



## TAVASZI SÜTI FESZTIVÁL

A Mozgáskorlátozottak Hajdú-Bihari Egyesülete  
Tavaszi Süti Fesztivált rendez  
2008. május 24-én Biharkeresztesen a művelődési  
házban.

## VERSENYKIÍRÁS

A „Sütiversenybe” bárki benevezhet, akinek ez nem  
szakmája az alábbi feltételekkel:

- A NEVEZÉSI LAP-ot kitöltve, a benevezett süti receptleírásával ellátva, legkésőbb május 21-ig átadja a helyi szervezőknek/csoportvezetőknek.
- A sütit a „kategóriáknál” leírtakat figyelembe véve készíti el.
- A versenyben egy adag/tepsi süteménnyel, vagy tortánál egy egész torta átadásával vehet részt.
- A sütemények frissen készüljenek!
- Egy versenyző több kategóriában is nevezhet, de külön nevezési lappal.
- A versenyzetett sütit a fesztivál napján de. 9:00 órától 10:00-ig lehet átadni.
- A sütemények egy része tombolán lesz kisorsolva, a többit pedig a tombolahúzást követően a fesztivál résztvevői, vendégei elfogyasztják.
- A tálcákat/tányérokat, melyeken a süteményeket/tortákat átadják, mindenki jelölje meg jól felismerhető jellel, és a rendezvény végezetével vigye magával. Tálca/tányérok megőrzéséről gondoskodni nem tudunk!

Érdeklődni lehet a 06/70-323-01-75-ös mobilszámon vagy  
a [fejessane@gmail.com](mailto:fejessane@gmail.com) e-mail címen



Mozgáskorlátozottak  
Hajdú-Bihar Megyei  
Egyesülete

Kategóriák leírása:**Régi idők süti**

Ebbe a kategóriába azokkal a süttel nevezhetnek, melyek receptleírásaik legalább 50 évesek, hozzávalóik az akkori időkben is rendelkezésre álltak, úgy, mint az elkészítésükhöz szükséges eszközök. Az eredeti hozzávalókat nem helyettesíthetik a mai időkre jellemző hozzávalókkal (pl. lisztet pudinggal)

**Mai konyha sütírekei**

Receptleírások a mai időkből származnak, a hozzávalói között van legalább egy, ami a régi időkben nem volt megtalálható (zselatin, gyüm.kocsonya, pudingpor, cukrászetszín...). Elkészítésénél használhatóak a mai konyha felszerelések (robotgép, mikróstűtő...)

**Tortakülönlegességek**

A recept leírása, elkészítéséhez szükséges anyagok és eszközök bármelyik korból származhatnak. Különlegességét az alapanyagok, a forma, a díszítés és az íz világa adja.

**Sütésnélküli édességek**

Nyers, esetleg főzött, forrázott, pirított hozzávalókból kell összeállítani, ami további süstést már nem igényel. Bármelyik korból származhat.

**Diétás süti**

Valamilyen betegségben, allergiában, túlérzékenységekben szenvedő betegek számára is ehető süti készítésével lehet nevezni. Bármelyik korból származhat.

Kellemes sütogetést!

Kérjük, hogy az elkészült sütemények, édességek  
nyers tojást ne tartalmazzanak!



## BIHart

## II. Református Művészeti Fesztivál

A Gárdonyi Zoltán Református Alapfokú Művészetoktatási Intézmény

idén is megszervezi 2008. június 1-8. között a

## BIHart II. Református Művészeti fesztivál-t,

melynek keretén belül koncertek, gyermek és felnőtt színházi előadások,  
valamint változatos hangversenyek tekinthetők és hallgathatók meg.

Gyerekeknek játszóház!

Mindenkit szeretettel várunk Biharkeresztes és környékéről!