



Életre szóló élmény bepillantani Paskó atya konyhájába, leülni terített asztalához

▲ FORRÁS: MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI TÁRSASÁG

Paskó atya világhírű konyhája

A gasztronómiai világ bajnokságon 56 ország 2500 séfje mérte össze tudását

• „Elsősorban nem a díj számomra a főnyeremény, hanem az oda vezető út. Tanulás, felkészülés, munka, tapasztalatszerzés nagy mesterek mellett, olyanok mellett, akik nemcsak tudják a szakmájukat, de rajonganak érte” – összegezte a gasztronómiai világ bajnokságon szerzett élményeit Paskó Csaba kelebiai plébános, a Culinary World Cup 2018 ezüstérmese.

MOLNÁR MELINDA

Paskó atya a Kárpát-medencei magyarságot, azon belül a délvidéki magyarságot kép-

viselte a november végi világ bajnokságon.

Vallomás

„Sok minden Erdélyből indult, nem csak a kelebiai Márton Áron

Közösségi Ház ötlete – emlékezett vissza Paskó Csaba. – Székelyudvarhelyen, Ambrus Gizellánál ismerkedtem meg Tímár Attilával, aki két éve szakácsolimpiára készült csapatával. Kikérdeztem, mert érdekelt, hogyan zajlik egy ilyen verseny. Elmondta, majd a végén hozzátette, hogy el lehet jönni megnézni. Két éve ott voltam a Békés Megyei Culinary Teammel Erfurtban az olimpián, és akkor, igaz, bizonytalanul, de megfogalmazódott bennem, hogy egyszer én is versenyezni szeretnék. Varga Károly séf idén vállalta, hogy segít a felkészülésben.”

Kitüntetés, elismerés

Gálamenüjéhez felhasználta a kispaci kecskesajtot és a bácskai sült vajat, a vajalját is mint helyi gasztronómiai különlegességeket – ezt a séfek külön értékelték. Ambrus György, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség alelnöke szerint olyan menüt tudott a zsűri elé tenni, amit más még nem készített, nem is tud elkészíteni, csak aki ismeri a délvidéki ízeket. Az eredményhez hozzájárult a különleges alapanyagok használata és a korszerű technológiák. „Örültünk a részvételnek, mert így magunkkal tudtuk vinni Luxemburgba hitünket,

kereszténységünket is” – nyilatkozta Ambrus György.

„Krisztus Király ünnepén versenyeztem, és ezüstérmet nyertem, főételem, a Borókás vadnyúl pedig különdíjat nyert, így a verseny fővédnöksége alatt áll, és bekerül az esemény évkönyvébe. Ez egy óriási kitüntetés számomra, hiszen nem ez a fő foglalkozásom” – mondta Paskó atya. Kiemelte, hogy a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség jóvoltából a Békés Megyei Culinary Teambe egyéni versenyzőként fogadták be és támogatták.

Folytatás az II. oldalon ►