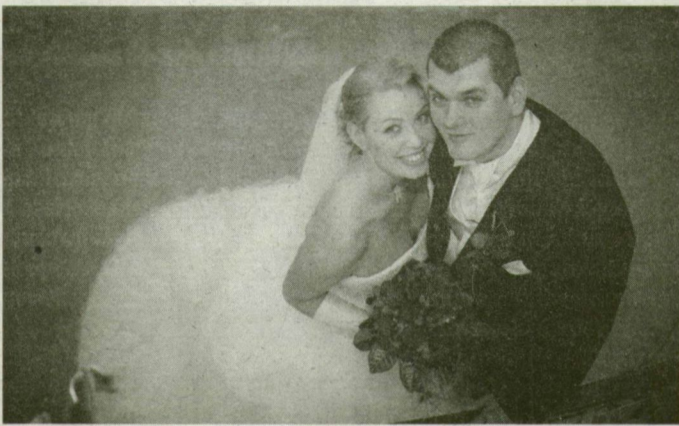


Sok boldogságot!

A Délmagyarország és a Délvilág melléklete



Tóth-Buzderné Sólyom Rita és Tóth-Buzder János (Szeged). FOTÓ: BALOGH ÁKOS

Morovicz Andrea és Papdi László (Szeged). FOTÓ: JUHÁSZ VIKTOR



Sok boldogságot!

Hamarosan itt az esküvőjük időpontja? Szeretnék, hogy sok ember lássa a boldogságukat?

További részletekért kattintsanak a www.delmagyar.hu/sokboldogsagot oldalra!

100 éves a DÉLMAGYARORSZÁG

A LEGNAGYOBB 148 CENTI, A LEGHOSSZABB 85,4 MÉTER LETT

Palacsintarekordok Derekegyházon

A legnagyobb, 148 centiméter átmérőjű és a leghosszabb, 85,4 méteres palacsinta is elkészült szombaton Derekegyházon. Ezzel újabb két magyar rekordot állítottak fel a falubeliek. 22 tűzhe-lyen 120-an sütötték a finomságokat.

DEREKEGYHÁZ MUNKATÁRSUNKTÓL

– Csak a nagyanyám receptje szerint készítem a palacsintatésztát – jegyezte meg mosolyogva szombaton a derekegyházi palacsintafesztiválon Szénási Jánosné. Otthon előre bekeverte a tésztát, s műanyag flakonokban szállította a rekordkísérlet helyszínére. A derekegyháziak az idén is valami újjal rukkoltak elő: a palacsinta mint alapanyag maradt, de most nem az volt a cél, hogy a legtöbb- ben süssék egyszerre, vagy a

legkülönlegesebb töltelékeket vonultassák fel. Szombaton az ország legnagyobb és leghosszabb palacsintájának elkészítésére gyűltek össze a művelődési ház előtt.

Huszonkét tűzhelyen mintegy 120-an sütötték a finomságokat, vagy adagolták a serpenyőkbe a tésztát a palacsintakígyóhoz. Utóbbihoz – a település önkormányzati konyháján – 150 darab tő- jást, 10 kilogramm cukrot, 125 liter tejet, 50 kilogramm lisztet és 32 liter szódavizet használtak fel. A lekvárral, kakaóval, pudinggal, fahéj- jal töltött édességeket pedig

szorgosan illesztették egy- máshoz a 28 összetelt asztal- ból álló „tányéron”. A vég- eredmény 85,4 méteres pala- csintakígyó lett, ami magyar rekord. A finomság 5 perc alatt fogyott el, Szabó István- nak, a település polgármes- terének nem is jutott belőle.

A legnagyobb hazai pala- csinta is elkészült a hétvégén Derekegyházon. A 148 centi- méter átmérőjű édességet egy félmázsás – külön erre a célra gyártott – óriásserpenyőben sütötte segítőivel Sá- rai Zsolt szakács, ötletgazda. Ehhez valamivel kevesebb alapanyag kellett. Csupán 2 kiló lisztből, 2 liter tejből, 1,5 liter ásványvízből és 5 tojás- ból készült, de így is magyar rekord lett a kakaóval töltött óriás.



Készül a palacsintakígyó. FOTÓ: SCHMIDT ANDREA