

Megjelenés helye: Vinoport.hu  
Ideje: 2008. április 28.

## **Az andalúz Kisko García mesterszakács hazánkban** **Mesterkurzus magyar séfeknek, Gasztro-napok a közönségnek**

2008. április 15-én vette kezdetét az a rendezvény, mely az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság közös munkájából született. Négy napon át több helyszínen és különböző programokon lehetett részt venni a spanyol gasztrókultúra iránt érdeklődőknek. Az első napon egy csipetnyi kóstolót a sajtó munkatársai kaphattak mind az andalúz ízekből, mind a színpadok mögött zajló eseményekről.



Ezen a napon, vagyis április 15-én egy zártkörű, magyar séfek részére meghirdetett andalúz mesterkurzust tartott a Spanyolországból hazánkba érkező Kisko García mesterszakács. Ezt megelőzően egy sajtótájékoztató keretén belül a rendezők és több meghívott vendég is felszólalt, de bemutatkozott az andalúziai séf is.

Elsőként Naszály Éva, az Extenda igazgatónöje szólalt fel, és elárulta, mennyire fontos az, hogy hazánkban az andalúz gasztronómia kultúrája ezzel az eseménnyel újabb dimenziókba léphetett. Amennyiben gyümölcsöző lesz ez az együttműködés, a jövőben is szeretnék folytatni illetve kibővíteni ezt a kezdeményezést. A Lucullus részéről Turóczy Gábor, a Baráti Társaság elnöke elmondta, hogy hitvallásukat tükrözi ez a kezdeményezés is, hisz ők a gasztronómia művészetének széles körben való hirdetését célozták meg. A mostani vállalkozás után terveikben szerepel több neves külföldi séf Magyarországra hozatala is.

A magát gasztrozófusnak nevező Váncsa István (aki az Ezeregy recept című könyv szerzője) elmesélte, hogy a spanyol kultúra szerves része a sonka. Andalúziában a kirakatok – legyen szó könyvesboltról, ruhaboltról, fodrászatról vagy zöldségárusról – mindig és minden mennyiségben sonkával díszítettek. Csuday Csaba, egyetemi docens a tapas csodálatos világba vezette be az egybegyűlteket. A sajtótájékoztató vendége volt még B. Tóth László rádiós, aki szerint nem azok a jó helyek, ahová mindenki jár, hanem a legkisebb falvak legapróbb vendéglőit. Ha ő egyszer könyvet írna, annak biztosan az lenne a címe: Hogyan ettem körbe Európát?

A résztvevőket a sajtótájékoztató végén andalúz sonka, vörösbor, olívbogyó és apró péksütemények várták, amik kóstolása közben Kisko García megmutatta, hogyan is kell a sonkát szelni, hisz ennek is külön mestersége van Spanyolországban (corte de jamón): a lényeg, hogy nem apró szeleteket, hanem hosszúkat kell vágni. Régen a pohár tartalmát úgy védték meg a kíváncsiskodó repülő rovaroktól, hogy egy tányért raktak rá. Aztán kapóra jött a tányér, ha épp gyors tennivalójuk akadt evés közben, arra ugyanis rá lehetett tenni a sonkát, sajtót, olívbogyót. Ebből született meg a tapas.

Közvetlenül a sajtótájékoztató után rendezték meg a séfek mesterkurzusát. Ide több ismert étterem szakácsa is bejelentkezett. A nagy érdeklődést azt is mutatja, hogy teltházzal bonyolították le ezt az eseményt, melynek célja az alulprezentált andalúz és spanyol gasztronómia kultúra megismertetése a séfekkel, és az ételek elkészítésének részletezése, hogy aztán az újonnan szerzett tudást saját birodalmukban is reprodukálhassák a mesterek.

A tananyag sora a következő volt:

Hideg előétel tojássárgájával, ibér sonkával és kaviárral  
Andalúz kagylótorta, kandírozott narancssal és mazamorrával  
Friss kagyló tökrémmel és misoval  
Articsóka olíva olajban, huelvai fehér garnélarákkal  
Spanyol tengeri hal, rucola szósszal és tintahal csíkokkal  
Malac fokhagymakrémmel és narancskrémme  
Mandulakrémbe áztatott kenyér.

A mesterkurzust két vacsora és egy csokoládéest koronázta meg az újonnan nyílt Artesano étteremben (Budapest, VI. ker. Ó utca 24-26.). Az első kettő főképp tengeri gyümölcsök jelentek meg spanyol ruhába öltöztetve, míg a csokoládékóstolón a spanyol étek öltözték magukra a sokak által kedvelt elegáns barna ruhakölteményeket, hogy különleges ízkompozíciót alkotva kedvére legyenek minden andalúz íz és csokoládé rajongónak.

Mindenképp érdemel pár szót a két rendező és az általuk vendégül látott mesterszakács személye, hát nézzük meg mit is takarnak a fenti nevek!

Az EXTENDA

Az EXTENDA – Agencia Andaluza de Promoción Exterior az Andalúz Regionális Kormányzat által létrehozott Kereskedelemfejlesztési Intézet, melynek célkitűzése nem más, mint a kis- és közepes méretű andalúz vállalatok jelenlétét biztosítani, munkájukat sikerre vinni a nemzetközi piacokon. Budapesten 2001. óta működik az intézet, ami keményen dolgozik a magyar-andalúz kapcsolatok megerősítésén és bővítésén. Ez a munka mindkét fél számára előnyös, hisz az Extenda segít a magyar cégeknek andalúz beszállítókat és gyártókat felkutatni, míg a spanyoloknak hazánkban ágazati szemináriumokat és szakmai konferenciákat szerveznek. Mindemellett kereskedelmi delegációk programját is megszervezik Magyarországon illetve Andalúziában. Azonban a cégek mellett a közvéleménnyel is szeretnék megismertetni az andalúz termékeket, aminek egyik módja volt ez az pár napos gasztronómiai bűvárokodás.

A Lucullus Baráti Társaság

A Lucullus Baráti Társaság (továbbiakban BT) filozófiája a következő: „a világ és az emberi sors történet megismerésének az egyik legközvetlenebb eszköze a gasztronómia, az étel, ami nem más, mint a napsütés, a talaj, a kultúra, a történelem és az egyes ember sors története házasságából fogant valóság”

Társaságunk azonosult a nemzetközi „Slow Food”, azaz „Komótos étkezés” gondolatmenetével, amelynek központi motívuma az étel természetes jó minősége, és az étel élvezetére szánt idő tisztelete. „Hiszünk abban, hogy az étkezés jóval több, mint a táplálkozás: a gasztronómia művészet, az étkezés pedig az energia-transzformáció és a történelem élmény szakrális aktusa.”

A Lucullus BT egyik legfontosabb tevékenységi köre a különböző étkezési kultúrák képviselőinek felkutatása, azonban két kritériumnak mindenképp meg kell felelniük: ez a hitelesség és a hagyományok őrzése! Szeretnék, ha minél közvetlenebb kapcsolat alakulna ki az emberek jelenében a tradicionális konyhakultúra múltjával.

Magyarország egyik legnagyobb gasztronómiai egyesülete 2003. decemberében rakta le alapjait. Ma már több mint 300 tagot tudhat magának, akik között szakácsok, újságírók, művészek, étteremtulajdonosok és egyéb szakterületen tevékenykedők vannak.

Tevékenységi körébe ínycsvacsorák, főzőkurzusok és nagyszabású gasztronómiai expedíciók (Paprikás csirke az Északi-sarkon, Góbi-expedíció stb.) tartoznak.

A közös vendég: Kisko García

A córdobai szakács egy olyan konyhát vezet, ahol a régi korok ízei pezsdítik fel a éhes gyomrúak tagjait. Ezeket az ízeket vegyíti a modern andalúz konyha vívmányai. Az El Choco nevű andalúz étterem már apáról fiúra szálló vendéglátóhely, hisz García szülei indították el 32 évvel ezelőtt.

Az 1978-ban született Kisko már szinte az anyatejjel szívta magába a szakácsmesterséget, majd felnőve tudását a vendéglátóipari főiskolán hitelesítette, aminek elvégzése után a legjobb spanyolországi éttermekben mélyítette el ismereteit (a malagai Café de Parisban, a Ronda-i Tragabuchesban, a Gerona-i Celler de Can Rocaban, az Arriondas-i Casa Marcialban és a Madrid-i La Brocheben). Azonban a séf útja nem szorult a hazai éttermek keretei közé: Kína, az Egyesült Államok, Brüsszel, Róma, Hollandia, Lyon mind-mind befogadták konyháikba.

És mit vall magáról a fiatal szakács? Szinte lehetetlenség definiálni azt az irányzatot, amit ő követ, így csak egyet tehetünk ennek megismerésére szerinte: nézzünk a szemébe!

Talán nincs is jobb lezárása egy ilyen eseménynek, mint az egymás szemébe nézés és abban a meglepedettség kiolvasása. Ezeknek az estéknek is az volt a lényegük, hogy a különleges ízekre vágyók „éhségét” kielégítsék és ezzel eljuttatva mindenkit a meglepedettség állapotába, arra ösztökéljenek mindenkit, hogy merjenek újat kipróbálni! A kurzuson részt vevő séfek pedig reméljük, felveszik étlapjukra a megtanult ételkreációkat, hogy ne kelljen Andalúziába utaznia senkinek sem, aki spanyol ízekre vágyik!