

Megjelenés helye: Konyhaművészet online
Ideje: 2008. április 22.



Andalúzia híveket toboroz

Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (*Extenda*) és a *Lucillus Baráti Társaság* gasztronómiai egyesület jóvoltából Magyarországra érkezett a cordobai El Choco étterem többszörösen kitüntetett főszakácsa, *Kisko García*. Látogatása munkajellegű volt, ugyanis egynapos mesterkurzust tartott Budapesten, hogy a magyar a séfek a gyakorlatban is elsajátíthassák az andalúz konyha legújabb fortélyait és megismerhessék trendjeit.

Habár az andalúz és spanyol gasztronómiai kultúra szerepe igen jelentős a világ konyhaművészetében, hazánkban sajnálatos módon még kevésbé ismerik.

A szakmai továbbképzésen a hangsúlyt az andalúz nemzet kincseinek számító hozzávalók kapták: a Serrano sonka, az olívolaj, a borecet és az olajbogyó.

Az eseményt ínycuccvacsorák kísérték, továbbá csokoládékóstoló is, ahol ugyancsak vendégszerepeltek az andalúz hozzávalók. Ezzel egyidejűleg mutatkozott be egy új ételműhely, az Artesano spanyol étterem (www.artesano.hu), amely arra törekszik, hogy a legjobb minőségben állítsa elő a spanyol régiók jellegzetes ételeit.

A mesterkurzuson a következő ételek voltak a tananyagban:

Hideg előétel tojássárgájával, ibér sonkával és kaviárral

Andalúz kagylótorta, kandírozott narancssal és mazamorrával (mazamorra: lila kukoricával készült kása)

Friss kagyló tökrémmel és miszóval (szójapasztás japán leves)

Articsóka olívaolajban, huelvai fehér garnélarákkal

Spanyol tengeri hal, borsmustár- (rucola-)mártással és tintahalcsíkokkal

Bárány, zöldséges és cordobai fűszerekkel ízesített kuskusszal

Mandulakrémben áztatott kenyér

Az eseményen emellett bemutatták azt is, miképpen szeletelik hitelesen a spanyol országrész sonkáját, ugyanis Andalúziában valódi szertartásnak tekinthető a »corte de jamón«, vagyis a sonkaszeletelés mestersége.