

СЪСТЕЗАНИЕ ЗА ТОРТИ И ДЕКОРАТИВНИ БИСКВИТКИ ЩЕ СЕ РАЗРАЗИ В СЕВЛИЕВО ЗА ПРАЗНИЦИТЕ НА ТИКВАТА

Сряда, 23 Септември 2026



8 - 14 ОКТОМВРИ 2026

Състезанието е отворено за участници в два раздела и две категории: любители и професионалисти.



НА СЕВЛИЕВО

1 ПЪРВА КАТЕГОРИЯ - ДЕКОРИРАНИ БИСКВИТКИ на тема „Тиква“

- В тази категория участниците могат да представят композиция с минимум 6 броя бисквитки, покрити с Royal Icing, фондан или моделиращ шоколад. Бисквитките могат да бъдат повече от посоченият брой, но не и по-малко.

- Всички бисквитки трябва задължително да са обединени от темата на фестивала „Тиква“. Ограничения в размерите и формата на бисквитките няма.

- Като допълнителна декорация (по желание) може да се използват: изомалт, вафлена хартия или други, годни за консумация, материали.

- Важно условие е всяка бисквитка да има различен дизайн т.е. да няма повтарящи се модели.

- Всички бисквитки трябва да са 100% ядливи. Не се допускат неядливи материали върху бисквитките.

- За целите на презентацията, бисквитките задължително трябва да са поставени върху подложка.

След приключване на конкурса (ако желае), състезателят ще може да продаде бисквитките си.

При оценяване журито ще обърне внимание на следните критерии:

1. Оригиналеност на идеята.
2. Съобразени ли са всички бисквитки с изискванията за тема, брой и използвани материали за декорация.
3. Прецизност на работа и начин на представяне.
4. След приключване на конкурса състезателят ще може да продаде бисквитките си.

WWW.SEVLIEVO.BG D.YONKOVA@SEVLIEVO.BG

2. ВТОРА КАТЕГОРИЯ - ТОРТА на тема „Тиква“

- В тази категория се приемат за участие торти с форма, размери и брой на етажите по избор на участника.

- Външният вид и декорацията на тортата трябва да са съобразени с темата на фестивала „Тиква“

- Моделите, които участниците ще представят могат да бъдат едноетажни, многотажни или триизмерни -3D.

- За участие ще се допускат само истински торти. Използването на макети не е позволено.

- Всички покриващи и декоративни елементи в тортата трябва да бъдат изработени от годни за консумация материали (фондан, маслен крем, ганаш, роял айсинг, моделиращ шоколад, изомалт, вафлена хартия, гъмпейст).

- Върху тортата не се разрешава използването на естествени цветя или изкуствена декорация като панделки (с изключение на подложката на тортата. Забранени са също шнурове, плескигласови топери и други неядливи материали.

- Използването на вейнъри, за предаване ботаническа точност на захарни цветята е разрешено. Използване на вътрешна опора, телчета, баббукови шишове и клечки е разрешено.

- Тортата задължително трябва да има подложка, която да бъде покрита с фондан или друг ядлив материал и странично декорирана с панделка.

След приключване на журирането (ако желае), състезателят ще може да продаде тортата си. При оценяване журито ще обърне внимание на следните критерии:

1. Цялостно впечатление и оригиналност на идеята. Тук журито ще следи съобразена ли е декорацията на тортата с изискванията за темата на фестивала „Тиквата“.

2. Степен на трудност и прецизност на изпълнение.

3. За да се увери, че тортата е истинска, а не макет при оценяване журито ще направи малък разрез в нея.

За всяка от категориите ще се връчат по три награди в двата раздела и парична премия: I – 150 евро., II – 100 евро., III – 50 евро.

*Заявка за участие в състезанието може да направите до 8 октомври на e-mail: d.yonkova@sevlievo.bg, като посочите три имена, телефон за връзка и необходимата площ за експониране, а изделията се приемат на 10 октомври до 9:00 часа в парка до Община Севлиево.

Наложително е присъствие на участниците или техни представители по време на журиране и представяне на експонатите пред публиката.

Награждаване: 10 октомври 2026, след 11:00