

Megjelenés helye: www.vinoport.hu
Ideje: 2007. november

Felfedezőút Andalúziába

Az olívaolajtól a jalapeno paprikáig

Hogy mi köti össze a sherryt, a malagát, az olívaolajat, a jalapeno paprikát, az olajbogyókat és boreceteket? Két dolog is: egyrészt a Dél-Spanyolországban elhelyezkedő Andalúzia, ahol mindezeket készítik, valamint a Perc utcai Culinaris üzlet, ahol mindezeket árúsítják.

Most először fogott össze az Extenda - Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda és a Culinaris ingyenc szaküzlet azzal a céllal, hogy október folyamán tipikus andalúz élelmiszereket és italkülönlegességeket mutassanak be az üzletbe látogató vásárlóknak. 13 helyi cég közel hatvan terméke került ezáltal a figyelem középpontjába, melyeket a polcokon elhelyezett felhasználási tippeket tartalmazó dekoratív szóróanyagok ismertettek.

E mellett több rendezvény is zajlott a színhelyen. A Culinaris Ízakadémia keretében a nagy érdeklődésre való tekintettel két egymás utáni napon andalúz főzőtanfolyamot tartottak Martín Goldman, spanyol vendégszakács vezetésével. Asztalra került ennek eredményeképp tradicionális salmorejo leves, ali-oli szószos rák, tempura labdák, valamint sült tej.

A hónap közepén tartott andalúz tapas bemutatón bárki részt vehetett, aki az adott napon az üzletbe tévedt. A mindig új ízekre nyitott ingyencsek itt fokhagymával és extra szűz olívaolajjal megbolondított serrano sonkás pirítósokat, manchego sajt és grapefruit vagy jalapeno paprika kombinációjából készült falatokat és tonhalkrémet kóstolhattak.

Azoknak pedig, akik úgy érzik, hogy egy ilyen beszámoló csak szomorúvá tesz, hisz lemaradtak, álljon itt kárpótlásul néhány érdekes információ az andalúz konyha alapanyagairól:

Az olajbogyó színe nem fajtájától, hanem a szüret időpontjától függ. Míg a zöld bogyót az érés folyamata közben, addig a feketét a teljes beéréskor szüretelik.

A jalapeno paprika kezdetben zöld színű, éretten vörös. Általában a zöld színű paprikát tekintik jobbnak, a pirosat gyengébbnek.

Az Ali-Oli egy tradicionálisan törőmoszárból fokhagymából, sóból és olajból készült mártás. Minél frissebb fokhagymát használnak hozzá, annál jobb ízű lesz.

A borból készült ecet az egyéb ecetfajtáktól abban különbözik, hogy nemcsak a bor sajátos alapanyagait –borkósavat és borkósavas sókat – tartalmazza, hanem egy borra emlékeztető kellemes illatot is.

A sherry eredetvédett bor, kizárólag a három város: Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda és El Puerto de Santa María alkotta háromszög alakú területen belülről származhat.

Tóth Adrienn