

## Palacsintarekordok Derekegyházon

### MUNKATÁRSUNKTÓL

2010.07.12. 12:30

Derekegyház - 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 tűzhelyen 120-an sütötték a finomságokat.

- 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 legtöbben süssék egyszerre, vagy a legkülönlegesebb töltelégeket vonultassák fel. Szombaton az ország legnagyobb és leghosszabb palacsintájának elkészítésére gyűltek össze a művelődési ház előtt.

#### Hírlevél feliratkozás

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

[Milyen a legutóbbi hírlevél?](#)



Készül a palacsintakígyó.  
Fotó: Schmidt Andrea

Huszonkét tűzhelyen mintegy 120-an sütötték a finomságokat, vagy adagolták a serpenyőkbe a tésztát a palacsintakígyóhoz. Utóbbihoz - a település önkormányzati konyháján - 150 darab tojást, 10 kilogramm cukrot, 125 liter tejet, 50 kilogramm lisztet és 32 liter szódavizet használtak fel. A lekvárral, kakaóval, pudinggal, fahéjjal töltött édességeket pedig szorgosan illesztették egymáshoz a 28 összetolt asztalból álló „tányéron”. A végeredmény 85,4 méteres palacsintakígyó lett, ami magyar rekord. A finomság 5 perc alatt fogyott el, Szabó Istvánnak, a település polgármesterének nem is jutott belőle.



---

#### Palacsintafesztivál Derekegyházán KÉPGALÉRIA

---

A legnagyobb hazai palacsinta is elkészült a hétvégén Derekegyházon. A 148 centiméter átmérőjű édességet egy félmázsás - külön erre a célra gyártott - óriásserpenyőben sütötte segítőivel Sárai Zsolt szakács, ötletgazda. Ehhez valamivel kevesebb alapanyag kellett. Csupán 2 kiló lisztből, 2 liter tejből, 1,5 liter ásványvízből és 5 tojásból készült, de így is magyar rekord lett a kakaóval töltött óriás.