

## Óriáspalacsinta készült Derekegyházon

**DELMAGYAR.HU**

2010.07.10. 19:30

Az ország legnagyobb palacsintáját és leghosszabb palacsintakígyóját készítették el szombaton a Csongrád megyei Derekegyházon, ahol negyedszer rendeztek palacsintafesztivált.

A rekordméretű óriáspalacsinta erre az alkalomra készült, 148,5 centiméter átmérőjű serpenyőben, parázs fölött. Sára Zsolt, a rekord ötletgazdája elmondta, hogy a serpenyő csaknem fél mázsát nyom, így mozgatásához - amelyet a méretes fanyél mellett két fogantyú is segít - három ember kell. Az óriáspalacsinta tésztajához két kilogramm lisztet, két liter tejet, másfél liter ásványvizet, öt tojást, egy-egy kanál sót és cukrot használtak föl. A palacsintaóriás szakszerű elkészítésének titka, hogy lassú tűzön kell sülnie, így nem ég oda, és nem kell megfordítani sem.

A háziasszonyokkal is előfordul, hogy az első palacsinta nem lesz tökéletes, néha a serpenyő nem elég meleg, máskor a tészta nem állt még össze. Az első óriáspalacsinta sem lett olyan, mint amilyennek Sára Zsolt megálmodta, a sütéskor túlságosan kiszáradt, s feltekerés közben összetöredezett. A szakács ezért újból nekiállt, újat sütött, és ez a palacsinta nem csak küllemében lett megfelelő, az íze is nagyszerű volt, így sikerült a rekord. A fesztiválon átlagos méretű palacsinták is sülték a művelődési ház előtt felállított hús gáztűzhelyen. A résztvevők közül volt, aki a hagyományos öntöttvas serpenyőre esküdött, mások teflonsütőt használtak, és akadt olyan induló is, aki különleges fedeles alkalmatosságot tartott a láng fölé.

### Hírlevél feliratkozás

Értesülni szeretnék a napi friss helyi hírekről! E-mailemre levél érkezik, amelyben megerősítem a feliratkozást.

[Milyen a legutóbbi hírlevél?](#)



---

#### Palacsintafesztivál Derekegyházán - KÉPGALÉRIA

---

Szombaton a Csongrád megyei községben egy másik palacsintás rekordot is felállítottak. A csapatok által megsütött palacsintákból egy hatalmas, 85 méternél hosszabb kígyót állítottak össze. A fedésben egymásra helyezett palacsintákat megtöltötték, majd feltekerték, és egymás mellé helyezett asztalokra fektették. A kígyó nemcsak mérete miatt volt különleges, hanem azért is, mert zöld és piros színű palacsintát is felhasználtak hozzá, az egyiket pisztácia-, a másikat vérnarancsaromával készítették.

A kígyó tésztájához százötven tojást, tíz kiló cukrot, fél mázsa lisztet, 125 liter tejet és 32 liter szódát használtak föl. Sebestyén István, a Guinness-rekordok magyarországi regisztrátora elmondta, bár már sokféle palacsintás rekord létezik, óriáspalacsintát és palacsintakígyót eddig még nem készítettek, így Derekegyházon az alaprekordokat sikerült felállítani.