

Megjelenés helye: Vendég & Hotel  
Ideje: 2008. május 20.

 **»OBSERVER«**  
OBSERVER BUDAPEST MÉDIAFIGYELŐ KFT

1084 Bp. Auróra u. 11. Tel: 303-47-38; Fax: 303-47-44 marketing@observer.hu

Vendég  
& Hotel szállodák  
éttermek  
catering

**2008. Május 20.**

## Andalúz mesterkurzus

Igazi különlegességben lehetett részük azoknak a magyar séfeknek, akik jelen voltak április közepén az andalúz mesterkurzuson a VIK Vendéglátóipari Iskolában. Magyarországon már a spanyol konyha is alulreprezentált, hát még az andalúz, eme hiástust igyekezett betölteni a gyorstalpalóval a cordobai El Choco étterem kitüntetés halmozó mesterszakácsa, Kisko Garcia. A gasztro-eseményt és



a „tananyag” megköstölését hivatott Artesano éttermi bemutatókat az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság szervezte. Az ingyenc vacsorákat (erről következő lapszámunkban írunk) Turóczy Gábor, az Északi-sarkot, a Góbi-sivatagot és a Budapest-Bamako rallyt is meghódító Lucullus Bt. elnöke moderálta, nagy szakértelemmel. A cég egyébként számos más neves külföldi séf Magyarországra hozatalában buzgólkodik, május 15-én pedig a már 13 éve itt élő kínai mesterszakács Wang Qiang étteremnyitására vállalt szerepet. Kisko Garcia egyébként nem rajongott a felhajtásért, a megnyitó és az ünnepélyes sonkaszeletelés „corte de jamón” után, eltűnt a tanítványokkal a konyhában, és kitessekelte a báméskodókat. A mesterkurzuson az alábbi ételköltemények készültek: Hideg előétel tojássárgájával, ibér sonkával és kaviárral, Andalúz kagylótorta, kandírozott narancssal és mazamorrával, Friss kagyló tökkrémmel is misoval, Articsóka olíva olajban, huelvai fehér garnélarákkal, Spanyol tengeri hal, ruccola szósszal és tintahal csikokkal, Borjú szüzérme, zöldséges és cordobai fűszerekkel ízesített kuzkusszal, Mandulakrémben áztatott kenyér.