

ПОЛОЖЕНИЕ

VIII Чемпионат России по Печатному прянику

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

VIII Чемпионат России по Печатному прянику (далее Чемпионат) проводится в рамках XI Международного фестиваля пряничного искусства «Мир пряника» (далее Фестиваль).

Настоящий Чемпионат охватывает всю полноту пряничного ремесла: от печатного пряника до пряничных изделий, изготавливаемых без использования пряничной доски, включая коврижки, лепные, комбинированные, инновационные пряничные изделия.

Место проведения: г. Санкт-Петербург, Мультимедийный исторический парк «Россия-моя история» ул. Бассейная, 32.

Цели Чемпионата:

Представить и показать разнообразие печатных пряников, их вкусов, способов изготовления, региональные особенности посредством организации экспозиции печатного пряника и проведения дегустаций;

Подчеркнуть роль и значение пряника как символа, атрибута, обрядового элемента праздничной культуры России;

Выявить и поддержать самобытные мастерские и мастеров, инновационные идеи в пряничном деле, повысить престиж и важность профессии мастера пряничного дела.

Тема Чемпионата: РЕМЕСЛО в прянике. Для вдохновения приводим список РЕМЕСЕЛ, которым может быть посвящена Ваша работа: https://disk.yandex.ru/i/ssp113S_JUBoyq

Участники Чемпионата:

Мастера пряничного дела, пряничные мастерские и артели, пряничные производства, кондитеры, домашние кондитеры, любители. Возраст участников 18+.

II. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА

Наименование	Сроки
Прием заявок и подача информации о прянике 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 - 19:00
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 15:30 - 18:30
Профессиональные мастер-классы Полного цикла обучения (длительность 3-6 ч)	30.11- 1.12 10:00 - 18:00
Режим работы фестиваля	28-29.11 10:00 - 20:00

III. СТАТУС УЧАСТНИКОВ

3.1. СТАТУС «ЛИГА ЧЕМПИОНОВ»

К участию в Лиге Чемпионов допускаются мастера, становившиеся победителями Чемпионата России по печатному прянику фестиваля «Мир пряника».

3.2. «СТАТУС МАСТЕР»

В статусе «МАСТЕР» могут участвовать ВСЕ мастера пряничного дела: пряничные мастерские и артели, пряничные производства, профессиональные и домашние кондитеры.

IV. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

4.1. СТАТУС «ЛИГА ЧЕМПИОНОВ»

4.1.1. В Лиге чемпионов участвует пряник, ставший чемпионом в предыдущие годы Чемпионата. Внешний вид пряника может быть изменен с учётом темы фестиваля 2026 года. Допускаются изменения в рецептуре не более чем на 20 %.

4.1.2. В 2026 году тема «Ремесло в прянике». Участники выбирают для представления в прянике ремесло из предложенного Оргкомитетом списка.

4.1.3. Участники Лиги Чемпионов представляют пряник, который раскрывает визуальный образ ремесленника, историю или процесс производства ремесленного продукта, мастерскую, инструменты и продукты труда ремесленников, пословицы, поговорки, фразы о ремесле и т.п.

4.1.4. ВАЖНО! Участник предлагает традицию, повод, способ и ритуал употребления в пищу данного пряника, его подачу или упаковку, отражающую особенности, атмосферу, материалы выбранного ремесла. Приветствуются притчи, сказания, крылатые выражения, поговорки, пословицы, связь выбранного ремесла и пряничного ремесла. Ритуал/традиция должны быть применимы в современных условиях. После оценки жюри лучшие пряники и традиции /ритуалы будут предложены профессиональным ремесленным сообществам для воплощения в жизнь.

4.1.5. Участник вправе использовать пряничные доски, штампы, лепные элементы, элементы декора, композиции из пряников для раскрытия своего видения представляемого ремесла.

4.1.6. Для раскрытия культурологической составляющей участник видеопрезентацию заявленного пряника в формате mp4 длительностью до 2 минут. Это может быть игровой ролик, интервью с участником, рассказ участника, анимированный ролик и иные форматы, помогающие понять почему участник выбрал для презентации именно это ремесло, форму и вкус пряника, его подачу, ритуал употребления. Ссылка на видеопрезентацию высылается куратору до 20 ноября 2026 года включительно.

4.1.6. Жюри из специалистов в сфере истории, этнографии, культуры, кулинарии, ремесел в составе 3-х человек оценивает глубину проработки культурологической составляющей, вкусовые качества и подачу пряничного изделия.

Критерии оценки пряника:

- | | |
|--|-----------|
| 1). Вкусовые качества: состав, сбалансированность, особенности вкуса, использование локальных продуктов; продуктов, ассоциирующихся с выбранным ремеслом, аромат, послевкусие | 10 баллов |
| 2). Органолептические показатели: традиционность формы и цвета, вид в изломе, качество текстуры и поверхности, четкость рисунка | 10 баллов |
| 3). Концепция пряника: соответствие теме, композиционная задумка, глубина проработки и раскрытие идеи в презентации | 10 баллов |
| 4). подача пряника в соответствии с особенностями ремесла: на блюде, доске, рушнике, в ларце, бочонке, кульке, коробке и т.п. либо проработанность упаковки как туристического сувенира; описание традиции употребления, ритуала | 10 баллов |
| 5). Гармония и соответствие всех параметров общей концепции пряника | 10 баллов |

Максимальная оценка за данные критерии 50 баллов

4.2. СТАТУС МАСТЕР

КАТЕГОРИЯ ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК

Категорию оценивает жюри, в состав которого входят судьи международных кулинарных конкурсов, технологи пищевых производств, шеф-повара и шеф-кондитеры, профессиональные дегустаторы в составе 5-ти человек.

Номинации

- 1. Печатный пряник с начинкой - ПРЯНИЧНЫЙ МАСТЕР**
(домашний мастер, изготовление пряников под заказ или для себя)
- 2. Печатный пряник с начинкой – МАСТЕРСКАЯ**
(обособленное помещение, производство на продажу, пекарни)
- 3. Печатный пряник с начинкой – ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ**
(серийное производство, для массовой продажи в торговых точках)
- 4. ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК БЕЗ НАЧИНКИ**
мастера, мастерские, производственные компании

Критерии оценки пряника:

- | | |
|--|-----------|
| 1) Вкусовые качества: состав пряника, его соответствие заявленному, сбалансированность вкуса, аромат, послевкусие, соответствие теме или региону | 10 баллов |
| 2) Органолептические показатели: форма, цвет, поверхность, качество текстуры, пряник в изломе, четкость оттиска. | 10 баллов |
| 3) Художественное исполнение пряника: композиционная задумка, соответствие теме, отражение ремесла и его ценности, особенностей, традиций, креативность, оригинальность. | 10 баллов |
| 4) Упаковка: проработанность упаковки как туристического сувенира обоснование вкуса в соответствии с регионом или ремеслом, удобство употребления, хранения, дарения, возможность транспортировки, информативность, описание традиции употребления, ритуала. | 10 баллов |
| 5) Общее впечатление, стройность концепции, привлекательность для покупателя, гармония, совокупность факторов, которые делают покупку желанной | 10 баллов |

Максимальная оценка за данные критерии 50 баллов

КАТЕГОРИЯ ПРЯНИЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ

В рамках Чемпионата по печатному прянику выделяется особая группа номинаций, объединяющая пряничные изделия ручной формовки. Исторически эти формы (коврижка, лепной пряник, особый пряник) предшествовали печатной доске или сосуществовали с ней, а потому являются неотъемлемой частью соревновательной программы.

В данной категории соревнуются мастера, мастерские, производственные компании, домашние мастера и любители.

Категория оценивается жюри, в состав которого входят судьи международных кулинарных конкурсов, технологи пищевых производств, шеф-повара и шеф-кондитеры, профессиональные дегустаторы в составе 5-ти человек.

Номинации

- КОВРИЖКИ** - мастера, мастерские, производственные компании
- ПРЯНИК БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДОСКИ** (лепной, формовой иные пряничные изделия.)
- ИННОВАЦИОННЫЙ ПРЯНИК** (пряник на палочке, пряничные конфеты, пряникбургеры, иные пряничные изделия)
- ОСОБЫЙ ПРЯНИК** для ЗОЖ аудитории (постный, без патоки, сахара или меда, без глютена и пр.)
- ПРЯНИЧНЫЙ НАБОР** – это набор изделий, объединённых общим замыслом и стилем исполнения. В него могут входить как пряники, выполненные по одной технологии, так и изделия, выполненные по разным технологиям, но объединённые общей темой. Размеры для размещения набора по согласованию с куратором.

Критерии оценки пряника:

- | | |
|---|-----------|
| 1. Вкусовые качества: состав пряника (пряничного изделия), его соответствие заявленному, сбалансированность, вкуса, аромат, послевкусие, соответствие теме или региону | 10 баллов |
| 2. Органолептические показатели: форма, цвет, поверхность, качество текстуры, пряник в изломе, четкость оттиска | 10 баллов |
| 3. Художественное исполнение пряника: композиционная задумка, соответствие теме, отражение ремесла и его ценности, особенностей, традиции, креативность, оригинальность | 10 баллов |
| 4. Упаковка: проработанность упаковки как туристического сувенира: обоснование вкуса в соответствии с регионом или ремеслом, удобство употребления, хранения, дарения, возможность транспортировки, информативность описание традиции употребления, ритуала | 10 баллов |
| 5. Общее впечатление, стройность концепции, привлекательность для покупателя, гармония, совокупность факторов, которые делают покупку желанной | 10 баллов |

Максимальная оценка за данные критерии 50 баллов

!!! Участник может предоставить только один вид пряника (пряничного изделия) в рамках одной категории.

Дополнительно участник может предоставить пряники (пряничные изделия) в нескольких других категориях, при соблюдении условий оплаты, указанных в п. VIII.

V. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗЦАМ:

5.1. К участию принимаются пряники (пряничные изделия) любого размера и формы, сырцовые и заварные, с начинками и без начинок, глазированные и неглазированные, с различными видами покрытий; коврижки, инновационные пряники, пряники без печатной доски.

5.2. Для участия в Чемпионате участник предоставляет:

3 одинаковых по виду и вкусу образца пряника (пряничных изделия):

- 1) Пряник (пряничное изделие): для представления в выставочной экспозиции, в упаковке
- 2) Пряник (пряничное изделие): для дегустации членами Жюри (образец может быть предоставлен без презентационной упаковки).
- 3) Пряник (пряничное изделие): в призовой фонд Фестиваля, в упаковке, для рекламных целей Вашей продукции. Уместно приложить визитку или буклет.

Информацию о прянике для ПОСЕТИТЕЛЕЙ - строго до 400 знаков.

При подаче заявки и заполнении карточки необходимо точно и грамотно указать информацию:

- Логотип мастерской, если есть (предоставляется ссылкой)
- Имя и фамилия мастера или название мастерской / фабрики
- Город

- Ссылка на соцсеть или сайт (одна!)
- Название пряника
- Информация о прянике (пряничном изделии) для посетителей: (История появления, особенность муки, начинки, дизайна или выпечки), любой ваш авторский текст
- Состав (особенность состава, ингредиенты)
- Автор печатной доски (Если есть, известен) Имя и фамилия мастера, город и регалии мастера.

Информация о прянике (пряничном изделии) для ПРЕЗЕНТАЦИИ ЖЮРИ - до 1500 знаков.

Участник вправе приложить описание концепции пряника ((пряничного изделия) для жюри: идея, легенда, смысл, посыл и т.п. Описание должно быть лаконичным. Состав для оценки работ жюри (подробно).

VI. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ НАРОДНОЙ ДЕГУСТАЦИИ:

6.1. Участники имеют право представить на Народное голосование только те пряники (пряничные изделия), которые заявлены на участие в Чемпионате. Количество продукции для дегустации участник определяет сам, ориентировочно - от 5 кг.

6.2. Каждый посетитель сможет проголосовать за один, наиболее понравившийся ему пряник (пряничное изделие), вне зависимости от номинации. Голосование будет проходить с помощью жетона, который выдается при входе на фестиваль каждому посетителю.

6.3. УЧАСТНИК обеспечивает:

форму (брендированный фартук и головной убор или иную спецодежду)
продукцию для дегустаций
выставочный образец
информацию для карточки участника.

6.4. ОРГКОМИТЕТ обеспечивает:

- место для дегустаций
- расходные материалы (перчатки, салфетки, деревянные шпажки, мусорные пакеты)
- таблички с указанием информации о предприятии и прянике
- стол, разделочные доски, нож, урну.
- услуги промоутера с санкнижкой на дегустацию для заочных участников

VII. НАГРАЖДЕНИЕ И ПООЩРЕНИЕ УЧАСТНИКОВ

7.1. Итоги работы жюри и народного голосования оглашаются 29 ноября 2026 года в ходе торжественного награждения участников.

7.2. В статусе «Лига Чемпионов» жюри определяет абсолютного победителя чемпионата с присуждением титула Победитель Лиги Чемпионов. Ему вручается главный приз и Диплом Победителя чемпионата.

7.3. В категории «ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК» жюри определяет одного ЧЕМПИОНА в каждой номинации, дополнительно присуждаются 2 и 3 места.

7.4. В категории «ПРЯНИЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ» жюри определяет одного ЧЕМПИОНА в каждой номинации.

7.5. Жюри вправе учредить и вручить специальные номинации.

7.6. Чемпионы в каждой номинации награждаются Дипломами и памятным подарками.

7.7. Остальные участники Чемпионата всех статусов награждаются Дипломом участника.

7.8. Все участники Чемпионата всех статусов получают подарки от Оргкомитета.

7.9 По итогам Народного голосования определяется Победитель Народного голосования, 2 и 3 места.

7.10. Победителю Народного голосования вручается Диплом Победителя и подарок, за 2 и 3 место диплом.

VIII. УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ:

8.1. Стоимость участия в Чемпионате

- Оргвзнос для участников Чемпионата составляет **7 900 руб.**
- Участник может предоставить до 2-х пряников в разных категориях в рамках одного оргвзноса.
- При предоставлении каждого последующего пряника оргвзнос составляет 1500 руб.
- В рамках одной категории предоставляется только один пряник.
- При участии в Конкурсе и Чемпионате предоставляется скидка 15% на общую сумму оргвзносов обоих конкурсов.

8.2. В ОРГВЗНОС участника конкурса входит:

- аренда площади и оборудования для экспонирования пряника
- оборудование для проведения Народной дегустации 28 ноября
 - расходные материалы для дегустации
 - услуги промоутера с санкнижкой на дегустацию для заочных участников
- 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, чат в ТГ)
- деловая программа фестиваля
- участие в Торжественной церемонии открытия фестиваля
- участие в Торжественной церемонии награждения
- промо-продукция фестиваля
- проф. фото на память
- доставка наградной продукции в случае заочного участия

8.3. Порядок 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 Чемпионате по печатаному прянику 2026).

8.4. Порядок отказа от участия.

При отказе от участия до 1 ноября 2026 г. участнику возвращается 70% от суммы оргвзноса. При отказе от участия после 1 ноября 2026 г. оргвзнос не возвращается.

IX. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ УЧАСТНИКОВ:

9.1. Участники соглашаются с тем, что все работы, выставленные на конкурс, остаются в экспозиции до 20:00 29 ноября 2026г. и Организатор НЕ возвращает образцы участникам Чемпионата.

9.2. Авторские права на работы принадлежат авторам.

9.3. Организаторы Чемпионата не несут ответственности за нарушение участниками авторских прав

9.4. Участие в Чемпионате означает согласие автора на использование фотографий его работ Организаторами и Партнерами Чемпионата с соблюдением авторских прав при публикации фотографий в масс-медиа, каталогах, книгах и других печатных изданиях или на выставках в целях популяризации Чемпионата и Фестиваля, без выплаты авторского вознаграждения и без дополнительного разрешения автора.

9.5. Организатор оставляют за собой право:

- 1) перенести работу в другую номинацию / категорию/ статус, если количество работ в номинации менее 5 или если работа не соответствует заявленной номинации/категории/статусу
- 2). ввести новую номинацию
- 3). учреждать и присуждать специальные номинации
- 4). изменить даты проведения Фестиваля и награждения участников.

Подавая заявку на участие в Чемпионате, участник соглашается с условиями участия, обязуется уважительно относиться к организаторам, другим участникам и членам жюри.

ПОДАТЬ ЗАЯВКУ НА УЧАСТИЕ можно на сайте фестиваля

Заявки принимаются СТРОГО до 1 ноября 2026 г

Обращаем внимание, что Вы можете участвовать в нескольких мероприятиях фестиваля: (конкурс, чемпионат, форум, принять участие в мастер-классах, стать ведущим мастер-класса и т.д.).

**По всем вопросам участия в фестивале Вы можете обратиться к вашему куратору:
Малякина Светлана Геннадьевна**

Тел/WA +7-911-221-11-08