

ПОЛОЖЕНИЕ
XI Международного Конкурса
пряничного искусства «Мир пряника»

I. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Международный Конкурс пряничного искусства «Мир пряника» проводится в рамках Международного фестиваля пряничного искусства «Мир пряника» (далее Фестиваль).

Дата проведения фестиваля для посетителей: 28.11- 29.11.2026 г.

Дата работа жюри: 27.11. 2026 г.

Место проведения: г. Санкт-Петербург, МВЦ «Россия – моя история», ул. Бассейная, 32

Прием заявок на участие в конкурсе осуществляется: до 1.11.2026 г. включительно.

Цели конкурса:

1. Продвижение пряничных мастеров, повышение мастерства и открытие новых талантов в пряничном деле
2. Знакомство широкой аудитории с пряничным искусством мастеров
3. Возвращение пряников в культуру праздников, семейных традиций

ТЕМА КОНКУРСА

Тема XI Международного Конкурса пряничного искусства «Мир пряника»: **РЕМЕСЛО в прянике.**

Для идейного вдохновения приводим список РЕМЕСЕЛ, которым может быть посвящена Ваша работа: <https://disk.yandex.ru/i/j9SvRIZ9uVWRzQ>

ПОРЯДОК И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ КОНКУРСА и ФЕСТИВАЛЯ

Наименование	Сроки
Прием заявок и подача информации о прянике (описание, фото, размеров работы) Участник несет ответственность за содержание и грамотность текста в заявке на фестиваль и карточке экспонатов	До 1 ноября включительно
Прием и монтаж конкурсных работ	25 ноября 14:00 до 20:00 26 ноября 10:00 до 20:00
Прием работ от заочных участников , включая прием работ от иногородних мастеров, отправляющих экспонаты курьерской службой	26 ноября
Петербургский Пряничный форум	27 ноября 10:00 - 18:00
Работа жюри конкурса	27 ноября 10:00 - 18:00
Торжественное открытие фестиваля	28 ноября 10:30 - 11:30
Чемпионат России по печатному прянику. Народная дегустация	28 ноября 12:00 -18:00

Конференция по итогам профориентационного проекта «Основы профессии знаменщика»	29 ноября 10:00 - 13:00
Торжественное награждение участников	29 ноября 14:00 - 17:00
Профессиональные мастер-классы Полного цикла обучения (длительность 3-6 ч)	26.11, 30.11- 1.12 10:00 - 18:00
Режим работы фестиваля	28.11- 29.11 10:00 - 19:00

УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

К участию в конкурсе приглашаются:

Мастера пряничного дела, пряничные мастерские и артели, пряничные производства, пряничные школы, кондитеры, домашние кондитеры, любители.

СТАТУСЫ УЧАСТНИКОВ:

Профи

- победители Международного Конкурса пряничного искусства фестиваля «Мир пряника»: гран-при, 1 место.
 - мастера, занимающиеся профессиональным обучением пряничному делу, преподаватели обучающих пряничных курсов и школ
Данные категории мастеров могут принять участие ТОЛЬКО в этом статусе.
- ⚠ Преподователь, автор курсов, подавший заявку на конкурс как МАСТЕР, переводится в статус Профи.

Мастер

Мастера пряничного дела, пряничные мастерские и артели, пряничные производства, пряничные школы, кондитеры, домашние кондитеры, любители.

Если сомневаетесь в выборе статуса, перед подачей заявки предоставьте куратору ссылку на свою страничку или фото самых сильных своих работ.

НОМИНАЦИИ СТАТУСА «ПРОФИ»:

- ПРЯНИЧНОЕ 3-D МОДЕЛИРОВАНИЕ:** экспонат, где объект - дом, дворец, предмет, персонаж является главным элементом сюжета, при этом приветствуется дополнение работы другими необходимыми для отражения темы элементами и персонажами.
- ПРЯНИЧНАЯ КАРТИНА:** любые изображения на тему «РЕМЕСЛО» на плоском (силуэтном) прянике с помощью айсинга в любой технике. Является обязательным многоуровневая, детальная заливка глазурью с последующей росписью.
- ПРЯНИЧНАЯ КОМПОЗИЦИЯ БЕЗ ДЕКОРИРОВАНИЯ ГЛАЗУРЬЮ:** пряница, 3-D, гнутый объёмный пряник или смешанная техника. Сложность и красота работы заключается в работе с тестом и умением создавать сложные литые, гнутые формы, а также умением соединять части композиции эстетичными швами. Допускается использование разных видов теста (белое,

карамельное, шоколадное). Можно использовать только пряничное тесто! Глазурь только для склейки деталей.

⚠ Живопись и рисунок красителями на прянике, залитым айсингом без объемных элементов, не является конкурсной техникой в этой категории!

⚠ В работе обязательно должна быть разноуровневая заливка различными консистенциями глазури и тонировка.

⚠ В этом статусе не принимаются работы, созданные с использованием молдов!

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ СТАТУСА «ПРОФИ»:

10 балльная система оценки

1. Соответствие теме Конкурса
2. Оригинальность, художественный замысел
3. Сложность исполнения
4. Эстетический уровень (гармоничность, стиль, аккуратность)
5. Тесто (внешний вид), вкус
6. Глазурь (проф. владение консистенциями)

НОМИНАЦИИ СТАТУСА «МАСТЕР»:

1. ПРЯНИЧНЫЙ АРХИТЕКТУРНЫЙ ОБЪЕКТ: объемный пряник, представляющий из себя дом (домик, дом, дворец, терем, церковь и т.п.) в соответствии с темой.

2. ПРЯНИЧНАЯ КОМПОЗИЦИЯ: объемный пряник, пряничная композиция, представляющая сюжет. В композиции могут быть изображены элементы ландшафта и малые архитектурные формы.

3. ОБЪЕМНЫЙ ПРЯНИК «РЕМЕСЛЕННОЕ ЗАСТОЛЬЕ»: объемный пряник, ремесленная еда (горячие блюда и яства, десерты, напитки), гастрономические ремесла – пастила, сыр, зефир, фермерская продукция, домашняя выпечка. Диаметр подложки для экспоната (круглой формы, в виде тарелки) до 35см.

Требуется СОГЛАСОВАНИЕ с организатором на стадии идеи.

4. ОБЪЕМНЫЙ ПРЯНИК «РЕМЕСЛЕННЫЙ ПРЕДМЕТ»: предметы ремесла, персонаж.

В зависимости от количества заявленных работ организаторы оставляют за собой право оставить или разделить данную номинацию на 2 («ПРЕДМЕТ» и ПЕРСОНАЖ).

5. ПРЯНИЧНАЯ КАРТИНА: Плоский (силуэтный) пряник. иллюстрация, сцена, демонстрирующая ремесло.

6. ПРЯНИЦА: композиция, где на плоскости стоят плоские фигуры, украшенные в любой технике. Композиция иллюстрирует любое РЕМЕСЛО.

7. МЕХАНИЧЕСКИЙ ПРЯНИК: Пряник с движущимся элементом.

8. БЕЛАЯ ГЛАЗУРЬ. Объемный ИЛИ плоский пряник, белая роспись без красителей.

9. ПРЯНИЧНАЯ ФОТОЗОНА - объемная пряничная композиция, позволяющая создать атмосферу для фото, переносящая зрителя в атмосферу ремесленного праздника

Требуется СОГЛАСОВАНИЕ с организатором на стадии идеи!

10. Архангельская козуля – единичный экспонат или пряничная композиция, выполненная по традиционным канонам

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ СТАТУСА «МАСТЕР»

10 балльная система оценки

1. Соответствие теме Конкурса
2. Оригинальность, художественный замысел
3. Сложность исполнения
4. Эстетический уровень (гармоничность, стиль, аккуратность)
5. Тесто (внешний вид), вкус
6. Глазурь (профессиональное владение консистенциями)
7. Минимальное использование молдов (меньше молдов – выше балл)

⚠ ВАЖНО ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ВСЕХ СТАТУСОВ:

Заявленная работа может считаться конкурсной, только при соблюдении следующих правил:

- ✓ Работа не участвовала ранее в каких-либо выставках и конкурсах
- ✓ Фото и видео материалы по данной работе до проведения конкурса не были опубликованы в социальных сетях и сети интернет
- ✓ Конкурсная работа не должна быть полной копией какого-либо обучающего МК, иллюстрации или референса.
- ✓ Размер подложки экспоната до 50 x 50 см (высота не ограничивается). За работы большего размера взимается доп. оплата.
- ✓ Размер фотозоны не ограничивается, дополнительная оплата не взимается.
- ✓ Работа должна состоять не менее, чем на 80% из пряничного теста, остальные 20% допускается использование другие съедобные материалы.
- ✓ Живопись и рисунок красителями на прянике, залитым айсингом без объемных элементов, не является конкурсной техникой во всех номинациях!
В работе обязательно должна быть разноуровневая заливка различными консистенциями глазури и тонировка.
- ✓

⚠ Что МОЖНО и что НЕЛЬЗЯ использовать в конкурсных работах:

НЕЛЬЗЯ:

- использовать несъедобные элементы (такие как проволока, бумага, иглы, ветки деревьев, сухоцветы) и элементы, выполненные с помощью печати на пищевых принтерах.
- 3D пряничные экспонаты не должны иметь каркас из несъедобных материалов (исключение составляет механический пряник)

МОЖНО:

- использовать только деревянные шпажки (задекорированные), подложку для работы, веревочки, ленты.
- в номинации ФОТОЗОНА допускается использование несъедобных элементов.

⚠ Минимальное количество использования молдов увеличивает шансы на победу в статусе «МАСТЕР».

СОСТАВ ЖЮРИ и ПРАВИЛА РАБОТЫ

Работа жюри: 27 ноября 2026 года

- оценка работ производится по вышеуказанным критериям по 10-ти бальной системе;
- **жюри имеет право проверить работу на наличие несъедобных материалов и запросить фотографии/видео этапов работы**, если возникнет вопрос по поводу использования каркаса или несъедобных материалов;
- вместе с экспонатом участник предоставляет **образец пряника без глазури** размером 15 на 15 см в любой упаковке. Образец предоставляется для визуальной оценки и дегустации пряника жюри. Номер образца должен соответствовать номеру работы;
- с целью соблюдения объективности оценки, ЖЮРИ оценивает работы без указания ФИО мастера;
- для оценки жюри работы сопровождаются карточкой с указанием номера экспоната, статуса участника, номинации, название работы, краткого описания с указанием дополнительных материалов, использованных в декоре пряника;
- каждый Участник получает оценки жюри по каждому критерию на каждую работу на электронную почту, указанную в заявке не позднее 15.12.2026 г.
- жюри оставляет за собой право не присуждать призовое(ые) место(а) в номинации, если работы в данной номинации набрали малое количество баллов и не соответствуют уровню призового места. Например, в номинации представлено 3 работы, но все они набрали малое количество баллов. Жюри вправе не присуждать 1 и 2 места в это номинации.

Итоги конкурса: соглашаются на торжественной Церемонии награждения 29 ноября 2026 г.

Оценка работ проводится профессиональным Жюри в составе:

Головина Елена, г. Москва, <https://vk.com/elenagolovina75>

Деминовских Светлана, г. Нижний Новгород, <https://vk.ru/deminovskikh>

Заворотнюк Валентина, г. Новосибирск, <https://vk.com/etno.pryanik>

Кутнякова Юлия, г. Санкт-Петербург, <https://vk.com/vkusniymir>

Маслак Татьяна, г. Краснодар, https://vk.ru/wow_pryaniki

Филиппова-Белова Алёна, г. Санкт-Петербург, <https://vk.ru/id2020996>

Черневич Вера, г. Москва, https://vk.com/gingerbread_school

Шульга Мария, г. Санкт-Петербург, https://vk.com/maryin_pryan

НАГРАЖДЕНИЕ И ПООЩРЕНИЕ УЧАСТНИКОВ

Жюри определяет призеров в каждой номинации и присуждает I, II, III место.

Также учреждаются:

- Гран-При фестиваля
- Специальные номинации
- Приз зрительских симпатий:

каждый посетитель получает по 1 жетону и имеет право отдать голос только за 1 работу.

Голосование проводится 28 ноября - 29 ноября 2026 года. Итоги народного голосования подводятся до 5 декабря 2026 г. и публикуются в официальной группе фестиваля

Победители награждаются Дипломами и памятными подарками.

Обладатели Гран-При и первых мест в номинациях поощряются отличительными марками победителей фестиваля в электронном виде, которые они могут наносить на упаковку своей пряничной продукции в рекламных целях.

Участники Конкурса всех статусов награждаются Дипломом участника.

НЕОБХОДИМАЯ ИНФОРМАЦИЯ О РАБОТЕ ДЛЯ ВЫСТАВКИ:

Конкурсная работа сопровождается карточкой. Информацию для карточки необходимо добавить в заявку **до 1 ноября 2026 г.** включительно

Что вам понадобится при заполнении:

- ссылка на Ваш рабочий Интернет-ресурс для формирования QR кода
- название работы
- описание работы для посетителей, возможно указание каких-то особенностей экспоната, до 400 знаков (включая пробелы) **СТРОГО**
- для презентации работы Жюри участник предоставляет эссе к своей работе, кол-во знаков до 1500 знаков, где указать статус, номинацию и название работы, список доп материалов использованных в работе
- подробное описание внешнего вида, эскиз ИЛИ фотографии заявленных экспонатов

ПО ЖЕЛАНИЮ: для презентации своей работы можно прислать видеовизитку в горизонтальном формате хронометраж до 1 минуты, которая будет размещена на экране, расположенном на площадке.

Для работ, заявленных на **ЗАОЧНОЙ** основе, необходимо прислать фото композиции с разных ракурсов (как должна быть выставлена, а также размеры: длина, ширина, высота).

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ЭКСПОНАТОВ:

Данные требования разработаны в целях безопасной транспортировки, сохранности, удобства монтажа и демонтажа

Плоские работы оформляются в виде картин. Просим предусмотреть приспособления для установки: мольбертики, подставки, рамы, подвесы.

Объемный экспонат необходимо установить на надежную подложку (дерево, фанера, пеноплекс, оргстекло). Подложка должна быть аккуратно и красиво оформлена и декорирована в стиле работы.

Размещение объемных работ предполагается на столах, подиумах, стеллажах. Работа должна выглядеть эстетично не только спереди, но и сзади. Важно для плоских и объемных экспонатов.

⚠ Чтобы экспонат не потерялся, монтаж и демонтаж прошел быстро, необходимо:

- на упаковку экспоната прикрепить надпись, напечатанную крупно на принтере или написанную от руки ярким маркером (приклеить скотчем, клеем или степлером): ФИ автора, название работы.
- такую же надпись необходимо продублировать для самой работы и вложить внутрь упаковки.
- Напоминаем, что с экспонатом не обходимо предоставить образец пряника без глазури, его желательно также подписать.

Участник может самостоятельно оформить свою композицию на выделенной площади. Также возможна доработка и сборка экспоната на месте. Если в этом нет необходимости, работу выставляет организатор.

ФОРМЫ УЧАСТИЯ и УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ:

Формы участия: ОЧНАЯ и ЗАОЧНАЯ (работа доставляется участником курьерской службой или почтой)

Стоимость участия в конкурсе – 7 900 руб. Оплата до 1 ноября 2026 г. включительно

Что входит в ОРГВЗНОС:

- аренда площади и оборудования для экспонирования работы
 - карточка участника
 - диплом участника/победителя
 - бейдж, - бесплатный вход на фестиваль
 - наградная продукция в случае выигрыша
 - приоритетное право на участие в проведении мастер-классов, ярмарке, лавке
 - консультативная поддержка по подготовке конкурсных работ (вебинары, чаты в мессенджерах)
 - деловая программа фестиваля
 - участие в Торжественных церемониях открытия и награждения фестиваля
 - промо-продукция фестиваля
 - прием, распаковка и расстановка работ заочных участников
 - фото с церемонии награждения
 - доставка наградной продукции заочным участникам
- В каждой номинации участвует только одна работа.

Участник МКПИ может предоставить до 2-х конкурсных работ в рамках одного оргвзноса.

- За каждую следующую работу доплата - 1500 р.
При участии в Конкурсе и Чемпионате предоставляется скидка на оплату в размере 15% на общую сумму оргвзносов обоих конкурсов.

УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ:

Оплата оргвзноса производится в течение 5 рабочих дней после подачи заявки на участие в фестивале.

Оплата производится по безналичному расчету на расчетный счет Организатора. Оплата может производиться по реквизитам счета или путем сканирования QR-кода на сайте Организатора. При этом реквизиты заполняются автоматически, участник вручную указывает только сумму и назначение платежа (Участие в Конкурсе пряничного искусства 2026).

!!! При отказе от участия ДО 23:59 1 ноября 2026 г. участнику возвращается 70% от суммы оргвзноса.

!!! При отказе от участия ПОСЛЕ 1 ноября 2026 г. оргвзнос не возвращается.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ УЧАСТНИКОВ:

- ✓ Авторские права на работы принадлежат авторам.
- ✓ Организаторы конкурса не несут ответственности за нарушение участниками авторских прав.
- ✓ Участие в Конкурсе означает согласие автора на использование его работ организаторами и партнерами Конкурса с соблюдением авторских прав при публикации фотографий в масс-медиа, каталогах, книгах и других печатных изданиях или на выставках в целях популяризации Конкурса, без выплаты авторского вознаграждения и без дополнительного разрешения автора.
- ✓ Организатор оставляет за собой право:
 - 1) перенести работу в другую номинацию:
 - если количество работ в номинации менее 5
 - если работа не соответствует заявленной номинации
 - 2) ввести новую номинацию

✓ Организатор вправе изменить даты проведения выставки и награждения участников.

✓ Все работы, выставленные на конкурс, остаются в экспозиции до 20:00 29 ноября 2026 г.

Участники при подаче заявки сообщают Организатору оставляют ли они свою работу в Фонде фестиваля или забирают. Участник соглашается с тем, что Организатор распоряжается экспонатом по своему усмотрению. В случае дальнейшего экспонирования обязуется указывать автора работы.

✓ Подавая заявку на конкурс, участник соглашается с условиями участия,

награждения
28-29
ноября
2026

ознакомлен с составом жюри, считает его компетентным, уважительно относится к организаторам, другим участникам и членам жюри.

✓ Согласен на получение обратной связи по своей работе.

Чтобы принять участие в конкурсе необходимо пройти простую регистрацию на сайте и заполнить заявку: <https://mirpryanikaspb.ru/user.php>

В течение подготовки к участию, вы сможете заходить в свой личный кабинет Мир пряника и добавлять необходимую информацию.

Заявки и все описания экспоната принимаются СТРОГО до 23:59 1 ноября 2026 г.

⚠ Обращаем внимание, что Вы можете участвовать в нескольких мероприятиях фестиваля, при заполнении заявки сделайте соответствующую отметку. (конкурс, чемпионат, мастер-классы, ведущий мастер-класса и т.д.).

По всем вопросам участия в фестивале Вы можете обратиться к вашему куратору

Глазовской Анне

+7 (950) 010-57-70

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Пояснения по техникам конкурсных работ

ПАЙПИНГ – это объёмная, рельефная заливка. Применяется, как в сочетании с тонировкой и отрисовкой, так и в белом цвете.

ПРЯНИЦА – это композиция из 2-х и более пряников, где один пряник выступает в роли пол, земля, а остальные пряники устанавливаются на него вертикально или под наклоном (под любым градусом). Потолка или замкнутых полых форм в таких композициях не бывает! У пряницы есть параметр высота, длина, но нет глубины.

В данной композиции может использоваться Гнутый пряник – если он неполной формы, а будто в разрезе или не заключён между двух пряников. (Например выгибающийся мост, качели)

3D-ПРЯНИК – это композиция из соединённых между собой трёх и более пряников (пол, стены, потолок), а также объёмные литые или полые пряничные объекты: сферы, целые цилиндры, конусы). Часто встречается работа смешанных стилей 2Д и 3Д – в этом случае следует отнести её в разряд более сложного, то есть 3Д .

ПЛОСКИЙ (силуэтный) пряник – все пряники любых форм и размеров. В одной плоскости, в любых техниках где показана работа с глазурью и если необходимо дополнительной тонировкой жидкими, гелевыми или сухими красителями.

Такие, как объёмная заливка, заливка в технике «Мокрым по мокрому», всевозможные кружева, народная объёмная роспись.