

# SEAFOOD SUNSET DINNER

VOL. 06

PAELLA AVAGY A SPANYOLOK NEMZETI KINCSE

---

SZABÓ PÉTER

[www.osztrigasommelier.hu](http://www.osztrigasommelier.hu)

[www.myfish.hu](http://www.myfish.hu)



Paella az egyik legnépszerűbb és leghíresebb globálisan ismert étel, de pontosan meghatározni a paella fő alapanyagait szinte lehetetlen, hiszen legalább annyi variációja van a spanyolok nemzeti büszkeségének, amennyi gasztronómiai régióval rendelkeznek. Spanyol szakácsok vérre menő küzdelmet folytatnak, hogy az Ő receptjük a legjobb és a leghitelesebb és ez kis történelmi segítség segít megmagyarázni, hogy miért létezik ilyen sokféle fajta ebből a gasztronómiai csodából.

---

A Kelet-Spanyolországi Valencia városa, vitathatatlan otthona a paellának. Valencia a Földközi-tenger egyik legnagyobb természetes kikötője, mely Spanyolország legfontosabb rizstermő területe volt és innen importálták világszerte a híres rizsüket, melyet mind a mai napig „arroz” nével illetnek, bár a szó inkább származik arab világból, mint a spanyol-kasztíliai latinból.

Sok étterem rendelkezik saját titkos Paella receptúrákkal és változatokkal, attól függően, hogy Spanyolországban területileg hol helyezkedik el, de a legfontosabb összetevők a piros és a zöldpaprika, a paradicsom és a sáfrány általában nem hiányozhat belőlük.

---

### **Az öt fő Paella irányzat:**

1. Paella Valenciana- Az eredeti paella, mely Valenciában született, a rizs mellett csirke vagy sertés, illetve nyúlhúst tartalmaz.
  2. Paella de Marisco- azaz tenger gyümölcsei paella, mely általában 5 fő alapanyagból áll és nem tartalmaz húst, de mindig vannak benne kagylók, rákok, tintahalak és polipok.
  3. Paella Mixta- nak nevezik a turisták körében rendkívül kedvelt és nagyra értékelt paellát, mely egyfajta keveréke a valenciai és a tenger gyümölcsei paellának. Hús, csirke és tenger gyümölcsei és természetesen sáfrány felhasználásával készített ételt gyakran nevezik Andaluz paellának is.
  4. Paella Vegetariana- mely abszolút nem tartalmaz húst vagy tenger gyümölcseit, ellenben van benne piros és zöldpaprika, articsóka, bab, paradicsom és egyéb szezonális zöldségek.
  5. Paella Negra - a tintahal tintájával megfestett fekete színű paella melyet elsősorban a régi hagyománykedvelő spanyolok vagy a kihívásokat kereső gourmet kalandorok kedvelnek.
-

---

Soron következő vacsoraestünkön mi is visszatérünk nagy kedvencünkhöz a paellához, melyet már nagyon sokszor elkészítettünk. Vannak eredeti spanyol paella serpenyőink, klasszikus spanyol sáfrányunk, melyet aranyárban vettünk és természetesen rendelkezésre áll egy százszor kipróbált receptúra is, ahhoz, hogy az Andaluz paella-val vendégeink gasztronómiai mindennapjait be tudjuk aranyozni. Nem kicsi a munka, hiszen sok alapanyaggal kell dolgozzunk és elég egy ellankadó figyelem és az általunk használt arroz rizs máris leégett, a sofrito odakapott, de ígérjük minden finom lesz és jó, hiszen főzni azt tudunk.

## MENÜSOR:

---

- Szent-Jakab kagyló ceviche (lime, citrom, lilahagyma, chili, koriander) felhasználásával készített előétel, mely eredetileg Peruból származik. A hideg gasztrocsodát a Szent-Jakab kagyló féhéjában szervírozunk, javasolt kísérője, hogy a balansz meglegyen inkább valami illatos és könnyed bor: mondjuk egy chardonnay
  - Homárkrém leves: még mindig nem gyűszűméretben gondolkodunk, de a krémes-tejszínes homogén levessel óvatosan. Egyrésztől nagyon finom, tehát eteti magát, de szerepe inkább csak az, hogy felmelegítsük a gyomrunkat. Repetára lehetőség van, elvitelre viszont nincs tekintettel arra, hogy felmelegítve már nem az igazi.
  - Paella Mixta azaz kulináris varázslat Spanyolországból. A filézett csirke felsőcomb a fekete tigrisgarnéla a kalmár a szépia, a bébi polip és a feketekagyló félelmetes egyensúlyt képez az arroz rizzsel és a sáfránnyal, és bár nem akarunk semmit újragondolni, de belecsempészünk egy kis ördöghalat is. (nem kicsit-sokat) Ez utóbbit csak azért, hogy vendégeink arcán a mosoly még szélesebb legyen.
  - Mango Bellini, csak hogy az ételsort méltóan tudjuk lezárni. A friss mangókat pürésítjük, és mivel Spanyolországban járunk, nem kérdéses, hogy egy Cava Brut-el fogjuk elegyíteni
  - Desszert: katalán krém
-

---

**A vacsoraestünk alatt beüzemeljük osztriga bárunkat is melynek kínálata a következő:**

- |                   |                    |  |
|-------------------|--------------------|--|
| 1. Krystale       | Normandia          | (aranyérmes osztriga Franciaországból) |
| 2. Gillardeau     | Marennes 'd Oleron | (az osztrigák non plus ultrája)        |
| 3. Belon          | Bretagne           | (hedonista műkedvelőknek ajánljuk)     |
| 4. Dutch creuse   | Yerksekee          | (holland sziklaosztriga)               |
| 5. Utah beach     | Normandia          | (tisztá, letisztult, elegánsm sós)     |
| 6. Oyster shooter | Red devil          | (Beluga vodka, osztriga, tabasco, V8)  |

---

A részvétel előzetes regisztrációhoz kötött (név, telefonszám, vendéglétszám) megadásával a

**[peter.szabo@osztrigasommelier.hu](mailto:peter.szabo@osztrigasommelier.hu)**

címen az eseményt megelőző hétfő estig.

A vacsoraest ára **14 900 Ft** és magában foglalja a komplett menüsört mely NEM degusztációs menü.

Nincsenek mikrokozmoszok a tányéron, egy igazán kiadós és finom vacsoraestet szervezünk.

Jó hír: repetára és elvitelre is készülünk majd!

---

A regisztráció 50% előleg pénzügyi teljesítése után aktualizálódik, melyről díjbekérőt küldünk. Maximális létszám 30 fő.

---

**Helyszín:**

Lupa Beach Myfish Grillterasz

**Cím:**

2011 Budakalász Tó utca 1.

**Időpont:**

19.00 -22.00

**Érkezés:**

18.30 - 18.45

**Vacsoraest kezdete:**

19.00

**Parkolás:**

Lupa Beach Sport Parkoló (fizetős)

**A vacsoraest ára tartalmazza még:**

welcome drink ( vodka-martini )

Beluga Noble - Marini Bianco

**Helyszíni fizetés:**

készpénz / bankkkártya

