



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 sertéskörömöt, 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 zsúri itt

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](http://www.heol.hu) Fotó: Ötvös Imre*