kerületi VIK Vendéglátóipari Iskolában. A magyar séfeknek szóló rendkívüli eseményt - a cordobai El Choco étterem számos kitüntetéssel büszkélkedhető andalúz mesterszakácsa, Kisko García tartotta Budapesten. Az esemény célja az volt, hogy az érdeklődők megismerkedhessenek a Magyarországon a jelentőségéhez képest még sajnos módfelett alulreprezentált andalúz és spanyol gasztronómiai kultúrával, és saját éttermeikben is reprodukálják majd az elkészült fogásokat. A mesterkurzuson a következő ételek voltak benne a "tananyagban":

- * Hideg előétel tojássárgájával, ibér sonkával és kaviárral;
- * Andalúz kagylótorta, kandírozott narancssal és mazamorrával
- * Friss kagyló tökkrémmel is misoval
- * Articsóka olíva olajban, huelvai fehér garnélarákkal
- * Spanyol tengeri hal, rucola szósszal és tintahal csíkokkal;
- * Borjú szűzérme, zöldséges és cordobai fűszerekkel ízesített kuskusszal;
- * Mandulakrémben áztatott kenyér.



Az eseményen emellett sor került igazi andalúz sonkaszeletelésre is, hisz Andalúziában valódi szertartásnak tekinthető a "corte de jamón", vagyis a sonkaszeletelés mestersége. A sonkán kívül nem hiányozhatott a repertoárból a többi autentikus andalúz hozzávaló sem (olívaolaj, olajbogyó, borecet), melyek kiemelt főszerepet kaptak az egész napos program során.

Tovább a megkezdett úton

Naszály Éva, az Extenda igazgatója örömmel konstataulta az eseményen, hogy újabb dimenziókban jelent meg hazánkban az andalúz gasztronómia kultúra,

amit a jövőben is folytatni, bővíteni szeretnének.

Turóczy Gábor, az Északi-sarkot, a Góbi-sivatagot és a Budapest-Bamako rallyt is meghódító Lucullus Baráti Társaság elnöke elmondta, hogy örömmel vettek részt a társszervezésben, és már számos más neves külföldi séf Magyarországáhozatalában is gondolkodnak.

A kurzus ünnepélyes megnyitóján tiszteletbeli vendégként részt vett Vánca István és B. Tóth László, az esemény esti díszfogadásán pedig - amelyet a most nyíló Arteseno spanyol étteremben tartottak meg - Rafael Valle, Spanyolország nagykövete és Enrique Alda Spanyol Kereskedelmi Tanácsos is elismerő szavakkal nyilatkoztak a kezdeményezésről.

A mesterkurzus mellett két ínycvacsora, egy borkóstoló és egy andalúz vendégszereplőkkel dúsított csokoládékóstoló is megrendezésre kerül, hogy a séfeken kívül a szélesebb körben vett nagyközönség is megismerkedhessen az andalúz konyha remekműveivel.