

Megjelenés helye:
Dátum:

<http://www.eszenciamagazin.hu>
2009. június 18.

Szferifikált olivaolaj és Mojito Nitro

2009-06-18 - Petzold Attila

Az Extenda Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda, a Lucullus Baráti Társaság és az Arte Sano étterem szervezésében egy modern séfkurzuson és azt követően egy rendhagyó ínycvacsorán vehettünk részt a napokban... A tavalyi – Kisko Garcia vezényletével lezajlott – nagyszerű bemutató után idén Enrique Sánchez Gutiérrez, a sevillai Grupo La Raza étterem séfje mutatta be magyar kollégáinak a hagyományos andalúz ételek modern átíratait.



Az alapanyagok ugyanazok, de a modern technológia és a molekuláris gasztronómiai megoldások új köntösbe helyezik a már megszokott ételeket. Az ensaladilla „nagy-mama franciasalátája” például a majonéz tésztalapokká történő „varázslása” által egy látványos, a mai kornak megfelelő megjelenésben helyezhető kissé másabb megvilágításba. (képünkön a hagyományos és a modern ensaladilla látható)



A sous vide és a szferifikáció itthon sem ismeretlen fogalmak, de érdekes volt megfigyelni, ahogy a mediterrán konyha megszokott kereteit tágítva, gazdagabbá tették az amúgy sem szegényes eszköztárat. A folyékony nitrogén, mint konyhai és látványelem a séfeket és a vacsoravendégeket egyaránt lenyűgözte, óriási élmény volt mindenkinek, amikor az étteremben a vendégek között készült el „füstölő” keverőtálban a mojito-sorbet, melyhez a bátrabb résztvevők saját kezűleg asszisztáltak. A Gundel Károly Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakközépiskola tankonyháján tartott oktatást az Arte Sano étteremben egy borokkal „díszített” ínyencvacsora követte, ezekről nemsokára egy képgaléria keretein belül részletesen is beszámolunk.



A kurzus és a vacsora vendégei egyaránt széles mosollyal az arcukon, új tapasztalatokkal tértek haza, elmondhatjuk, minden résztvevő kellemes emlékeket őriz az andalúz gasztronómiáról, mely talán végre hazánkban is szélesebb rétegek számára válik elérhetővé.