

Ehető virágok Szentesről

SZŰCS CSABA

2008.12.22. 16:00

Szentes - A szentesi Pillár József és családja közel 100 ehető virágot termeszt, amelyek immár évtizedek óta ékesítik az elegáns éttermekben és különböző fogadásokon felszolgált finomságokat. A különleges növények legutóbb a konyhaművészeti olimpián arattak nagy sikert.

Húsz éve töretlen a népszerűsége a szentesi Pillár család ehető virágainak - ennek legfényesebb bizonyítéka, hogy a közelmúltban a németországi Erfurt városában megrendezett konyhaművészeti olimpia szakértő zsűrijét is teljesen elvarázsolták a magyar Alföldön termelt különleges növények. A négyévente megrendezett versenyről hattagú - mesterszakácsokból és cukrászokból álló - nemzeti csapatunk ezüstéremmel tért haza.

- Varga Károly tízszeres világbajnok szakácstól, Lukács István háromszoros Oscar-díjas séftől és Juhász István, a budapesti Hilton Szálloda főszakácsától kaptuk annak idején a „házi feladatot”, hogy keressünk olyan egzotikus növényeket, amelyeket ők ételkülönlegességeik díszítéséhez tudnak felhasználni. Japánban nagy kultusza van az ehető virágoknak - mondta a kezdetekről Pillár József növénynevelő.

Hírlevél feliratkozás

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

[Milyen a legutóbbi hírlevél?](#)



A szentesi Pillár család kertészetében egész évben virágoznak a növények
Fotó: Tésik Attila

A tányérra vagy pohárra illesztett színpompás virágok emelik az ételek és italok élvezeti értékét, de az éttermekben való felszolgálásukig hosszú út vezet. A világ különböző pontjain honos növényeket először meg kell vizsgálni, hogy egyáltalán termeszthetők-e Magyarországon, majd később azt, ehetőek-e. Sok virág tartalmaz ugyanis olyan vegyületet, amely miatt emberi fogyasztásra alkalmatlan. Ennek

megállapításában Kéri Ágnes professzor asszony, a Semmelweis Orvostudományi Egyetem Farmakológiai Intézetének vezetője segít.

Pillárék „édenkertjében” a konyhakerti növények mellett eleinte 2-3 ehető virág termett, ezek száma azonban ma már megközelíti a százat. A szabadalommal levédett növények - amelyek között találunk körömvirágot és árvácskát is - egész évben virágoznak, ezt különböző fortélyokkal érik el gondozóik.

- Kicsit becsapjuk a növényt - mosolygott Pillár József. - Olyan fény- és hőmérséklet-viszonyokat teremtünk, amely révén például elhitetjük a virággal, nyár van, ezért az csodás szirmokat hajt. A Távol-Keletről honosított növényeknek különben a szentesi föld kiváló talaj, ízük pedig változatos: van édes és erős-fűszeres is.

A Kurca-parti városban sarjadt ehető virágok a nevesebb magyar szállodák konyháiba kerülnek, de elmaradhatatlan kellékei a parlamenti fogadásokon, az Anna- és az Operabálon felszolgált finomságoknak is.

Pillár József elmondta: a család három generációja dolgozik azon, hogy minden évben különlegesebbnél különlegesebb virágokkal rukkoljanak elő, hiszen nem csupán a szakácsok, de az éttermekbe járók is folyamatosan várják tőlük az újdonságokat. Hozzátette: a legnagyobb ötletgazda fia, József, aki a termesztés technikai rendszerében nyújt komoly segítséget.

Virágok könyve

Húszezer virág leírása szerepel abban a különleges könyvben, amelyet a közelmúltban vásárolt meg a szentesi Pillár József. Ebből és különböző növénykatalógusokból bővítik ehető virágaik listáját, a termesztéshez szükséges vetőmagot pedig génbankokból szerzik be. Az egzotikus virágok mellett a Kurca-parti városban élő család honosította meg hazánkban többek között a rucolát (borsmustárlevél) és a római salátát.