

Virágos tányérok, virágos terítékek

SZÖVEG Bedó István FOTÓ Ibos Attila

Nem, még nem a kézzel festett porcelánok divatja tért vissza. Azóta, hogy a tizenkilencedik század cukrászáiban népszerűvé lett a kandírozott ibolya, sok virágszál hullott el (javarészt persze természetes életkörülményei között). De csupán az elmúlt néhány év során tért vissza mind sűrűbben a virág a tányérra. És nem is asztaldíszként, hanem az étel fogyasztható alkotóelemeként.

A szakácsok körében kézzől kézre adják az ehető virágok hazai apostolának, Pillár József kertészmérnöknek az elérhetőségeit.

Almavirágzáskor beszélgetünk, nyílik a barack, a mandula, a cseresznye is. Csak a kerteket díszítik, vagy a tányérokot is, kérdezem *Pillár Józsefet*. És rögtön kiderül, hogy ha ehető virágról beszélünk, akkor alapvető, hogy permetezőszer ne érje őket, ha úgy tetszik, bio vagy öko termelésűek legyenek. De azok a szép virágok hadd díszeljenek csak a gyümölcsöskertekben, még ha némelyikük ehető is lenne.

Hanem az ember mindig újra vágjuk.

A szakemberek kissé beleuntak abba, hogy a szállodákban, éttermekben, rendezvényeken mindig csak egyféle képpen, salátákkal, fűszernövényekkel díszítsenek. És a megszokott formákon túl különleges színeket is kerestek. Így kapta a növénynevelő szakembercsoport a feladatot, hogy olyan virágokkal álljon elő, amivel színesítheti a magyar gasztronómiát. A munka összetett: fel kellett kutatni mindazokat a virágokat, amelyek természetből Magyarországon, ugyanakkor folyamatos virágzásúak – vagy erre rábíráhatók. Az Ehető Különleges Növények Teamje néven dolgozó csapat tizenhat éve kezdte el ezt a munkát, s ez a díszítő ágazat egyre

élénkebben fejlődik, ma már nem csak a szállodák keresik a virágaikat. Vannak, akik nagyobb és szőlő, vannak, akik kicsi és fürtös virágokat várnak. Az olasz vendéglők például a népszerű cukkinivirágon kívül (ezt nem csak töltve és sütvé fogyasztják, hanem főétkezés előtt, étvágygerjesztőként is) keresik a teljes színskálát, és – ha szabad képzavarral fogalmazni – csak apró, egyes virágokra fáj a foguk.

Sok gyönyörű, illatos virág akad, amelyik mérgező. Ellenőrzik gyógyszer-gyógyászati szempontok szerint mindazt, ami asztalra kerül?

Minden kétséget kizáróan meg kell állapítani, hogy a virágok ehetőek, fogyaszthatóak-e. Hiszen a hasonlóság néha megtévesztő lehet. Salátát, krumplit már századok óta esznek, viszont egy új virág csak, mondjuk, holnaptól kerül forgalomba. Ehhez szakmai háttérre van szükség. Ismerni kell a növények rendszertanát, ugyanakkor farmakológiai, illetve drog (hatóanyag) szempontból pontosan meg kell határozni, hogy tartalmaz-e az emberi egészségre káros anyagokat. Ezt a feladatot *dr. Kéry Ágnes* professzor, címzetes



egyetemi tanár, a Magyar Fito-
terápiás Társaság elnöke végzi.

*Minden virág bizonyítványt kap, hogy
ártalmatlan? És mely virágok ezek?*

Okirat tanúsítja, hogy az adott ehető
virág semmiféle ártalmas anyagot
nem tartalmaz. Neveket azonban,
bármily különös is, nem mondhatok.
Ugyanis kutatómunkánkba nem
kevés pénzt kellett befektetni, és nem
kívánjuk tálcán felkínálni, hogy aztán
mások arassák le a babérokat. Az
eredményeinket szabadalom védi – a
felhalmozott tudásra nagyon kell
vigyázni.

*Vagyis már most célszerű felbírni az ol-
vasóink figyelmét, hogy a képeken látható
virágokhoz hasonlóakkal ne kísérletez-
zenek, mert a hasonlóság nem garancia
az ártalmatlanságra?*

Bizony. Ezeknek a virágoknak sem a
tudományos, sem a közismert nevét
nem közöljük (ugyanis ehető vi-
rágként ezek esnek szabadalmi
védelem alá), számkódokat és fan-
tázianeveket fognak kapni.

Kelme?

Tehát a szentesi Ehető Különleges
Növények Teamjéhez kell annak for-
dulnia, aki felhasználni szeretné őket.
*De akkor hogyan jut a szakácsár-
sadalom tudomására, hogy mire is volna
szüksége?*

A dolog egyszerű: a szakácsok, be-
szerzők az igényeikkel keresnek meg
bennünket: milyen színű virág szük-
séges, mekkora, hány darab. Az
elképzeléseiknek megfelelő virá-
gokkal szolgáljuk ki őket, csak éppen
a költött nevet használjuk.

A szakácsok a nemzetközi verse-
nyekre is visznek magukkal ehető
virágokat. A Kiskunsági Nemzeti
Park szívében, a Kigyósi Csárdában
dolgozik *Varga Károly* mesterszakács,
sokszoros szakács világ- és olimpiai
bajnok, számtalan arany-, ezüstérem
tulajdonosa.

Vajon a virágdíszítést csak a ver-
senyeken, a »divatbemutatón« díjaz-
zák? Idehaza leginkább a ren-
dezvényeken és fogadásokon, meg a
szakácsok mestercsatoráján, hangzik

a válasz. *Varga Károly* a kezdetektől
fogva használja a szentesi virágokat,
személyes meggyőzéssel, szájpropa-
gandával is viszi tovább a híriket. A
versenyeken szinte mindig használt
virágdíszítést, sülteken, salátákon.
Ha valami hiányzik, akkor az talán
egy kézikönyv, ami az eligazodásban
segíthet, vagy talán szakmai tovább-
képzés, melynek során a szakács kol-
légák elsajátíthatnák ennek a fogá-
sait.

Egyébként a legutóbbi bázeli Szakács
Európa-bajnokságon *Moogor Attila*
(Mátyás vendéglő) arany- és *Ványi
László* (Hotel Taverna) ezüstérmes
helyezésében komoly szerepet ját-
szottak az ehető virágok.

A virág elsősor a látványával hat, de
legalább ilyen fontos az illata, a
porzók, a bibe tövében lévő nektár is
(ma már talán kevesebb kamaszgye-
rek eszi az akác fürtjeit, de aki kóstol-
ta, emlékezik gyöngye édes ízére).
Hazánkban történetesen az egész
virágos díszítésnek van nagyobb







keletje (Kanadában viszont csak szirmokat használnak), de persze ilyenkor a szakács figyelembe veszi a virág illatát, ízét, és úgy igyekszik harmóniát teremteni, hogy azért inkább kiegészítő maradjon az ételkompozíció egészén belül, se illata, se íze ne uralkodjon el a többi rész fölött.

Vajon az illattal, ízzel is jelenlévő virág befolyásolja-e a borválasztást?

Jubász István mesterszakács, a Hilton Budapest séfje legelőször arra hívja föl a figyelmet, hogy a svájci, német, osztrák, francia konyhakultúrában igen népszerű a virág alkalmazása. Ugyanakkor ezeket sok vendég még főleg a díszítés részének tekinti, és mint ilyet nem is mindig fogyasztja el. Számukra tehát a virág illatanyaga meg sem jelenik a kompozícióban – tehát a borválasztásban sem. »Úgyhogy ezt a kérdést – fűzte hozzá – meghagyom a következő szakács generációnak...«

Virágdíszítést használnak újabban a kávéházak is – természetesen az italok díszítésére használt virágokról kérdezzük a Miró Café üzletvezetőjét. Kondor Gábor szerint főleg a kevert és a hosszú italok kaphatnak virágdíszítést, főlválva az eddig szinte egyeduralgoló mókás díszeket. Sokkal természetesebben – és persze meglepőbben – hat egy, a pohár karimáján kapaszkodó, izgalmas színű virág, mint az egzotikus gyümölcs voltaképpen megszokott szelete. Arról nem is beszélve, hogy ez hazai nyersanyag. A vendégek gyakran fogadták meglepetve, monda, oly-

kor nem is merték megkóstolni, de már vannak, akik kifejezetten virággal kérik az italt.

Az ehető virágokkal kiegészített ételeket és italokat a pesti Pomo d'Oro étteremben (séf: *Sergio Viti*), illetve a budai Várnegyedben található Miró Cateban (séf: *Zeitler József*) fényképeztük.

Szardellával töltött cukkinivirág sörtészta köntösben

Hozzávalók 4 személyre:

- 12 cukkinivirág,
- 100-150 g (konzerv) szardellafilé,
- 30-40 g kapribogyó,
- 2-3 evőkanál pesto (fenyőmagvas bazsalikommártás),
- 5-6 szelet aszalt paradicsom,
- 3-4 dl sörtészta

A kapribogyót és a szardellaszeleteket jól felaprítjuk, összekeverjük egy kevés tojással, majd a krémet habzsákból a virágok torkába nyomjuk.

Ezután a virágokat sörtészta-ba mártjuk, és forró bő olajban néhány perc alatt kisütjük. Tálaláskor egy kevés kikevert pestót és aszalt paradicsomot kínálunk mellé. A legjobb virágok azok, melyeken már látszanak a kis termések, ha módunkban áll, szedjük le ilyenkor a virágot. (Pomo d'Oro)