

Ardentía

N° 100 | DIARIO EL TIEMPO 10 DE FEBRERO DE 2008

EDICIÓN ESPECIAL **100** GASTRONOMÍA

ÁLBUM DE FAMILIA >>
Wladimir Molina

SUEÑOS ORIENTALES
Solange Hernández

VERBO RÁPIDO >>
Iraima Sulbarán

ALTA COCINA

Vanguardia criolla

Cada vez más, artífices del buen comer son cautivados por los sabores, colores y texturas de ingredientes tradicionalmente reservados a los fogones orientales

Iraima Sulbarán

Esta portocruzana creó junto a su esposo una serie de dulces, licores y conservas artesanales en La Casa de los Altos



tres para el recuerdo

- **¿A qué chef admira?**
- A Sumito Estévez. Me gustan sus recetas y sugerencias sencillas.
- **¿A qué personaje de la gastronomía venezolana le gustaría conocer?**
- Ya los conocí. A Armando Scannone, creador del libro "Mi Cocina" y al chef Eduardo Franco.
- **¿Cuál es la mejor receta que ha preparado?**
- Los caramelos de cebolla a la vinotinto. La combinación de estos sabores es la preferida por la gente.
- **¿Qué plato le gustaría cocinar en un futuro?**
- El pavo relleno. Es poco común hacerlo en nuestro país, pero me llama mucho la atención.
- **¿Quién le enseñó a cocinar?**
- Mi esposo Julio César Ordaz. Quería que fuera tan buena como él en la cocina.
- **¿Cuál es el mejor programa de TV gourmet que ha visto?**
- "Sumo placer" de Sumito Estévez y "En casa de Cristina" de Kristina Wetter.
- **¿Cuál es su postre preferido?**
- El chocolate y todos los que preparo en casa para vender.

TEXTO | ROSIMER ARCIA
FOTO | JOHAN ROJAS

1

- **¿Qué es lo más fácil y lo más difícil de su oficio?**

- Lo fácil es la habilidad y la experiencia que se logra con el tiempo. Lo difícil es dar con las combinaciones acertadas para las recetas.

2

- **¿Cómo saber si se es un buen cocinero?**

- Se descubre cuando notas que todo lo que preparas es elogiado por muchísima gente.

3

- **¿Cuáles habilidades no deben faltar en un cocinero?**

- Debe tener imaginación y saber escoger los productos con los cuales preparará las recetas.