

PRAVIDLA 9. ROČNÍKU VYŠEHNĚVICKÝCH KULINÁŘSKÝCH SOUTĚŽÍ

.....

1. CO?

Společným tématem letošního ročníku VKS bude „PAŠTIKA A DOMÁCÍ PEČIVO.“

POZOR – hodnotit budeme tentokrát ve dvou kategoriích, zvlášť paštika a zvlášť domácí pečivo.

- A) **PAŠTIKA** – musí být domácí a musí obsahovat játra, ostatní ingredience, přísady a koření jsou čistě na vás.
- B) **DOMÁCÍ PEČIVO** – housky, chleba, rohlíky, bagety, veka – libovolný recept na kváskové pečivo nebo pečivo z droždí.
- C) Samozřejmě ideálně byste měli udělat obojí tak, aby se vám vaše paštika hodila na vaše domácí pečivo. Ovšem můžete si vybrat pouze 1 kategorii a soutěžit buď jen v paštikách nebo jen v pečivu.

2. KOLIK?

Přineste adekvátní množství paštiky a pečiva tak, aby mohli ochutnat a ohodnotit všichni návštěvníci akce, kteří budou hlasovat. Akci navštěvuje většinou tak 60 – 100 lidí. Ochutnávají se malé vzorky soutěžních pokrmů.

Pečivo přineste v celku nerozkrájené, abychom mohli nejprve zhodnotit i vzhled. Pečivo bude potom rozkrájeno na místě.

Paštiku přineste ve skleničkách nebo miskách. Můžete doplnit brusinkami, mandlemi atd.

3. KDY?

- A) Přihlášky do soutěže nejdéle do 31. 10. 2021.
- B) Soutěžní paštiky a pečivo přineste do hostince v den konání akce, tedy **6. 11. 2021 od 18 do 19 hodin.**

4. DOPROVODNÁ AKCE – TÉMA PRVNÍ REPUBLIKA

Přijďte ustrojeni v dobových šatech nebo přineste dobové doplňky z období První republiky. Nejlepší budou taktéž oceněni.

**DALŠÍ PODROBNOSTI, DROBNÉ NEJASNOSTI, PŘÍPADNÉ NEPŘESNOSTI vám sdělí,
vysvětlí nebo upřesní Jana Petržilková osobně nebo na tel. 602 103 557.**

PŘIJĎTE SE POBAVIT A DOBŘE SE NAJÍST, TĚŠÍME SE VÁS!