



m Folytatás az I. oldalról

Varga Károly séf, többszörös olimpiai és világbajnok szakács februártól mentorként volt jelen felkészülésénél. „Nagyon kemény és intenzív munka van az eredmény mögött.”

„Pap vagy szakács”

Ötéves korában a mi leszel, ha nagy leszel kérdésre pap vagy szakács volt a válasza. A ma a délvidéki Szabadkai Egyházmegye felszentelt



Paskó Csaba: Nem csak testileg, lelkileg is gazdagít a jó étel.

papja és egyházmegyei zenei igazgató mindkét álmát megvalósította. Nagyszülői örökségét, a zene szeretetét pedig karnagyként, zenepedagógusként viszi tovább. Miként

kerekedik egészé a papi hivatás, a zene szeretete és a főzéstudomány mint szabadidős tevékenység? A lelkiatya, a karnagy és a finom falatokat készítő Paskó Csaba számára az ezekhez szükséges szeretet, hit, kreativitás és harmónia szilárd alapot képez a mindennapokban. „Bármit is csináljak, evangelizáljak, vezényeljek, tanítsak vagy éppen új recepteket kreáljak, egy a célom, hogy hirdessem az örömhírt, szóljak arról, hogy van értelme az életnek a halálon túl is. Minden feladatomat úgy fogom fel, hogy – modern szóval élve – menedzseljem Jézus ügyét. A cél mindig egy, csupán az eszközök változnak: mandulával töltött csokigolyóval is lehet. Az életigenlés a teremtett világnak egy nagyon szép, Istentől ajándékba kapott képességünk alkotni tudó része.”

Gasztrközösség

Paskó Csaba 1975-ben Szabadkán született, édesanyja okleveles szakács. Bajmokon, majd a szabadkai Paulinumban, Szerbia egyetlen

egyházi gimnáziumában tanult. A papképzés mellett Pécsen elvégezte a karvezetés szakot, majd Grazban a zeneakadémiát. Végig kísérte a gasztronómia iránti szeretete. Amikor a Szabadka melletti kelebiai egyházközség plébánosa lett, látta: szép a templom, de közösséget kellett építenie. Ekkor került előtérbe a gyermekkori hobbi, a szakácskodás.



A kelebiai plébániát úgy alakították ki, hogy tudjanak vendégeket fogadni. A gazdák segítettek. Földje nincs, de gyümölcsöse van az egyházközségnek. Nem csak a kövidinkából, meggyből, sárgabarackból, eperből is készítenek bort. A plébános bora díjakat nyert, a lekvárok, csatnik ma már annyit visznek a konyhára, mintha földjük volna. Vacsoravendégeknek főzött. Tudta, hogy a szakácsmesterséget lehet szeretni, de meg kell tanulni, mert egy szakma. Elhatározta, megszerzi a csúcsgasztronómia műveléséhez szükséges tudást Szegeden és Budapesten. 2009-ben írt egy szerb nyelvű szakácskönyvet, később egy magyar nyelvűt, az újabb előkészületben van.

Munkatársai is tudják: a kelebiai plébánián pasztorációs gyakorlat a főzés. Ifjak, gyermekek állnak az üstök vagy a Bence nevű kemence köré az egész napos programokon, hogy elsajátítsák a tradicionális gasztronómia arany szabályait. Paskó atya konyhája ma már védjegy. Közben Vajdaság-szerte és külhonban is vezényel. Arra biztat, ismerjük meg gasztrkultúránkat. Hogy egy nép mennyire nyitott, tüzes, temperamentumos, lemérhető ételein. Kis manufaktúrákban, a tanyasi turizmusban látja a régió jövőjét. Vallja: „Az étellel az emberek mindig közelebb kerülnek egymáshoz. A fehér asztal családokat tart össze, ünnepet teremt. Ezt megismerni, ebben elmélyülni mindannyiunk kötelessége.” Hogyan fejezhetné ki jobban szeretetét embertársai iránt, mint hogy asztalhoz ülteti és megkínálja őket azzal a kenyérrel, amiért ő dolgozott meg?

Bácska ízei versenyasztalon

Luxemburgban előételnek vízi kedvenceket készített. Enyhén füstölt lazacot, marinírozott fésűkagylót, garnélás, avokádós belugát talált

Borleves Paskó módra

- Hozzávalók:**
- 4 dl száraz fehérbor (rozé vagy siller)
 - 4 dl víz
 - 80 g kristálycukor
 - 20 g liszt
 - 3 tojássárga
 - só, szegfűszeg, egész fahéj

Elkészítése:

A bort a vízzel, néhány szem szegfűszeggel és egy nagyobb darab egész fahéjjal összefőzzük. A tojások sárgáját a cukorral habosra, majd a liszttel simára keverjük, és fokozatosan hozzászűrjük a fűszeres bort. Az egészet vízgőzön, habverővel állandóan kevergetve felverjük. Frissen és forrón találjuk.

fel lencses salátával, citrusos vignegrettel. Levesként „zöld elixírt” készített, ami mentás cukorborsót, zöldségpárgát, angolzeller-krémlvest ölt fel, és ezt ropogós, bazsalikom szelvényekkel díszítette. Meleg előétele fiatal fogoly mell sous-vide kacsamáj „lepellel” készült, tárkonyos havasi cseresznyemártással, batátatextúrákkal, rozéboros vadkörtepürével – mint étvágykeltő. Főételként kínálta a borókás vadnyulat: nyúlgerincfi lé baconben sütvé, vargányás nyúl-húskroket, kakukkfűvel jus-sal, bácskai sült vajban párolt zsenge zöldségekkel. Desszert gyanánt az erdő kincseit tálalta fel: belga csokoládés, gesztenyés desszertvariáció, piros bogyós gyümölcsökkel, „csokis avar” homoktövisfagylalttal, fekete ribizlis Cassis mártással. Készített továbbá négyfajta vendégváró falatot is.

A verseny megterhelő volt, nagy állóképességet igényelt. „Hosszú volt a kiutazás, majd éjszakázások, de az ott szerzett élmények, tapasztalatok ezt mind feledtetik az emberrel.”

Olvasóinkat megajándékozta egy karácsonykor is felszolgálható leve-sének receptjével, amelynek fontos szabálya, hogy a bornak jó minőségűnek kell lennie.

Vendégváró versenyfalatok

Libamáj tokajiaszú-nektárban marinírozva, préselt libahúskonfittal, balsamecetes fügelekvárral, diós brióssal szerepelt az egyik hideg változatban, a másikban tengerihal-„bonbon” fermentált kapros uborkával, limettes tápióka, tonhaltatár, füstölt lazacpisztráng halmousse kaviárral, wasabi mangós-csilis csatnival készült. A két meleg változat: malacsűz sous vide mangalicakéregben mediterrán lecsóval, pirított polenta-val, dijoni mustáros jus, illetve cheddar sajtos rókagomba ropogós, zöld fűszeres brokkolimohával, quinoamagvas morzsában frittírozva, lilaburgonya-pürével, vérnarancsos bébicékla jagonéz mártogatóval.