



В столице Аджарии Батуми испекли гигантский хачапури - традиционное мучное блюдо грузинской кухни. Длина готового изделия составила примерно восемь метров.

Попробовать восьмиметровый хачапури получили возможность около 400 человек. При этом, как сообщила агентству Байя Салуквадзе, представительница оргкомитета по проведению "Недели знака качества", в рамках которой и было испечено изделие, хачапури съели за одну минуту и 33 секунды. Салуквадзе отметила, что пекари даже не успели разрезать готовую выпечку, так быстро она была уничтожена участниками дегустации. [Трибуны](#) были заполнены полностью.

На изготовление хачапури у шеф-повара и его четверых помощников ушло 200 килограммов муки, 30 килограммов масла, 1000 яиц (по другим данным, 350 штук) и 100 килограммов сыра. Пекли блюдо по частям, которые затем были соединены в одно изделие.

"Грузия Online" напоминает, что в 2010 году в Аджарии уже был испечен гигантский хачапури. Однако прошлогодний вариант достиг в длину только шести метров. Как быстро его съели, не уточняется. В будущем в Аджарии намерены изготовить 12-метровый хачапури.

Хачапури является одним из самых популярных блюд грузинской кухни. В зависимости от региона приготовления меняется рецептура блюда. Так, например, аджарские хачапури пекутся с яйцом, а по форме они напоминают лодочку.

Источник: [РИА Новости](#)