

Megjelenés helye:

www.euroastra.info

Dátum:

2009. Június 17.

Újabb spanyol sztárséf magyarországi főzőbemutatója - Másodszor is teltházas spanyol séfkurzus

sze, 2009/06/17 - 08:38 - johannes



Enrique Sánchez Gutiérrez, a sevillai Grupo La Raza étterem chef-je

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 gasztrobloggereknek, David Miralles (Grupo La Raza) és Bereznay Tamás (Kárpátia étterem) segítségével, amit egész napos séfkurzus követett.



Naszály Éva, az Extenda igazgatója örömteli hírnök 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 ingyencvacsorák is színesítették az Artesano étteremben.

Az andalúz ételekről

Andalúzia Spanyolország legdélebbi részén terül el, közel Afrika sivatagi katlanjához, a Mediterraneum legendás vidékén. Ennek a vidéknek a nyugati része a Heraklész oszlopaiként elhíresült tengeri szoros, amelyet évezredek óta az európai űkeink által ismert világ végeként tartottak számon. Innen tovább kezdődik a szirének, sárkányok, és mindenféle meselény birodalma, amelynek a végéhez érve a gyanútlan hajós egy régi legenda szerint azon veszi észre magát, hogy elért a világ végére, és egészen egyszerűen belehull a vak, sötét, üres semmibe.

A mai Andalúzia autonóm jogokkal bíró államszerveződés, amely a spanyol korona alatt éli ezekben dús mindennapjait, időtlen-idők óta. Az ország hagyományait, történelmét, tájait, jelenét illetően szinte minden téren egy dolog állapítható meg: hogy ez az ellentétek hazája, a folyamatos önellentmondásé, amely vitalitást szülő konfliktussal teszi élővé ezt a különös terroirt.

Valamikor réges-régen megfordultak itt a föníciai kereskedők, akik magukkal hozták a bortermelés tudományát, és megtelepedtek itt a vandálok, aminek köszönhetően Vandalusia nevet kapta ez a tartomány (innen az Andalúzia). Hosszú ideig táboroztak ezen a vidéken a rettegett Karthágó félelmetes harci elefántjai, hogy utána északról rontsanak neki az akkor még kicsi, de annál agresszívabb új hatalomnak, Rómának. Miután a farkaskölykök sóval behintették Dido királynő otthonát, északnak fordultak. Igájukba hajtották az Ibériai félsziget számtalan népét, és sokáig időztek Hispánia nevű provinciájukban, hogy utána mintegy nyolc évszázadig átadhassák a terepet a mór dinasztiáknak, akik magukkal hozták kelet misztikumát, tudományát és varázslatait. És végül, de nem utolsósorban eljött a spanyol birodalom időszaka, amelynek a lobogója immár jó néhány száz éve csattog a Sierra Nevada ormain.

Ez a rengeteg nép, hagyomány, virtus nem is eredményezhetett mást, mint robbanékony sokszínűséget. Többek között innen ered a SHERRY, vagy JEREZ, amelyet törvényeik átértelmezésével mór fejedelmek alkimistái keverték ki először, még vagy ezer éve, fűszerek és borok vegyítésével. Itt van a világ legnagyobb, BIKAVIADALRA alkalmas arénája - állítólag az évente több mint 1000 bika ünnepélyes lemészárlásának a helyszínére aranyáron, nagy küzdelmek árán van csak belépő. És hasonlóan gazdag és vitalitással teli maga a táj: megtalálható itt tengerparttól kezdődően, okkersárga búzamezőkön át hajmeresztő

hegyormokig minden. Ennek köszönhetően az étkek alapanyag-választéka is a legszélesebb skálán mozog: megtalálhatóak itt a tengerek élőlényei, a hegyvidékek nehéz, paraszti étkei, a városok spanyol és mór kifinomultságának a hagyományai, és az olyan növények, mint a babér, a jázmin, a narancs és a citrom, La Mancha sáfrány, olajbogyó és Serrano sonka. Külön említést érdemelnek az Újvilág kincsei, mint a méregerős chili, vagy a csokoládé.

Mindezeket összevetve megállapítható, hogy az andalúz konyha karaktere nem egy-egy speciális fogásban, hanem számtalan fogás elképesztő sokszínűségében rejlik.