



Culinary Arts

Entry Fee: \$3 Per Item Per Class

Please share your recipe for a chance to be included in our 50th Anniversary Community Christmas Faire Recipe Book in 2019

Important Dates

Division (511) & 512 - (Holiday) Baking & Confections

Class

1. Cupcakes (decorated)
2. Confection
3. Pastries
4. Cookies (not to include Cookie Swap)
5. Bread, Biscuits & Rolls
6. Pie (no-cream)
7. Cake, decorated (not to include Cake Walk)
8. Cake, non-decorated (not to include Cake Walk)

Baking Rules

1. Entries may be on plate(s) of your choice.
2. Entries must be made from scratch and not pre-packaged mixes

Registration Opens

Monday, October 1, 2018

Registration Closes

Thursday, November 15, 2018 at 4pm

Bring your items to the Butler Pavilion

Friday November 30, 2018 Culinary Arts

Division 513 - Preserved Foods

Class

1. Sweet
2. Savory

Canning Rules

1. Each entry must consist of one sample.
2. Standard Jar: Must be a clear glass container specifically designed for canning purposes.
3. Seals: All jars must be tightly sealed with rings. No paraffin seals allowed.
4. Non-Acid Foods: All vegetables, meats, poultry, and fish must be canned under pressure.
5. Low Acid Foods: Fruits, such as figs, must be made more acidic by adding lemon juice. Tomatoes and fruits must be canned in a boiling water bath canner.
6. Ball Jar Awards Eligibility can be viewed on our website



Items & Award Pick-up

Saturday, December 1, 2018
4-4:30 pm
Monday, December 5, 2018
10am-12pm

Open to all ages
State Rules Apply

Please enter in person or @ www.CelebrateNapaValley.org/Entries



Artes Culinarias

Cuota de Inscripción: \$3 por artículo por clase

Por favor, compartan su receta para tener una oportunidad de ser incluidos en nuestro Libro de Recetas del 50° Aniversario de la Feria de Navidad de la Comunidad en 2019

Fechas Importantes

Las Inscripciones se

Abren:

Lunes, 1 de octubre del 2018

Las Inscripciones se

Cierran:

Jueves, 15 de noviembre del 2018 a las 4:00pm

Traigan sus artículos al Pabellón "Butler"

Viernes, 30 de noviembre 7am – 9am para todos los de Artes Culinarias

División (511) & 512 - (Holiday) Baking & Confections

Clase

1. Cupcakes (decorated)
2. Confection
3. Pastries
4. Cookies (not to include Cookie Swap)
5. Bread, Biscuits & Rolls
6. Pie (no-cream)
7. Cake, decorated (not to include Cake Walk)
8. Cake, non-decorated (not to include Cake Walk)

Normas de Repostería

1. Entries may be on plate(s) of your choice.
2. Entries must be made from scratch and not pre-packaged mixes

División 513 - Preserved Foods

Clase

1. Dulces
2. Salados



Normas de en Conserva

1. Cada participación debe consistir en una muestra.
2. Tarro Estándar: Debe de ser un contenedor de vidrio transparente diseñado específicamente para fines de conserva.
3. Cierres: Todos los tarros deben estar sellados firmemente con anillos. No se permiten cierres de parafina.
4. Alimentos No Ácidos: Todas las verduras, carnes, aves de corral y pescados deben de ser puestos en conserva bajo presión.
5. Alimentos Bajos en Ácidos: Las frutas, como los higos, deben de volverse más ácidos añadiendo jugo de limón.
6. Los tomates y las frutas deben ser puestos en conserva en una conservadora al baño maría.
7. La Elegibilidad para los Premios en Tarro Ball se puede revisar en nuestra página web

Recogida de artículos y premios

Sábado, 1 de diciembre, 4:00pm – 4:30pm

Lunes, 3 de diciembre, 10am – Mediodía

Abierto a todas las edades
Reglas estatales aplican

Por favor, presente en persona o en: www.CelebrateNapaValley.org/Entries