Eisteddfod
a'r Celfyddydau

# EISTEDDFOD YR URDD
# BRO'R WENYNEN, GWENT 2027

## PECYN GWYBODAETH I GYSTADLEUWYR
## COMPETITORS INFORMATION PACK

# COGURDD 2027

## BL.4 - 6 / YR. 4 - 6

## BL.7 - 9 / YR. 7 - 9

## BL.10 - 13 / YR. 10 - 13

Castell Howell

***ENGLSH ON PAGE 8***

## Sut i gystadlu?

- Ymaelodwch â'r Urdd drwy'r Porth - https://porth.urdd.cymru/
- Cofrestrwch i gystadlu yn y categori oedran cywir drwy'r Porth cyn y dyddiad cau. Bydd dyddiadau rowndiau rhanbarthol yn amrywio o ardal i ardal.

## Trefn y gystadleuaeth

- Trefnir Rownd Ysgol yn annibynnol ar gyfer categori oedran Bl.4, 5 a 6, Bl.7, 8 a 9 yn unig yn eich ysgolion neu adran **cyn yr 21ain o Hydref 2026**. Cyfrifoldeb yr ysgol neu adran yw trefnu lleoliad a beirniad ar gyfer y rownd yma. Bydd enillwyr y Rownd Ysgol yn cystadlu yn y Rownd Rhanbarth

- Trefnir Rownd Rhanbarth gan eich Swyddog Urdd lleol cyn yr **11eg o Ragfyr 2026** ar gyfer Bl.4, 5 a 6, Bl.7, 8 a 9 a Bl 10-13.

- Mewn rhanbarthau lle mae hyd at 5 ysgol yn cystadlu, caniateir 2 gystadleuydd o bob ysgol i fynychu'r Rownd Ranbarthol. Pan fo 6 ysgol neu fwy, 1 yn unig o bob ysgol a ganiateir. Os oes mwy o ysgolion na gorsafoedd gwaith yn lleoliad y Rownd, bydd angen i'r Swyddog gynnal mwy nag un sesiwn

- Gwahoddir enillwyr holl Rowndiau Rhanbarth i gystadlu yn Rownd Cenedlaethol CogUrdd yn ystod wythnos Eisteddfod yr Urdd Bro'r Wenynen, Gwent 2027 yng Nghasnewydd rhwng **Mai y 29ain a Mehefin 4ydd 2027.**

| CATEGORI OEDRAN | ROWND | BETH I GOGINIO? |
|---|---|---|
| **Blwyddyn 4 - 6** | **Ysgol** | **Salad sawrus** |
| **Blwyddyn 4 - 6** | **Rhanbarth** | **Bocs bwyd sawrus** |
| **Blwyddyn 4 - 6** | **Cenedlaethol** | **Bocs bwyd sawrus** |
| | | |
| **Blwyddyn 7 - 9** | **Ysgol** | **Bwyd stryd sawrus** |
| **Blwyddyn 7 - 9** | **Rhanbarth** | **Bwyd stryd sawrus** |
| **Blwyddyn 7 - 9** | **Cenedlaethol** | **Bwyd stryd sawrus** |
| | | |
| **Blwyddyn 10 – 13** | **Rhanbarth + Cenedlaethol** | **Pryd o fwyd sawrus sy'n dathlu eich ardal chi** |

## Ystyriaethau Diogelwch i Athrawon / Swyddogion Urdd

- Safle Coginio – Rhaid i bob ysgol/canolfan sydd yn cynnal rownd CogUrdd Ysgol neu Ranbarth gwblhau Asesiad Risg fanwl o'r safle coginio
- Offer - Rhaid i oedolyn oruchwylio cystadleuwyr wrth iddynt ddefnyddio offer miniog neu drydanol wrth goginio. **Rhaid i'r cystadleuwyr ddod ag offer eu hun ar gyfer pob rownd.** Bydd rhaid i'r ysgol darparu cyllyll yn y Rownd Ysgol.
- Damwain – Yn unol â chanllawiau sydd yn yr Asesiad Risg rhaid sicrhau bod bocs Cymorth Cyntaf safonol wrth law.

## Y Ryseitiau

- **Cyfrifoldeb pob cystadleuwr yw dod a chynhwysion eu ryseitiau ar gyfer pob rownd**

- Alergeddau – Ni fydd hawl gyda'r cystadleuwyr gynnwys unrhyw fath o gnau yn eu ryseitiau. Hefyd, bydd angen i bob cystadleuwr lenwi ffurflen iechyd cyn cystadlu yn y Rownd Rhanbarth yn ogystal a'r Rownd Cenedlaethol. Bydd hwn yn cael ei danfon atoch dros ebost.

## Rheolau'r Gystadleuaeth

- Amser – Caniateir hyd at 45 munud i gwblhau'r dasg goginio ar gyfer categori oedran Bl. 4, 5 a 6 a hyd at 60 munud i Bl. 7, 8 a 9 a Bl. 10 – 13. Caniateir 15 munud ychwanegol ar ddechrau'r dasg i osod eu offer/cynhwysion ar y ddesg a mesur cynhwysion **yn unig.**

- Paratoi - Ni ddylid paratoi/mesur unrhyw gynhwysyn o flaen llaw

- Glendid **-** Rhaid golchi a chadw'r ardal goginio yn daclus drwy gydol y gystadleuaeth

- Cyflwyniad Terfynol – Bydd y beirniad yn gwneud ei b/phenderfyniad yn seiliedig ar ansawdd a chyflwyniad y bwyd ar y plât yn unig. Ni fydd ategolion neu osodiadau bwrdd yn cael eu beirniadu.

- Ar lefel Cenedlaethol bydd yr Urdd yn darparu bwrdd, hob nwy, ffwrn nwy, oergell, gril, pwyntiau trydan, meicrodon, tegell, tostiwr, sinc a tap dwr twym/oer i bob cystadleuwr yn y rownd Cenedlaethol. **Bydd angen i'r cystadleuwyr ddod a gweddill yr offer a'u cynhwysion gyda nhw i'r Rownd Genedlaethol.**

- **Ffedog – Cofiwch ddod â ffedog a'i wisgo wrth goginio ymhob rownd.**

- **Gwisgwch eich gwisg ysgol neu dillad eich hun yn y Rownd Genedlaethol, ond mae angen i bob rhan o'r corff cael ei gorchuddio. Cofiwch wisgo esgidiau addas yn ogystal sydd yn gyfforddus ac yn gorchuddio eich traed.**

## Cyfarwyddiadau i gystadleuwyr – 'Top Tips'

- Diogelwch – Dylid talu sylw at ddiogelwch bwyd a glanweithdra drwy'r adeg. Byddwch yn saff a byddwch yn ymwybodol o eraill o'ch cwmpas

- Glanweithdra – Golchwch eich dwylo yn rheolaidd, cyn ac yn ystod paratoi'r bwyd

- Anhwylder – Peidiwch â chystadlu os ydych yn teimlo'n sâl ar ddiwrnod y gystadleuaeth

- Torri/Sleisio – Defnyddiwch dechnegau torri/sleisio cywir bob tro

- Trydan - Hoffwn eich hysbysu bydd rhaid i offer trydanol sydd yn cael eu defnyddio yn rownd CogUrdd Cenedlaethol dderbyn tystysgrif PAT cyn cystadlu. Y canllaw yw dylai plant sy'n defnyddio offer trydanol personol ddim fod yn hyn na **6 mlwydd oed** ac mewn cyflwr gweithio da.

- Storio – Sicrhau gofal wrth storio cynhwysion amrwd a chynhwysion sydd wedi'u coginio a chymryd camau pwrpasol i osgoi croes-heintio drwy drosglwyddo bacteria niweidiol o gig neu bysgod i fwydydd eraill

- Cymorth wrth goginio - Peidiwch a bod ofn gofyn am help wrth y staff os nad ydych yn siŵr am unrhyw beth wrth goginio. Bydd y staff yno i helpu chi tanio'r ffyrnau/hobiau nwy ac yno i helpu chi yn ystod y gystadleuaeth.

- Meddyginiaeth – Os oes angen triniaeth feddygol ar unrhyw gystadleuydd yn ystod y gystadleuaeth, cyfrifoldeb y cystadleuydd yw sicrhau bod y feddyginiaeth berthnasol ar gael. Dylai'r cystadleuydd, neu oedolyn penodedig, weini'r feddyginiaeth.

- Ni ddylid cyffwrdd ag unrhyw offer trydanol gyda dwylo gwlyb neu seimllyd (llithrig).

- Ymarfer – Dylid ymarfer cyn y gystadleuaeth i sicrhau eich bod yn osgoi anhawsterau neu broblemau wrth wneud y prydau yn ystod y gystadleuaeth.

- Rheolaeth Amser – Dylid sicrhau rheolaeth amser drwy gynllunio trefn coginio a gweini'r prydau o flaen llaw

# COGURDD BLWYDDYN 4, 5 a 6 – Rownd Ysgol

## Salad sawrus

- Bydd gofyn i'r cystadleuwyr baratoi salad sawrus i **1 person.**
- Bydd angen i'r cystadleuwyr ddefnyddio o leiaf **un** o'r cynhwysion yma – tomato, moron, ciwcymbr, corbwmpen
- Gall fod yn syml gyda chynhwysion traddodiadol neu yn fwy dyfeisgar
- Cynhwysion – **bydd rhaid i chi ddod a'ch cynhwysion eich hun** ar gyfer pob rownd. Peidiwch a defnyddio cnau o unrhyw fath yn eich ryseitiau yn ystod pob rownd
- Rhoddir **45 munud** i greu salad gyda **15 munud** i baratoi o flaen llaw (gosod offer/cynhwysion ar y ddesg a phwyso cynhwysion **yn unig**)

# COGURDD BLWYDDYN 4, 5 a 6 – Rownd Rhanbarthol a Chenedlaethol

## Bocs bwyd sawrus

Rhaid cyflwyno'r un rysáit yn y Rownd Rhanbarthol a'r Rownd Genedlaethol

- Bydd gofyn i'r cystadleuwyr baratoi Bocs Bwyd sawrus i **1 person** sy'n cynnwys o leiaf un o'r cynhwysion yma - tomato, moron, ciwcymbr, corbwmpen, brocoli
- Croeso i chi greu bocs bwyd o'ch dewis sy'n cynnwys cig, yn llysieuol, fegan – mae e lan i chi!
- Cynhwysion – **bydd rhaid i chi ddod a'ch cynhwysion eich hun** ar gyfer pob rownd. Peidiwch â defnyddio cnau o unrhyw fath yn eich ryseitiau yn ystod y rowndiau
- **45 munud** i baratoi bocs bwyd gyda **15 munud** i baratoi o flaen llaw (gosod offer/cynhywsion ar y ddesg a phwyso cynhwysion yn unig)
- Ni ddylid paratoi unrhyw gynhwysyn o flaen llaw cyn y rowndiau.
- **Nid oes hawl ffrio braster dwfn (deep fat fry)**

### Meini Prawf

Byddwch yn cael eich beirniadu ar –

- Paratoi (defnyddio'r 15 munud yn effeithlon. Gosod offer/cynhwysion a mesur cynhwysion **yn unig**)
- Paratoi bwyd / Sgiliau a Thechnegau Coginio
- Trefn a Rheolaeth Amser
- Hylendid a Diogelwch Bwyd
- Pryd gorffenedig (Blas a Chyflwyniad y bwyd ar y plât)

*Ni fydd addurniadau bwrdd ac ategolion yn cael eu beirniadu*

### Tip

- Ystyriwch cyflwyniad terfynol y bocs bwyd, mae edrychiad y pryd yn bwysig.

**Mae cystadleuaeth CogUrdd Bl 4-6 mewn partneriaeth â menter bwyta'n iach newydd Castell Howell – Archarwyr Bwyd. Sganiwch y côd i ddysgu mwy am y brosiect ac i wylio cwpwl o glipiau fideo am ffermwyr sy'n tyfu llysiau yng Nghymru.**

## COGURDD BLWYDDYN 7, 8 a 9 – Rownd Ysgol

## Bwyd Stryd sawrus

- Bydd gofyn i'r cystadleuwyr baratoi pryd o fwyd stryd sawrus i **1 person**
- Bwyd stryd yw pryd o fwyd byddech chi'n gweld yn cael eu gwerthu mewn gŵyliau. Bwyd chi'n gallu bwyta tra'n sefyll/cerdded. Er enghraifft, gall fod yn fyrgyr, stir fry, taco, cebab a nifer o bethau eraill!
- Cynhwysion **– bydd rhaid i chi ddod a'ch cynhwysion eich hun ar gyfer pob rownd**. Peidiwch a defnyddio cnau o unrhyw fath yn eich ryseitiau
- **60 munud** i greu pryd bwyd stryd gyda **15 munud** i baratoi o flaen llaw (gosod offer/cynhwysion ar y ddesg a phwyso cynhwysion yn unig)
- Ni ddylid paratoi unrhyw gynhwysyn o flaen llaw cyn y rowndiau.
- **Nid oes hawl ffrio braster dwfn (deep fat fry)**

## COGURDD BLWYDDYN 7, 8 a 9 – Rownd Rhanbarthol a Chenedlaethol

## Bwyd Stryd sawrus

**Rhaid cyflwyno'r un rysáit ymhob rownd**

- Yr un briff/rheolau ag uchod

### Meini Prawf

Byddwch yn cael eich beirniadu ar –

- Paratoi (defnyddio'r 15 munud yn effeithlon. Gosod offer/cynhwysion a mesur cynhwysion **yn unig**)
- Paratoi bwyd / Sgiliau a Thechnegau Coginio
- Trefn a Rheolaeth Amser
- Hylendid a Diogelwch Bwyd
- Pryd gorffennedig (Blas a Chyflwyniad y bwyd ar y plât)

*Ni fydd addurniadau bwrdd ac ategolion yn cael eu beirniadu*

### Tip

- Ystyriwch edrychiad y pryd, mae'n bwysig bod y bwyd yn edrych yn ddeniadol

# COGURDD BLWYDDYN 10 – 13 – Rownd Rhanbarthol a Chenedlaethol

## Pryd o fwyd sawrus sy'n dathlu eich ardal chi

Rhaid cyflwyno'r un rysáit yn y Rownd Rhanbarthol a'r Rownd Cenedlaethol

- Mae'r gystadleuaeth yma ar gyfer disgyblion ysgol yn unig. Nid oes modd i fyfyrwyr coleg i gystadlu yn y gystadleuaeth yma
- Bydd gofyn i'r cystadleuwyr baratoi pryd o fwyd sawrus sy'n dathlu eich ardal chi i **1 person**
- Does dim angen iddo fod yn gymhleth ond dangos dealltwriaeth o flasau a chynhwysion.
- Bydda'n fentrus a meddwl tu allan i'r bocs!
- Cynhwysion – **bydd rhaid i chi ddod a'ch cynhwysion eich hun** ar gyfer pob rownd. Peidiwch a defnyddio cnau o unrhyw fath yn eich ryseitiau yn ystod y rowndiau
- **60 munud** i greu pryd o fwyd sy'n dathlu eich ardal chi gyda **15 munud** i baratoi o flaen llaw (gosod offer/cynhwysion ar y ddesg a phwyso cynhwysion **yn unig**)
- Ni ddylid paratoi unrhyw gynhwysyn o flaen llaw cyn y rowndiau
- **Nid oes hawl ffrio braster dwfn (deep fat fry)**

### Meini Prawf

- Paratoi (defnyddio'r 15 munud yn effeithlon. Gosod offer/cynhwysion a mesur cynhwysion **yn unig)**
- Paratoi bwyd / Sgiliau a Thechnegau Coginio
- Trefn a Rheolaeth Amser
- Hylendid a Diogelwch Bwyd
- Pryd gorffenedig (Blas a Chyflwyniad y bwyd ar y plât)

*Ni fydd addurniadau bwrdd ac ategolion yn cael eu beirniadu*

### Tip

- Dyma gyfle i chi arddangos eich sgiliau drwy goginio pryd sy'n blasus ac yn ddeniadol. Cymerwch eich amser i ymchwilio, ac arbrofwch cyn dewis eich pryd terfynol.

## How to compete?

- Become a member of the Urdd by going on the Porth website - https://porth.urdd.cymru/
- Register to compete via Porth in the correct age category before the deadline. Regional round dates will vary from area to area.

CogUrdd registration closing date - 21st of October

## Order of competition

- A School Round is organised by your School or Adran for the Yr.4, 5 and 6 and Yr.7, 8 and 9 before the **21st of October 2026**. It is the responsibility of the school or adran to arrange a location and judge for this round. School Round winners will compete in the Regional Round.
- The Regional Round will be organised by your local Urdd Officer before the **11th of December 2026** for Yr 4, 5 and 6, Yr 7, 8 and 9 and Yr 10-13.
- In regions where up to 5 schools compete, 2 competitors from each school are allowed to attend the regional round. When there are 6 or more schools, only 1 of each school is allowed. If there are more schools than workstations at the location, the Urdd Officer will need to hold more than one session.
- Winners of all Regional Rounds are invited to compete in the CogUrdd National Round during Eisteddfod yr Urdd Bro'r Wenynen, Gwent at Newport between **May 29th and June 4th 2027**.

| Age Category | Round | What to cook? |
|---|---|---|
| **Year 4 - 6** | **School** | **Savoury Salad** |
| **Year 4 - 6** | **Regional** | **Savoury Lunch box** |
| **Year 4 - 6** | **National** | **Savoury Lunch box** |
| | | |
| **Year 7 - 9** | **School** | **Savoury Street food** |
| **Year 7 - 9** | **Regional** | **Savoury Street food** |
| **Year 7 - 9** | **National** | **Savoury Street food** |
| | | |
| **Year 10 – 13** | **Regional + National** | **A savoury dish that celebrates your local area** |

## Safety Considerations for Teachers / Community Officers

- Cooking Site – Each school/centre hosting a CogUrdd round must complete a detailed Risk Assessment of the cooking site
- Equipment - An adult must supervise competitors as they use sharp or electrical equipment during cooking. **Every competitior must bring their own equipment with them to every round.** Knives will need to be provided by the School at the School Round.
- Accident – In accordance with guidance contained in the Risk Assessment it must be ensured that a standard First Aid box is on hand.

## The Recipes

- **It is the competitor's responsibility to provide ingredients for every round of the CogUrdd competition.**
- Allergies – Competitors will not be allowed to use any nuts in their recipes. Also, you will need to fill in a medical form beforehand if they reach the Regional and then the National round. This will be sent to you by email.

## Competition Rules

- Time – Up to 45 minutes are allowed to complete the cooking task for age category Yrs. 4, 5 and 6 and up to 60 minutes for Yrs. 7, 8 and 9 and Yrs. 10 – 13. An additional 15 minutes are allowed at the beginning of the task to set equipment and measure ingredients **only**.
- Preparation – No ingredient should be prepared in advance
- Cleanliness - The cooking area must be washed and kept tidy for the duration of the competition
- Final Presentation – The judge will make his/her decision based solely on the quality and presentation of the food on the plate. Accessories or table settings will not be judged.
- At National level the Urdd will provide a table, gas hob, gas oven, fridge, grill, electric points, microwave, kettle, toaster and hot/cold water tap to all competitors. The competitors will need to bring the rest of their equipment and their ingredients with them to the National Round.
- **Apron - Remember to bring an apron and wear it while cooking in each round.**
- **Wear your school uniform or your own clothes at the National round, but all parts of the body need to be covered. Remember to also wear suitable shoes that are comfortable and cover your feet.**

## Instructions for competitors – 'Top Tips'

- Safety – Attention should be always paid to food safety and hygiene. Be safe and be aware of others around you
- Hygiene – Wash your hands regularly, before and during food preparation
- Illness – Do not compete if you feel unwell on competition day
- Cut/Slice – Always use correct cutting/slicing techniques
- PAT Test – All electrical equipment that you bring to the national round will need to have been PAT tested, not older than 6 years old and in good working order.
- Storage – Ensure care when storing raw and cooked ingredients and take purposeful steps of avoiding cross-contamination by transferring harmful bacteria from meat or fish to other foods
- Help in cooking – Don't be afraid to ask for help from the supervisors/staff if you are not sure about anything when cooking. Supervisors/staff will be available to help competitors during the competition and will be responsisble for putting the gas hobs/oven on for competitors.
- Medication – If any competitor requires medical treatment during the competition, it is the competitor's responsibility to make the relevant medication available. The contestant, or an assigned adult should administer the medication.
- No electrical equipment should be touched with wet or slippery hands.
- Practise –Practising before the competition is important to ensure that you avoid difficulties or problems doing the task during the competition.
- Time Management – Time management should be ensured by planning a cooking routine and serving the meals in advance

# YEAR 4, 5 AND 6 COGURDD – School Round

## Savoury Salad

- Competitors will be expected to prepare a savoury salad for **1 person**
- You will need to use at least one of these ingredients – tomato, carrot, cucumber, courgette
- The salad can be simple with traditional ingredients or you can be more creative with the flavours
- Ingredients – **you will need to bring your own ingredients to every round.** Do not use nuts in your recipe for any of the rounds
- You're given **45 minutes** to create the salad with **15 minutes** to prepare beforehand (set your equipment and ingredients on your worktop and weigh ingredients **only**)

# YEAR 4, 5 AND 6 COGURDD – Regional and National Round

## Savoury Lunch box

Competitors will need to present the same recipe in the Regional and the National Round

- Competitors will be expected to prepare a savoury lunch box for **1 person** which includes at least one of these ingredients - tomato, carrot, cucumber, courgette, broccoli
- Competitors are welcome to include meat, or make a vegetarian/vegan lunch box
- Ingredients – **you will need to bring your own ingredients to every round.** Do not use nuts in any of the rounds
- You're given **45 minutes** to create the lunch box with **15 minutes** to prepare beforehand (set your equipment and ingredients on your worktop and weigh ingredients **only**)
- No ingredient should be prepared in advance. It can cause the competitor to lose marks
- **Deep fat frying is not permitted**

### Criteria

- Preparation (using the 15 minutes before the competition to set out the ingredients/equipment and weigh any ingredients **only**)
- Food preparation / Cooking Skills and Techniques
- Organisational skills and time management
- Hygiene and Food Safety
- Finished product (Taste and Presentation of food on plate)

*Table decorations and accessories will not be judged*

### Tip

- Consider how you will serve the dish; appearance is important

**CogUrdd Yr 4-6 competition is in partnership with Castell Howell's new healthy eating initiative - Superhero Food. Please scan the code to learn more about the project and to watch a few videos about veg producers and farmers in Wales.**

## Year 7, 8 and 9 COGURDD – School Round

## Savoury Street Food

- Competitors will be expected to prepare a savoury street food dish for **1 person**
- Street food is a range of dishes you will normally see served in festivals or markets where you can eat the dish on the go. For example, it can be a burger, stir fry, taco, kebab and many other dishes!
- Ingredients – **You will need to bring your own ingredients for every round.** Do not use nuts in your recipes in any of the rounds
- Competitors will have **60 minutes** to prepare the dish with **15 minutes** to prepare beforehand (set your equipment and ingredients on your worktop and weigh ingredients **only**)
- You are NOT permitted to prepare anything beforehand. Competitors will lose marks if they have prepared any of their ingredients before the round
- **Deep fat frying is not permitted**

## Year 7, 8 and 9 COGURDD – Regional and National Round

## Savoury Street Food

Competitors will need to present the same recipe in every round

- The same brief/rules as above

### Criteria

- Preparation (using the 15 minutes before the competition to set out the ingredients/equipment and weigh any ingredients **only**)
- Food preparation / Cooking Skills and Techniques
- Organisational skills and time management
- Hygiene and Food Safety
- Finished dish (Taste and Presentation of food on plate)

*Table decorations and accessories will not be judged*

### Tip

- Think how you will present the dish, it's important that the food looks appealing

## YEAR 10 – 13 COGURDD – Regional and National Round

## A savoury dish that celebrates your local area

The same recipe must be submitted in the Regional Round and National Round.

- This competition is for School students only, College students are not permitted to compete in this particular competition
- Competitors will need to prepare a savoury dish that celebrates their local area for **1 person**
- It doesn't need to be complicated but show an understanding of flavours and ingredients. Be bold and think outside the box!
- Ingredients – **You will need to bring your own ingredients to every round.** Do not use nuts in your recipes in any of the rounds
- Competitors will have **60 minutes** to prepare the dish with **15 minutes** to prepare beforehand (set your equipment and ingredients on your worktop and weigh ingredients **only**)
- You are NOT permitted to prepare anything before the round. Competitors will lose marks if they have prepared any of their ingredients beforehand
- **Deep fat frying is not permitted**

### Criteria

- Preparation (using the 15 minutes before the competition to set out the ingredients/equipment and weigh any ingredients **only**)
- Food preparation / Cooking Skills and Techniques
- Organisational skills and time management
- Hygiene and Food Safety
- Finished meal (Taste and Presentation of food on plate)

*Table decorations and accessories will not be judged*

### Tip

- This is an opportunity for you to showcase your skills by cooking a delicious meal. Take your time to research recipes and experiment before deciding on your dish.