

Megjelenés helye: Hirextra.hu
Dátum: 2008. április 15.



Harcra fel szakácsaink

Neves andalúziai mesterszakács tartott egynapos kurzust magyar szakácsoknak Budapesten, akik a gyakorlatban is elsajátíthatták a spanyol és ezen belül is az andalúz konyha fortélyait

Ibér sonkás, kaviáros hideg előétel; kagylótorta, kandírozott narancssal és mazamorrával (levesféle); friss kagyló tökrémmel, articsóka olívaolajban, fehér garnélarákkal és borjú szűzérme zöldséges kuzkusszal - többek között ilyen menük szerepeltek a "tananyagban", vagyis ezeket az ételeket készítették el a magyar szakácsok a keddi mesterkurzuson Kisko García, a cordobai El Choco étterem számos kitüntetéssel büszkélkedő andalúz mesterszakács útmutatása alapján.

A programot az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület szervezte azzal a céllal, hogy a Magyarországon még kevésbé ismert spanyol konyhát népszerűsítsék.

Naszály Éva, az Extenda igazgatója a tanfolyam előtt tartott sajtótájékoztatón elmondta: számos olyan alapanyag kapható már a magyarországi boltokban, amelyek felhasználásával kitűnő spanyol ételek készíthetők. A séfek a számukra ingyenes mesterkurzuson megismerhetik ezeket az ételeket és megtanulhatják elkészítési módjukat.

A program helyszínét a VII. kerületi VIK Vendéglátóipari Iskola tankonyhája biztosította. Az eseményen 27 magyar szakács vett részt, kisebb és nagyobb éttermek séfjei. A kíváncsiság miatt jelentkezett a képzésre Kovács László, a tarcali Andrassy Kúria séfje. A távirati irodának elmondta: ebben a szakmában mindig lehet újat tanulni. Most például új főzési technikát, anyaghasználatot, amit később beépíthet éttermi kínálatukba. Amúgy véleménye szerint a magyarok szeretik a hagyományos ízeiket, de szívesen kóstolnak újdonságokat is.

Kisko García olyan menüt állított össze a kurzusra, amelyhez az andalúziai konyha legalapvetőbb hozzávalói szükségesek, mint az ibér sonka, az olajbogyó, az olívaolaj, vagy a borecet. Kitért még a sonkaszeletelés művészetére, Andalúziában ugyanis valódi szertartásnak tekinthető a "corte de jamón", vagyis a sonkaszeletelés mestersége. A folyamatot sosem géppel, hanem kézzel végzik. Ebben nyújt segítséget egy sonkatartó eszköz, amelybe ferdén helyezik be a húst, hogy kényelmesebben lehessen egy éles késsel hajszálvékony, ugyanakkor szabályos

szeleteket vágni. A művelethez nagy türelemre és ügyességre van szükség.

Kisko García a szakácsmesterséget szüleitől leste el, akik 32 esztendeje indították útjára az El Choco nevű éttermet Cordobában. Ismereteit Spanyolország legjobb éttermeiben mélyítette, szakmai útjai során megfordult

például Kínában, az Egyesült Államokban, Brüsszelben, Rómában, Hollandiában és Lyonban is. A jelenleg harmincas éveiben járó főszakács azt vallja: a két legfőbb alapanyag a konyhájában a szerelem és a szenvedély. Nehéz lenne szerinte definiálni azt az irányzatot, amelyet ő képvisel, ezt csak úgy lehet látni, ha egyszerűen "belenézünk a szemébe". A mesterkurzust a héten ínycvacsorák és csokoládékóstoló kíséri, illetve egy Budapesten nyíló spanyol étterem, az Artesano megnyitása, ahol a spanyol régiók jellegzetes ízeit kínálják a vendégeknek.