

Megjelenés helye: www.glob-hungary.hu utazási magazin
Ideje: 2008.06.11.

A Góbi-sivatagból Andalúziába

Az étterem célja, hogy a nálunk alig jelenlévő spanyol gasztronómiai kultúra egy-egy szeletével megismertesse a közönséget. Kisko kedvence: spanyol tengeri sügér rukkola szószban, japán retekkel és párolt tintahal csíkokkal, majd a malagaboros, fokhagymás malacpecsenye, édes narancsszószban.



Jarabek Bencéről tavaly lehetett hallani, amikor hatodmagával visszatért egy Góbi-sivatagi expedícióról, és beszámolt a kalandjaik során maguk főzte ételekről, valamint a helyi mongol konyháról. Most újabb vállalkozásba fogott: **elegáns spanyol éttermet nyitott Budapesten**, a belvárosban (Budapest, VI. ker. Ó utca 24-26.) **ArteSano néven**. Ezúttal a régmúlt idők andalúz konyháját elevenítette fel a híres mesterszakács, Kisko García budapesti meghívásával.

Kisko, a cárdobai El Choco étterem főnöke először is magyar séfeknek tartott **mesterkurzust** a Vendéglátóipari és Kereskedelmi Szakiskola tankonyhájában. A kurzusra 80, nem kezdő szakács jelentkezett, de a hely csupán 20 befogadására volt képes. A sajtó munkatársai végignézhatték a húsz hazai szakács előkészületeit, meghallgatták a sonkaszeletelés szertartását (*corte de jamón*), de a főzés titkaiba Kisko már nem engedett bepillantást. Az eredményt viszont a legjobb andalúz borok társaságában kóstolhattuk a frissen nyílt első osztályú étteremben - az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda és az extrém expedícióiról híres Lucullus Baráti Társaság jóvoltából.

A gyakorlat és az étterem célja, hogy a nálunk alig jelenlévő spanyol gasztronómiai kultúra egy-egy szeletével megismertesse a közönséget. Kisko bemutatta a mediterrán konyha alappilléreit: a *jamón ibérico*t azaz a nyers, füstölt, sós tengeri levegőn szárított sonkát, a könnyű olíva olajokat, olajbogyókat, a halakat és rákokat, a rafináltan válogatott zöldségeket, a tejszínes-mézes, mandulás, a déli gyümölcsökkel és *sherry*- vagy *jerez*-típusú borokkal ízesített szószokat. Az előételek egyik fogása, vagy a főételek díszje a makkal etetett disznó sonkájának kézzel, sohasem géppel, hajszálvékonyra szelt, egyforma darabjai. A saját sonkát minden háznál, minden



vendéglőben maguk érelik. Kisko a főzés filozófiáját vendéglős szüleitől leste

el, akik szerint a főzés szerelem és szenvedély. Ő is így érdemelte ki egyéb nemzetközi sikerhalmaza mellé 2007-ben a madridi gasztronómiai szövetségtől „Az év andalúz felfedezettje” díjat.

Az ínyencvacsorán aztán feltálalták a „tananyagot”: a blinire fagyasztott tojássárgáját fekete kaviárral és petrezselyemmel, tetején az ibér sonkával; darált paprika, uborka, kandírozott narancs, zeller, kagyló, olajbogyó keverékét fokhagymás, tejszínes mandulaszószban; kehelyben tálalt, sós tojáskrémben a pirított újhagymát pénzkagylóval, pisztáciával és mazsolával; huelvai fehér garnélarákot articsókával, sonkával boros szószban. Aztán **Kisko kedvence következett: spanyol tengeri sügér rukkola szószban, japán retekkel és párolt tintahal csíkokkal, majd a malagaboros,**



fokhagymás malacpecsenye, édes narancsszószban. Végül a hetedik fogás: a vajjas-mézes mandulakrémben sült kalácsdarabka diós grillázzsal és vaníliafagylalttal.

A közönség a nemzetközi „**slow food**” mozgalom jegyében, a lassan következő fogások között megtapsolta Kiskát. Az ici-pici adagok és a csöppnyi borok kóstolása után mégis mindenki mérsékelten jóllakott, sőt élvezte az étkezés örömét. Bizonyára van valami ebben az új módiban!