



## 1. ROŽĎALOVICKÉ KOLÁČOBRANÍ

*Dámy a pánové, slečny a mladíci, příznivci sladkého pečení!  
Je tady soutěž pro všechny generace. Blíží se den Svatého Havla a s ním Havelské rožďalovické posvícení.  
V každé rodině se pečou koláče podle osvědčených receptů, jak se pečou u Vás?*

***DONESTE A POCHLUBTE SE NEJLEPŠÍM POSVÍCENSKÝM KOLÁČEM, KTERÝ DOMA UPEČETE!  
STAŇTE SE VÍTĚZEM 1. ROČNÍKU***

### *Kritéria soutěže:*

*Doneste dne 8. října do 10 hodin do Spolkového domu 20 ks koláčů (tolik se ji vejde na 1 plech – cca 500 g mouky).*

*Do zalepené obálky s pořadovým číslem a telefonním kontaktem, bude vloženo jméno soutěžícího.*

*Koláče bude během dne degustovat a hodnotit laická porota složená z návštěvníků Koláčobraní.*

*Nejlepší koláče budou oceněny degustátorem vhozením kamínku do předem připravených a anonymně označených sklenic.*

*Soutěžící s největším počtem kamínků bude odtajněn rozlepení obálky a vyhraje hlavní cenu: čerstvý dort, který bude vyroben na právě probíhajícím cukrářském kurzu vedeném Marcelou Matyášovou, všichni soutěžící dostanou maličkost v podobě hrnečku nebo svíčky.*

*Veškeré další informace na telefonu: 734 754 262*

## DRUHÝ CUKRÁŘSKÝ KURZ V ROŽĎALOVICÍCH

*Téma: „Když se chuť snoubí s krásou...“*

*... aneb zdobení cukrovou krajkou a živými květy“*

*Dne 8. října od 13 do 17 hodin ve Spolkovém domě.*

### *Příprava:*

- 1. Piškotový dortík promazaný máslovým krémem*
- 2. Příprava podkladu pod potahovací hmotu*
- 3. Seznámení s druhy a možnostmi materiálů použitelných ke zdobení*
- 4. Potážení dortíků*
- 5. Příprava a zdobení cukrovou a fondánovou krajkou*
- 6. Diskuze a dotazy*

*Nazdobený dortík si každý odnese domů. Hostem kurzu bude paní Marie Hofmanová, floristka a odbornice na květinové vazby. Veškeré další informace u paní Marcely Matyášové na telefonu: 734 754 262.*

### *Materiál pro účastníky:*

- 1. Piškotový dortík*
- 2. Fondánová hmota*
- 3. Cukrové a fondánové krajky, formy na krajky*
- 4. Gelové potravinářské barvy*

