

Országmelléletek: Angolosan  Szervusz Ausztria 

Hétfő, 2009. augusztus 10. 10:29 Utolsó frissítés: 10:29

Dorogi Katalin írása

Címkék: **ehető virágok gasztronómia Pillár József Szentes vállalkozás zöldségtermesztés Dorogi Katalin**

Gasztronómiai örömmorzsa

Egy sikeres vállalkozás: ehető virágok

Bush, Putyin, Thatcher, Lollobrigida: mindegyiküknek került a tányérjára Pillár József ehető virágaiból. A szentesi családi vállalkozás nemcsak a felső tízezer luxusfogadásain remekel, hanem a magyar átlagember egészséges táplálkozását is szívéen viseli. Kertjében megfér az egzotikus virág és a kelkáposzta.

Sokan beszámoltak a füredi Anna-bálról, de e sorok íróját leginkább a delmagyar.hu egyik írása kapta meg, mely szerint az ehető virágokat **Pillár József** szállította az eseményre Szentesről. Ehető virágok! Ibolyás cukorkáról (vagy inkább cukrozott ibolyának hívják?) számosan hallottak már, és mindenki, aki virágzó akácfa közelébe tévedt, lerágcsált már egy-két mézízű szirmot róla. Beszélük, az akácvirág palacsintatésztába mártva és kisütve a szegények ínycsége volt hajdanán. Ennyi. A virágevés amúgy hazánkban nem honos.

Út a virágokhoz, zöldséggel szegélyezve



Forrás: www.ehetoviragok.hu

Pillár József kutató kertészmérnök sem virágokkal kezdte. Harminc éve költözött a Békés megyei Kondorosról a Csongrád megyei Szentesre, ahol a **dr. Szalva Péter** és felesége vezette Kertészeti Kutatóintézetben dolgozott tudományos munkatársként, mint mondja, nagy örömmel. Mindez nem szakmai előzmények nélkül történt: Kondoroson az ottani FAO-üzem növényházi telepének vezetője volt, ami elég magasra tette a mércét. A nyitottságot az újra, a különlegességekre édesanyjától örökölte. Amikor a szentesi kutatóintézetben már nem

Szalváéké volt az irányítás, és egyre szűkült a kutatás tere, önállósította magát: családi vállalkozást indított.

– Csodálatos fajták születtek Szalva-féle intézetben, és nagyon kívánatos lett volna, hogy a rendszerváltás után az új szellem szerint korszerű nemesítő intézetté alakuljon, és a fiatalok az új nemesítési módszereknek a segítségével újabbnál újabb fajtákat produkáljanak, de hát nem így történt – summázza szomorkásan.

Mindezt paradicsomjai között meséli el Pillár József, és a zöldségszerető ember szíve majd meg szakad, mert van ott mindenféle, gömbölyű, piros, hosszúkás, ovális, narancssárga, citromsárga... És az újságírónak eszébe jut, hogy mennyi finom zöld paradicsomot vásárolt Róma patinás zöldségpiacán, a Campo de' Fiorin, és nem érti, miért szorul a magyar kínálat néhány paradicsomfajtára, hiszen ahol megteremne az egyik, ott lenne helye a másoknak. Nem luxusról, kaviárról, tengeri herkentyűkről van szó, melyeket élből keresztülhúznának a magyar adottságunk...

A magyarok története a kolbásztól a rukkoláig

Pillár József szerint nem különbözünk mi nagyon a világ fejlettebb zöldségkultúrájú országaitól, van nálunk vevő az egészséges táplálkozásra, csak egy kissé késve követjük az eseményeket, paradicsomban is.

Már tíz éve annak, hogy felkereste a Tesco akkori igen magas rangú vezetőjét egy adag rukkola-salátával, hogy ugyan próbálnának már belőle eladni, mire ezt a választ kapta: Hát, Pillár úr, a magyarok inkább a kolbászéhez szoktak. De a történet hepiendes: ma már az áruházánc szinte minden elemében lehet kapni. Sőt, annyira hozzászoktak a vásárlók, hogy kitörne a balhé, ha nem találnák a polcokon.



Húsz éve még csak a fejes salátát termesztették, ma már csak salátából számtalan típus megtalálható a kínálatban: a vörös batáviától a rómain, a krizeten és a friese-en keresztül a piros meg a zöld fodrosig. A teljes paletta, beleértve a többi zöldséget, a fűszernövényeket és a virágokat az www.ehetoviragok.hu honlapon található: ezt a rengeteg szépséget és finomságot mind a Pillár-féle családi vállalkozás produkáta. Örvendetes módon jó párat már a boltokban is lehet hogy kapni, másokat – így például az olaszoknál nagyon kedvelt cukkinivirágot – sajnos csak elit éttermekbe és rendezvényekre szállítanak.

A zöldségek szerelmese

A főváros olasz éttermek kedvelik a **szentesi zöldségeket**, jobb az ízük, és biztos közelségben vannak – mondja Pillár József, akinek a családi vállalkozása rendszeresen tanul az olaszoktól. – Érdemes – mondja, mert náluk a vendéglátásban nagyon magas a mérce.

Szinte szerelemmel beszél a zöldségekről. Dicshimnuszokat zeng, mennyire egészségesek, hosszan sorolja, hogy melyik miért. Noha a legelőkelőbb éttermekbe szállít, azt vallja: minden vevő egyformán fontos. Kihívás a felső tízezernek dolgozni, de hivatás a mindennapi embereket ellátni újjal, egészséggel, finommal. Hiszen az egészséges táplálkozással sok betegség megelőzhető. Azért propagálja a zöldségfogyasztást, hogy az emberek „**olcsón ne legyenek betegek.**”

– Magyarországnak van még hova fejlődnie a zöldségtermesztésben – mondja, és a mángoldot hozza példának. – A világ egyik legtermesztettebb salátája, nálunk viszont alig foglalkoznak vele. Vagy vegyük a kínai kelt: a hazánknál jóval kisebb Izraelben 40-50 hektáron termelik, nálunk alig 10 hektáron.

Te Pillár József, keressél valamit!

De beszéljünk végre az ehető virágokról. Úgy bő húsz évvel ezelőtt Lukács István háromszoros Oscar-díjas szakácsnak és Juhász Istvánnak, a Hilton szálloda séfjének volt egy kérése: Te Pillár József, keressél valamit, ami nem paradicsom, paprika, uborka, répa, hanem valami teljesen egyedi, díszít és még ehető is. Pillár József pedig szétnézett a világban, és távol-keleti kultúrákban rálelt az ehető virágokra

– Hogyan képzeljem el? – kérdezem tőle. – Fogyasztható



luxusdíszként az ételek mellett, vagy pedig gondolok egyet, kikapom a vázából a szegfűt, bepanírozom és kisütöm?

Kiderül: azt speciel eltaláltam, hogy a szegfű fogyasztható, ámde nem rántják ki. **Szabadalmi oltalom** védi, ezért nem mondják meg, melyik virág tartozik az ehető kategóriába: saját kutatási eredményük, sok pénzt fordítottak rá. Neves professzorok igazolták a kutatások eredményét, és garantálják, hogy a növénynek nincs káros hatása. A hazánkban megforduló államférfiakat és hírességeket mind megvendégelték Pillárék ehető virágjaival, el lehet képzelni, micsoda diplomáciai bonyodalmat okozott volna egy apró tévedés... De tévedni nem szabad.

– Gyakran kérdik, mennyire flanc ez – mondja Pillár József. -- Ez **egy kicsit flanc** valóban, de az érzékszervekre való hatás az pótolhatatlan. Mi a magyaros ételekhez vagyunk szokva, de azért ki lehet törni a szépség irányába is. A gasztronómiának ez a hálás szelete a **művészet** határát súrolja, vagy talán már az is. A családi vállalkozásunk előállítja a hozzávalót, onnan pedig örömmel nézzük a szakma másik oldalát, hogyan „bravúroskodnak”, hogaen helyezik el az ehető virágot a pohár oldalára, melyet aztán Lollobrigida az ajkához emel... Ebben a borongós világban megszépíthetjük az étkezés körülményeivel az életünket. Mi egy **örömmorzsát** tudunk adnia azok számára, akik igénylik, és nem is olyan drágán.

Turbózás az árokpartról

Viszonteladóknak nem adnak el, egyenest ők viszik be a konyhára vagy a rendezvényre a rendelt árut. Egyébként fennállna a veszélye annak, hogy valaki megvesz tőlük mondjuk 100 db ehető virágot, aztán „felturbózza”, azaz mellétesz húsz hasonlót, és úgy adja el. Így is volt, hogy a megrendelőt elkapta a gépszíj. Egy szép virágú, kísérleti **sárkányfüvet** kért. Ez a növény az árvacsalánfélék családjába tartozik, és van egy gyomféle is, amely kísértetiesen hasonlít rá, ráadásul ott burjánzott a megrendelő előtti árokban.



– Ezt a gyomot akarták rátenni a tányérra, mondván, ugyanolyan, mint amelyet én vittem – meséli nevetve Pillár József. – Gyorsan le kellett intenem őket. Halálos mérgezést nem okozott volna a gyom, de hasmenést igen.