

*Vážení přátelé vůně a chutí jablek,  
dovolujeme si Vás pozvat k soutěži i ochutnávce nejlepších jablečných moučníků,  
která se bude konat v rámci programu tradiční akce na kolonádě v Mariánských  
Lázních - **Lázeňského festivalu jablek**.*

#### **Podmínky soutěže:**

- Soutěžící připraví **6 porcí** libovolného jablečného moučníku.
- **Podíl jablek** v náplni musí činit **minimálně 60 %** hotového výrobku.
- Je **nutné přiložit** seznam použitých ingrediencí, nebo recept.
- **Výrobky musí být připraveny z čerstvých a nezávadných surovin.**
- Výrobky **přineste přímo na kolonádu** v neděli 15. 10. mezi 8.30 až 9.30 na nevratném podnosu, přetažené potravinářskou fólií, označené samolepkou s Vaším jménem, adresou a receptem. Příjem probíhá u stánku Hotelové školy.

Výrobky budou hodnoceny odbornou komisí na místě, která bude posuzovat vzhled, chuť a originalitu moučníku. Ceny budou uděleny pro 1., 2., a 3. místo a speciální cena pro kreativitu.

Vyhlášení vítězů bude v neděli 15. 10. ve 13.25 na kolonádě.

*Ing. Jiří Chum*

*ředitel hotelové školy ML a kolektiv zaměstnanců*

Hotelová škola Mariánské Lázně, Komenského 449/2, 353 01 Mariánské Lázně  
tel.: 354 622 605, email: [hotelova.skola@post.cz](mailto:hotelova.skola@post.cz)  
[www.hotelovaskola.cz](http://www.hotelovaskola.cz)