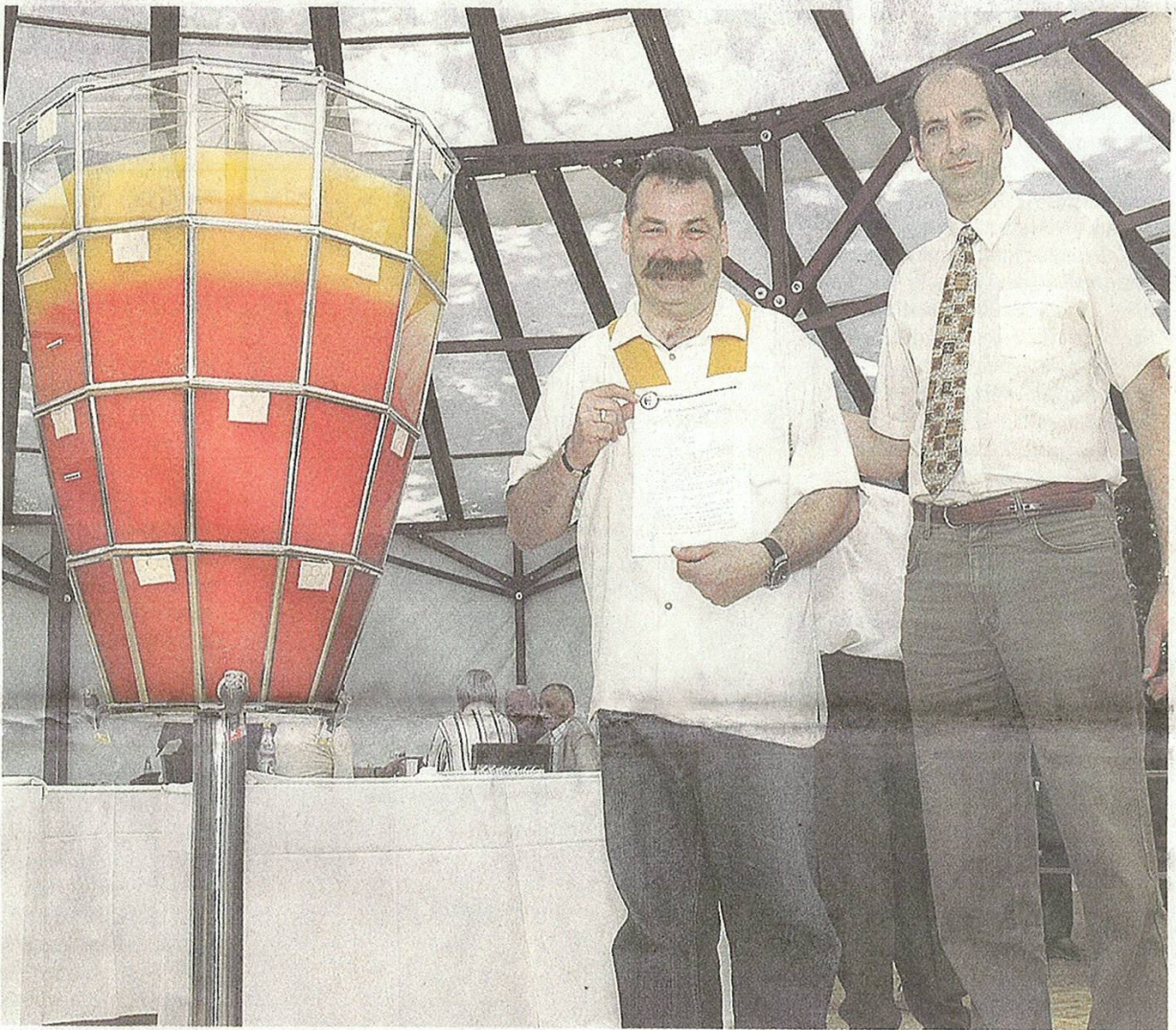


Olimpiai koktél a csúcson

STRUCCLAKOMA Egészséges ínycségeket kóstoltak a bajnokok



KOMAROM-ESZTERGOMMEGYE/MA

FOTÓ: KISS T. JÓSEF

Lajsz András (balra) keverte az nagy pohár olimpiai turmixot. A magyar csúcs hitelesítésében Sebestyén István segített.

TATA Az ember nem azért él, hogy egyen, hanem azért eszik, hogy éljen. E klasszikusnak számító mondást Benke Laci bácsi többszörös olimpiai és világbajnok szakács idézte szerdán a Tatai Edzőtáborban, ahol az első Magyar Fehérsztaal Lovagrend tagjai igazán kedves meglepetésben részesítették a

házigazdákkal együtt az olimpiára készülő sportolókat, edzőiket és a nyári játékok korábbi éveiben már bizonyított bajnokokat.

Tették mindezt azért, mert nem csinálnak struccpolitikát semmiből, főleg nem sportolónk korszerű táplálkozásából. Ezért is szervezték a tegnapi

programot, hogy azon az edzőtábor megújult étkeztetési reformjának átfogó, kóstolással egybekötött bemutatóján minden meghívott jól érezze magát.

Nos, ez a terveknek megfelelően valóban remekül sikerült, ám az igazi meglepetést nem az áfonyás struccragu jelentette mazsolás rizzsel, hanem a Lajsz

András által egy hatalmas pohárban kevert 236 liternyi olimpiai koktél, amit a helyszínen hitelesítettek hazai „csúcsként”, de jó esélye van arra is, hogy bekerüljön a Guinness-rekordok könyvébe. ▶ 3. OLDAL

@ KÉPGALÉRIA:
WWW.KEMMA.HU



TÉNYTANÚSÍTÓ JEGYZŐKÖNYV

Alulírott Sebestyén István jegyzőkönyvvezető előzetes felkérésre 2008. május 14.-én 11 óra 10 perckor megjelentem az alábbi helyszínen: A 2008-as magyar olimpiai csapat búcsúztató rendezvényének helyszínén, a Tatai Edzőtábor területén felállított rendezvénysátorban (2890 Tata, Baji út 21.)

Jelen vannak: Lajsz András rekordkísérletező,
Az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend tagjai:
Benke László mesterszakács
Zila László mestercukrász
Szabó Pál mesterszakács
Bolyhos László
Vagra Lajos
Vargáné Szepesi Szilvia
Bodrogi István
A Duna Televízió forgatócsoportja

valamint tanúként: Ments András
Németh József

akik tájékoztattak, hogy a magyar olimpiai keret búcsúztatása alkalmából rendezett fogadás keretében Lajsz András (2030 Érd, Kossuth u. 33.) mixer, magyar koktéllkírály el kívánja készíteni az ország legnagyobb pálinka alapú, kétrétegű, pohárban megkevert koktéllját, amelyet a Jedlik Ányos Szikvíz Lovagrend közel 230 literes üvegpoharában, (amely már számos korábbi magyar rekord kapcsán is felhasználásra került) a rendezvény helyszínén kever meg. Ezzel szeretne bekerülni a magyarországi rekordok adatbázisába.

Előadták továbbá, hogy a koktél készítéséhez 10 óra 30 perckor felállították a Szikvíz Lovagrend üvegpoharát a rendezvénysátor közepén lévő emelvényre és a mögötte lévő munkaasztalra az alábbi alapanyagokat helyezték fel: 8 karton Rauch 100%-os rostos mangó gyümölcslé, 4 karton Rauch 100%-os narancs gyümölcslé, 20 kg jég, 15 liter Füttyülős mézes barack pálinka, 4 liter citromlé, 12 liter papaja szirup, 1 liter grenadin szirup és 1,4 liter Wellness Kineto energiat. A jéggel lehűtött pohárba beleöntötték a pálinkát, a gyümölcsléveket, a szirupokat, az energiat és a citromlevet. Ezek alkották a koktél első, 150 litert meghaladó, narancssárga színű rétegét.

Ezt követően felkértek engem, mint jegyzőkönyvvezetőt, hogy kísérjem figyelemmel a rekordkísérlet befejezését a helyszínen felvett jegyzőkönyvben feltüntetett szemtanúk segítségével. A rekord adatainak meghatározásához a hozzávalók gyártói csomagolásán feltüntetett mennyiségi adatokat és a koktélos pohár oldalán elhelyezett térfogat-jelölést alkalmazták.

Ezt követően felvettem az alábbi adatokat. A kísérlet teljes időtartama alatt a helyszínen az alulírt két szemtanú, emellett mintegy 10-15 főre becsülhető csoport megszakítás nélkül figyelt. Ennek során az alábbiakat állapítottuk meg:

1. Lajsz András a koktél második rétegéhez 1,5 literes üvegcancsóban előkevert 20 liter Havanna fehér rumból, 3 liter citromléből, 1,4 liter Wellness Kineto energiatból és 40 liter Rauch 100%-os narancs gyümölcsléből egy citromsárga színű öntetet.
2. Az óriás üvegpohárban lévő narancssárga alaplé tetejére apránként, külön rétegben csorgatta fel a citromsárga felső réteget.
3. A két, különböző színű keverékből álló koktél 11 óra 35 perckor elkészült. A pohárban lévő össz mennyiség hozzávetőleg 230 literben határozható meg, mert a készítése közben több poháryi kóstoló került kiosztásra.
4. Ezzel Lajsz András sikerrel mutatta be a kínai-magyar olimpiai koktélt, az ország legnagyobb kétrétegű, pohárban készített pálinka alapú koktéllját, amely közel 230 liter alapanyagból egyszerre készült el.

A helyszínen felvett jegyzőkönyvet aláírással és a Hotelinfo Kft. pecsétjével 12 óra 40 perckor lezártam és hitelesítettem.



REKORDOK.HU


H-1056 Budapest, Váci utca 78-80. Telefon/Fax: (36 1) 266 3741, 267 0896, e-mail: info@hotelinfo.hu

Alulírott Sebestyén István jegyzőkönyvvezető, Ments András és Németh József tanúsítjuk a jelen jegyzőkönyvben foglalt tényeket, amelyek megfeleltek a fentebb körülírt követelményeknek és szabályoknak és amelyeket kettő oldalon kézírással a helyszínen kiegészített, tanúk aláírásával leigazolt jelen dokumentum támaszt alá.

Készült kettő oldalon, aláírásra került kettő eredeti példányban.

Melléklet: digitális fényképek

Kelt: Tata, 2008. május 14. napján


.....
Németh József
6300 Kalocsa, Árendás u. 10.
Személyi szám: 1 481123 0760



Sebestyén István jkv.vez.
1056 Budapest, Váci utca 78-80.sz.
Szig.sz.: AP 868907


.....
Ments András
9662 Mesterháza, Petőfi S. u. 21.
Személyi szám: 1 560114 0370

Olympia koktél

8 cl Rauch 100% rostos mangó
1 cl Papaya szirip
1 cl Grenadin szirup
1 cl Citrom lé
2 cl Füttyülős mézes barack pálinka



Piros

1 cl Wellstar Kineto
8 cl Rauch 100% narancs gyümölcslé
2 cl Havanna fehér rum
jég



Sárga