

Ehető virágokkal győztek a magyar szakácsok

BLAHÓ GABRIELLA

2005.12.15. 14:19

Ehető virágok felhasználásával nyertek nemzetközi versenyt Bázelen a magyar szakácsok - a szentesi Pillár József növényei rendkívül népszerűek az elegáns éttermekben. A kék virág édes, a narancssárga erős-fűszeres, a piros citromos ízű. A fővárosi operabálon még Gina Lollobrigida is megkóstolta ezt az alföldi különlegességet.



Pillárné demonstrálja: ehető a virág.
Fotó: Karnok Csaba

Igazi különlegesség a növények piacán az ehető virág: a szentesi növénynevelő a kertészet hazájában családjával együtt termeszt a varázslatos étket. Pillár József több évtizedes szakmai múlttal és szárnyaló fantáziával hagyományt teremtett az igényes fogyasztók körében. A tányérra vagy pohárra illesztett színpompás virágok emelik az ételek és italok élvezeti értékét és elnyerték a vendégek tetszését. A szentesi földben termelt virágok budapesti éttermek asztalára kerülnek, a Parlamentben rendezett fogadások elmaradhatatlan kellékei, ezekkel a növényekkel

dolgoztak a győztes magyar szakácsok a Svájcban rendezett Európa-bajnokságon.

A Távol-Keletről honosított virágok növekednek Pillárék „édenkertjében” - a szentesi föld kiváló talaj, a szélmentes időszakok és a napsütéses órák száma ezen a vidéken nagyon kedvező. De a különleges növények sorában szerepelnek a nemesített zöldségek, amelyeknek fogyasztása hozzájárul az egészség megőrzéséhez. Példaként említi a családfő a rucolát és a római salátát, amelyet hét éve ők hoztak be először Olaszországból. A sátor alatt találunk természetesen koktélpardicsomot, mángoldot is, amely a spenótnál több vasat tartalmaz.

Az ehető muskátlik között nőnek az Encike és Klaudia káposzták - a nemesített növények az unokákról kapták nevüket. Zoárd Nimród, a család egyik legfiatalabb tagja a munkafolyamat bármelyik részében szívesen működik együtt a nagyokkal, akik egyre jobban tudják, értik és érzik, mi kell a növénynek.

Pillárné Katalin azt mondja, a virágokat a Semmelweis Orvostudományi Egyetem Farmakológiai Intézetének vezetője, Kéri Ágnes professzorasszony nyilvánítja ehetővé, családi kutatás eredményeire mond igent az orvos. Pillár József felesége példaként említi a kék színű édes virágot, a narancssárga erős-fűszeres ízűt, és a

Hírlevél feliratkozás

Értesülni szeretnék a napi friss helyi hírekről! E-mailemre levél érkezik, amelyben megerősítem a feliratkozást.

[Milyen a legutóbbi hírlevél?](#)

piros szirmú, citromaromájú finomságot. A tányéron elhelyezett virágokat az éttermekben a vendégek egy része otthagyja, míg mások nagy kedvvel fogyasztják - az ízharmóniát fokozza, az étel élvezeti értéke pedig teljessé válik. A virágok némelyikét borba, koktélokba teszi az avatott konyhafőnök, így kortyolt aprókat Gina Lollobrigida is az operabálon: Pillárék virága díszítette poharát.



Nemcsak szép, finom is. A növénynevelő Pillár József és felesége. Fotó: Blahó Gabriella

A virágot megenni megmagyarázhatatlan ok miatt a nők jobban szeretik, jobban is értenek hozzá - mondja mosolyogva Pillár József, aki munkája során mindig ad felesége elképzeléseire. Ifj. Pillár József a termesztés technikai rendszerében nyújt komoly segítséget, a fiú ötletének köszönhetően nincs a kapornak választási lehetősége, az ő kertjükben minden időben terem. A családfő tudatosan készül arra, hogy a megteremtett hagyomány tovább éljen, ezért három generáció dolgozik azon, hogy az ehető virágok és a különleges zöldségek minél ismertebbé váljanak és széles körben terjedjenek.

A szakácsok kedvencei

Az Európa Bajnokság első helyezettje, Mogoor Attila szívesen használja Pillárék virágait. Az aranyérmes mesterszakács, a budapesti Mátyás vendéglő séfje azt mondja, versenyen nem indul a szentesi növények nélkül, annyira dekoratívak és ízletesek, így nagyban hozzájárulnak az eredményhez. Egyik ajánlataként említi a virágsalátát mézes citromos öntettel és rózsalekvárral. Kollégája, Ványi László, a fővárosi Hotel Taverna konyhafőnöke ugyanezen a versenyen második helyezést ért el, alkalmazva Pillárék növényeit. A virág az ételt dicséri, nélküle nem volna teljes a kép – fogalmazott a mesterszakács, aki többször kér fűszernövényeket is a szentesi nevelőtől. Így indokolta: Pillárék mindig újat és mindig különlegeset alkotnak.