

4. GEBAK / BAKING

• OPE AFDELING / OPEN SECTION

Koördineerder/Coordinator: Corlia Hellawell
084 299 8808

SLUITINGSDATUM vir inskrywings: Woensdag 28 Maart 2018.
CLOSING DATE for entries: Wednesday 28 March 2018.

** Artikels in die Ope Gebak-afdeling sal vanaf 08:00 tot 09:00 op DINS DAG 24 APRIL 2018 in die Kreatiewe Handwerk Saal ontvang word, behalwe dié van die VLU wat saam met hulle ander inskrywings ingehandig moet word. Slegs 'n gedeelte van die inskrywings vir koeke en brode sal uitgestal word. Die res kan vir eie gebruik vanaf 16:00 tot 17:00 die middag na die beoordeling afgehaal word. / Exhibits in the Open Baking Section must be delivered at the Creative Crafts Hall between 08:00 and 09:00 on TUESDAY 24 APRIL 2018, except those entries of the WAU which must accompany their other entries. Only part of the entries for cakes and breads will be displayed. The rest can be collected for own use from 16:00 to 17:00 on the day of judging.

- **Verwydering van artikels, Dinsdag 8 Mei 2018 vanaf 16:00 tot 18:00.**
Removal of articles, Tuesday 8 May 2018 from 16:00 to 18:00.

Inskrywingsfooi/Entry Fee: R12 per inskrywing/entry (1-10)
dan/then R10 per inskrywing/entry

Pryse/Prizes: R25.00 en/and R20.00
Kontant Pryse/Cash Prizes
Trofees/Trophies



• ALGEMENE INLIGTING / GENERAL INFORMATION •



- Slegs een inskrywing per persoon per klas word toegelaat. / *Only one entry per person allowed in each class.*
- Bedek alle gebak met plastieksakkies en gebruik papierbordjies waar moontlik. *Cover all entries with plastic bags and make use of paper plates where possible.*
- By klasse 300, 301 en 302 moet asb. 'n **Anchorgis** omhulsel of –sakkie van die soort suurdeeg wat u gebruik het aan die inskrywing geheg wees. / *Classes 300, 301 and 302. Please attach the Anchor Yeast wrapping or bag of the yeast type used for your entry.*
- 'n **SASKO**-meelsakkie (slegs embleem) moet items by klasse 312, 313, 314, 316, 321, 322 en 323 vergesel. *A SASKO bag (just the logo) must accompany entries in classes 312, 313, 314, , 316, 321, 322 and 323.*
- 'n **SNOWFLAKE**-meelsakkie (slegs embleem) moet items vergesel by klasse 303, 304, 305. *A SNOWFLAKE bag (only the logo) must accompany entries in classes 303, 304, 305.*
- Beoordeling geskied volgens "Handleiding vir Tentoonstellers en Beoordelaars". *Judging will be done according to the "Textbook for Exhibitors and Judges".*
- * **Theo Hellawell Wisseltrofee** aan vertoner met die meeste punte in die Gebakafdeling. *Theo Hellawell Floating Trophy to exhibitor scoring most points in the Baking Section.*

SUURDEEGGEBAK / YEAST LEAVENED

- * Anchor Wisseltrofee aan vertoner met die meeste punte in suurdeeg gebak.
- * *Anchor floating trophy to the exhibitor with the highest points in yeast leavened.*
- * Addisionele **ANCHOR GIS** geskenke vir meeste punte in die volgende 3 klasse. U kwalifiseer vir die prys as u vir al die klasse inskryf en die meeste punte behaal. / *Additional gifts by ANCHOR YEAST to the exhibitor gaining most points in this section if you enter in all 3 classes.*
- 300 'n Rosyntjie brood met Anchor suurdeeg gebak. / *A Raisin loaf baked with Anchor yeast.*
- 301 5 "Doughnuts" gebak met Anchor suurdeeg en versier. / *5 Doughnuts baked with Anchor yeast and iced.*
- 302 5 Uitgedroogde beskuitte van Koekmeel. / *5 Oven dried rusks made with Cake Flour.*

VINNIGE MEELMENGSELS / QUICK FLOUR MIXTURES

- * **SNOWFLAKE Wisseltrofee** vir die meeste punte in die vinnige meelmengsel afdeling. *SNOWFLAKE Floating Trophy for the most points in the quick flour mixture section.*
- * **Geskenkbewys** geskenk deur **Kloppers** aan die persoon wie die meeste punte behaal in hierdie afdeling. U kwalifiseer vir die prys as u vir al die klasse inskryf en die meeste punte behaal. / *Gift Voucher donated by Kloppers to the exhibitor gaining most points in this section. You qualify for the prize if you enter in all the classes and obtain the most points.*
- 303 5 Koeksisters / *5 Koeksisters*
- 304 Piesangbrood / *Bananabread*
- 305 'n Dadelbrood. / *A Date loaf.*

KOEKE / CAKES

- * **ROYAL BAKPOEIER Wisseltrofee** geskenk deur **Mev E Kirtley** vir die meeste punte in die Koek afdeling.
ROYAL BAKING POWDER Floating Trophy donated by **Mrs E Kirtley** for most points in the Cake Section.
- 306 2 Laag lemoen oliekoek met versiersel en vulsel. Slegs bo-op versier.
2 Layer orange oil cake with icing and filling. Icing on top only.
 - **Addisionele kontantprys van R50.00** geskenk deur **Mev E du Toit** vir 1ste plek
Additional cash prize of R50.00 donated by **Mrs E du Toit** for 1 st place.
- 307 Albaster ringkoek versier. / *Marble ring cake with icing.*
- 308 Sjokolade rolkoek nie versier bo-op. / *Chocolate swissroll not iced on top.*

KLEINGEBAK / SMALL BAKED PRODUCTS

- * **SASKO SAM Wisseltrofee** vir die meeste punte in die kleingebak-afdeling.
SASKO SAM Floating Trophy for most points in the small baked product section.
- 309 5 Gemmerkoekies. / *5 Ginger nuts.*
 - **Addisionele kontantprys van R50.00** geskenk deur **Mev E du Toit** vir 1ste plek
Additional cash prize of R50.00 donated by **Mrs E du Toit** for 1 st place.
- 310 5 Hawermoutknappkoekies in blokkies gesny. / *5 Oats Crunchies cut into squares.*
- 311 5 Sjokolade koekies met sjokolade vulsel. / *5 Romany Creams with chocolate filling.*

SASKO GEBAK AFDELING / SASKO BAKED SECTION

- * **SASKO SALLY Wisseltrofee** vir die meeste punte in die Sasko afdeling.
SASKO SALLY Floating Trophy for the most points in the Sasko section.
- * **SPEIALE PRYS** geskenk deur Sasko indien in al die afdelings ingeskryf en die meeste punte behaal is in al 3 klasse. / **SPECIAL PRIZE** donated by Sasko to the exhibitor gaining most points in this section if you enter in all 3 classes.
- 312 5 Chelsea Rolletjies / *5 Chelsea Buns.*
- 313 5 Kaas Muffins. / *5 Cheese Muffins.*
- 314 'n Sjokolade Karringmelk Ringkoek met versiersel, resep beskikbaar.
A Chocolate Buttermilk ring cake with icing, recipe available.

MIKROGOLF AFDELING / MICROWAVE SECTION

- * **Wisseltrofee** aan vertoner met meeste punte in hierdie afdeling.
Floating Trophy to exhibitor with most points in this section.



- 315 Appeltert. /Apple tart.
- 316 'n Vrugtekoek nie in ringpan gebak. / *A fruit cake not baked in ring mould.*
 • **Addisionele SASKO prys** vir 1ste plek / **Additional SASKO prize** for 1 st place.
- 317 'n Versierde wortelkoek in ringpan gebak. / *An iced carrot cake baked in ring mould.*

KOLWYNTJIE AFDELING / CUPCAKE SECTION

- * **KOLWYNTJIE Wisseltrofee** vir die meeste punte in die afdeling.
CUPCAKE Floating trophy for most points in the section.
- 318 5 Kolwyntjies – 3 Versier en 2 nie versier – tema: Minions.
5 Cupcakes – 3 decorated and 2 not decorated – theme: Minions.
- 319 5 Kolwyntjies – 3 Versier en 2 nie versier – tema: Pikkewyne.
5 Cupcakes – 3 decorated and 2 not decorated – theme: Penguins.
- 320 5 Kolwyntjies – 3 Versier en 2 nie versier – tema: iets anders en spesiaals (ander beslag).
5 Cupcakes – 3 decorated and 2 not decorated – theme: Something different & very special (other mixture).

GEBAK AFDELING BO 70 JAAR / BAKING SECTION OVER 70

- * **SASKO WISSELTROFEE** vir die meeste punte in die afdeling.
SASKO FLOATING TROPHY for the highest points in the section.
- Addisionele **SASKO** geskenk vir beste inskrywing in die afdeling. / *Additional SASKO gift for best entry in this section.*
- 321 5 Boerbeskuitte uitgedroog. / *5 Oven dried rusks.*
- 322 5 Ontbytskons tussen 50-70 mm deursnee. / *5 Breakfast scones, 50-70 mm diameter.*
- 323 5 Outydse Hertzog koekies. / *5 Old fashioned Hertzog cookies.*



• PRIMÊRE SKOOL GEBAK / BAKING PRIMARY SCHOOL

Koördineerder/Coordinator: Monique Klem
082 416 4031

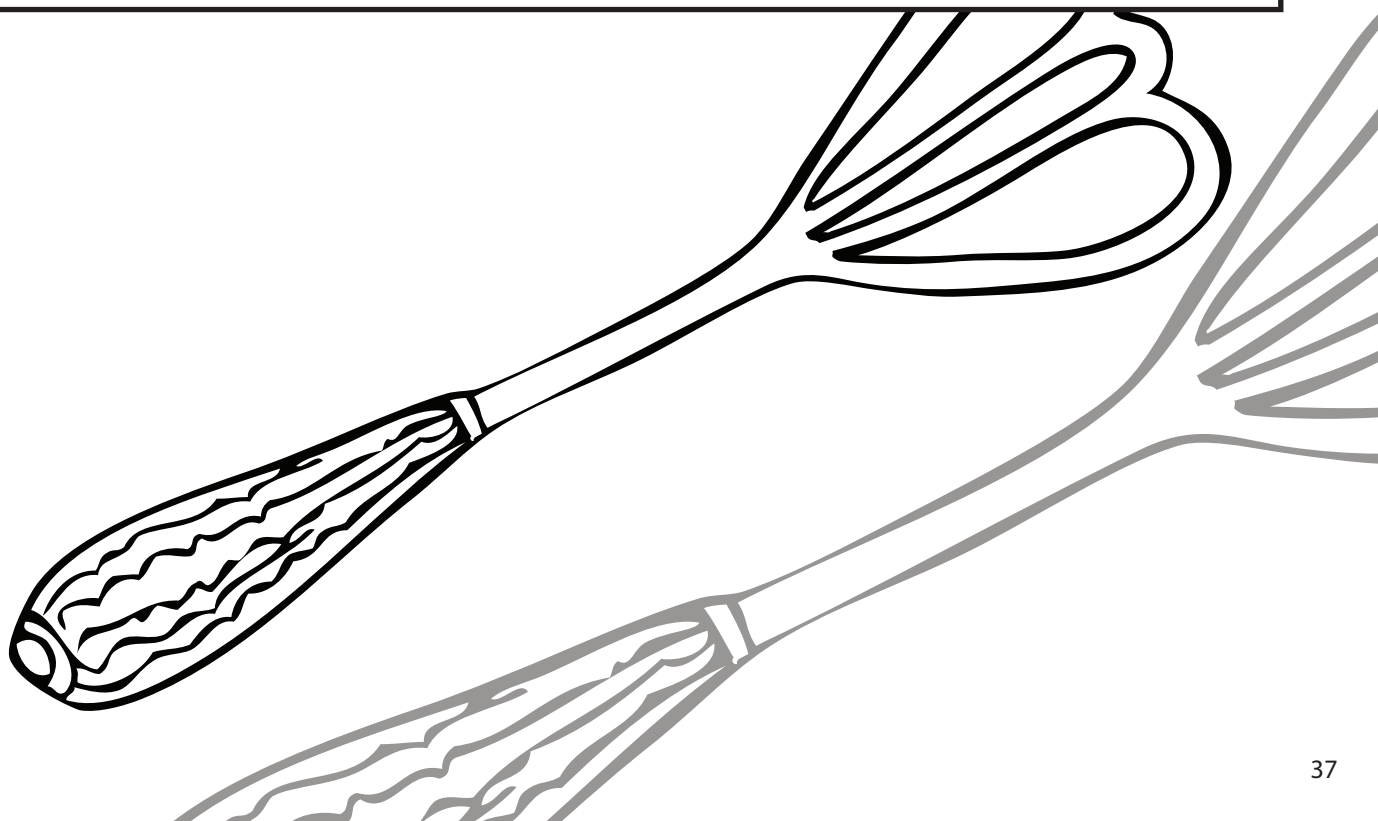
SLUITINGSDATUM vir inskrywings: Woensdag 28 Maart 2018.
CLOSING DATE for entries: Wednesday 28 March 2018.

****Gebak sal tussen 07:30 en 08:30 op MAANDAG 23 April 2018 in die Kreatiewe Handwerk Saal ontvang word. / Articles must be handed in at the Creative Crafts Hall on MONDAY 23 April 2018 between 07:30 and 08:30.**

- **Verwydering van artikels, Dinsdag 8 Mei 2018 vanaf 16:00 tot 18:00.**
Removal of articles, Tuesday 8 May 2018 from 16:00 to 18:00.

Inskrywingsfooi/Entry Fee: R12 per inskrywing/entry (1-10)
dan/then R10 per inskrywing/entry

Pryse/Prizes: R25.00 en/and R20.00
Kontant Pryse/Cash Prizes
Trofees/Trophies



• ALGEMENE INLIGTING / GENERAL INFORMATION •



- Skryf asseblief elke klas op 'n aparte inskrywingsvorm, bv klas 326 op 'n vorm, klas 327 op 'n vorm, klas 328 op 'n vorm, ens. Fotostate is toelaatbaar. / *Please write each class on a separate entry form, eg class 326 on a form, class 327 on a form, class 328 on a form, etc. Photo copies may be used.*
- Voltooi elke inskrywingsvorm volledig asseblief met die skool se naam en alle ander inligting wat gevra mag word. / *Please write all the information requested on every entry form.*
- Vertonerskaartjies word saam met die inskrywingsvorms gestuur. Dit moet asseblief netjies en korrek geskryf word en aan die vertoonstukke geheg word. / *Labels will be send together with the entry forms and have to be completed neatly and correctly and attached to every entry.*
- Inskrywings moet op versierde papierbordjies ingebring word, sonder plastiek bedekking. / *Use decorated paper plates for entries without plastic covering.*
- Inskrywings word beperk tot ses per graad - hou asseblief by hierdie reël. / *No more than six entries per grade - please keep to this rule.*
- Name van leerders moet asseblief in drukskrif op inskrywingsvorms geskryf word sodat dit duidelik leesbaar is. Bloemskou aanvaar geen verantwoordelikheid vir verkeerde name op sertifikate as gevolg van onleesbare handskrif of foutiewe spelling op inskrywingsvorms nie!! / *Please print names of learners on entry forms. The Bloem Show will not be responsible for wrong names on certificates due to bad handwriting or incorrect names on entry forms!!*
- Slegs gebak word beoordeel – nie versierings nie. / *Only baking will be judged – not decorations.*
- **LET ASSEBLIEF OP NA DIE HOEVEELHEID WAT GEVRA WORD IN DIE VERSKILLENDE KLASSE**
PLEASE NOTE THE QUANTITY REQUESTED IN THE DIFFERENT CLASSES
- Willem Jonck Wisseltrofee aan beste inskrywing/*Willem Jonck Floating Trophy to best entry.*
- Die Ackerman Familie Wisseltrofee vir die Oorspronklikste Inskrywing.
The Ackerman Family Floating Trophy for Most Original Entry.
- Bloem Skou Wissel Trofee vir Beste Inskrywing in Elke Graad.
Bloem Show Floating Trophy for Best Entry in each Grade.

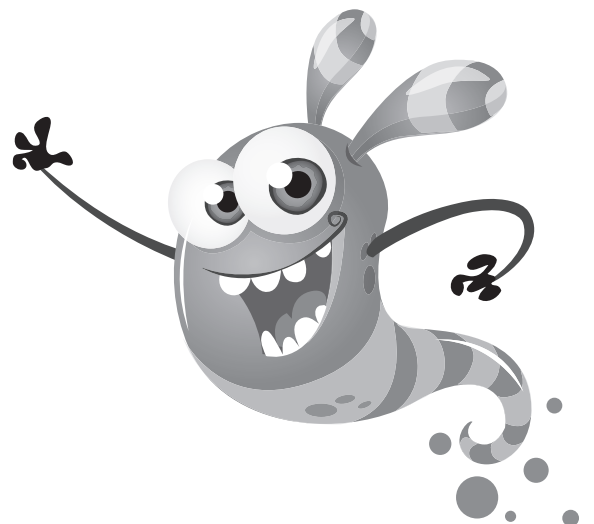
GR R + GR 1

326 5 Malvalekkers op versierde papierbordjie. - Tema: Sonskyn
5 Marshmallows on decorated paper plate. - Theme: Sunshine

- 25 ml botter
- 25 ml grondboontjiebotter
- 625 ml Rice Krispies
- 250 g malvalekkers.

METODE:

- Smelt botter en malvalekkers saam.
- Roer res van bestanddele by en laat styf word.
- Sny in vierkantige blokkies.



GR 2

327 5 Klapperys blokkies in botteltjie
5 Coconut ice blocks in a bottle.

- 500ml Versiersuiker
- 1ml Kremetart
- 1blik Kondensmelk
- 865ml Klapper
- Pienk Voedeselkleursel

METODE:

- Smeer 'n vierkantige 20cm Koekpan. Sif die Versiersuiker en kremetart saam.
- Voeg die Kondensmelk en die helfte van die Klapper by en roer goed.
- Roer die orige Klapper by tot alles saamklou.
- Verdeel die mengsel in twee. Kleur een helfte pienk.
- Druk die pienk mengsel in die koekpan vas. Gevolg deur die wit mengsel.
- Sit vir 'n uur in die yskas. Sny in blokkies en bêre in 'n lugdigte houër.

GR 3

328 5 Dadel balletjies op versierde papierbord. Tema - eie keuse.
5 Date balls on a decorated paper plate. Theme - own choice.

- 250 g ontpitte dadels
- 1 eier
- 20 Mariebeskuitjies
- 125 g margarien of botter
- 60 ml suiker
- 100 ml fyn klapper

METODE:

- Sny die dadels in klein stukkes met die groentemessie op die plankie.
- Skakel 'n stoofplaat aan op lae hitte. Smelt die margarien of botter in die kastrol op die plaat.
- Voeg die dadels daarby. Roer tot dit sag is.
- Klits die eiers en suiker met die draadklitser in die mengbakkie. Roer dit by die dadels tot dit gemeng is.
- Haal die kastrol van die plaat af en plaas dit op die kapplank. Skakel die plaat af.
- Breek die Mariebeskuitjies met jou hande in klein stukkes in die ander mengbakkie. Roer dit in die dadelmengsel. Laat die mengsel afkoel.
- Gooi die klapper in die sobbord uit. Maak klein bolletjies van die dadelmengsel met jou hande en rol elkeen in die klapper.
- Pak hulle op 'n groot bord of plank en laat hulle heeltemal afkoel tot hulle hard is.

GR 4

329 3 Kaasskons op papierbordjie. 2 Oop gesny met gepaste smeer. / *3 Cheese scones on paper plate. 2 Cut open with spread.*

- 150 ml koekmeel
- 40 ml margarien of botter
- 100 ml melk
- 10 ml bakpoeier
- 1 eier
- 200 ml gerasperde cheddarkaas

METODE:

- Skakel die oond aan op 190°C (375 °F)
- Smeer die muffinpannetjie met margarien of botter.
- Sif die meelblom en bakpoeier in die mengbak.
- Vryf die margarien of botter met die vingerpunte in die meelblom. Dit kan ook met die deegsnyer ingesny word totdat dit krummelrig lyk.
- Klits die eier en melk met die draadklitser in die mengbakkie.
- Gooi die eiermengsel gelyk by die meelmengsel.
- Sny die eiermengsel dadelik met die tafelmes kruis en dwars in die meelmengsel net totdat al die meel nat is.
- Strooi die gerasperde kaas oor die mengsel. Sny dit ook met die mes in. Wees versigtig om nie te lank in te meng nie.
- Skep 'n klontjie deeg met twee teelepels in elke muffinvormpie.
- Bak dit 10 minute lank. Haal die muffinpan uit die oond met vatlappies. Skakel die oond af.
- Lig die skons uit die vormpies met die skoon teelepel. Bedien terwyl dit nog warm is.

GR 5

330 3 kolwyntjies, versier met tema van Liefde.
3 Decorated cup cakes with theme of Love.

- 60 g margarien/of sagte botter
- 75 ml melk
- 1 eier kamertemperatuur
- 125 ml strooisuiker
- 250 ml koekmeel
- 7 ml bakpoeier
- 2 ml vanielje
- 1ml sout

METODE:

- Stel oond op 180°C (350°F).
- Smeer 'n kolwyntjiepan goed.
- Klits margarien tot romerig, voeg eiers een vir een by en meng goed.
- Voeg strooisuiker by en meng goed.
- Sif droë bestanddele saam.
- Voeg vanielje by melk en roer om die beurt met die meelmengsel in die bottermengsel in.
- Die beslag moenie te slap of te styf wees nie.
- Gooi lepelsvol in gesmeerde kolwyntjie panne, twee-derdes vol.
- Bak 10 – 15 minute lank tot mooi ligbruin bo-op.
- Haal versigtig uit pan en laat afkoel op draadrak.
- Versier.

GR 6

331 6 Vorm koekies - Versier. / *6 Form cakes - Iced.*

- 800 ml Koekmeel
- 250 ml Margarine
- 2 eiers (geklits)
- 10 ml Bakpoeier
- 250 ml Strooisuiker
- 1 Teelepel vanielje

METODE:

- Room Margarine en Suiker.
- Klits Vanielje en Eiers goed by.
- Sif droë Bestanddele by en meng om 'n gladde deeg te vorm.
- Plaas in yskas vir 30min om goed koud te word. Oornag is beter.
- Rol +/- 5mm dik uit Druk nou Vormpies.
- Bak koekies by 180° vir 15 min en laat heeltemal afkoel voor jy dit versier.

Versiersel. / *Icing.*

- 500ml Versiersuiker (sif Versiersuiker om klontjies te verkom)
- 2 Eierwitte

Klits die Eierwitte by die Versiersuiker en klits tot glad - indien nodig voeg nog versiersuiker by om n dik Versiersuiker te kry wat loopbaar is. As dit te dun is sal dit van die koekie aflowe en as dit te styf is sal dit nie glad wees nie. Kleur versiersuiker met voedselkleursel soos verkies en versier koekies. Strooi Glitter oor voor Versiersuiker droog is anders val dit af. Spuit altyd met 'n skryfbuisie 'n randjie op die koekie en gebruik 'n groter een om versiersuiker mee in te loop dan is jou versiersuiker mooi glad en blink.



332 Enkellaag verjaardagkoek versier met tema: Lekkers. / *Single tier birthday cake iced with theme "Sweets".*

- 60 g margarien/of sagte botter
- 75 ml melk
- 1 eier kamertemperatuur
- 125 ml strooisuiker
- 250 ml koekmeel
- 7 ml bakpoeier
- 2 ml vanielje
- 1 ml sout

METODE:

- Trek die omtrek van die pan op die bakpapier af en knip dit uit. Voer die pan se bodem daarmee uit en smeer met margarien of botter.
- Volg nou die resep vir kolwyntjies (Gr 5) van stap nommer 3 tot stap nommer 8.
- Skep die beslag in die gesmeerde koekpan. Skraap alles uit die mengbak met die deegskrapers en maak dit gelyk bo-op.
- As die koek gaar is, sal dit wegkrimp van die rand van die pan. Haal dit uit die oond met die vatlappies en plaas dit op die plankie.
- Maak die koek rondom los met die mes en keer dit versigtig uit op die afkoelrak. Trek die papier af en laat dit goed afkoel.
- Smeer die botterversierse! bo-op met 'n mes en versier dit met gekleurde lekkertjies.



• HOËRSKOOL GEBAK / COOKERY SECONDARY SCHOOLS

Koördineerder/Coordinator: Hannatjie Labuschagne
082 958 5020

SLUITINGSDATUM vir inskrywings: Woensdag 28 Maart 2018.
CLOSING DATE for entries: Wednesday 28 March 2018.

****Gebak sal tussen 07:30 en 08:30 op MAANDAG 23 April 2018 in die Kreatiewe Handwerk Saal ontvang word. / Articles must be handed in at the Creative Crafts Hall on MONDAY 23 April 2018 between 07:30 and 08:30.**

- **Verwydering van artikels, Dinsdag 8 Mei 2018 vanaf 16:00 tot 18:00.**
Removal of articles, Tuesday 8 May 2018 from 16:00 to 18:00.

Inskrywingsfooi/Entry Fee: R12 per inskrywing/entry (1-10)
dan/then R10 per inskrywing/entry

Pryse/Prizes: R25.00 en/and R20.00
Kontant Pryse/Cash Prizes
Trofees/Trophies



• ALGEMENE INLIGTING / GENERAL INFORMATION •



- Nie meer as drie items per klas per skool mag ingeskryf word nie.
No more than three items per class per school may be entered.
- Inskrywings moet gebring word op papierborde of in polistireenbakkies.
Bring entries on paper plates or polystyrene containers.
- Slegs 'n deel van die inskrywing word vertoon by groot koeke of brode, behalwe by kleingebak waar die hele inskrywing uitgestal sal word. Die ander deel van die inskrywing kan na beoordeling op Dinsdag 25 April afgehaal word vanaf 16:00-17:00 vir eie gebruik. Indien dit nie afgehaal word nie, sal dit aan die werkers op terrein uitgedeel word. Onderwyseresse word gevra om hierdie punt onder die aandag van die leerlinge te bring, veral wat die tyd betref. / *Only a portion of the entries for cakes and bread will be exhibited, except small baked products where the whole entry will be exhibited. Please fetch the remaining portion of the entry after judging on Tuesday 25 April from 16:00-17:00 for own use. If it is not collected, it will be distributed among the workers on the grounds. Teachers have to inform learners about this rule please, especially the time of fetching the products after judging.*
- Gebruik klein pannetjies vir gebak (brode/koeke). / *Use small baking tins for bread and cakes.*
- Gebruik klein flessies vir ingemaakte produkte ter wille van bederf. / *Use small bottles for bottled products.*
- By elke klas moet die resep elke inskrywing vergesel. / *Each entry must be accompanied by the recipe.*
- Vir makliker beoordeling kan 'n etiket aangeheg word wat die volgende inligting bevat:
 - Naam van produk
 - Hoofbestanddele korrek gelys in dalende volgorde
 - Datum van vervaardiging*For easier judging a label can be attached with the following information:*
 - *Name of product*
 - *Main ingredients correctly listed in descending order*
 - *Date product was made*
- * Wisseltrofee vir die skool met die meeste punte..
Floating Trophy to the school with the most points.
- * Wisseltrofee vir die skool met die tweede meeste punte..
Floating Trophy to the school with the second most points.
- * Hoërskool Fichardpark trofee wenner Gr10.
High school Fichardpark trophy winner Gr10.
- * Bloemskou trofee wenner Gr11.
Bloem Show trophy winner Gr11.
- * Bloemskou trofee wenner Gr12.
Bloem Show trophy winner Gr12.

GR 10

- SK1 2 Versierde Kolwyntjies. / *2 Decorated Cup Cakes.*
- SK2 2 Skons. / *2 Scones.*
- SK3 2 Muffins. / *2 Muffins.*
- SK4 2 Sout Skonwiele. / *2 Savoury Scone wheels.*
- SK5 2 Plaatkoekies. / *2 Crumpets.*

- SK6 2 Wafels. / *2 Waffles.*
- SK7 1 Bottel gekruide asyn. / *1 Bottle of spiced herb vinegar.*
- SK8 1 Mini Piesangbroodjie. / *1 Mini banana bread.*
- SK9 2 Klein kits vetkoekies sonder vulsel – nie met gis berei nie.
2 Small “vetkoek” without filling – not using yeast.
- SK10 Gekookte mosterdsous. / *Cooked mustard sauce.*
- SK11 2 Versierde mini “doughnuts” – nie met gis berei nie. / *2 Decorated mini doughnuts – not using yeast.*



GR 11

- SK12 2 Mini wit rolkoekies met appelkooskonfytvulsel. / *2 Mini white Swiss rolls with apricot jam filling.*
- SK13 2 Choux-pasta poffertjies met soet vulsel. / *2 Choux paste puffs with a sweet filling.*
- SK14 3 Fudge blokkies in ‘n glas toeskroefflessie. / *3 Fudge squares in a small glass jar.*
- SK15 3 Blokkies klapperys in ‘n glas toeskroefflessie. / *3 Coconut ice squares in a small glass jar.*
- SK16 2 Toffie appels. / *2 Toffee apples.*
- SK17 2 Turkse lekkers. / *2 Turkish delight squares.*
- SK18 Mini Piesangbrood. / *Mini Banana Bread.*
- SK19 Mini Gemmerbrood. / *Mini Gingerbread.*
- SK20 Mini Dadelbrood. / *Mini date-bread.*
- SK21 2 Ystervarkies. / *2 Lamingtons.*
- SK22 2 Sjokoladetruffels. / *2 Chocolate truffles.*
- SK23 2 Skuimpies. / *2 Meringues.*
- SK24 2 Malvalekkers. / *2 Marshmallows.*
- SK25 2 Versierde mini doughnuts – met gis. / *2 Decorated mini doughnuts – using yeast.*

GR 12

- SK26 Sjokoladerolkoek met ‘n gekarameliseerde kondensmelkvulsel.
Chocolate Swiss roll with a caramelized condensed milk filling.
- SK27 Versierde koek bv sjokoladekoek, wortelkoek ens. / *Decorated cake eg chocolate cake, carrot cake etc.*
- SK28 Fantasiëkoek met botter- of glansversiersel. / *Fantasy cake with butter or glazed icing.*
- SK29 Gevlegte gisbrood. / *Plaited bread (yeast dough).*
- SK30 Enige gerolde gisbroodvariasie met ‘n vulsel. / *Any rolled yeast bread variation with a filling.*

- SK31 Enige gevormde gisbroodrolletjie. / *Any shaped yeast bread roll.*
- SK32 Brosbrood. / *Shortbread.*
- SK33 2 Sjokolade bruinjies ("brownies"). / *2 Chocolate brownies.*
- SK34 2 Eclairs gevul met roomvulsel en versier met sjokolade glansversiersel. / *2 Eclairs filled with cream filling and iced with chocolate glaze icing.*
- SK35 1 Klein sout quiche. / *1 Small savoury quiche.*
- SK36 Appeltart in klein tinfoelie bakkie. / *Apple tart in small foil container.*
-