



Соревнования среди юниоров в детском клубе Kenwood

Главный судья - Дэвид Клоуз

Возрастные категории:

- 16-18 лет (3 категории)
- 13-15 лет (3 категории)
- 10-12 лет (2 категории)
- 7-9 лет (2 категории)
- До 7 лет (1 категория)

Все вопросы, касающиеся вашей выставочной работы, отправлять на почту questions@ichf.co.uk

16 - 18 лет

Декоративный экспонат «Фэнтези, темная фэнтези или научная фантастика»

Декоративный экспонат не предназначен для потребления в пищу, но должен быть полностью украшен любым съедобным материалом, который может быть использован в кондитерских изделиях или производстве сахарного декора. Создайте декоративный экспонат, изображающий любую из вышеперечисленных тем, исходя из вашего воображения. Оценки будут снижены из-за отсутствия оригинальности.

ПРАВИЛА

- Идея этой категории состоит в том, чтобы продемонстрировать навыки и идеи создания декоративного экспоната, не предназначенного для употребления в пищу.
- Это может быть один экспонат или группа – при условии, что они уместятся в пределах разрешенного общего пространства.
- Экспонат ДОЛЖЕН быть полностью покрыт съедобным материалом без видимых внешних опор, за исключением тех, которые используются для цветов и листвы, сделанных из съедобного материала.
- Связанные проволокой цветы и листва, сделанные из съедобного материала, могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, которые используются в композиции.
- Внутренние опоры разрешены, но не должны быть видимыми (т.е. покрыты съедобным материалом).
- Вы можете использовать любой съедобный материал, который может использоваться в кондитерских изделиях или в сахарном декоре.
- Кукурузные волокна, лапша и макаронные изделия разрешены, но должны использоваться в минимальном количестве.
- Можно использовать кондитерскую массу для лепки (воздушный рис)
- Разрешены болванки.
- Нет ограничений по высоте.
- Для прикрепления цветочных элементов нет необходимости использовать изоляцию для цветов, так как они не предназначены для употребления в пищу.
- Необязательно использовать подложку для экспоната.
- Если используется подложка для экспоната, она должна быть полностью покрыта съедобным материалом, окантована лентой по краю, и в этом случае подложка должна быть видна.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Эта категория для демонстрации всевозможных техник декорирования кондитерского искусства.
- Больше не значит лучше, делайте так, как вам кажется правильным для воплощения вашей идеи.

- Не забудьте полностью покрыть все экспонаты съедобным материалом, так как внешние опоры не допускаются (кроме сахарных цветов).
- Если используется задняя панель, вы должны полностью покрыть ее съедобным материалом, спереди и сзади.

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы Должны следовать правилам категории и отправить ВСЕ 6 фотографий вашей работы по адресу sakescompentry@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы - КРУПНЫЙ ПЛАН
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы

16-18 лет

Сахарные цветы

Создайте композицию из сахарных цветов на одноярусном торте. Сахарные цветы ручной работы могут быть с проволокой или без, сделаны из любого съедобного материала, должны быть размещены на одноярусном торте. Можно использовать бутоны, листву и плоды.

ПРАВИЛА

- Разрешены болванки или торт, и вы получите одинаковые оценки при использовании любого этих материалов
- Торт должен быть полностью покрыт съедобным материалом
- Можно использовать торт и подложку для торта любого размера
- Можно использовать торт или болванку любой формы
- Разрешены внутренние безопасные для пищевых продуктов опоры в болванках или торте, но не допускаются никакие видимые внешние опоры или проволока, за исключением проволочных цветов и листвы, сделанных из съедобных материалов.
- Разрешены внутренние безопасные для пищевых продуктов несъедобные внутренние конструкции/ опоры для украшений, но они должны быть полностью покрыты съедобным материалом и прикреплены к конституции при помощи изоляции.
- Никакие искусственные украшения не допускаются, см. Отдельную таблицу правил для определения искусственного декора.
- Нет ограничений по высоте.
- Подложка для торта должна быть покрыта съедобным материалом и окантована лентой.
- В этой категории подложка Должна быть использована и видна.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Это может быть торт любой формы (круглый, квадратный или любой другой формы по вашему выбору), в котором Должны быть сахарные цветы ручной работы.

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы Должны следовать правилам категории и отправить ВСЕ 6 фотографий вашей работы по адресу sakescompenentry@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы – КРУПНЫЙ ПЛАН
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы

16-18 лет

Печенье (пряники)

Работа из 6 печений (пряников), покрытых королевским айсингом и украшенных любым съедобным материалом.

Эта работа состоящая как минимум из 6 индивидуальных печений (пряников), каждое из которых разнообразно декорировано королевским айсингом, с использованием любого съедобного материала для украшения, например королевский айсинг, пластичный шоколад с единой темой по вашему выбору.

ПРАВИЛА

- От 6 до 12 украшенных печений (пряников).
- Каждое отдельное печенье должно иметь разный дизайн, но соответствовать выбранной вами теме.
- Оценки будут снижены за отсутствие оригинальности.
- Каждое печенье может быть любого размера, хотя в идеале печенье должно быть 4-6 мм и не более 1 см толщиной, не считая украшения.
- Каждое печенье должно быть покрыто королевским айсингом и украшено съедобным материалом.
- Каждое печенье должно быть отдельным, но на одной поверхности, например, картина или табличка.
- Печенье можно быть расписано вручную, украшено в технике пайпинг или со скульптурным/рельефным декором, при условии использования съедобного материала - для этой категории нет ограничений по высоте.
- Несъедобные подставки разрешены для демонстрации печенья
- Все украшения на печенье должны быть 100 % съедобными.
- Печенье (пряники): здесь будет присуждаться наибольшее количество баллов, все части печенья и их украшения должны быть полностью съедобными, без проволоки, опор и т. д.
- Если вы решите создать дополнительное украшение для улучшения презентации печенья, нужно придерживаться следующих правил:
 - Каждая часть дополнительной демонстрационной работы должна быть покрыта съедобным материалом, независимо от каких-либо внутренних структур, за исключением поддерживающих проводов для съедобных цветов и листы.
 - Любая подставка, которую вы решите использовать, не обязательно должна быть покрыта съедобным материалом.
 - Лента (съедобная или несъедобная) разрешена для использования окантовки подставки и подложки и для подвешивания печенья на стойке.
 - Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть подложку съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной лентой), при этом подложка должна быть видна. Если вы этого не сделаете, вы будете дисквалифицированы.

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы Должны следовать правилам категории и отправить ВСЕ 6 фотографий вашей работы по адресу sakescompenry@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы - КРУПНЫЙ ПЛАН
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы

13-15 лет

Одноярусный торт «Мечты»

Одноярусный круглый торт открыт для участников в возрасте от 13 до 15 лет. Мы хотели бы, чтобы вы создали одноярусный торт, используя тему «Мечты» в своем воображении.

ПРАВИЛА

- Разрешены торты или болванки. Использование торта или болванки на оценку не влияет.
- Ваш торт или болванка Должны быть покрыты только мастикой или королевским айсингом.
- Оценки будут снижены за отсутствие оригинальности.
- Все украшения должны быть 100 % съедобными, без несъедобных внутренних опор.
- Нет ограничений по высоте.
- Не разрешается использовать несъедобную ленту на торте.
- Торт Должен быть на подложке.
- Подложка должна быть полностью покрыта айсингом, окантована лентой и видна.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Поставьте торт или болванку на подложку, которая как минимум на 1,5 дюйма (3.8 см) больше вашего торта. Она должна быть полностью покрыта айсингом и окантована лентой.

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы Должны следовать правилам категории и отправить ВСЕ 6 фотографий вашей работы по адресу sakescompreentry@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы – КРУПНЫЙ ПЛАН
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху

б. Одно изображение с задней стороны вашей работы

13-15 лет

Декорирование капкейков

б разных, индивидуальных кексов-капкейков с объединяющей темой на ваш выбор.

Оценки будут снижены за отсутствие оригинальности.

ПРАВИЛА

- «Капкейки» – это небольшие пирожные, выпеченные в стандартных бумажных или фольгированных формах для выпекания, на одного человека. Они обычно выпекаются в формах для кексов и имеют основание примерно 2 дюйма (5 см), верхнюю часть 2,5 дюйма (7 см) и высоту примерно 1,5 дюйма (примерно 3,5–4 см) без украшения (это ориентир). Вы должны стремиться к этим параметрам как можно ближе.
- Ваши кексы должны быть связаны общей тематикой (например, «Рождество» или «макияж»), но все они должны быть разными. Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.
- Несъедобные украшения с несъедобными внутренними опорами НЕ разрешены на настоящих кексах.
- Все украшения кексов должны быть на 100% съедобными.
- Вы можете использовать кексы-пустышки для удобства или съедобные кексы.
- Кексы: здесь будет присуждаться наибольшее количество баллов – все украшения на кексах должны быть полностью съедобными, без проволоки, опор и т. д.
- Если вы решите создать дополнительное украшение для улучшения презентации кексов, применяются следующие правила:
 - Каждая часть дополнительной демонстрационной работы должна быть покрыта съедобным материалом, независимо от каких-либо внутренних структур, за исключением поддерживающих проволочек для съедобных цветов и листвы.
 - Любая подставка, которую вы используете, не обязательно должна быть покрыта съедобным материалом.
 - Ваш декор на кексах должен быть полностью съедобным.
 - Связанные проволокой цветы и листва из съедобного материала могут содержать проволоку, ленту, тычинки и шишки из полистирола и должны использоваться в контексте, например, стебли и цветочные центры. Они не должны доминировать на экране.
 - Любой декоративный топпер должен быть меньше диаметра кекса и не более чем в 1,5 раза его высоты, иначе вы потеряете баллы. Он должен быть сбалансирован в рамках общего дизайна кекса.
 - Кукурузное волокно, лапша и макаронные изделия не допускаются.
 - Разрешены капсулы для кексов.
 - Лента разрешена только на подложке.
 - Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее (подложка должна иметь толщину от 12,5 мм до 3,81), вы

должны покрыть подложку съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной лентой), при этом подложка должна быть видна. Если вы этого не сделаете, вы будете дисквалифицированы. Если вы используете двойную подложку, вы должны покрыть обе подложки съедобным материалом, а края лентой. Обе подложки должны быть видны. Если вы этого не сделаете, вы будете дисквалифицированы.

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы Должны следовать правилам категории и отправить ВСЕ 6 фотографий вашей работы по адресу sakescompreentry@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы - КРУПНЫЙ ПЛАН
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Топперы, размер или высота которых превышает размер самого кекса, не будут выглядеть сбалансированными и работа потеряет баллы.
- Вы можете использовать кексы-пустышки, но, возможно, будет проще испечь их заранее и оставить их открытыми, чтобы они высохли.
- Под съедобным материалом имеется ввиду то, что безопасно и можно есть, например мастика.

13-15 лет

Печенье (пряники)

Работа из 6 печений(пряников) , покрытых королевским айсингом и украшенных любым съедобным материалом.

Эта работа состоящая как минимум из 6 индивидуальных печений(пряников), каждое из которых разнообразно декорировано королевским айсингом, с использованием любого съедобного материала для украшения, например королевский айсинг, пластичный шоколад с единой темой по вашему выбору.

ПРАВИЛА

- От 6 до 12 украшенных печений(пряников) .
- Каждое отдельное печенье должно иметь разный дизайн, но соответствовать выбранной вами теме.
- Оценки будут снижены за отсутствие оригинальности.
- Каждое печенье может быть любого размера, но все вместе должны быть отображены на общей работе.
- Каждое печенье должно быть украшено съедобным материалом.
- Каждое печенье может быть любого размера, хотя в идеале печенье должно быть 4-6 мм и не более 1 см толщиной, не считая украшения
- Каждое печенье должно быть отдельным, но на одной поверхности, например, картина или табличка.
- Печенье можно быть расписано вручную, украшено в технике пайпинг или со скульптурным/рельефным декором, при условии использования съедобного материала - для этой категории нет ограничений по высоте.
- Несъедобные подставки разрешены для демонстрации печенья
- Все украшения на печенье должны быть 100 % съедобными.
- Печенье (пряники): здесь будет присуждаться наибольшее количество баллов, все части печенья и их украшения должны быть полностью съедобными, без проволоки, опор и т. д.
- Если вы решите создать дополнительное украшение для улучшения презентации печенья, нужно придерживаться следующих правил:
- Каждая часть дополнительной демонстрационной работы должна быть покрыта съедобным материалом, независимо от каких-либо внутренних структур, за исключением поддерживающих проводов для съедобных цветов и листвы.
- Любая подставка, которую вы решите использовать, не обязательно должна быть покрыта съедобным материалом.
- Лента (съедобная или несъедобная) разрешена для использования окантовки подставки и подложки и для подвешивания печенья на стойке.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть подложку съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной лентой), при этом подложка должна быть видна. Если вы этого не сделаете, вы будете дисквалифицированы.

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы Должны следовать правилам категории и отправить ВСЕ 6 фотографий вашей работы по адресу sakesomprentury@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы - КРУПНЫЙ ПЛАН
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы

10-12 лет

Одноярусный 6-дюймовый торт «Мое любимое животное»

Мы хотели бы, чтобы вы создали одноярусный 6-дюймовый (15 см) круглый торт с изображением вашего любимого животного или даже создали свое собственное вымышленное животное с вымышленным именем!

ПРАВИЛА

- Разрешены болванки или торт, использование торта или болванки на оценку не влияет.
- Ваш торт или болванка должны быть покрыты съедобным материалом.
- Все украшения должны быть на 100% съедобными без несъедобных внутренних опор.
- Дизайн должен быть вашим собственным, иначе вы потеряете баллы.
- Не разрешается использовать ленту на торте.
- На подложке должна быть сделана съедобная надпись с именем вашего любимого животного.
- Нет ограничений по высоте.
- Торт Должен быть на подложке и подложка должна быть видна
- Подложка должна быть полностью покрыта айсингом, окантована лентой (съедобной или несъедобной)

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Поставьте торт или болванку на подложку, которая как минимум на 1,5 дюйма (3.8 см) больше вашего торта. Она должна быть полностью покрыта айсингом и окантована лентой.
- Под съедобным материалом имеется ввиду то, что безопасно и можно есть, например мастика.

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы Должны следовать правилам категории и отправить ВСЕ 6 фотографий вашей работы по адресу sakescomprentry@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы – КРУПНЫЙ ПЛАН
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы

10–12 лет

Декорирование капкейков

Мы хотим, чтобы вы создали 6 разных кексов-капкейков в одной объединяющей теме по вашему выбору – например, вы можете выбрать весеннюю тему или любую другую тему.

Оценки будут снижены за отсутствие оригинальности – вы потеряете баллы, если вы скопируете чужой дизайн, мы хотим, чтобы вы использовали своё воображение.

ПРАВИЛА

- «Капкейки» – это небольшие пирожные, выпеченные в стандартных бумажных или фольгированных формах для выпекания, на одного человека. Они обычно выпекаются в формах для кексов и имеют основание примерно 2 дюйма (5 см), верхнюю часть 2,5 дюйма (7 см) и высоту примерно 1,5 дюйма (примерно 3,5–4 см) без украшения (это ориентир). Вы должны стремиться к этим параметрам как можно ближе.
- Ваши кексы должны быть связаны общей тематикой (например, «Рождество» или «макияж»), но все они должны быть разными. Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.
- Несъедобные украшения с несъедобными внутренними опорами НЕ разрешены на настоящих кексах.
- Все украшения кексов должны быть на 100% съедобными.
- Вы можете использовать кексы-пустышки для удобства или съедобные кексы.
- Кексы: здесь будет присуждаться наибольшее количество баллов – все украшения на кексах должны быть полностью съедобными, без проволоки, опор и т. д.
- Если вы решите создать дополнительное украшение для улучшения презентации кексов, применяются следующие правила:
 - Каждая часть дополнительной демонстрационной работы должна быть покрыта съедобным материалом, независимо от каких-либо внутренних структур, за исключением поддерживающих проволочек для съедобных цветов и листвы.
 - Любая подставка, которую вы используете, не обязательно должна быть покрыта съедобным материалом.
 - Ваш декор на кексах должен быть полностью съедобным.
 - Связанные проволокой цветы и листва из съедобного материала могут содержать проволоку, ленту, тычинки и шишки из полистирола и должны использоваться в контексте, например, стебли и цветочные центры. Они не должны доминировать на экране.
 - Любой декоративный топпер должен быть меньше диаметра кекса и не более чем в 1,5 раза его высоты, иначе вы потеряете баллы. Он должен быть сбалансирован в рамках общего дизайна кекса.
 - Кукурузное волокно, лапша и макаронные изделия не допускаются.
 - Разрешены капсулы для кексов.

- Лента разрешена только на подложке.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее (подложка должна иметь толщину от 12,5 мм до 3,81 см), вы должны покрыть подложку съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной лентой), при этом подложка должна быть видна. Если вы этого не сделаете, вы будете дисквалифицированы.

Если вы используете двойную подложку (две подложки расположены друг на друге), вы должны покрыть обе подложки съедобным материалом, а края лентой. Обе подложки должны быть видны.

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы должны следовать правилам категории и отправить ВСЕ 6 фотографий вашей работы по адресу sakescomprentry@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы – **КРУПНЫЙ ПЛАН**
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Топперы, размер или высота которых превышает размер самого кекса, не будут выглядеть сбалансированными и работа потеряет баллы.
- Вы можете использовать кексы-пустышки, но, возможно, будет проще испечь их заранее и оставить их открытыми, чтобы они высохли.
- Под съедобным материалом имеется в виду то, что безопасно и можно есть, например мастика.

7-9 лет

Капкейки

Мы хотим, чтобы вы создали 6 разных кексов-капкейков в одной теме по вашему выбору – например, вы можете выбрать весеннюю тему или любую другую тему.

6 разных индивидуальных кексов с общей темой по вашему выбору. Вам снизят оценку, если вы скопируете чужой дизайн, мы хотим, чтобы вы использовали своё воображение.

ПРАВИЛА

- «Капкейки» – это небольшие пирожные, выпеченные в стандартных бумажных или фольгированных формах для выпекания, на одного человека. Они обычно выпекаются в формах для кексов и имеют основание примерно 2 дюйма (5 см), верхнюю часть 2,5 дюйма (7 см) и высоту примерно 1,5 дюйма (примерно 3,5-4 см) без украшения (это ориентир). Вы должны стремиться к этим параметрам как можно ближе.
- Кексы должны иметь общую тему (например, весна), но каждый кекс должен быть разным (неодинаковым). Вы потеряете баллы, если скопируете дизайн; мы хотим, чтобы вы использовали своё воображение.
- Нельзя использовать несъедобные украшения (под несъедобными мы подразумеваем украшения, которые нельзя есть и которые небезопасны или непригодны для употребления в пищу).
- Все украшения кексов должны быть на 100% съедобными.
- Вы можете использовать кексы-пустышки, если это проще или на съедобные кексы.
- Вы можете использовать любую подставку, какую захотите.
- Ваше украшение на кексах должно быть полностью съедобным.
- Цветы на проволоке не разрешаются.
- Кукурузное волокно, лапша и макаронные изделия не допускаются.
- Разрешены капсулы для кексов.
- Лента разрешена только на подложке.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее (подложка должна иметь толщину от 12,5 мм до 3,81 см), вы должны покрыть подложку съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной лентой), при этом подложка должна быть видна. Если вы этого не сделаете, вы будете дисквалифицированы.

Если вы используете двойную подложку (две подложки расположены друг на друге), вы должны покрыть обе подложки съедобным материалом, а края лентой. Обе подложки должны быть видны.

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы должны следовать

правилам категории и отправить ВСЕ 6 фотографий вашей работы по адресу sakescompentry@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы - КРУПНЫЙ ПЛАН
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Топперы, размер или высота которых превышает размер самого кекса, не будут выглядеть сбалансированными и работа потеряет баллы.
- Вы можете использовать кексы-пустышки, но, возможно, будет проще испечь их заранее и оставить их открытыми, чтобы они высохли.
- Под съедобным материалом имеется ввиду то, что безопасно и можно есть, например мастика.

7-9 лет

Одноярусный торт «Мой лучший друг»

Мы хотим, чтобы вы создали одноярусный торт на тему «Мой лучший друг».

Одноярусный торт может быть любого размера и любой формы.

ПРАВИЛА

- Разрешены болванки или торт, использование торта или болванки на оценку не влияет.
- Ваш торт или болванка должны быть покрыты съедобным материалом, такими как мастика, пластичный шоколад или масляный крем (съедобный означает, что вы можете его съесть).
- Дизайн торта должен быть вашим собственным, созданный вашим воображением, иначе вы потеряете баллы.
- Все украшения на вашем торте должны быть съедобными.
- Не разрешается использовать ленту на торте.
- На подложке должна быть сделана съедобная надпись с именем вашего лучшего друга.
- Торт Должен быть на подложке и подложка должна быть видна
- Подложка должна быть полностью покрыта айсингом, окантована лентой (съедобной или несъедобной).
- Поставьте торт или болванку на подложку, которая как минимум на 1,5 дюйма (3.8 см) больше вашего торта. Она должна быть полностью покрыта айсингом и окантована лентой.

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы Должны следовать правилам категории и отправить ВСЕ 6 фотографий вашей работы по адресу sakescompenentry@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы - **КРУПНЫЙ ПЛАН**
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Когда мы говорим «съедобный материал», мы имеем в виду мастику, пластичный шоколад и т.д.
- «Несъедобный» означает, что его нельзя есть, это небезопасно.

До 7 лет

Лепка - «Моя игрушка»

Мы хотим, чтобы вы сделали свою любимую игрушку, используя съедобный материал, например мастику.

Ваш собственный дизайн любимой игрушки будет размещен на подложке, покрытой съедобным материалом и окантованной лентой.

ПРАВИЛА

- Можно использовать подложку любого размера.
- Все украшения на подложке должны быть полностью съедобными.
- Вы должны только обернуть ленту по краю подложки.
- При желании на подложке можно использовать съедобные надписи.
- Подложка должна быть полностью покрыта айсингом и окантована лентой (съедобной или несъедобной).

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Попробуйте украсить подложку в той же теме.
- Вашей игрушкой может быть плюшевый мишка или машина, на ваш выбор, но это должно быть полностью съедобным (это означает, что он безопасен и пригоден для употребления в пищу).

Для того, чтобы участвовать в этой категории, вы должны следовать правилам категории и отправить **ВСЕ 6** фотографий вашей работы по адресу sakescompentry@ichf.co.uk

В противном случае ваша работа будет дисквалифицирована и помечена как "Не оценивать" ("Not to Schedule")

Плохое качество фотографий напрямую повлияет на вашу оценку, поэтому, пожалуйста, постарайтесь сделать самые лучшие фотографии.

1. Одно изображение передней части вашей работы - **КРУПНЫЙ ПЛАН**
2. Одно изображение передней части вашей работы
3. Одно изображение левой стороны вашей работы
4. Одно изображение правой стороны вашей работы
5. Одно изображение вашей работы сверху
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Когда мы говорим «съедобный материал», мы имеем в виду мастику, пластичный шоколад и т.д.
- «Несъедобный» означает, что его нельзя есть, это небезопасно.