

Megjelenés helye:

Új Néplap  
Dunántúli Napló  
Tolnai Népújság  
24 Óra  
Békés Megyei Hírlap  
Petőfi Népe  
Heves Megyei Hírlap  
Nógrádi Hírlap  
Néplap  
2008. április 18.

Ideje:

11 2008. ÁPRILIS 18., PÉNTEK

# ELETMÓD

AUTÓ, UTAZÁS, EGÉSZSÉG, CSALÁD

## Andalúzia járt nálunk vendégségben

**MESTERKURZUS** Az ibér sonka nemcsak finom, de a tenyér kiszáradt bőrét is üdévé varázsolja

Évés-ivás közben barátokoznak a nemzetek. E gondolat jegyében hirdetett andalúz mesterkurzust a Lucullus Baráti Társaság Gasztronómiai Egyesület. A tanfolyam vezetőjének egy vérbeli andalúz séfet hívtak meg.

Rados Virág

„Sonka a virágboltban, a papírüzletben, a cukrászdában. Mindenhol sonka! - meséli latin úti élményeit Vánca István. - Így volt ez Olaszországban, Portugáliában, de főképp a dél-spanyol Andalúziában.” A publicistát a tapashoz ugyancsak marandó élmények fűzik.

„A gasztrozófia (amit én találtam ki) szellemi útján járó ember Andalúziában bemegy a kocsmába, iszik, és a borhoz eszik egy kis tapast. Ettől boldog és szabad lesz.”

Az ímént magasztalt étel a fal mellett asztalon már itt is felsorakozott: az illatos sonkadarabkák mellett ropogós perccelátalkák halmjai harsogó zöld olí-

veszűgözi: két egyforma tapas nincs. „És nem azok a jó helyek, ahová mindenki jár - teszt hozza -, hanem a legkisebb falvak legapróbb vendéglői.” Ha ő egyszer könyvet ír - folytatja -, annak biztosan az lesz a címe: Hogyan ettem körbe Európát?

Közben a vendég andalúz mesterszakács, Kisko García már neki is készülődött a sonkának. Vérbeli andalúz étkek. A séf hosszú, éles késsel vagdos a dísznő lábából vékony szeleteket. A vendégeket kínálgatja, a piros húsdarabkák sorra tűnnek el a szájukban. García pedig a nagyanyjáról mesél, aki hazajött a nehéz mezei munkából feltört kézzel, sonkával bedörzsölte, és a fájós végtag hamarosan újra gyönyörű lett.

Az olajos bőrű, villogó szemű spanyolt a Lucullus Baráti Társaság, Magyarország egyik legnagyobb gasztronómiai egyesülete hívta meg: tartson Budapesten egynapos mesterkurzust hazai séfeknek. Tizenötven sorakoztak fel a tankonyhában. A tananyag hét étel. Előbb a spanyol mester mutatja meg, hogyan kell őket elkészíteni, majd a magyar szakácsok következnek.

Az eseményeken Turóczy Gábor főszervező, a Lucullus egyik alapítója is ámul. Malac fokhagyma- és narancskrémmezel? Iber sonka tojássárgájával-kaviárral? Talán mindenki azt mondaná: „ide vele!”

**Blini ibér sonkával és kaviárral**

**HOZZÁVALÓK:**  
2 szelet ibér sonka, 1 tojássárgája, blini

**A BLINIHEZ:** 3 tojás, 3 ek. liszt, 3 ek. tejszín, só, 50 dkg főtt burgonya, 1 doboz heringtkra

**ELKÉSZÍTÉS:**

1. A blini összetevőiből turmixoljon sűrű masszát. Olvasszon vajot, és egy evőkanálnyi masszát rakjon bele.
2. Amikor mindkét oldala aranybarna, vegye ki. Rakja tányérra, helyezzen rá egy szelet sonkát, majd egy tojássárgáját, arra egy újabb sonkszeletet, és fedje le egy újabb bliniszelettel.
3. Heringkaviárral díszítse.



Kisko García biztos kézzel szeli a hajszálvékony ibériai sonkszeleteket Vánca Istvánnak és B. Tóth Lászlónak