



Február első hétvégéjén rendezték meg Felsőtárkányban a IX. Nemzetközi Kocsonyafőző Verseny és Fesztivált.

A felsőtárkányi Park Hotel Táltosban a hét végén lezajlott IX. Nemzetközi Kocsonyafőző Verseny és Fesztivál különleges kategóriájában asztalra került számos ínycséség, így finom túró- és gyümölcskocsonya is. A vándorkupa eddigi birtokosa, a zentai Bogdán házaspár – Zsófia és Stipan – most a hagyományos változat mellett saját recept alapján készült kakaskocsonyát is főzött. – Nincs párja annak, amikor parlagi kakas remeg a kocsonyában – invitáltak kóstolóra.

Az idei rekorder kocsonyát Jankó István a Hotel szakácsaival együtt pénteken délután egy órakor kezdte el főzni.

– Valamivel éjfél előtt lettünk készen vele. Másnap délelőttre szépen megdermedt, akkor díszítettük fel – újságolta a mesterszakács.

Mint Sebestyén István, a magyarországi rekordok hitelesítője bejelentette, a világ legnagyobb üvegtányériján tálalt 250 adaghoz 82 liter vizet, 71 kiló sertéskörmöt, tíz kiló bőrt, egy kiló sót, 40 deka szemes borsot, hat kiló vörös-, illetve 2,5 kiló fokhagymát használtak.

A tavalyi rekordot jóval túlszárnyaló finomságot az esti vacsorán szolgálták fel. A zsűri itt

Megdőlt a legnagyobb tányéron tálalt étel rekordja

2013. február 04. hétfő, 21:50

hirdette ki a főzőverseny eredményét, miszerint a fesztivál vándorkupáját a karcagi „Lovagi udvar” nevet viselő csapat őrizheti a jövőre sorra kerülő, jubileumi rendezvényig.

2013. február 4.

Forrás: www.heol.hu Fotó: Ötvös Imre