

Boulangers franceses buscan recuperar el título de la baguette más larga del mundo

Durante los últimos cinco años, los brazos en alto por la baguette más larga del mundo no pertenecen a los residentes de un pequeño pueblo o ciudad de Francia, sino a un grupo de panaderos 500 millas de distancia en Como, Italia.

El domingo, un grupo de 12 panaderos de Francia tenía como objetivo remediar esto, con planes de amasar, dar forma y hornear durante al menos ocho horas en su camino de regreso a la victoria.

Se reunieron temprano en la mañana en la comuna de Suresnes, en los suburbios occidentales de París, y se prepararon para vencer el récord establecido de 132,62 metros -aproximadamente la longitud del arco de Wembley.

Aunque se cree que se venden alrededor de 320 baguettes por segundo en Francia, el logro de Italia en 2024 no fue la primera vez que el país se atribuyó el título de la baguette más larga; en 2024, una baguette de 122 metros horneada en la Expo de Milán fue certificada como récord.

"¿En Italia?" Dijo un local a Le Parisien esta semana mientras salía de una panadería, una baguette firmemente bajo el brazo. "Eso es demasiado. Si hay un récord que debería pertenecernos en Francia, es ese uno."

El sentimiento fue eco entre los panaderos que se reunieron en el mirador Terrasse du Fécheray de Suresnes, donde su intento de récord se desarrollaría con una vista panorámica de París y la torre Eiffel de fondo.

"Espero que podamos recuperar el récord para Francia", escribió Sylvain Lecarpentier, uno de los participantes, en un mensaje en las redes sociales previas al evento.

En un comunicado de prensa que anuncia el evento, los organizadores describieron el desafío exigente al que se enfrentaban los panaderos. "La masa se amasará, se dará forma en el lugar y luego se horneará frente al público en un horno enrollable bajo una carpa", dijo. "Se hará de acuerdo con las reglas del arte, con harina de trigo, agua, levadura y sal como las únicas ingredientes."

El pan francés se enfrenta a una prueba de resistencia

La baguette, que debe tener al menos 5 cm de grosor a lo largo de su longitud, se espera que tome alrededor de ocho horas para hornearse, agregó el comunicado.

Una vez horneada la baguette, será dejada a discreción de los jueces de Guinness World Records para determinar si es suficiente para vencer el récord actual. La baguette se cortará después para ser compartida con el público, así como distribuida a las personas sin hogar en Suresnes.

Com previsões dizendo que as temperaturas chegariam a 113 graus Fahrenheit, ou 45 ° Celsius na terça-feira (26) s autoridades sauditaS emitiram avisos para peregrinos pedindo aos mesmos manterem hidratados e minimizar atividades ao ar livre.

Embora a Arábia Saudita não tenha relatado mortes, reportagens de vários países cujos fiéis foram ao hajja sugeriram que o calor havia se mostrado mortal.

No domingo, a agência de notícias oficial da Jordânia disse que 14 peregrinos morreram por exposição ao sol e calor extremos. Na quarta-feira passada (26) o órgão informou ter sido emitida autorização para enterros **fc porto betano** 41 peregrino jordanianos na cidade mecanica

mas não forneceu detalhes sobre as causas do falecimento dos fiéis sionista

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: fc porto betano

Palavras-chave: **fc porto betano - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-06