

Gina Lollobrigida is kóstolta a szentesi Pillár József növényeit

Ehető virágokkal győztek a magyar szakácsok

Ehető virágok felhasználásával nyertek nemzetközi versenyt Bazelben 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.

Igazi különlegesség a növények piacán az ehető virág: a szentesi növénynevelő a kertészet házában családjával együtt termeszt a varázslatos étkeket. Pillár József több évtizedes szakmai múlttal és szárnyaló fantáziával hagyományt teremtett az igényes fogyasztók körében. A tányérra vagy pohárra illesztett színpompás virágok emelik az étel 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 zöldegek, 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 találgatunk természetesen koktélpárodiumot, mángoldot is, amely a spinóznál több vasat tartalmaz.

Az ehető muskátlik között nőnek az Encike és Klaudia káposzták – a nemesített növények az unokákról kapták nevüket. Zórád 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 Orvos-



Nemcsak szép, finom is. A növénynevelő Pillár József és felesége

Fotó: Blahó Gabriella

tudományi Egyetem Farmakológiai Intézetének vezetője, Kéri Ágnes professzorasszony nyilatkozik a chetővé, családi kutatás eredményeire mond igent az orvos. Pillár József felesége példaként említi a kék színű édes virágot, a narancssárga erős-fűszeres ízűt, és a piros szirmú, citromaromájú finomságot. A tányéron elhelyezett virágokat az éttermekben a vendégek egy része ott hagyja, míg mások nagy kedvvel fogyasztják – az izharmóniát 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.

A virágot megenni megmagyarázhatatlan ok miatt a nők jobban szeretik, jobban is értenek

re. Ifj. Pillár József a termesztési 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 zöldegek minél ismertebbé váljanak és széles körben terjedjenek.

BLAHÓ GABRIELLA

A SZAKÁCSOK KEDVENCEI

Az Európa-bajnokság első helyezettje, Mogoór 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 ajánlatként 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 díszíti, nélküle nem volna teljes a kép – fogalmozott a mesterszakács, aki többször kér fűszernövényeket is a szentesi nevelőtől. Így indokolta: Pillárék mindig újat és mindig különlegesen alkotnak.



Pillárné demonstrálja: ehető a virág

Fotó: Karnok Csaba

Füstölgés

Volt valaha egy nagy igazságtalanság: mindenütt cigarettázott boldog és boldogtalan, szegény nem dohányzók pedig kénytelenek voltak füstjellegekben fuldokolni. Aztán jött a müzli, Schobert Norbi, a konditermek és az aerobik egészségmániás világa, jöttek a füstölést tiltó törvények és munkahelyek és civil kezdeményezések. A dohányosok pedig lassan megvetett ösmaradványokká, az érthetetlenek közé tartozó kaszt alattiakká, jobb esetben szánivaló páriává züllöttek egy ellenséges világban. És ahogyan téli havazásban vagy nyári, tűző napban ott füstölnek egy-egy dohányzást tiltó intézmény, iskola vagy cég kapujában, szánakozó-megvető pillantások keresztüztüében, arról már-már az afroamerikai jut eszembe, aki hatvan évvel ezelőtt balek módján betévedt a Ku-klux Klán valamelyik rendezvényére az amerikai délen.

Pedig azért – állítólag – a dohányosok is emberek. Ha másért nem, hát mert nagyvonalú adóalanyai a Magyar Köztársaságnak.

Számoljunk csak! Egy dohányos évente legalább százezer forint pluszbevételt hoz a költségvetésnek áfa és fogyasztási adó formájában. Azaz a cigaretta bő két és fél millió rabja legalább 250 milliárd forintot tesz be az államkasszába. Ez pedig jó 125 kilométernyi autópálya ára, vagy a tb- és a nyugdíjalap jókora hányada.

Azt mondják erre: no de mibe kerül az, hogy sokkal többet beteges, mint absztinens társai! Csak hát esetleges gyógykezelésük árát is bőven befizetik. És még egy szempontból költségvetésbarát a dohányos. Altalában feleannyi nyugdíjat sem kell fizetni neki, mint a többieknek.

Némi maliciával mondhatnánk: a nyugdíjalapok helyzetét látva ez is szempont. Tán nem is utolsó.

SZ. I.

Mednyánszky és Munkácsy jön a múzeumba

A Chagall-tárlat sikere buzdító volt

A rekordszámú látogatót vonzó Chagall-kiállítás sikerén felbuzdulva jövőre újabb nagyszabású tárlatokat rendez a Móra Ferenc Múzeum: január végén Mednyánszky, majd Munkácsy képeit láthatjuk Szegeden.

Eredményes évet zár a Móra Ferenc Múzeum: mint már évek óta mindig, most is sikerült jelentősen növelnie látogatói számát. Vörös Gabriella, a megyei múzeumi szervezet igazgatója a Novotelben megtartott tegnapi sajtótájékoztatón úgy fogalmazott: siker az is, hogy az üzleti szférából támogatókra találtak. Szabó Mihály, a hotel igazgatója elmondta: örömmel támogatták a régió turisztikai vonzerjét és fokozó Chagall-tárlat megrendezését, és a jövőben is együttműködnek a múzeummal. A közel 28 ezer látogatót vonzó várbeli kiállítás bebizonyította: érdemes komoly szervezést igénylő, különleges tárlatokat létrehozni.

A múzeum vendégeknyvébe

többen is bejegyezték: szívesen látnák nagy magyar mesterek munkáit is. Jövőre ezért két kuriózumot is kínálnak. A kritikai realizmus egyik legjobb hazai képviselőjének, Mednyánszky Lászlónak január 27-én nyílik kiállítása. A másik meglepetés: tavasz végén hozzák el Debrecenből az Amerikában élő magyar származású üzletember, Pákh Imre gyűjteményéből összeállított különleges Munkácsy-tárlatot, amelyre a fővárosban már több mint ötvenezren kíváncsiak voltak. A sokak által a legnagyobb magyar festőnek tekintett Munkácsy Mihály további alkotásaival is tervezik bővíteni az anyagot, így szenzációsnak ígérkezik a szegedi kiállítás.

Az alapításának 100 éves jubileumát ünneplő Szépművészeti Múzeum kollekcijából izgalmas görög-római-etruszk kiállítás is érkezik Szegedre, a vásárhelyi Tornyai János Múzeumban pedig az egyiptomi művészetből kaphat ízelítőt a közönség.

H. ZS.

HÓNAPRÓL HÓNAPRA KALENDÁRIUM

- játékok előfizetőinknek!

Játsszanak velünk és havonta

5 db értékes ajándéksomagot sorsolunk ki!

A válaszokat keresse a KALENDÁRIUMBAN!

Ha megtalálta kérdésünkre a választ, kitöltve küldje vissza a kupont címünkre!

2 December havi kérdésünk:

Melyik görög istennőről kapta a nevét az airodiziákum?

Cím:
Tel. szám:

Beküldési határidő: 2005. december 31.
Cím: Delmagyarország Kiadó 6720 Szeged, Stefánia 10.
A borítékra írják rá: Kalendárium-játék

DELMAGYARORSZÁG
DÉLVILÁG
OTTTHON VANI

Egész évben van miért fellapozni!

ÁLLATELEDEL GYŪJTÉS

DÉLMAGYARORSZÁG
DÉLVILÁG

December 16-án, 17-én és 18-án

(péntek-szombat-vasárnap), 10-18 óra között

Szegeden, a

CORA HIPERMARKETBEN

A DÉLMAGYARORSZÁG támogatja!

Tappancs

FM 95.4 Rádió88

KONICA MINOLTA Digitalis Fénymásoló Szalon és Szerviz

(Csekket a 70/380-9922 telefonszámon kérhetők!)
Számunk: HVB Bank
10918001-00000019-48600008
Kérésre csekket küldünk: 70/380-99-22

NE MARADJON KI Ön sem!

MÁR BIZONYÍTOTT cég regiszter

Információ: 62/567-842

Újra nyitva a
DEPÓ
Szeged, Juhász Gyula u. 3.

Tel.: 62/425-631
Nyitva: h.-p.: 7-20
szo.: 7-16
vas.: 8-12

Szálljon be Ön is!

DELMAGYARORSZÁG
DÉLVILÁG
OTTTHON VANI

Nyerjen
**CHEVROLET
LACETTIT**
a Delmagyarországgal és a Délvilággal!

Információ:
06/80/821-821
(ingyenes zöldszám)
www.delmagyar.hu