

Megjelenés helye: Metro  
Ideje: 2008. április 25.

# Az andalúz séf fortélyai

**FRISSESÉG** – ezzel a szóval jellemezte lapunknak az andalúz konyhát Kiskó García. Az El Choco étterem többszörösen kitüntetett főszakácsa a múlt héten magyar kollégáit vezette be az andalúz konyha titkaiba.

Hideg előétel tojássárgájával, ibér sonkával és kaviárral, andalúz kagylótorta kandírozott narancssal és mazamorrával, illetve arti-

tatta a magyar konyhaszonglőröknek. Az egész napos mesterkurzuson 27 hazai séf vett részt, az eseményt az Andalúz Kereskedelmi Fejlesztési Iroda, az Extenda és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület szervezte.

Ahogy Turóczy Gábor, a Lucullus vezetője elmondta: a programok túlszárnyalták az elképzeléseiket,



Cortador de jamón, vagyis a sonkaszeletelés művészete. Mert hogy a spanyolok ezzel nem viccelnek, szinte szertartásként kezelik. A spanyol sonka – amely csak makkal etetett ibér sertésből készül – szeletelését sosem géppel végzik, hanem kézzel. A folyamatot egy sonkatartó eszköz könnyíti, amely – ferde pozícióban tartva a húst – egyrészt kényelmesebbé teszi a szeletelést, másrészt lehetővé teszi, hogy egy éles kés segítségével hajszálvékony, szabályos szeleteket lehessen vágni.

csóka olívaolajban, huelvai fehér garnélarákkal – egy kis ízelet az azokból az ételből, melyeknek elkészítését Kiskó García bemu-

hiszen nemcsak a mesterkurzus, hanem a következő napok egyéb kísérőrendezvényei is mind telt házasak voltak. Amellett, hogy az



Kiskó García a főzésben az érzelmekre hagyatkozik, de nem feledkezik meg a hagyományokról sem, és egy csipetnyi boldogságot is ad az ételéhez.



Az olívaolaj a spanyol konyha elmaradhatatlan alkotóeleme

andalúz sztárszakács jól érezte magát, magyar kollégái is sokat tanulhattak tőle, megismerkedhettek az andalúz konyha alapanyagaival, melyeket már házáinkban is könnyen beszerezhetünk. Márpedig az esemény célja pont ez volt, hazánkban ismertebbé tenni ezt a konyhakultúrát.

Ebben pedig érdemes elmélyülni. A Spanyolország legdélebbi részén elterülő Andalúziában történelme során számos nép élt, hagyományaik beépültek a mindennapokba. A föníciai

kereskedők elhozták a bormelés tudományát, őket követték a rómaiak, akik a mór uralkodóknak adták át a helyüket. Ők pedig hozták a fűszereiket, varázslataikat, kultúrájukat, tudományukat. És végül jött a spanyol birodalom időszaka, amikor beáramlottak az Újvilág új ízei.

Mindez pedig nem eredményezett mást, mint az andalúz konyha rendkívüli sokszínűségét. A hagyományok mellett maga a táj is változatosságot mutat, a tengerparttól a hófödte hegycsúcsokig sokféle arcát tárja fel az utazónak. Ennek köszönhetően az étkek alapanyag-választéka is a legszélesebb skálán mozog: megtalálhatók a tengerek élőlényei, a hegyvidékek nehéz, paraszti étkei, a városok spanyol és mór kifinomultságának hagyományai és az olyan növények, mint a babér, a jázmin, a

## Kiskó García

1978-ban született, és a córdobai Gran Capitán Vendéglátóipari és Turisztikai Főiskolán végezte tanulmányait. Ismeretét Spanyolország legjobb éttermeiben mélyítette el, dolgozott többek között a malagai Café de Parisban, a geronai Celler de Can Rocaban és a madridi La Brocheben. Szakmai útjai során megfordult Kínában, az Egyesült Államokban, Brüsszelben, Rómában, Hollandiában és Lyonban is. Ahogy elmondta, családja már 34 éve foglalkozik vendéglátással. Ebben nőtt fel, ezt tanulta, ez a családi tradíció. Így szerette meg a konyhaművészetet.

narancs, a citrom és az olajbogyó. Külön említést érdemelnek az Újvilág kincsei, például a méregéres chili vagy a csokoládé.

KISS ANDRÁS