15. SUIKERKUNS | **SUGAR CRAFT**

KOÖRDINEERDER | **COORDINATOR:** Marieta James | 082 564 7730

SLUITINGSDATUM VIR INSKRYWINGS | WOENSDAG | 18 MAART 2026
CLOSING DATE FOR ENTRIES | WEDNESDAY | 18 MARCH 2026

** Vertoonstukke sal tussen 16:30 - 17:30 op Woensdag, 8 April 2026 in die Kreatiewe Handwerk Saal ontvang word.
**** Local exhibits will be received at the Creative Crafts Hall on Wednesday, 8 April 2026 between 16:30 and 17:30.**

Verwydering van artikels, Dinsdag, 5 Mei 2026 vanaf 16:30 tot 17:30.
Removal of articles, Tuesday, 5 May 2026 from 16:30 to 17:30.

Inskrywingsfooi | R15 per inskrywing
Entry Fee | R15 per entry

Pryse | 1ste plek - R50.00
2de plek- R25.00
Kontant pryse
Trofees
Prizes | 1st place - R50.00
2nd place - R25.00
Cash prizes
Trophies

You can't make everybody happy. You're not sugar.
UNKNOWN

ALGEMENE INLIGTING | **GENERAL INFORMATION**

- Inskrywings is oop vir enige persoon wat wil deelneem.
  Registration is open to anyone who wants to participate.

- 1ste, 2de en 3rde pryse sal toegeken word in elke afdeling.
  1st, 2nd and 3rd prizes will be awarded in each section.

- Meer as een inskrywing per persoon per klas sal aanvaar word.
  More than one entry per person per class will be accepted.

- Fopkoeke is toelaatbaar, behalwe waar daar vir sponskoek of vrugtekoeke gevra word.
  Faux cakes are permitted, except where sponge cake or fruit cakes are requested.

- ‘n Kort kritiek sal gegee word vir elke inskrywing. In die kinder afdeling sal daar wel nie punte gegee word nie.
  A short critique will be given for each entry. However, there will be no points awarded in the children’s section.

- Alle inskrywings moet die vertoner se eie werk wees. **All entries must be the exhibitor’s own work.**

- Alle vertoonstukke in die volwasse afdeling moet asb voetstukke (cleats) hê onder die bord vir maklike handtering deur die komitee.
  All exhibits in the adult section must have cleats under the board for easy handling by the committee.

- Stywe koekbord verwys na “masonite board”, en dikbord verwys na 8 – 10 mm “soft board”. Geen karton borde mag gebruik word nie.
  Rigid cake board refers to ‘masonite board’, and thick board refers to 8 – 10 mm ‘soft board’. No cardboard may be used.

- Artikels word op eie risiko ingeskryf en geen verantwoordelikheid word aanvaar deur die komitee vir enige skade of verlies nie. Let wel dat die komitee hul bes sal probeer om nie die vertoonstuk te beskadig nie.
  Articles are entered at your own risk and no responsibility is accepted by the committee for any damage or loss. Please note that the committee will try their best not to damage the exhibit.

- Geen artikel mag vir meer as een jaar ingeskryf word nie.
  No article may be entered for more than one year.

- As die sameroepster vind dat die inskrywings nie in die regte klas ingeskryf is nie, is sy geregtig om dit oor te plaas na die regte klas. Sulke oorplasings moet kruisverwys word in die beoordelaarslêer en onder die aandag van die sekretaresse gebring word.
  If the convenor finds that the entries are not entered in the correct class, she is entitled to transfer them to the correct class. Such transfers must be cross-referenced in the judges’ file and brought to the attention of the secretary.

- Geen persoon mag in meer as een afdeling deelneem nie, behalwe vir die ope afdeling waarin almal kan deelneem.
  No person may participate in more than one division, except for the open division in which everyone can participate.

- Die beslissing van die beoordelaars is finaal – indien korrespondensie verlang word, kan die sameroepster gekontak word.
  The decision of the judges is final – if correspondence is required, the convenor can be contacted.

- Deelnemers sal nie toegelaat word om te talm by uitstallings wanneer inskrywings ingehandig word nie.
  Participants will not be allowed to linger at exhibitions when submitting entries.

- Persone bo 70 mag hul ourderdom op die vertonerskaartjie aandui.
  Persons over 70 may indicate their age on the exhibitor ticket.

* ‘n Beste op Skou-trofee vir die mees uitstaande uitstalling sal toegeken word.
  A Best on Show Trophy for the most outstanding exhibit will be awarded.

* Die SM van Tonder-trofee sal na goeddunke van die sameroeper toegeken word.
  The SM van Tonder Trophy will be awarded at the convenor’s choice.

Vervolg op bl 69 | **Continues on page 69**

KINDERAFDELING | **CHILDREN'S SECTION**

JARE | 4–6 | YEAR

* Alle versierings wat gedoen word moet eetbaar wees. **All decorations must be edible.**

1001 Gebruik marshmallows en ander lekkers om see diere uit te beeld op 'n klein versierde papier bordjie bv. Skulpe, walvis, vis, seekat, seester.
Use marshmallows and other sweets to depict sea animals on a small decorated paper plate, e.g. shells, whale, fish, octopus, starfish.

JARE | 6–8 | YEARS

* Alle versierings wat gedoen word moet eetbaar wees. **All decorations must be edible.**

1002 Versier 3 stokkielekkers, bv. Fizz Pops, met n strand partytjie tema, vasgesit met aangemaakte versiersel op 'n papierbord (omtrent 20 – 23 cm deursnee).
Decorate 3 lollipops, e.g. Fizz Pops, with a beach party theme, attached with prepared icing on a paper plate (approximately 20 – 23 cm diameter).

JARE | 9–12 | YEARS

* Alle versierings wat gedoen word moet eetbaar wees. **All decorations must be edible.**

1003 Versier 4 kolwyntjies met botterversiersel en lekkers met 'n strand partytjie tema. Vertoon in 'n plastiese kolwyntjiehouer wat 4 kolwyntjies kan vat.
Decorate 4 cupcakes with butter cream icing and beach party themed sweets. Display in a plastic cupcake holder that holds 4 cupcakes.

JARE | 13–16 | YEARS

* Alle versierings wat gedoen word moet eetbaar wees. **All decorations must be edible.**

1004 Beeld 'n strand toneel uit, gemaak van lekkers en versiersel. Vertoon op 'n 20 cm stywe koekbord (maak seker die vertoonstuk is vas op die koekbord).
Create a beach scene made of sweets and icing. Display on a 20 cm rigid cake board (make sure the display piece is secure on the cake board).

VOLWASSE AFDELING | **ADULT SECTION**

BEGINNER | NOVICE

* Alle versierings wat gedoen word moet eetbaar wees. **All decorations must be edible.**

1005 Suikerkuns item: Beeld 'n prent in pasta uit van 'n herinnering aan 'n strand partytjie. Vertoon op 'n 30 cm stywe koekbord. Staander moet asseblief voorsien word.
Sugarcraft Item: Depicts a picture in paste of a memory from a beach party. Display on a 30 cm rigid cake board. Stand must be provided.

1006 Koek: 2D uitgesnyde geleentheidskoek met 'n kinderpartytjie tema. Sponskoek moet gebruik word vir hierdie item. Uitgebeeld op 'n 40 cm stywe koekbord. Oorgetrek met enige versierde medium.
Cake: 2D cut out event cake with a children's party theme. Sponge cake must be used for this item. Displayed on a 40 cm rigid cake board. Covered with any decorated medium.

INTERMEDIÊR | INTERMEDIATE

* Alle versierings wat gedoen word moet eetbaar wees. **All decorations must be edible.**

1007 Suikerkuns item: Strandtema blomme rangskikking vertoon in 'n toepaslike houer (houer hoef nie van suiker te wees nie). Vertoon op 'n toepaslike dik koekbord.
Sugarcraft item: Beach themed floral arrangement displayed in an appropriate container (container does not have to be made of sugar). Display on an appropriate thick cake board.

1008 Koek: Enkellaag geleentheidskoek met botterversiersel, tussen 20 en 25 cm hoog met 'n strandpartytjie tema.
Cake: Single-layer occasion cake with butter cream icing, between 20 and 25 cm high with a beach party theme.

GEVORDERD | ADVANCED

* Alle versierings wat gedoen word moet eetbaar wees. **All decorations must be edible.**

1009 Suikerkuns item: Figuur modellerings toneel wat 'n strandpartytjie voorstel, vertoon op 'n dik oorgetrekte koekbord, nie groter as 40 cm nie.
Sugarcraft item: Figure modelling scene depicting a beach party, displayed on a thickly covered cake board, no larger than 40 cm.

1010 Koek: 3-laag geleentheidskoek oorgetrek met suikerpasta met die Onder die See tema.
Cake: 3-layer occasion cake covered with sugar paste with the Under the Sea theme.

BO 65 | OVER 65

* Alle versierings wat gedoen word moet eetbaar wees. **All decorations must be edible.**

1011 Koek: 2-laag geleentheidskoek met 'n strand tema, vertoon op 'n dik oorgetrekte koekbord, nie groter as 40 cm nie.
Cake: 2-layer beach-themed occasion cake, displayed on a thickly covered cake board, no larger than 40 cm.

OPE AFDELING | OPEN SECTION

* Alle versierings wat gedoen word moet eetbaar wees. **All decorations must be edible.**

1012 Versier 6 koekies met aangemaakte versiersel (royal icing) met 'n strand partytjie tema. Uitgestal op 'n stywe koekbord nie groter as 30 cm nie. Maak asseblief seker dat die koekies goed vas is aan die koekbord vir maklike hantering deur sameroepster en beoordelaars.
Decorate 6 cookies with prepared royal icing with a beach party theme. Displayed on a sturdy cake board no larger than 30 cm. Please ensure that the cookies are securely attached to the cake board for easy handling by the convenor and judges.

EINDE VAN AFDELING | **END OF SECTION**