

同步

### 全省18个城市联动

“饺子皮轻轻放手心，馅儿适量放中间；双手四指夹住边，轻轻一挤成饺鲜”，伴随着饺子歌谣，上午10点，设在我市西工区双语实验幼儿园的洛阳最大规模烹饪课活动开始，来自西工区双语实验幼儿园、朝汇双语实验幼儿园及场外报名的家长及孩子共949人，参加了由一加一天然面粉有限公司举办的“邀您共创吉尼斯世界纪录®荣誉，官方挑战最大规模烹饪课(多场地)”活动。

此次吉尼斯世界纪录挑战活动由郑州主会场和其他城市视频同步的方法实现，主会场设在郑州市中原福塔前广场上。在大屏幕(长10米、宽6米)上，各个城市分会场的情况通过视频传送到郑州主会场，使各分会场的情况一目了然。

据了解，此次挑战活动报名火爆，第一条挑战赛报名信息通过“一加一天然面粉”微信公众号发布后，响应者众多，各地选手争相报名，热情空前高涨，还有很多消费者要求来当志愿者，到现场为参赛选手服务。此次活动要不是报名截至4月8日，参加人数可能更多。

当天洛阳风很大，可大风没有影响家长及孩子们的参与热情，上午8点就有家长带着孩子来到现场，上午9点30分所有参与此次活动的人员全部进场。孩子及家长有序地坐在操场上的一排排小课桌旁，身着黄色小围裙的孩子们非常兴奋。

上午10点整，通过会场正前方的视频系统，西工区双语实验幼儿园副园长段佳薇宣布活动开始。

段佳薇用主办方准备的统一课件——河南省实验幼儿园营养师朱春兰老师撰写的《饺子文化与健脾胃养生饺子馅儿的调制》，为全场选手上了一堂20分钟的视频烹饪课。上午10点30分包饺子活动正式开始。

严格

### 吉尼斯认证官现场认证

吉尼斯认证过程严格，任何一个动作没有按照要求完成，都不能计入参赛总成绩。一加一天然面粉为了让更多家庭、更多孩子参与进来，决定在全省18个城市同时举行活动。

按照吉尼斯世界纪录的苛刻要求，在多场地挑战时，吉尼斯世界纪录两名主认证官负责主会场的查验，吉尼斯世界纪录大中华区认证官Lisa女士负责主会场的认证，各分会场由吉尼斯认可的审核机构人员查验。

洛阳分会场的认证官是来自北京的范晓卡，他是北京东审会计师事务所成员，这家事务所是吉尼斯认可的审核机构。同时，主认证官要通过主会场上的视频，监控各个分会场，只要信号传播或者监控录像有片刻中断，即取消该分会场参赛选手的参赛资格。

为了保证此次挑战活动的顺利进行，一加一天然面粉洛阳团队的20余名成员及来自西工区双语实验幼儿园的60余名志愿者，在活动开始前一天工作到深夜两点，他们调试设备、布置场地，以保证活动顺利举行，因为参与的孩子大部分还在上幼儿园，年龄小，所以他们能否坚持下来，能否遵守活动规则，都是问题，因此，直到挑战正式开始前一分钟，大家还都捏着一把汗。“还好，成绩不错！”一加一天然面粉洛阳负责人侯世鹏欣慰地对记者说。

一加一天然面粉全省总动员  
联合多城市创造吉尼斯纪录

# 狂风吹得人凌乱 饺子包得乐开怀

□记者 万虹 文/图

4月12日，阳光明媚但风势不小，上午10点，一加一天然面粉有限公司举办的“邀您共创吉尼斯世界纪录®荣誉，官方挑战最大规模烹饪课(多场地)”，洛阳分会场设在我市西工区双语实验幼儿园，近千名家长和孩子共同参加了这一活动。



- ①西工区双语实验幼儿园副园长段佳薇宣布活动开始
- ②现场有序，气氛欢乐
- ③幼儿园老师指导选手完成各个动作
- ④“看看我们的劳动成果！”
- ⑤洛阳分会场的认证官范晓卡
- ⑥洛阳分会场的认证官详细记录活动情况
- ⑦、⑧小朋友包起饺子来有模有样
- ⑨饺子下锅了
- ⑩开心包饺子



### 包饺子、抽奖环节紧张进行

有序

包饺子环节刚结束，趁着煮饺子的空隙，在吉尼斯世界纪录委托的第三方机构认证人员忙着确认真实有效人数时，主办方举行了抽奖活动，160个游隼山、赏郁金香、参观一加一天然面粉遂平厂区的亲子两日游名额和3个香港迪斯尼家庭游名额，再次把全省18个城市各个赛场的气氛推向了高潮，家长们纷纷拿出手机扫描二维码，等待幸运之神降临。很多可爱的孩子脸上沾着面粉，煞是可爱，刚刚动手包饺子的开心和满足洋溢在孩子们天真无邪的脸上……虽然12日这天风很大，但开心的孩子们浑然不觉。

记者在现场看到，每一排为一个小组，共21个小组，每组约50人，各小组的组长都是幼儿园老师，每组还有3个身穿“一加一天然面粉”黄色T恤的志愿者，整个过程她们认真负责，严格按照要求指导选手完成各个动作。

据了解，很多幼儿园集体参加此次活动，为了给孩子们留下难忘的回忆，老师只担任组长，不参加挑战，让孩子们和家长们一起，以家庭的形式共同创造人生中的第一个吉尼斯世界纪录。

在现场，记者看到一名4岁小女孩，擀饺子皮的速度非常快，妈妈告诉记者，孩子在家就喜欢玩面团儿，为了孩子的成长，家里吃的就是一加一天然面粉。还有一名家长带着一对5岁的龙凤胎来参加此次挑战活动。“孩子们非常兴奋。”家长说。

当天，孩子们都在家长的帮助下完成了擀皮儿、包饺子、煮饺子、吃饺子的规定动作，紧张且欢快的气氛延续到活动结束。中午11点20分，活动圆满结束。

### 精心筹备 只为消费者健康快乐

感动

此次挑战吉尼斯活动圆满结束，一加一天然面粉洛阳负责人侯世鹏说：“真的很不容易，我们前后准备了近两个月，尽管组织起来难度很大，工作很琐碎，但是看到这么多家庭积极参与，我们很感动。在筹备的过程中，我们做了大量准备工作，从选址到饺子馅儿食材的选购再到大屏幕调试，一点都不敢马虎，经常工作到深夜。面粉和饺子馅儿配方，我们经过了多次测试。为了保证消费者健康，面粉全部采用真正没有添加剂的一加一天然面粉，饺子馅儿采用了健脾胃的素馅，由豆腐、白菜、胡萝卜等组成。因担心饺子馅儿出水，我们提前在家做了三次实验，又经过11个小时的测试，终于成功解决了饺子馅儿出水的问题。同时，所有的面团儿和饺子馅儿都是统一加工好，集中配送到比赛现场。尽管辛苦，但是为了孩子，为了更多消费者，我们觉得这一切都是值得的。”

去年，洛阳晚报和一加一天然面粉在洛阳成功举办面食大赛，洛阳消费者已领略了一加一天然面粉纯天然、零添加的魅力。一加一天然面粉是河南销量领先的面粉品牌，还是河南80%以上知名幼儿园的指定专供面粉。这次吉尼斯世界纪录挑战成功，和消费者的支持和信任是分不开的。

据悉，面食大赛自去年成功举办后，洛阳晚报和一加一天然面粉今年仍将联合举办面食大赛，请读者朋友持续关注，咨询电话：15637991353。

### 延伸阅读

4月12日中午11点30分，吉尼斯世界纪录大中华区认证官Lisa女士宣布：最大规模烹饪课“最多人包饺子”(多地)4613人被确认，成功创造了吉尼斯世界纪录。由一加一天然面粉发起、河南18个城市联动，17000多人同时包饺子，挑战“最大规模烹饪课暨最多人同时包饺子”的吉尼斯世界纪录活动圆满成功。

此次创造的世界纪录除了人数最多，还有两大亮点：一是多场地，18个城市同时联动、认证、举办和认证难度也同时创下纪录；二是必须以家庭的形式参加，大人和小孩一起参赛，参赛者年龄最小的只有两岁多，这也为下一个吉尼斯世界纪录挑战者增添了很大的难度。1800多年前饺子起源于河南，这次包饺子在河南创造了吉尼斯世界纪录，对孩子的成长和中国传统饮食文化在世界的传播，都有重要意义。(一加一提供)