

Megjelenés helye:
Dátum:

Lucullus Bt
2009. június 14.

[Spanyol főzőbemutató Enrique Sanchez Gutiérrez-zel és David Miralles-szel](#)

2009.06.14. 12:42 [Lucullusbt](#)



Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda), a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület (Lucullus BT) és az **Artesano** spanyol étterem jóvoltából második ízben látogatott Magyarországra igazi spanyol sztárséf- aki a szakma nagymestere is. A nagyszerű tavalyi séfkurzus után idén **Enrique Sánchez Gutiérrez**, a sevillai Grupo La Raza étterem chef-je tartott egyórás főzőbemutatót a sajtó képviselőinek és gasztro-bloggereknek, **David Miralles** (Grupo La Raza) és **Bereznay Tamás** (Kárpátia étterem) segítségével, amit egész napos séfkurzus követett.

Naszály Éva, az Extenda igazgatója **örömteli hírek** nevezte, hogy már második ízben kerül megrendezésre ilyen nagyszabású eseménysorozat, amely az andalúz kultúrát és gasztronómiát népszerűsíti, míg **Turóczy Gábor**, a Lucullus BT elnöke egyenesen a „gasztronómia ünnepének” titulálta a nagyszerű programot. **Kóbor Zoltán**, a Gundel Károly Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakképző Iskola igazgatója kiemelte, hogy az intézményüknek is rendkívül fontos a külföldi mesterek jelenléte, hiszen a saját diákjaik és oktatóik is rendkívül sokat tanulhatnak az „élményszerű” oktatásból, legújabb gasztronómia trendekből.



A főzőbemutatón a mesterek egy jellegzetes andalúz ételt, **ENSALADILLA-t** készítettek el olívaolajjal. Egyrészt **HAGYOMÁNYOSAN** (tehát hogyan készíthették akár évszázadokkal korábban), illetve **ÚJÍTVÁ**, (azaz a XXI. századi modern konyhatechnológia segítségével). A második verziónál Enrique és David „olívaolaj tésztát” (Arbequina olíva olaj és tojás), „Lactolesa” habot (tej, olíva olaj, só és sherry borecet) és "zöldségrétegeket" (répa, burgonya és borsó) is felhasználtak, valamint a molekuláris gasztronómia eszközeit is.

A bemutatót egész napos szakács-mesterkurzus követte, amelyre **25 neves magyarországi étterem séfje kapott meghívást**. Ennek célja az volt, hogy a hazai mesterek a gyakorlatban is megismerkedhessenek a spanyol/andalúz konyha legújabb ételkészítési technikáival, trendjeivel. Elsajátítható volt itt többek között a tintahal tintájával megfestett keksz, a tradicionális Salmorejo leves fagyaltváltozata, vagy a Ferrán Adriá által útjára indított *esferificación* nevű eljárás is, amely során a gyümölcsök vagy zöldségek természetes levét buborékokba zárják, és amelyek a szájba érve szinte „felrobbannak”.

Az ételkészítés során ismét találkozhattunk az andalúz nemzet kincseinek számító hozzávalókkal: a serrano sonkával, az olívolajjal, borecettel, vagy éppen az olajbogyóval.

A bemutatót és séfkurzus ínyencvacsorák is színesítették az Artesano étteremben.

További információ:

Tel: (+36 20) 240-8530

E-mail: elnokseg@lucullusbt.hu

Web: <http://lucullus.blog.hu>

Fotók: Bölcsföldi István Péter