

16. Pohača-Wettbewerb für Hausfrauen und Hausmänner

Die besten Pohačen werden prämiert!

Die Pohačen sind am Sonntag, 27. August 2023 zwischen 7:30 und

	10:00 Unr abzügeben	•
Wo:	Pohača-Stand beim Festzelt, Gaston-Glock-Park Ferlach.	
Wie:	Auf Papierteller, in Cellophan verpackt.	
	Die Wettbewerbsteilnehmer erhalten eine Nummer in der Reihenfolge der Abgabe. Der dazu gehörende Name ist der Bewertungsjury nicht bekannt. Zutatenangabe erforderlich, Rezepte bleiben selbstverständlich geheim.	
Klassische Pohača: □		Sonderform der Pohača: süss ☐ pikant ☐
Teig : Weizenmehl, Butter, Milch, Germ, Zucker, Ei, Salz, Vanillezucke		Teig:
Fülle : Zucker, Zimt, Rosinen, evtl. Walnüsse gehackt		Fülle:
Prämierung:	Bei der Prämierung, um ca. 15:00 Uhr müssen die TeilnehmerInnen anwesend sein.	
Name:	me:	
Adresse:		
Telefon:		
Datum:		Unterschrift:

Einsendung der Anmeldung:

Wann:

Stadtgemeinde Ferlach, Kirchgasse 5, 9170 Ferlach, mail: ferlach@ktn.gde.at
Robert Poscheschnig, Tel: +43 664 1319472 mail: robert.poscheschnig@ktn.gde.at