

Megjelenés helye: Turizmus hírlevél
Ideje: 2008. április 3.

Andalúz Gasztro Napok

Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület jóvoltából Magyarországra érkezik az egyik legnevesebb andalúz mesterszakács, Kisko García.

A cordobai El Choco étterem többszörösen kitüntetett főszakácsa egynapos mesterkurzust tart Budapesten, hogy a magyar a séfek a gyakorlatban is elsajátíthassák az **andalúz** konyha legújabb fortélyait és trendjeit. Az esemény célja, hogy az érdeklődők megismerkedhessenek az **andalúz** és spanyol gasztronómiai kultúrával. A mesterkurzuson az **andalúz** nemzet kincseinek számító hozzávalókon, a serrano sonkán, az olívolajon, boreceten és az olajbogyón lesz a hangsúly. Az eseményt ínycsvacsorák és csokoládékóstoló is kíséri (ahol ugyancsak „vendégszerepelnek” az **andalúz** hozzávalók). A mesterkurzust április 15-én tartják a Budapesten a VIK Vendéglátóipari Iskolában (Budapest VII., Hernád u. 3.). Április 16-án és 17-én az Artesano étteremben (Budapest VI., Ó utca 24-26.) **andalúz** ínycsvacsorát kóstolhatnak az érdeklődők, április 18-án pedig pedig ugyanitt csokoládékóstolót tartanak.