

Cake International On Screen

Расписание онлайн-конкурса по категориям в марте 2021 года

Скачайте отдельно правила и прочтите их внимательно

Напоминаем, что ваша работа **не должна быть** показана в социальных сетях или в каких-либо предыдущих/одновременно проводимых/будущих конкурсных мероприятиях перед судейством вашей работы, в противном случае, если ваша работа замечена в социальных сетях во время оценивания, вы будете **дисквалифицированы.**

Во всем файле расписания конкурсного мероприятия мы используем следующие слова - «работа», «экспонат». Ваша «работа»(«экспонат») включает сам торт, вашу заявку на участие в конкурсе и опубликованное оформление торта в виде вашего искусства.

Под словом «изображение» мы имеем в виду фотографии.

Главный судья - Дэвид Клоуз (David Close)

Старший судья по созданию цветов - Аллан Данн (Alan Dunn)

Старший судья по работам из печенья - Марта Торрес (Marta Torres)

Старший судья по декоративным экспонатам - Рианидд Вебб (Rhianydd Webb)

Старший судья по свадебный торты - Бен Фуллард (Ben Fullard)

По любым вопросам обращаться на почту questions@ichf.co.uk

Нельзя ни под каким предлогом контактировать с любым из наших судей.

В данной таблице соответствие конкурсных категорий названным буквам.
Пожалуйста, используйте вашу букву, когда задаете вопросы через почту:

A	Категория «Сахарные цветы»	
AA	Категория «Цветы из вафельной бумаги»	
B	Категория «Цветочное вдохновение»	
C	Категория «Печенье с покрытием из королевского айсинга»	
D	Категория «3D модель из печенья»	
DD	Категория «Печенья с декорацией из любого съедобного материала»	
E	Категория «Декоративные таблички из шоколада или пастиллажа»	
F	Категория «Декорирование капкейков»	
G	Категория «Лепные/Резные торты» 3Д торты	
H	Категория «Декоративный экспонат»	
I	Категория «Декоративные фигурки или бюсты»	
J	Категория «Малый декоративный экспонат»	
K	Категория «Двухъярусный торт с кремом»	
L	Категория выбор главного судьи: История женщин»	
M	Категория «Праздничный торт с королевским айсингом из 1, 2, 3 ярусов»	
N	Категория «Праздничный одноярусный торт»	
O	Категория «Свадебный торт из двух и более ярусов»	
P	Категория «Яркий свадебный торт из двух или более ярусов»	
Q	Категория «Новички»	
R	Категория «Торты с ручной росписью»	

СУДЬИ ОЦЕНИВАЮТ ПО СЛЕДУЮЩИМ КАТЕГОРИЯМ:

- ДИЗАЙН В ЦЕЛОМ И КОНЦЕПЦИЯ
- СТЕПЕНЬ СЛОЖНОСТИ/ТРУДНОСТИ ИСПОЛНЕНИЯ
- ВИЗУАЛЬНАЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ/ ВАУ ЭФФЕКТ
- КАЧЕСТВО РАБОТЫ И ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ
- ОРИГИНАЛЬНОСТЬ

A - Категория «Сахарные цветы»

Представляет собой цветочную композицию, сделанную по подобию настоящих, реальных цветов. Вы выбираете дизайн, который вы могли бы воплотить в виде собранного вручную букета или цветов в вазе. Разрешаются **не** съедобные вазы или цветочные подставки.

ПРАВИЛА

- Цветы и элементы **должны** быть сделаны только из съедобной цветочной мастики. Холодный фарфор и Artista Soft(белая полимерная глина) не разрешены в этой категории.
- Ваши цветы **должны** быть реалистичными.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы **должны** покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной). Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.
- Проволока, лента, тычинки, центры из пенопластарот- ЪЭЩШ(и нити могут использоваться в контексте, например, для стеблей и цветочных центров. Они **не должны** доминировать в работе.
- Используемая нить **должна** быть натуральной (например, хлопок, шелк или любое натуральное волокно).
- Запрещается использовать синтетические нити и перья.
- Нельзя использовать декоративную проволоку.
- Нет ограничений по высоте
- Если вы используете в работе живые реальные цветы/листву, **вы должны** это указать в своей работе письменно. Если вы не включите список эту информацию, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы **должны** следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 7 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. ДВА изображения вашей работы крупным планом.
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение, снятое с задней стороны вашей работы.

Конец категории А «Сахарные цветы и цветочная тематика»

Всего 7 изображений , включая 2 изображения крупным планом и список- описание ваших цветов/листвы.

АА - Категория «Цветы из вафельной бумаги»

Эта категория предлагает вам возможность создать творческое произведение реалистичного цветочного искусства, используя ваш собственный выбор способа презентации, сочетания цветов и реалистичных цветов вместе с листвой.

ПРАВИЛА

- Цветы и листья **должны** быть реалистичными.
- Вы должны представить **минимум 3 различных типа реалистичных цветов и минимум 1 тип реалистичной листвы.**
- **Разрешены** несъедобные подставки и вазы.
- Допускается флористический оазис / цветочная пена, но она **не должна** быть видимой и **должна** быть покрыта съедобным материалом.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной). Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.
- Цветочные элементы и листья **должны** быть выполнены с использованием вафельной бумаги любого типа.
- Не допускается холодный фарфор.
- Проволока, лента, тычинки, центры из полистирола и мастика для центров (центры из полистирола и центры мастики **должны** быть полностью покрыты вафельной бумагой) и нити могут использоваться в контексте, например для стеблей и цветочных центров – «пестиков и тычинок». Они **не должны** доминировать в работе.
- Если используете нить, она **должна** быть натуральной, например хлопок, шелк или любое натуральное волокно.
- Использование синтетических нитей и перьев не допускается.
- Несъедобные детали, такие как бусы и т. д. разрешены, но **не должны** преобладать в работе.
- Допускается декоративная проволока.
- Нет ограничений по высоте
- Если вы используете в работе живые реальные цветы/листву, **вы должны** это указать в своей работе письменно. Если вы не включите список эту информацию, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы **должны** следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 7 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. ДВА изображения вашей работы крупным планом.
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение, снятое с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Стиль и дизайн – это ваш выбор, но ваши цветы и листья **должны** быть реалистичными.
- Если вы используете дополнительные элементы, такие как бусины, декоративная проволока и т. д., они **должны** улучшать, а не умалять вашу цветочную работу.
- Обратите внимание на края, отделку и детали, а также на общий вид работы

Конец Категории АА «Цветы из вафельной бумаги»

Всего 7 изображений, включая 2 крупным планом вашей работы и письменный список ваших цветов / листвы.

B - Категория «Цветочное вдохновение»

Это категория с возможностью создать творческое произведение цветочного искусства, используя ваш собственный выбор типа презентации, стиля, формата, сочетания цвета и цветов вместе с листвой.

ПРАВИЛА

- Цветы могут быть реалистичными, стилизованными, фантазийными или комбинированными.
- Разрешены несъедобные подставки и контейнеры.
- Допускается флористический оазис / цветочная пена, но она **не должна** быть видимой и **должна** быть покрыта съедобным материалом.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной). Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.
- Цветочные элементы **должны** быть выполнены из любых съедобных цветочных мастик.
- **Нельзя** использовать холодный фарфор.
- Проволока, лента, тычинки, центры из полистирола и нити могут использоваться в контексте, например для стеблей и цветочных центров. Они **не должны** доминировать в работе.
- При использовании нитей, они **должны** быть натуральными, например из хлопка, шелка, хлопка кружевницы или любого натурального волокна.
- Использование синтетических нитей и перьев **не** допускается.
- Несъедобные детали, такие как бусы, диаманты и т. д. разрешены, но **не должны** преобладать в работе.
- Допускается декоративная проволока.
- Нет ограничений по высоте
- Если вы используете в работе живые реальные цветы/листву, вы **должны** это указать в своей работе письменно в списке. Если вы не включите список эту информацию, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы **ДОЛЖНЫ** следовать правилам этой категории и представить **ВСЕ** 7 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. ДВА изображения вашей работы крупным планом.
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение, снятое с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Вы можете сделать что-то реалистичное, традиционное или что-то другое, необычное. Выбор стиля и дизайна остается за вами.
- Если вы используете дополнительные элементы, такие как бусины, декоративная проволока и т. д., они должны улучшать, а не умалять вашу цветочную работу.
- Обратите внимание на края, отделку и детали, а также на общий вид работы

Конец Категории В «Цветочное вдохновение»

Всего 7 изображений, в том числе 2 крупным планом и письменный список использованных цветов / листвы.

С - Категория «Печенье(пряники) с покрытием из королевского айсинга»

Это работа, состоящая из 6-12 отдельных печений(пряников), каждое из которых разнообразно декорировано королевским айсингом. Главное - единая тема для всей работы по вашему выбору. Ваше украшение не должно выступать более чем на 15 мм над поверхностью печенья(пряника), иначе вы будете **дисквалифицированы** (см. изображение ниже 2D модели данной работы). Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.

ПРАВИЛА

- Минимум 6 и максимум 12 украшенных печений(пряников).
- Каждое отдельное печенье должно иметь разный дизайн, но соответствовать выбранной вами теме.
- Размер каждого печенья может быть любым, чтобы каждое поместилось в вашей работе на фотографиях.
- Каждое печенье должно быть украшено королевским айсингом.
- В идеале печенье(пряник) должен быть от 4-6 мм до 1 см толщиной, не считая украшения.
- Каждое печенье должно быть отдельным, но на единой поверхности, как картина или табличка.
- Печенье может быть расписано вручную, украшено в технике пайпинг или со скульптурным / рельефным декором, если в качестве материала используется королевский айсинг. Украшение не должно выступать более чем на 15 мм от поверхности печенья, иначе вы будете **дисквалифицированы**. Если судьи сочтут, что высота над поверхностью печенья превышает 15 мм, они попросят предоставить доказательства. Этот процесс задержит время оценивания вашей работы.
- Разрешены несъедобные подставки.
- Лента (съедобная или несъедобная) разрешена для кромки подставки или подложки и для подвешивания печенья на стойке.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной). Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.
- Печенье(пряники): здесь будет присуждаться наибольшее количество баллов, **все** части печенья и их украшение должны быть полностью съедобными, без проводов, опор и т. д.
- Если вы решите создать дополнительное украшение при демонстрации работы, чтобы улучшить представление печенья, действуют следующие правила:
 - 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.

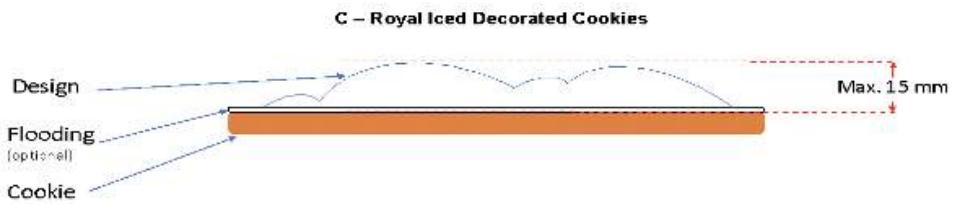
- Любая подставка, которую вы решите использовать, не обязательно должна быть покрыта съедобным материалом.
- Проволочные цветы и листья из съедобного материала могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, но должны использоваться в контексте, например, стебли и цветочные центры. Не должны доминировать в работе.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Убедитесь, что вы указали требуемое количество печенья и внимательно прочитали правила категории.

Конец Категории С «Печенье с покрытием из королевского айсинга»

Всего 7 изображений, включая 1 фото крупным планом.



D – Категория «3D Модель из печенья»

Создайте работу из 3D-объемного печенья (пряников) с использованием любого количества печенья и выбором темы на ваш вкус.

ПРАВИЛА

- Вы **должны** предоставить чертеж того, как ваше печенье будет сформировано в 3D-модель. Если вы не предоставите чертеж того, как ваше печенье сформировали 3D-модель, вы будете **дисквалифицированы**.
- Оценка будет снижена за отсутствие оригинальности.
- Дизайн должен представлять собой трехмерный объект (например, животное или коробку), созданный из печений.
- В идеале печенье(пряник) должно быть от 4-6 мм до 1 см толщиной, не считая украшения.
- Печенье и украшение на печенье должны быть полностью съедобными и собираться в 3D-модель только с использованием съедобных материалов (например, королевского айсинга, сахарного клея, шоколада).
- Вы не можете использовать несъедобные опоры для какой-либо части сборки печенья
- Несъедобные стойки разрешено использовать для демонстрации печенья.
- Печенье: здесь будет присуждаться наибольшее количество баллов, все части печенья и их украшение должны быть полностью съедобными, без проводов, опор и т. д.
- Если вы решите создать дополнительное украшение при демонстрации работы, чтобы улучшить представление печенья, применяются следующие правила:
 - Каждая часть дополнительной демонстрационной работы должна быть покрыта съедобным материалом, независимо от каких-либо внутренних структур, за исключением поддерживающих проводов для съедобных цветов и листьев.
 - Любая стойка, которую вы решите использовать, не обязательно должна быть покрыта съедобным материалом.
 - Ваше печенье и украшение на нем **должны** быть полностью съедобными.
 - Связанные проволокой цветы и листья из съедобного материала могут содержать проволоку, ленту, тычинки и шишки из полистирола и должны использоваться в контексте, например стебли и цветочные центры.
- Несъедобные стойки разрешено использовать в демонстрации печенья.
- Нет ограничений по высоте.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной). Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы ДОЛЖНЫ следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 7 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ.
2. Одно изображение передней части вашей работы.
3. Одно изображение левой стороны вашей работы.
4. Одно изображение правой стороны вашей работы.
5. Одно изображение передней части вашей работы.
6. Одно изображение вашей работы, сделанное сверху.
7. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

В рамках конкурса 3D-модель из печенья – это конструкция реального объекта, не просто печенье, укращенное с одной стороны. Конечный результат может быть любой формы и очертания, но должен быть полностью съедобным, сделанным из печений, соединенных съедобным материалом. Примером может служить пряничный домик или животное.

Конец Категории D «3D модель из печенья»

Всего 7 изображений, включая одно крупным планом

DD - Категория «Печенья с декорацией из любого съедобного материала»

Эта работа состоит из 6-12 печений, каждое из которых оформлено по-разному с одной стороны в единой теме по вашему выбору, с помощью любого съедобного материала, например моделирующий шоколад.

Ваше украшение **не должно** выступать более чем на 20 мм от поверхности вашего печенья (см. изображение ниже). Если судьи посчитают, что высота превышает 20 мм от поверхности печенья, они запросят доказательства. Это задержит время оценивания вашей работы в конкурсе.

ПРАВИЛА

- Минимум 6 и максимум 12 украшенных печений(пряников).
- Каждое отдельное печенье **должно** иметь разный дизайн, но соответствовать выбранной теме. Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.
- Размер каждого печенья может быть любым, но все вместе должны быть отражены на главной работе.
- Каждое печенье должно быть украшено съедобным материалом.
- В идеале печенье должно быть от 4-6 мм до 1 см толщиной, не считая украшения.
- Печенье должно выглядеть как отдельное украшенное печенье, но все вместе они составляют единую картину или табличку.
- Печенье может быть раскрашено и расписано, иметь декор в технике пайпинг или скульптурные / рельефные изображения, главное материал должен быть съедобный - для этой категории нет ограничений по высоте съедобного украшения.
- Несъедобные стойки разрешено использовать для демонстрации печенья.
- Все украшения на печенье должны быть на 100% съедобными.
- Печенье: здесь будет присуждаться наибольшее количество баллов, все части печенья и их украшение должны быть полностью съедобными, без проводов, опор и т. д.
- Если вы решите создать дополнительное украшение при демонстрации вашей работы, чтобы улучшить представление печенья, применяются следующие правила:
 - Каждая часть дополнительной демонстрационной работы **должна быть** покрыта съедобным материалом, независимо от каких-либо внутренних структур, за исключением поддерживающих проволок для съедобных цветов и листьев.
 - Любая стойка, которую вы решите использовать, **не обязательно** должна быть покрыта съедобным материалом.
 - Лента (съедобная или несъедобная) разрешена для кромки стойки или подложки и для подвешивания печенья на стойке.

- Вам **не обязательно** использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной). Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.
- Проволочные цветы и листья, сделанные из съедобного материала, могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, но должны использоваться в контексте, например для стеблей и цветочные центров.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы **ДОЛЖНЫ** следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 7 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постараитесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы **КРУПНЫМ ПЛАНОМ**.
2. Одно изображение передней части вашей работы.
3. Одно изображение левой стороны вашей работы.
4. Одно изображение правой стороны вашей работы.
5. Одно изображение передней части вашей работы.
6. Одно изображение вашей работы, сделанное сверху.
7. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Убедитесь, что вы указали требуемое количество печений(пряников) и внимательно прочитали правила категории.

Конец Категории DD «Печенья с декорацией из любого съедобного материала»

Всего 7 изображений, включая одно крупным планом

Спасибо Сильвии Янковски (Silviya Jankowski) за образец изображения ее работы Bicky Picky.



E - Категория «Декоративные таблички из шоколада или пастиллажа»

Вся табличка, включая украшение на табличке, должна быть полностью съедобной и не должна крепиться ни к чему другому. Она должна быть полностью отдельно стоящей, без опоры. Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.

ПРАВИЛА

- Все элементы на табличке должны быть полностью съедобными (например, шоколад, королевский айсинг, мастика, мастика для лепки цветов).
- Она может включать в себя любые или все из этих элементов: живопись, рисунок, письмо, окантовка, рельефные работы, т.е. иметь более скульптурную поверхность.
- Работа **должна** быть сделана полностью вручную, если судья сочтет, что в вашей работе использовались текстурные коврики, скалки, молды, вы будете **дисквалифицированы. Нельзя** использовать текстурные коврики, скалки и молды.
- Украшенная карточка (открытка) не является табличкой. Такая работа будет **дисквалифицирована.**

Табличка может быть представлена, но не закреплена на несъедобной тарелке или несъедобной доске для демонстрации работы.

- Нет ограничений по высоте.
- Вам **не обязательно** использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной). Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы.**

Чтобы претендовать на эту категорию, вы **ДОЛЖНЫ** следовать правилам этой категории и представить **ВСЕ 7** фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы **КРУПНЫМ ПЛАНОМ**
2. Одно изображение передней части вашей работы.
3. Одно изображение левой стороны вашей работы.
4. Одно изображение правой стороны вашей работы.
5. Одно изображение передней части вашей работы.
6. Одно изображение вашей работы, сделанное сверху.
7. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Табличка – это, по сути, плоская тарелка, полностью сделанная из съедобного материала, на которую можно добавить украшение. Это то, что вы можете представить себе висящим на стене (для русскоговорящих – табличка на дверь напоминает такой тип табличек). Она может быть любой формы и варьироваться от плоского с изображениями на поверхности или текста до чего-то более скульптурного, где рисунок приподнят, например «барельефом», при условии, что он остается по существу трехмерным «изображением», а не трехмерным объектом.

Конец Категории Е «Декоративные таблички из шоколада или пастиллажа»

Всего 7 изображений, включая одно крупным планом

F - Категория «Декорирование капкейков»

Шесть разных, отдельных кексов-капкейков с объединяющей темой на ваш выбор

ПРАВИЛА

- «Капкейки» – это маленькие пирожные, запеченные в стандартных бумажных или фольговых формах для выпекания, на одного человека. Они обычно выпекаются в формах / формах для кексов или кексов и имеют основание примерно 5 см, верхнюю часть 7 см и высоту примерно 3,5-4 см без украшения (это только ориентир-описание). Вы должны стремиться к чему-то как можно ближе к этому.
- Отображение вашей работы должно иметь объединяющую / общую тему (например, «Рождество» или «макияж»), но каждый кекс должен быть разным (не идентичным). Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.
- Несъедобные украшения с несъедобными внутренними опорами **НЕ ДОПУСКАЮТСЯ** на настоящих кексах.
- Все украшения кексов **ДОЛЖНЫ** быть на 100% съедобными.
- Вы можете использовать капкейки-пустышки для удобства или обычные съедобные бисквитные капкейки.
- 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 оформление работы для улучшения презентации кексов, применимы следующие правила:
- Каждая часть дополнительной демонстрационной работы должна быть покрыта съедобным материалом, независимо от каких-либо внутренних структур, за исключением поддерживающей проволоки для съедобных цветов и листьев.
- Любая подставка/стойка, которую вы решите использовать, не обязательно должна быть покрыта съедобным материалом.
- Ваш декор на кексах должен быть полностью съедобным.
- Связанные проволокой цветы и листья из съедобного материала могут содержать проволоку, ленту, тычинки и шишки из полистирола и должны использоваться в контексте, например для стеблей и цветочных центров. Они не должны доминировать в работе.
- Любой декоративный топпер должен быть меньше диаметра кекса и не более чем в 1,5 раза больше его высоты, иначе вы потеряете баллы. Он должен быть сбалансирован в рамках общего дизайна капкейка.
- Кукурузное волокно, лапша и макаронные изделия не допускаются в работе.
- Разрешены обертки и капсулы для капкейков.
- Разрешено использовать ленту только на подложке.

- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной), при этом подложка должна быть видна. Толщина от 12,5мм до 3,81 см. Если вы используете двойную подложку, то должны покрыть обе съедобным материалом, а края – лентой. Обе подложки должны быть видны. Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы ДОЛЖНЫ следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Топперы, размер или высота которых превышает размер самого капкейка, не будут выглядеть сбалансированными. Такая работа потеряет баллы.
- Вы можете использовать кексы-пустышки, но, возможно, будет проще испечь их заранее и оставить их открытыми, чтобы они высохли.

Конец Категории F «Декорирование капкейков»

Всего 6 изображений, включая одно крупным планом

G - Категория «Работа, вылепленная/вырезанная из бисквитов»

Работа, состоящая из одного или нескольких тортов, вылепленная / вырезанная из торта с безопасными для пищевых продуктов внутренними опорами. Торт (торты) должен быть покрыт мастикой, королевским айсингом или шоколадом. Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.

ПРАВИЛА

- Это может быть один торт или группа тортов, если это умещается в пределах доступного пространства.
- Работа должна быть **вырезана / вылеплена** на 100% из торта (бисквита) и покрыта сахарной пастой, королевским айсингом или шоколадом.
- Работа из торта должна быть съедобной, за исключением несъедобных пищевых продуктов.
- Съедобные материалы, которые затвердеваются со временем, такие как мастика для лепки, цветочная мастика, шоколадная мастика (пластичный шоколад) или масса для лепки из воздушного риса (RKT), могут использоваться в качестве съедобной альтернативы для создания структуры у мелких деталей (например, ушей, ногтей, ткани и т. д.). Кукурузные волокна, лапша и макаронные изделия не допускаются!

Несъедобные внутренние опоры для торта разрешены, но они должны быть безопасными для пищевых продуктов, и при необходимости должен использоваться подходящий барьер, как если бы для настоящего торта.

Все внешние украшения должны быть на 100% съедобными без несъедобных внутренних опор.

- Разрешены плетеные цветы и листья, изготовленные из съедобного материала, они могут содержать проволоку, ленту, тычинки и пестики из полистирола. Они должны использоваться в контексте, например, для стеблей и цветочных центров. Они не должны доминировать в работе - любые проволоки, проходящие через покрытие, должны быть закреплены с помощью подходящего барьера, например букет цветов. Изоляции для букетов / дюбели и т. д. Должны быть полностью вставлены в торт или болванку, так чтобы верхний край изоляции букетов / дюбеля был на уровне глазури, верхний край изоляции для букетов должен быть виден

- Болванки **НЕ разрешены**.
- Торт может быть любого размера.
- Нет ограничений по высоте.
- Вы **должны** использовать подложку для основания. Вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной), при этом подложка должна быть видна. Толщина от 12,5мм до 3,81 см. Если вы используете двойную подложку, то должны покрыть обе съедобным материалом, а края - лентой. Обе подложки должны быть видны. Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы ДОЛЖНЫ следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 7 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. **Вы должны предоставить фотографию торта в разрезе, иначе вы будете дисквалифицированы.**
2. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
3. Одно изображение передней части вашей работы.
4. Одно изображение левой стороны вашей работы.
5. Одно изображение правой стороны вашей работы.
6. Одно изображение вашей работы, сделанное сверху.
7. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Идея этой категории состоит в том, чтобы продемонстрировать, что можно приготовить из настоящего съедобного пирога, торта, а не из декоративных экспонатов, предназначенных только для демонстрации. По этой причине правила очень строгие, и нельзя использовать ничего, что можно было бы считать несъедобным или **не**безопасным для контакта с пищевыми продуктами.
- Больше не обязательно лучше, работайте над тем, что кажется правильным для задуманного вами проекта.

**Конец категории G «Работа, вылепленная/вырезанная из бисквитов»
Всего 7 изображений, включая одно фото крупным планом и одно фото торта в разрезе**

H - Категория «Декоративный экспонат»

Декоративный экспонат, не предназначенный для употребления в пищу, но полностью украшенный любым съедобным материалом, который может быть использован в кондитерских изделиях. Оценки будут снижены за недостаточность 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 одна отдельная работа или группа работ, если они умещаются в доступном общем пространстве.
- Экспонат ДОЛЖЕН быть полностью покрыт съедобным материалом без видимых внешних опор, за исключением тех, которые используются для цветов и листьев, сделанных из съедобного материала.
- Связанные проволокой цветы и листья, сделанные из съедобного материала, могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, но должны использоваться в контексте, например для цветочных центров и стеблей. Они не должны доминировать в работе.
- Внутренние опоры разрешены, но не должны быть видны.
- Любой съедобный материал, который может использоваться в кондитерских изделиях.
- Кукурузные волокна, лапша и макаронные изделия разрешены, но должны использоваться экономно.
- Можно использовать массу для лепки из воздушного риса (RKT).
- Разрешены болванки.
- Для прикрепления цветочных элементов не нужно использовать изоляцию для цветов, так как они не предназначены для употребления в пищу.
- Нет ограничений по высоте

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

Чтобы претендовать на эту категорию, вы ДОЛЖНЫ следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Убедитесь, что вы попали в правильную категорию для вашей работы.
- Эта категория посвящена демонстрации возможного искусства в кондитерских терминах.
- Больше не обязательно лучше, работайте над тем, что кажется правильным для вашего проекта.
- Обратите внимание на общий дизайн, а также на мелкие детали.

Конец Категории Н «Декоративный экспонат»

Всего 6 изображений, включая одно крупным планом

I - Категория «Декоративные фигурки или бюсты»

Декоративная работа, не предназначенная для употребления в пищу, но полностью украшенная любым съедобным материалом, который может использоваться в кондитерских изделиях.

Вы можете отобразить – небольшую фигурку или образ среднего размера. Это небольшая статуэтка / статуя / скульптура человека. При желании вы можете создать фигурку / образы животных или вымышленных персонажей. Может отображаться любое количество фигур и любая комбинация фигурок человека / животного или вымышленных фигур.

Или вы можете отобразить - Бюст (только 1 бюст) – это **ТОЛЬКО** скульптура головы, плеч и груди человека. (НЕ включайте руки и кисти, иначе вы будете **дисквалифицированы**).

ИЛИ: если вы хотите, бюст может быть в виде животного или вымышленного персонажа. Бюст животного или вымышленного персонажа должен соответствовать **ТОЛЬКО** его голове, плечам и груди (НЕ включайте ноги / руки и лапы / руки / ступни, иначе вы будете **дисквалифицированы**).

ПРАВИЛА

- Декоративный экспонат модели / фигур или фигурок, сделанных из любых съедобных кондитерских материалов или материалов из сахара, **ИЛИ**
- Декоративный экспонат бюста (только 1 бюст), сделанный из любых съедобных кондитерских материалов или материалов из сахара.
- Экспонат **ДОЛЖЕН** быть полностью покрыт съедобным материалом без видимых внешних опор, за исключением тех, которые используются для цветов и листвы, сделанных из съедобного материала.
- Внутренние опоры разрешены, но никакие видимые внешние опоры или проволоки не допускаются, за исключением плетеных цветов и листвы из съедобного материала.
- Связанные проволокой цветы и листва, сделанные из съедобного материала, могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, но должны использоваться в контексте, например для цветочных центров и стеблей. Они не должны доминировать в работе.
- Разрешены болванки.
- Разрешена масса для лепки из воздушного риса (RKT)
- Кукурузные волокна, лапша и макаронные изделия разрешены, но должны использоваться с осторожностью.
- Для прикрепления цветочных элементов не нужно использовать изоляцию для цветов, так как они не предназначены для употребления в пищу.
- Нет ограничений по высоте
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной), при этом подложка должна быть видна. Толщина от 12,5мм до 3,81 см. Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы ДОЛЖНЫ следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Эта категория посвящена демонстрации возможного искусства в кондитерском деле.
- Обратите внимание на общий дизайн, а также на мелкие детали.

Конец Категории I «Декоративные фигурки или бюсты»

Всего 6 изображений фигурок, включая крупный план, ИЛИ 6 изображений бюста, включая крупный план

J - Категория «Малый декоративный экспонат»

НЕБОЛЬШОЙ декоративный экспонат на ваш выбор.

Работа **должна** поместиться в пределах 25 см x 25 см с максимальной высотой 25 см, и вы должны измерить площадь, как показано на изображении ниже, если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.

Небольшая декоративная работа, не предназначенная для употребления в пищу, но полностью украшенная любым съедобным материалом, который может использоваться в кондитерских изделиях. Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.

ПРАВИЛА

- Идея этой категории состоит в том, чтобы продемонстрировать навыки и идеи декоративного создания экспонатов, не предназначенных для употребления в пищу.
- Это может быть демонстрация одного экспоната или группы экспонатов, если они умещаются в доступном общем пространстве.
- Экспонат **ДОЛЖЕН** быть **полностью** покрыт съедобным материалом без видимых внешних опор, за исключением тех, которые используются в плетеных цветах и листве, сделанных из съедобного материала.
- Связанные проволокой цветы и листва, сделанные из съедобного материала, могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, но должны использоваться в контексте, например для цветочных центров и стеблей. Они не должны доминировать в работе.
- Внутренние опоры разрешены, но не должны быть видны.
- Любой съедобный материал, который может использоваться в кондитерских изделиях.
- Кукурузные волокна, лапша и макаронные изделия разрешены, но должны использоваться экономно.
- Можно использовать массу для лепки из воздушного риса (RKT)
- Разрешены болванки.
- Для прикрепления цветочных элементов не нужно использовать изоляцию для цветов, так как они не предназначены для употребления в пищу.
- Существует ограничение по высоте в 25 см.
- Поскольку применяется ограничение по высоте, приложите линейку к своей работе и измерьте от поверхности стола до вершины экспоната.

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

Чтобы претендовать на эту категорию, вы ДОЛЖНЫ следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 7 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.
7. Одно изображение, показывающее размеры вашего экспоната
(см. изображение ниже в качестве ориентира).

Конец Категории J «Малый декоративный экспонат»

Отдельное спасибо нашему Старшему Судье Риянидд Вебб Rhianydd Webb за изображение его работы Dragons & Daffodils.

Пример изображения, на котором виден размер работы для данной категории (измерение с помощью линейки, ленты)



K - Категория «Двухъярусный торт с кремом»

Двухъярусный торт, покрытый сливочным кремом, дизайн - на ваш выбор.
Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.

ПРАВИЛА

- Разрешены болванки. Если используются болванки, никакая их часть не должна быть открыта.
- Торт / болванка должна быть покрыты сливочным кремом.
- Разрешены подставки для торта и стойки.
- Допускаются внутренние и внешние опоры для ярусов торта.
- Если проволока из цветов и листьев из съедобного материала проникает сквозь покрытие, необходимо использовать подходящий барьер, изоляцию для цветов. Изолятор для цветов, дюбели и т. д. должны быть полностью вставлены в торт или болванку так, чтобы верхний край резца / дюбеля находился на одном уровне с глазурью, однако это должно быть видно
- Связанные проволокой цветы и листья, сделанные из съедобного материала, могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, но все они должны использоваться в контексте, например для стеблей и цветочных центров. Они не должны доминировать в работе.
- Разрешены безопасные для пищевых продуктов несъедобные внутренние конструкции / внутренние опоры для украшения, а декор должен быть покрыт съедобным материалом и прикреплен к конструкции/опоре с помощью изоляции .
- Нельзя использовать искусственный декор, см. отдельную таблицу правил для определения искусственного декора.
- Разрешена декоративная проволока (например, цветочные обручи).
- Лента разрешается только к краю подложки / барабана, любая другая лента, используемая для торта, должна быть сделана из съедобного материала.
- Нет ограничений по высоте.
- Любые кукурузные волокна, лапша и макаронные изделия не допускаются в работе.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной), при этом подложка должна быть видна. Толщина от 12,5мм до 3,81 см. Если вы используете двойную подложку, то должны покрыть обе съедобным материалом, а края - лентой. Обе подложки должны быть видны. Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы.**

Чтобы претендовать на эту категорию, вы **ДОЛЖНЫ** следовать правилам этой категории и представить **ВСЕ** 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно).



Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Молды и кружево для торта разрешены, но не должны преобладать в работе.
- Вы можете выбрать любую цветовую схему и любую тему для дизайна масляного торта.

Конец Категории К «Двухъярусный торт с кремом»

Всего 6 фотографий, в том числе одно крупным планом

L - Категория «Лучшая работа по мнению главного судьи : История женщин»

Мы хотим, чтобы у вас была полная свобода творчества в этой категории. Это отдельная категория, и обычные правила не применяются.

Тема журнала «Женская история» - празднование Международного женского дня 8 марта 2021 года.

Выберите женщину в истории, это может быть писатель, художник, участник кампании, решать вам.

Сделайте что-нибудь классное для главного судьи!

ПРАВИЛА

- Разрешены болванки. Если используются болванки, никакая часть манекена не должна быть видимой.
- Оценка будет снижена за отсутствие оригинальности.
- Допускаются внутренние опоры.
- Нет ограничений по высоте.
- Любой съедобный материал
- Разрешены кукурузные волокна, лапша и макаронные изделия.
- Холодный фарфор и Artista Soft (белая полимерная глина) не допускаются.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной), при этом подложка должна быть видна. Толщина от 12,5мм до 3,81 см. Если вы используете двойную подложку, то должны покрыть обе съедобным материалом, а края - лентой. Обе подложки должны быть видны. Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы **ДОЛЖНЫ** следовать правилам этой категории и представить **ВСЕ** 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы **КРУПНЫМ ПЛАНОМ**
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Эта работа не предназначена для употребления в пищу, но полностью декорирована любым съедобным материалом, который может быть использован в кондитерских изделиях.
- Участвуйте в этой категории, чтобы продемонстрировать свои навыки и приемы кондитерского искусства и произвести впечатление на нашего главного судью!

Конец Категории L «Лучшая работа по мнению главного судьи: История женщин»

Всего 6 фото, в том числе одно крупным планом

M - Категория «Праздничный торт с королевским айсингом из 1, 2, 3 ярусов»

Праздничный торт с королевским айсингом из 1, 2, 3 ярусов с использованием фруктового торта или болванки.

ПРАВИЛА

- Допускается веганская королевская глазурь (королевский айсинг).
- Оценка будет снижена за отсутствие оригинальности.
- Разрешены фруктовые торты или болванки.
- Все болванки / торты должны быть покрыты только королевским айсингом. Если используются болванки, никакая часть болванки не должна быть видна.
- Все украшения должны быть выполнены только из королевского айсинга.
- Королевская глазурь(айсинг) - единственная разрешенный материал для этой категории.
- Несъедобные украшения не допускаются.
- Допускаются столбы, разделители и подставки для многоярусных тортов.
- Можно использовать болванки с подступенком, но они должны быть полностью покрыты королевским айсингом.
- Зеркальные поверхности или блестящие (мерцающие) в этой категории не разрешены.
- Внутренние опоры разрешены только в торте (т. е. Дюбеля при необходимости).
- Изоляторы для букетов / дюбели и т. д. Должны быть полностью вставлены в торт или пустышку так, чтобы верхний край изолятор / дюбеля находился на одном уровне с глазурью, однако это должно быть видно
- Вы должны использовать подложку для торта или барабан (толщина доски должна быть от 12,5 мм до максимум 3,81 см), и основание должно быть полностью покрыто королевским айсингом и окантовано лентой (съедобной или несъедобной лентой). Если вы не используете подложку, вы будете **дисквалифицированы**. Подложка должна быть видна.
- Если вы используете двойную подложку, вы должны покрыть обе подложки королевской глазурью(айсингом) и заклеить край лентой (съедобной или несъедобной). Обе подложки должны быть видны.
- Лента (несъедобная) разрешается только по краю барабана / подложки.
- Нет ограничений по высоте.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы **ДОЛЖНЫ** следовать правилам этой категории и представить **ВСЕ** 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.



1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Все части торта, должны быть обработаны так, как если бы это был торт, и должны быть полностью покрыты.
- Учитывайте общую форму и структуру вашего дизайна, а также детали.

Конец Категории М «Праздничный торт с королевским айсингом из 1, 2, 3 ярусов»

Всего 6 изображений, включая одно крупным планом

N - Категория «Праздничный одноярусный торт»

Готовый одноярусный торт с покрытием, украшение по выбору участника.

ПРАВИЛА

- Торт должен быть - покрытым готовым круглым или квадратным тортом(бисквит), или болванкой круглой или квадратной формы.
- Он должен быть покрыт сахарной мастикой, королевским айсингом, шоколадом / шоколадной мастикой или масляным кремом.
- На вашей работе должна быть надпись, состоящая минимум из 12 букв / цифр, указывающих на праздничное событие. Если на вашей работе есть надпись на другом языке, кроме английского, то организаторам необходимо предоставить полный перевод с указанием вашего номера в конкурсе. Это должно быть отправлено по электронной почте вместе с изображениями вашей работы.
- Использование видимых внешних опор или проводов не допускается, за исключением плетеных цветов и листьев из съедобного материала. Связанные проволокой цветы и листья из съедобного материала могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры(«пестики») из полистирола, но должны использоваться в контексте, например, для стеблей и цветочных центров. Они не должны доминировать в работе.
- Внутренняя безопасная для пищевых продуктов конструкция / несъедобные внутренние опоры для украшения разрешены. Украшение должно быть покрыто съедобным материалом и прикреплено шпажкой. Изоляторы для букетов / дюбели и т. д. Должны быть полностью вставлены в торт или пустышку, так чтобы верхний край резца / дюбеля находился на одном уровне с глазурью. Должен быть виден верхний край кирки.
- Кукурузное волокно, лапша и макаронные изделия не допускаются в работе.
- Цветы и листья из съедобного материала на проволоке, которые проникают сквозь покрытие, должны быть прикреплены с помощью подходящего барьера, например, зубочистки, изоляторы для цветов.
- Никакое искусственное украшение не допускается, см. в отдельных правилах.
- Разрешены болванки. Если используются болванки, никакая часть болванки не должна открываться.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной), при этом подложка должна быть видна. Толщина от 12,5мм до 3,81 см. Если вы используете двойную подложку, то должны покрыть обе съедобным материалом, а края - лентой. Обе подложки должны быть видны. Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы ДОЛЖНЫ следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ, показать на фото текстовую надпись
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Подумайте как об общем дизайне, так и о деталях.
- Убедитесь, что ваш барабан как минимум на 3,81 см больше вашего торта и полностью покрыт съедобным материалом.

Конец Категории N «Праздничный одноярусный торт»

Всего 6 фото, включая одно крупным планом и письменный перевод надписи, если необходимо.

О - Категория «Свадебный торт из двух или более ярусов»

Допускается любой цвет, включая белый, слоновой кости или кремовый.

ПРАВИЛА

- Разрешены болванки и разделители для болванок(многоярусные торты). Если используются болванки, никакая часть не должна быть видна.
- Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.
- Торт и любые прокладки должны быть покрыты сахарной мастикой, королевским айсингом, шоколадом или сливочным кремом.
- Разрешены подставки для торта и стойки.
- Допускаются внутренние и внешние опоры ярусов торта.
- Если проволока из цветов и листьев из съедобного материала проникает сквозь покрытие, необходимо использовать подходящий барьер, например, колбу флористическую.
- Цветы и листья из съедобного материала на проволоке - могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, но все они должны использоваться в контексте, например для стеблей и цветочных центров. Они не должны доминировать в работе.
- Внутренняя безопасная для пищевых продуктов конструкция / внутренние опоры для украшения, не пригодные для пищевых продуктов, разрешены, а украшение должно быть покрыто съедобным материалом и должно быть прикреплено к барьеру (колбы/дюбели и др.)
Колбы флористические / дюбели и прочие барьеры должны быть полностью вставлены в торт или пустышку, так чтобы их верхний край находился на одном уровне с глазурью. Должен быть виден верхний край барьера.
 - Нельзя искусственные украшения, см. Отдельные правила.
 - Кукурузные волокна, лапша и макаронные изделия не допускаются в работе.
 - Разрешена декоративная проволока (например, цветочные обручи).
 - Лента разрешается только к краю подложки / барабана, любая другая лента, используемая для торта, должна быть сделана из съедобного материала.
 - Нет ограничений по высоте.
 - Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной), при этом подложка должна быть видна. Толщина от 12,5мм до 3,81 см. Если вы используете двойную подложку, то должны покрыть обе съедобным материалом, а края - лентой. Обе подложки должны быть видны. Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы.**

Чтобы претендовать на эту категорию, вы ДОЛЖНЫ следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Молды и кружева разрешены, но не должны преобладать в работе.
- Вы можете выбрать любую цветовую схему и тему для вашего декора.

Конец Категории О «Свадебный торт из двух или более ярусов»

Всего 6 фото, включая одно крупным планом

P - Категория «Яркий свадебный торт из двух или более ярусов»

Красочный свадебный торт в 2 и более яруса. Допускается использование белого, цвета слоновой кости или кремового цвета, но с осторожностью.

ПРАВИЛА

- Создайте свадебный торт не белого цвета в альтернативном стиле, исследуя возможности использования цвета.
- Допускается использование белого, цвета слоновой кости или кремового цвета, но их следует использовать экономно без доминирования в работе.
- Разрешены болванки и разделители для болванок(многоярусный торт). Если используются болванки, никакая часть не должна быть видна.
- Разрешены многоуровневые подставки под торт
- Торт и любые разделители(для многоярусных) должны быть покрыты сахарной мастикой, королевским айсингом, шоколадом или сливочным кремом.
- Разрешены подставки для торта и стойки.
- Допускаются внутренние и внешние опоры ярусов.
- Связанные проволокой цветы и листья, сделанные из съедобного материала, могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, но должны использоваться в контексте, например для стеблей и цветочных центров. Они не должны доминировать в работе.
- Если проволока из цветов и листьев из съедобной среды проникает через покрытие, необходимо использовать подходящий барьер, например колба флористическая . Колбы флористические / дюбели и прочие типы барьера должны быть полностью вставлены в торт или пустышку так, чтобы их верхний край находился на уровне глазури, однако верхний край колбы(барьера) должен быть виден
- Внутренняя безопасная для пищевых продуктов конструкция / несъедобные внутренние опоры для украшения разрешены, а украшение должно быть покрыто съедобным материалом и прикреплено к барьеру (колбы/дюбели и др.)
- Кукурузное волокно, лапша и макаронные изделия не допускаются в работе.
- Нельзя использовать искусственные украшения, см. Отдельные правила.
- Разрешена декоративная проволока (например, цветочные обручи).
- Лента разрешается только по краю подложки / барабана, любая другая лента, используемая для торта, должна быть сделана из съедобного материала.
- Нет ограничений по высоте.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной), при этом подложка должна быть видна. Толщина от 12,5мм до 3,81 см.

- Если вы используете двойную подложку, то должны покрыть обе съедобным материалом, а края - лентой. Обе подложки должны быть видны. Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы ДОЛЖНЫ следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Это возможность создать что-то, что сильно отличается от традиционного дизайна свадебного торта белого или цвета слоновой кости.
- Подумайте о чем-нибудь привлекательном и смелом в использовании цвета.

**Конец Категории Р «Яркий свадебный торт из двух или более ярусов»
Всего 6 фото, включая одно крупным планом.**

Q - Категория «Новички»

Круглый или квадратный торт, декорированный к мероприятию, празднику.

ПРАВИЛА

- Эта категория для всех, кто **никогда** не участвовал в соревнованиях Cake International и является новичком в кондитерском деле, т.е. с опытом работы **не более года**.
- Украстье одноярусный торт или болванку для торта к особому случаю. Если вы используете болванку, никакая часть не должна быть видна.
- Стиль и дизайн – по выбору участника.
- Все украшения должны быть съедобными, без несъедобных внутренних опор.
- Торт необходимо покрыть сахарной мастикой или королевским айсингом.
- Запрещается искусственное украшение (см. общие правила) и несъедобное украшение, за исключением плетеных цветов и листьев из съедобного материала.
- Связанные проволокой цветы и листья, сделанные из съедобного материала, могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, но должны использоваться в контексте, например для стеблей и цветочных центров. Они не должны доминировать в работе
- Кукурузные волокна, лапша и макаронные изделия не допускаются в работе.
- Если проволока из цветов и листьев из съедобного материала проникает сквозь торт, необходимо использовать подходящий барьер, например, изолятор для цветов. Изолятор для букетов / дюбели и т. д. Должны быть полностью вставлены в торт или пустышку так, чтобы верхний край изолятора для букетов / дюбеля находился на уровне глазури, однако верхний край изолятора для букетов должен быть виден
- Для основы торта можно использовать ленту шириной до 15 мм.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной), при этом подложка должна быть видна. Толщина от 12,5мм до 3,81 см. Если вы используете двойную подложку, то должны покрыть обе съедобным материалом, а края – лентой. Обе подложки должны быть видны. Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы **ДОЛЖНЫ** следовать правилам этой категории и представить **ВСЕ** 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Не забудьте прочитать правила категории несколько раз, а также прочитать общие правила отдельно.

Конец Категории Q «Новички»

Всего 6 фото, включая одно крупным планом

R - Категория «Торты с ручной росписью»

Используйте любое количество ярусов торта с ручной росписью на тему по вашему выбору.

ПРАВИЛА

- Разрешены торты или болванки, и вы получите те же оценки за использование торта или болванок, никакая часть болванок не должна быть видна.
- Оценки будут снижены за недостаточность оригинальности.
- Любой съедобный материал может быть использован для раскраски работы по вашему выбору.
- Любая тема по вашему выбору.
- Каждый ярус или весь торт можно вырезать из бисквитов (чтобы придать форму). Вы можете использовать несъедобные внутренние опоры, безопасные для пищевых продуктов.
- Структура и / или слои торта **должны** быть полностью покрыты сахарной мастикой, королевским айсингом или шоколадом.
- Все внешние украшения должны быть полностью съедобными без несъедобных внутренних опор. Разрешены плетеные цветы и листья из съедобных материалов.
- Связанные проволокой цветы и листья, сделанные из съедобного материала, могут содержать проволоку, ленту, тычинки и центры полистирола, и все они должны использоваться в контексте, например для стеблей и цветочных центров. Они не должны доминировать в работе.
- Торт и любые разделители (многоярусные торты) должны быть покрыты сахарной мастикой, королевским айсингом или шоколадом.
- Разрешены подставки для торта и стойки.
- Кукурузные волокна, лапша и макаронные изделия не допускаются в работе.
- Допускаются внутренние и внешние опоры для ярусов или торта.
- Проволочные цветы и листья из съедобного материала, проникающие сквозь покрытие, **должны** быть прикреплены с помощью подходящего барьера, например, лопатки. Изоляторы для букетов / дюбели и т. д. Должны быть полностью вставлены в торт или пустышку так, чтобы верхний край зажима для букетов / дюбеля находился на уровне глазури, однако верхний край изолятора для букетов должен быть виден
- Нельзя использовать искусственный декор (см. отдельные правила).
- Разрешена декоративная проволока (например, цветочные обручи).
- Лента разрешается только по краю подложки/ барабана.
- Нет ограничений по высоте.
- Вам не обязательно использовать подложку для основания. Если вы решите использовать ее, вы должны покрыть ее съедобным материалом и заклеить край лентой (несъедобной или съедобной), при этом подложка должна быть видна. Толщина от 12,5мм до 3,81 см.

- Если вы используете двойную подложку, то должны покрыть обе съедобным материалом, а края - лентой. Обе подложки должны быть видны. Если вы этого не сделаете, вы будете **дисквалифицированы**.

Чтобы претендовать на эту категорию, вы ДОЛЖНЫ следовать правилам этой категории и представить ВСЕ 6 фотографий вашей работы (ниже описание, какие именно). Если вы не выполните это условие, ваша работа выбывает из участия и помечается как «Не оценивать» ('Not to Schedule'). Плохое качество ваших фотографий напрямую **влияет** на оценку вашей работы, поэтому постарайтесь сделать лучшие фотографии, какие только можете.

1. Одно изображение передней части вашей работы КРУПНЫМ ПЛАНОМ
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, сделанное сверху.
6. Одно изображение с задней стороны вашей работы.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Это шанс действительно продемонстрировать свои навыки рисования с использованием полностью съедобных материалов.

Конец Категории R «Торты с ручной росписью»

Всего 6 фото, включая одно крупным планом.

ОКОНЧАНИЕ ПРАВИЛ

**Убедитесь, что ознакомились с правилами своей Категории полностью и
дочитали до слова «Конец Категории»**

