



A sütemény hossza két méter.

Lakitelek

Lakiteleken évek óta egy torta hozza izgalomba karácsony előtt az embereket. Hagyomány már a településen, hogy a falukarácsony alkalmával óriás tortát készítenek, és az ünnepség végén

szétosztják a jelenlévőknek. Nem volt ez most sem máskepp. A **Nagy Péter** által készített, csaknem két méter hosszú és nyolcvan centiméter széles tortát négyszáz szeletre osztották szét.

Nagy Péter két teljes napig dolgozott vele. Felhasznált

12-12 kiló cukrot és lisztet, 10-10 liter tejet és tejszínt, 300 tojást, 1-1 kiló csokit és ananászt, valamint 40 liter krémet. A torta alapját 17 darab piskótalap adta. Kétfajta ízben készült: csokisban és ananász joghurtosban. Szintetikus anyagot egyáltalán

nem tartalmazott, a színezékek is növényi-héj-kivonatból készültek. A torta teteje egy betlehem képet ábrázolt.

A dolog különlegességét az adja, hogy Nagy Péter a szakmáját tekintve nem cukrász, hanem – elektrotechnikus.

Lezsák Sándor karácsonyi kézfogóra készül



KARÁCSONYKOR kézfogót tartanak LEZSÁK SÁNDORÉKNÁL. Az országgyűlési képviselő na-

gyobbik lányát, Gabriellát jegyzi el. Noha a fiatalok Budapesten élnek, az ünnepi ebédet Lakiteleken, családi körben tartják, ahol a honatyára az asztal feldíszítése, és a ház körüli tennivalók sokasága hárul. – Szerencsésnek tudhatom magamat – állítja Lezsák – mert egy angyal helyett rögtön három jutott nekem: a feleségem és a két lányom.