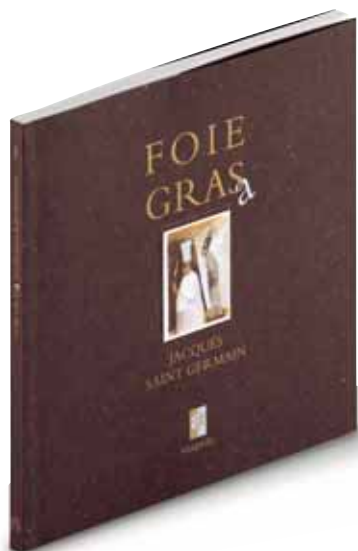




foie gras



2003

Andoni Luis Aduriz

Bilduma: cuadernos mugaritz de gastronomía

22x22 cm. 112 orri Gaztelaniaz
 Artisau koadernaketa, landare hariz josia, paperezko
 xingola. Erretraktilatua
 Argazkiak: J. L. López de Zubiria
 Irudiak: Alfredo Álvarez Plágaro

ISBN: 84-932288-1-8

PSP: 20€



«Beste batzuek, sabeldea eta burua lumatu eta hegaletako luma handiak erauzten dizkiete; areago, itsuzeko xedez, begiak ere erauzten dizkiete, gantzatsuago bihur daitezzen».



«Beste batzuek, sabeldea eta burua lumatu eta hegaletako luma handiak erauzten dizkiete; areago, itsuzeko xedez, begiak ere erauzten dizkiete, gantzatsuago bihur daitezzen».

Liburuan Jacques Saint Germain frantziarraren irudi bat erreproduzitu dute, goitzen gisa izen hori erabiltzen duen talentu handiko gourmet idazle ezezagun batena, alegia. Esanguratsua da irudiaren bere izenburua: Foie grasa, zerbitzatzeko eta prestatzeko artearekin batera, bibliofilo gastronomoen konpainiak eskatuta Parisen argitaratua. Emaitza thriller paregabea da; foie grasari eta arlo horretako protagonistei buruzko kontakizun atsegina.

Prestatzeko eta zerbitzatzeko aholku praktikoek hainbat printzipio jasotzen dituzte; hala nola, gibelaren gogortasuna, itxura, pisua, jatorria edota enerbazioa kontuan hartu beharra. Era berean, produktua aurkezteko moduari dagokionez, aspaldiko oinarritzko gakoak deskribatzen ditu. Errezetok ondokoak hartzen dituzte barne: foie grasa briochean, foie grasa financier erara, foie grasaren soufflea, foie grasa eskalopetan, foie grasa berezko eran, foie grasa krepinetetan edota ahatearen foie grasa mahatsekin.

Garai bateko errezeta horiek guztiak behar bezala egokitu eta interpretatu ditu Andoni Luis Aduritz apartak. Diseinu modernoa, testuak ausardiaz kokatuta, marrazki originalak, ederrak, lumaz egindakoak edota akuarelatuak... Dena da zoragarri. Hala, esan dezakegu «liburu-objektua» daukagula eskuartean. Plazer hutsa da liburu hau irakurtzea.