

Világ bajnokságra készülnek a növények

BAKOS ANDRÁS - DÉLMAGYARORSZÁG NAPILAP

2014.11.17. 06:09

Szentes - Pillár József zöldségeiből, ehető virágaiból is készít ételeket a magyar szakácsválogatott a november 22-én kezdődő luxemburgi gasztronómiai világ bajnokságon. A szentesi család munkájának kedvez a magyar vendéglátásban tapasztalható forradalom.

Idén november 22-étől 26-áig tart Luxemburgban a Kulináris Világ bajnokság. A rendezvényt négyévente tartják meg, ezúttal 54 ország szakácsai, cukrászai vesznek rajta részt: 34 nemzeti válogatott, más csapatok és egyéni indulók. Ez 1600 versenyzőt jelent - és közel 45 ezer kóstolgot látogatót. Az öt szakácsból és egy cukrászból álló nemzeti csapatnak először 105 főre kell készítenie háromfogásos nemzeti menüt - egy üvegkalitkában dolgozva.

Hírlevél feliratkozás

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

[Milyen a legutóbbi hírlevél?](#)

A második alkalommal a hidegkonyháé, egy 12 négyzetméteres asztalé és a fantáziáé a főszerep. A magyarok mindig jól szerepelnek: 2010-ben arról írtunk, hogy a magyar küldöttség két arany- és két ezüstérmet hozott el. **Varga Károly** többszörös olimpiai és világ bajnok mesterszakács lapunknak azt mondta, sikerükben jelentős a szerepe a szentesi **Pillár József** és családja támogatásának.

- Hosszú ideje kapunk tőle zöldségeket, fűszernövényeket, ehető virágokat, köztük olyanokat, amelyeket ő nemesített, és más nem is természet. Így mi tényleg egyedi, másokéhoz nem hasonlítható alapanyagokkal tudunk dolgozni, és ez bizony sokat jelent, amikor a kreatív tálalás számít. Nagyon hálásak vagyunk neki ezért a pluszért - mondta Varga Károly.



Pillár József szentesi kertészmérnök szeretett növényei között. Kedvez neki a magyar gasztrorradalom.
Fotó: Ehető Különleges Növények Team

A különleges alapanyagok termelője, Pillár József kertészmérnök, üzemmérnök Kondoroson született, családja Bajorországból származott ide, a Dél-Alföldre. 1976-tól 1990-ig a Kertészeti Kutatóintézetben dolgozott, és a kutatást az intézmény összeomlása után is folytatta. Akkor specializálódott a különleges növények nemesítésére és termesztésére. A család - felesége, Katalin, gyermekei, József és Anita, és a legaktívabb unokák, Enikő, Zoárd, Teodor - által működtetett Ehető Különleges Növények Team 370-féle növénnel, köztük 100 ehető virággal foglalkozik, és sok rangos elismerést gyűjtött be.

Négy éve a gazdaság megkapta a Magyar Tudományos Akadémia innovációs díját. Éttermekkel, szállodákkal, rendezvényszervezőkkel áll kapcsolatban, többek között a Nemzeti Színházzal, a Művészetek Palotájával, a Parlamenttel. A közelmúltban José Manuel Barroso, az Európai Bizottság leköszönt elnöke is Pillárék növényeit ette egy budapesti összejöveten.

A magyar gasztronómiában zajló forradalom, amely ráirányította a figyelmet a jó alapanyagra, kedvez annak a munkának, amelyet Pillár József végez. - Ez az átalakulás nagyon erős versenyt is hozott, amiben megnő a jelentősége a precíz munkának és a fantáziának - mondja a szentesi kertészmérnök.

- Muszáj adnunk a zöldségmosó asszony és a virágainkat vizsgáló Semmelweis és a Corvinus egyetem kutatójának véleményére is, és az ismerősök, ha külföldön járnak, kérés nélkül is hoznak valamilyen ottani vetőmagot, szaporítóanyagot, amivel bővíthető a génkészlet. Látnunk kell előre, mire lesz szüksége a piacnak később.

A ROVAT LEGFRISSEBB CIKKEI



Piacos napokon kevés a parkoló

Eperjes lesz Fábiánsebestyén megmentője

Szentes: harmadolták a kórház pénzét

A NYITÓOLDAL TÉMÁI



Elektromos fűrészrel estek a disznónak - galéria

Kötelező lesz az emelt szintű érettségi a felvételizőknek

MSZP: Lázár összekeveri a közszolgálatot a rabszolgasággal

HIRDETÉS

Szeretne itt hirdetni?

hirdetés



Óriás falmatrica 7 típusban 4.590 Ft-ért