

Shigawake Fair 2011

Baking / Patisserie

Prizes – Prix

\$8.00 - \$7.00 - \$6.00 - \$5.00 - \$4.00

All baking must be put in plastic bags or covered with plastic / Mettre toutes les pâtisseries dans un sac de plastique

✓ Varieties of all pies, pickles, jams and jellies are to be marked on containers / Variétés de tarte, marinades, confitures et gelée doivent être identifier sur les contenants

✓ Jams and jellies are to be in 250ml bottles with the exhibitors number taped to the bottle / Confitures et gelée dans les pots de 250ml

✓ All baking must be homemade (eg. Icing, tart shells, pie crust....) / Tous les items doivent être fait maison (ex. crème, croûte de tarte....)

1. White bread (1 loaf) / Pain blanc (1 loaf)
2. Brown raisin bread – molasses (1 loaf) / Pain brun aux raisins - mélasse (1 loaf)
3. Whole wheat bread (1 loaf) / Pain du blé entire (1 loaf)
4. Dinner rolls (6 samples) / Petit pain (6 échantillons)
5. Donuts (4 samples) / Beigne (4 échantillons)
6. Cinnamon rolls (6samples) / Biscuits roulé canelle (6 échantillons)
7. Baking powder biscuits (6 samples) / Biscuits à la poudre à pâte (6 échantillons)
8. Apple Pie / Tarte aux pommes
9. Raisin pie / Tarte aux raisins
10. Sugar pie / Tarte au sucre
11. Buttermilk tarts with filling (6 samples) / Tartelettes au sucre (6 échantillons)
12. Ginger snap cookies (6 samples) / Galettes au gingembre (6 échantillons)
13. Blueberry muffins (3 samples) / Muffins aux bleuets (3 échantillons)
14. Raisin drop cookies (6 samples) / Biscuit aux raisins (6 échantillons)
15. Chocolate layered cake, iced / Gâteau aux chocolate, glacé, deux étages
16. Carrot cake with cream cheese icing / Gâteau aux carottes, glacage à la crème de fromage
17. Spice cake, fudge icing, square pan / Gâteau aux épices, glacage au

fudge, moule à gâteau carré

18. White cake, tube pan, white icing / Gâteau blanc, glacage blanc, moule à gâteau tube

19. Queen Elizabeth cake, iced / Gâteau de la Reine Elizabeth, glacé

20. Applesauce cake / Gâteau compote aux pommes

21. Date squares (4 samples) / Carres aux dates (4 échantillons)

22. Zucchini loaf / Pain au Courgette

23. Lemon loaf / Pain au citron

24. Brown sugar fudge (6 samples) / Fudge au sucre brun (6 échantillons)

25. Chocolate Fudge (6 samples) / Fudge au chocolat (6 échantillons)

26. Peanutbutter fudge (6 samples) / Fudge au beurre d'arachide (6 échantillons)

27. Strawberry jam (garden) / Confitures aux fraises (jardin)

28. Strawberry jam (wild) / Confitures aux fraises (des champs)

29. Raspberry jam / Confitures aux framboises

30. Rhubarb jam / Confitures rhubarbes

31. Blueberry jam / Confitures aux bleuets

32. Apple Jelly / Gelée aux pommes

33. Bread and butter pickles / Marinades cornichons (500ml)

34. Green ketchup / "chow chow" / Ketchup vert (500 ml)

35. Golden glow pickles / Marinades dore glo

36. Beet pickles / Betteraves marinées

37. Dill pickles / Marinades a l'aneth

38. Salsa/Salsa (500 ml)

39. Cranberry Jelly / Gelee a la canneberge (250 ml)

40. Best Decorated Cake – 2 layer, round (any size) white cake. Theme: Garden Party / Le Gâteau Le mieux Décoré – 2 couche, autour (n'importe quelle grandeur) le gâteau blanc. Thème : Garden-Party