



SPOLEK PRO ZACHOVÁNÍ VALAŠSKÝCH TRADIC

VÁS SRDEČNĚ ZVE NA

X. ROČNÍK VELIKONOČNÍ SOUTĚŽE



ORAJCHUTREJŠÍ

♦ VALAŠSKÉ BUCHTY ♦

Soutěžní kategorie:

dorty, řezy, rolády - štrůdle - koláčky, domácí buchty
bábovky - frgály - velikonoční beránci - všecky jiné buchty (aj dia)

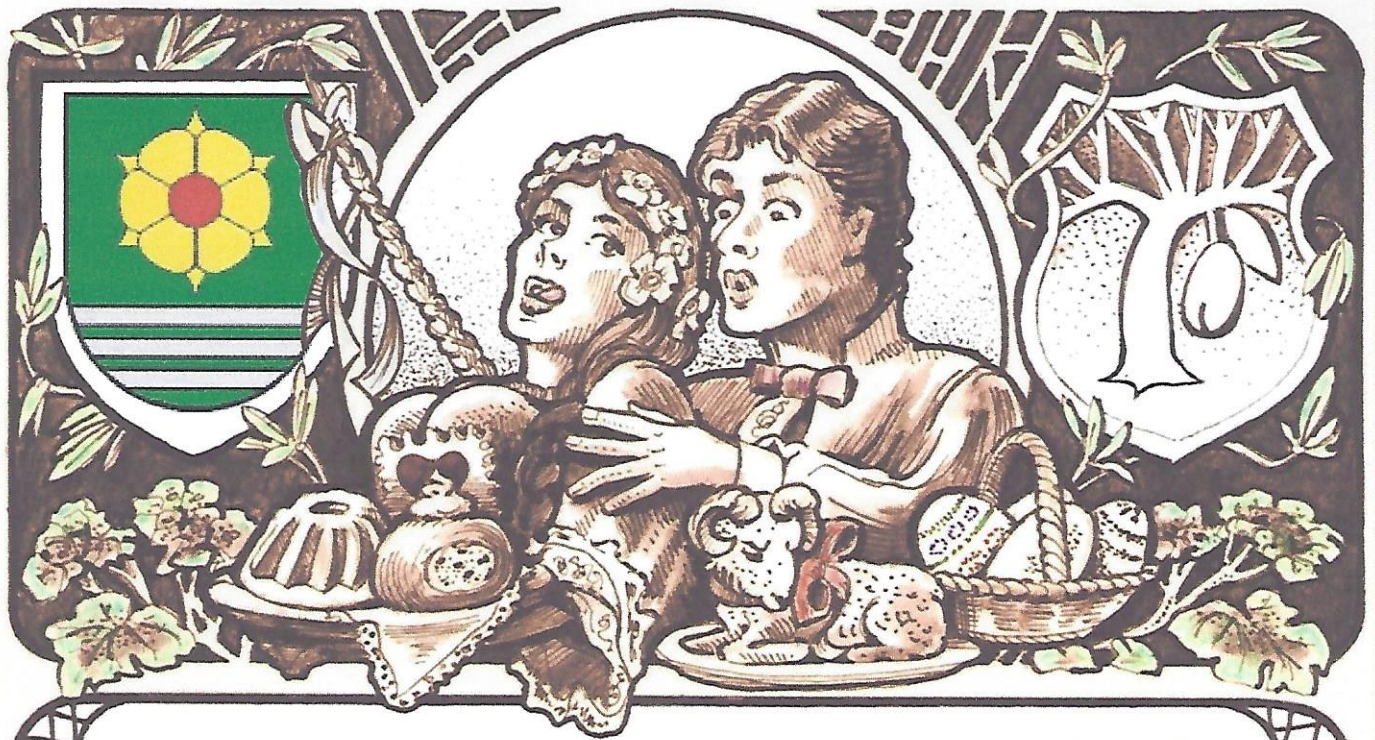
vzorky doneste do „Lid'áku“ 8. dubna 2017 do 13.00 hodin

Hotel Lidový dum Nový Hrozenkov 8. dubna 2017 ve 14⁰⁰ hodin

organizátoři: 603 486 739, 777 227 000

hudba zajištěna





ZÁKLADNÍ PRAVIDLA VELIKONOČNÍ SÚTĚŽE „O NÁJCHUTNĚJŠÍ VALAŠSKÉ BUCHTY“

1. Súťaž sa môže účastniť každý majstr - chlap či roba, kerý je starší 18 rokú (děcko od 15 rokú enom v doprovodu svojich nebo súsedových rodičů) a donese svůj uklóhněný pagáček.
2. Při předání vzorku pagáčků, gde uvede súťažící svoje méno, přimění, adresu a druh - kategóriu pagáčku, dostane přidělené svoje číslo, lebo hodnocení porotcama bude anonymní.
3. Počet vzorků od jedného súťažícího není omezený.
4. Vzorky předané do sútěže sú nevratné a možú sa všeckýma koštovať po skončení hodnocení odbornú porotú (pokád' teda nejaké zbudú).
5. Vzorky pagáčků mosíja být donesené v sobotu 8.dubňa 2017 mezi půl jedenástú a jednu hodinu po poledni do hotela „Lidák“ v N. Hrozenkově.
6. Pagáčků mosí být tak akorát (plech, pekáč, talérek, tácek a tak), aby měla teho odborná porota dost na okoštování.
7. Není třeba péct podľa najnovějších receptů, spješej bude lepší oprášit ty staré a dobré valašské, babičkovské a prabičkovské.
8. Mózú to být frgály, štrúdle, dorty, řezy, rolády ale takéj bábovky, velikonoční baránek, valašské buchty, koláčky a aj jiné dobroty, co budú šmakovať a třeba aj vyhrajú.
9. Odborná porota bude hodnotit né enom chuť ale tož takéj budú hledět jak vypadajú, lesti vóníja, držíja pohromadě lebo třeba lesti néjsú z Kauflanda.
10. Ten, gdo vyhraje v téj svojěj kategórii, tož dostane kromě glejta takéj aj medajlu.
11. „Odtajnění“ vzorků pagáčků bude po skončení koštování - hodnocení odbornú porotú (možná aj lajickú) a až po spočtení konečného pořadí.
12. Pořízené fotečky, co budú zachycovať sútěž aj upečené pagáčky, móžú být použité jak v novinách či televizi, tož aj na fejsbúku a iných médiách.

