

Franceses panaderos establecieron récord de baguette más larga del mundo

Las baguettes son un componente destacado de la escena culinaria de Francia. Ahora, los panaderos franceses han establecido el récord de la baguette más larga jamás creada.

Con 140,53 metros de largo (461 pies), supera el récord italiano anterior de 132,62 metros (435 pies y 1 pulgada), que se mantuvo durante casi cinco años, según Guinness World Records.

La larga hogaza se fabricó en público el domingo durante el Espectáculo de la Baguette de Suresnes en la Terraza del Fécheray en la comuna occidental suburbana de Suresnes, cerca de París.

Un juez de Guinness World Records (GWR) estuvo presente para aprobar el récord, según Reuters. Se ha contactado con GWR para obtener más comentarios.

Un equipo de 18 panaderos comenzó a preparar la masa a las 3 a.m. hora local antes de supervisar el proceso de horneado desde las 5 a.m., según un comunicado de prensa de Suresnes. Un horno móvil se diseñó especialmente para la ocasión.

Después de hornear el pan, se cortó una parte de la baguette, se untó con Nutella y se compartió con el público. Otra parte se entregó a la asociación juvenil Celije para que se distribuyera a los sin techo esa noche, según el comunicado de prensa.

"Suresnes está orgulloso de ser testigo de este récord para la baguette más larga del mundo, que celebra un símbolo nacional de nuestra gastronomía y los artesanos que perpetúan su sabiduría", dijo el alcalde de Suresnes, Guillaume Boudy, en el comunicado de prensa.

"Felicitó a los panaderos suresneses que participaron en la elaboración de la baguette y que mantienen las tradiciones de compartir, que son esenciales para la convivencia de nuestra ciudad", agregó Boudy.

Dominique Anract, presidente de la Confederación Nacional Francesa de Panadería y Pastelería, dijo en el comunicado de prensa que "requirió alrededor de 10 horas de trabajo". Agregó: "Un récord para la baguette más larga hecha a mano requiere un verdadero espíritu deportivo colectivo, y en este año de los Juegos Olímpicos, ¡enhorabuena a todos nuestros artesanos panaderos!".

La baguette, un largo, delgado y crujiente pan con cortes poco profundos, es una de las variedades de pan más populares del mundo.

Según las especificaciones oficiales del gobierno francés, las baguettes tradicionales francesas están hechas solo de harina blanca, agua, levadura y sal, tienen cinco cortes de hoja y miden aproximadamente 60 centímetros (23,6 pulgadas) de largo y 5 a 6 centímetros (2 a 2,4 pulgadas) de ancho.

Las baguettes francesas fueron galardonadas con un estatus especial en 2024. El "saber hacer artesanal y cultura de la baguette" fue oficialmente reconocido en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

El intento de batir el récord de la baguette más larga del mundo tuvo como objetivo homenajear ese patrimonio cultural reconocido, según el comunicado de prensa de Suresnes.

Uma estátua de Alexandre, o Grande pai do rei Filipe II da Macedônia se ergue sobre uma praça próxima no topo dum pedestal grande. A cidade também está repleta com tributo **esporte mix bet** bronze e gesso a gerações dos outros heróis que são vistos pelo país como **esporte mix bet** gloriosa história muito longa

O problema, porém é que a maior parte da história **esporte mix bet** exibição está reivindicada por outros países. A atual Macedônia do Norte nascida pela dissolução dos anos 90 na Iugoslávia - não tem conexão real com Alexandre o Grande (que viveu 2.000 anos atrás no país hoje Grécia), e muitas das outras figuras históricas honradas pelas estátuas são búlgaras; Slavica Babamova, diretora do museu arqueológico nacional passou **esporte mix bet** carreira cavando e exibindo artefatos antigos sem problemas para se concentrar no passado. Mas ela disse que estava perturbada pela infinidade de estátuas erguidas por seu país **esporte mix bet** um esforço na construção da identidade estatal ou Nacional ndia>

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: esporte mix bet

Palavras-chave: **esporte mix bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-08