

Megjelenés helye: Vinoport.hu
Ideje: 2008. április 16.

Teltházas andalúz mesterkurzus magyar séfeknek

Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület szervezésében egynapos andalúz mesterkurzusra került sor a VII. kerületi VIK Vendéglátóipari Iskolában. A magyar séfeknek szóló rendkívüli (és többszörösen teltházás) eseményt - a cordobai El Choco étterem számos kitüntetéssel büszkélkedhető andalúz mesterszakácsa, Kisko García tartotta Budapesten.



Címkék

[andalúzia \(4\)](#) [extenda \(4\)](#) [lucullus \(1\)](#)

Kezdetét vette az Andalúz Gasztro-Napok c. rendezvénysorozat

Az esemény célja az volt, hogy az érdeklődők megismerkedhessenek a Magyarországon a jelentőségéhez képest még sajnos módfelett alulreprezentált andalúz és spanyol gasztronómiai kultúrával, és saját éttermeikben is reprodukálják majd az elkészült fogásokat. A mesterkurzuson a következő ételek voltak benne a „tananyagban”:

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

Az eseményen emellett sor került igazi andalúz sonkaszeletelésre is, hisz Andalúziában valódi szertartásnak tekinthető a „corte de jamón”, vagyis a sonkaszeletelés mestersége. A sonkán kívül nem hiányozhatott a repertoárból a többi autentikus andalúz hozzávaló sem (olívaolaj, olajbogyó, borecet), melyek kiemelt főszerepet kaptak az egész napos program során.

Tovább a megkezdett úton

Naszály Éva, az Extenda igazgatója örömmel konstatálta az eseményen, hogy újabb dimenziókban jelent meg hazánkban az andalúz gasztronómia kultúra, amit a jövőben is folytatni, bővíteni szeretnének. Turóczy Gábor, az Északi-sarkot, a Góbi-sivatagot és a Budapest-Bamako rallyt is meghódító Lucullus Baráti Társaság elnöke elmondta, hogy örömmel vettek részt a társszervezésben, és már számos más neves külföldi séf Magyarországa hozatalában is gondolkodnak.

A kurzus ünnepélyes megnyitóján tiszteletbeli vendégként részt vett Váncsa István, B. Tóth László és Csuday Csaba egyetemi docens, az esemény esti díszfogadásán pedig - amelyet a most nyíló Arteseno spanyol étteremben tartottak meg - Rafael Valle, Spanyolország nagykövete és Enrique Alda Spanyol Kereskedelmi Tanácsos is elismerő szavakkal nyilatkoztak a kezdeményezésről.

A mesterkurzus mellett két ingyencvacsora, egy borkóstoló és egy andalúz vendégszereplőkkel dúsított csokoládékóstoló is megrendezésre kerül, hogy a séfeken kívül a szélesebb körben vett nagyközönség is megismerkedhessen az andalúz konyha remekműveivel.

További információ:

EXTENDA - Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda

Cím: 1031 Budapest, Graphisoft Park D. ép. II. em.

Tel: (+36-1) 666-33-00; Mobil: (+36) 70 207 8018

E-mail: hungria@extenda.es

Web: www.extenda.es

Lucullus Baráti Társaság

Gasztronómiai Egyesület

Tel: (+36 20) 240-8530

E-mail: elnokseg@lucullusbt.hu

Web: www.lucullusbt.hu