

Megjelenés helye: Metro online  
Ideje: 2008. április 25.

### **Az andalúz séf fortélyai**

Frissesség – 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 articsóka olívaolajban, huelvai fehér garnélarákkal – egy kis ízelítő azokból az ételekből, melyeknek elkészítését Kiskó García bemutatta a magyar konyhaszonglőröknek. Az egész napos mesterkurzuson 27 hazai séf vett részt, az eseményt az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda, az Extenda és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület szervezte.

Ahogy Turóczi Gábor, a Lucullus vezetője elmondta: a programok túlszárnyalták az elképzeléseiket, hiszen nemcsak a mesterkurzus, hanem a következő napok egyéb kísérőrendezvényei is mind telt házasak voltak. Amellett, hogy az andalúz sztárszakács jól érezte magát, magyar kollégái is sokat tanulhattak tőle, megismerkedhettek az andalúz konyha alapanyagaival, melyeket már hazánkban 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 bortermelés 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 étek alapanyagválasztéka 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 narancs, a citrom és az olajbogyó. Külön említést érdemelnek az Újvilág kincsei, például a méregerős chili vagy a csokoládé.