

Forward cake

Spojená škola

vyhlasuje

10. ročník „Sladkej vianočnej prehliadky“

dňa 5.12.2022

Téma – Obrátené, stojace alebo inak nazývané TOP FORWARD CAKE sú klasické okrúhle torty, ale ako už z názvu vyplýva, stoja na jednej hrane. Tieto tortičky obzvlášť vyniknú, ak je predná strana maľovaná alebo je na nej vyobrazený zaujímavý a pútavý dizajn. Ozdobu z prednej strany je ľahké prepojiť s podložkou, čím dostaneme ucelený obraz. Každá cukrárka používa pri ich tvorbe inú metódu, ale vo všeobecnosti platí, že sa plnia ako klasické torty a stojaca hrana sa zreže až po dôkladnom vychladení naplnenej tortičky.



Podmienky súťaže:

- * Zúčastniť sa môže každý kto rád pečie a má chuť súťažiť.
- * Účastník prinesie ľubovoľnú hotovú tortu. Zrezaný kúsok bude na druhej podložke ako degustačná porcia pre hodnotiacu komisiu
- * Náklady na výstavný exponát si hradí každý účastník sám.

Súťažiaci budú rozdelení do kategórií podľa veku:

- * **Junior žiaci 2. ročník**
- * **Junior žiaci 3. ročník**
- * **Senior nad 20 rokov**

- * **Prví traja v každej kategórii** budú odmenení vecnými cenami.

- * Zvlášť bude udelená *cena diváka*, o ktorej rozhodnú návštevníci formou ankety.

Kritériá hodnotenia:

- * Nápaditosť a originalita
- * Čistota práce – precíznosť
- * Kombinácia a prirodzenosť farieb
- * Chuť
- * Celkový vzhľad – používanie moderných prvkov, viacerých technológií zdobenia (modelovanie, kreslenie, origami, špachtlovanie)
- * Nepoužívať nejedlé materiály (stuhý, dekoračné predmety, zápichy, pierka)
- * Nepoužívať hotové výrobky cukrovinkárskeho priemyslu - sušienky, keksíky, čokoládky, fľaštičky z alkoholom, živé kvety, čerstvé ovocie
- * Drôtičky sa povoľujú, iba ak sú použité na modelovanie kvetinových aranžmánov a uložené na tortu tak - **nie zapichnuté do torty**.
- * Popis výrobku (stručné zloženie torty – korpus, krém, poťahová hmota)
- * Nákres torty, postup, kalkulačný list

Časový harmonogram výstavy 5.12. 2022

- * 6.30 h - 7.30 h prinesenie súťažných výrobkov do školskej jedálne
- * 7.30 h - 8.00 h otvorenie súťaže
- * 8.00 h - 9.00 h hodnotenie výrobkov hodnotiacou komisiou
- * 9.00 h - 13.00 h výstava sprístupnená pre verejnosť, počas celého dňa bude na Spojenej škole prebiehať *Deň otvorených dverí*
- * 13.00 h vyhodnotenie súťaže

Informácie o súťaži poskytnú od 7,00 do 13.00 h, tel.: č. telefónu 044 431 34 46

Mgr. Maceková Gabriela

Mobil: 0908 943 710

Bc. Katarína Moravčíková

Mobil: 0911 833 370

Mgr. Libuša Šmidová

Mobil: 0905 724 758