

Megjelenés helye:
Dátum:

<http://www.gasztrostudio.hu>
2009. június 17.

Újabb spanyol sztárséf magyarországi főzőbemutatója

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 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 programról

A főzőbemutatón a mesterek egy jellegzetes andalúz ételt, ENSALADILLA-t készítettek 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:

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