

Trebnje, 18. 12. 2017

Vabimo vas na 6. društveno

RAZSTAVO KRUHA in ostalih KRUŠNIH IZDELKOV iz različnih vrst žit

**Razstava bo na ogled v soboto, 6. januarja 2018 od 9.00 do 16. ure
v Baragovi galeriji v Trebnjem, Baragov trg 3, Trebnje (nasproti župnijske
cerkve).**

**Vabimo vas, da spečete kruh v obliki hlebca, teže najmanj 1 kg, in ga prinesete na
ocenitev v petek, 5. januarja 2018, med 9. in 11. uro v Baragovo galerijo v Trebnjem.**

**Ocenjuje se samo kruh v obliki hlebca, pletenice in drugi krušni izdelki se ne
ocenjujejo, lahko pa jih prinesete na razstavo!!!.**

Ostale krušne izdelke - namenjene za razstavo in prodajo lahko prinesete skupaj s kruhom, ali pa v soboto, 6. 1. 18 od 8. do 9. ure.

Kruh za ocenitev, naj bo pečen dan pred ocenjevanjem, natančna navodila za izdelavo so v priloženem RAZPISU. Kruh mora biti opremljen s prijavnico in z deklaracijo. (v prilogi):

Vaš prispevek za ocenitev izdelka- kruha je 5 EUR/ izdelek.

Kruh bo ocenila 3-članska strokovna komisija. Ocenjuje se: zunanji videz, vonj skorje in sredice, videz in lastnosti skorje in sredice, okus in toplota skorje in sredice.

Najboljšim izdelkom bodo podeljena priznanja in praktične nagrade.

Za sodelovanje se lahko prijavite do četrтка, 4. januarja 2018 pri: Nadi Zorec na tel. 041 806 190 ali Ani Opara na tel. 031 520 873, ali na e-pošto: nada.zorec@gmail.com.

Vabilo, razpis z natančnejšimi navodili za izdelavo, prijavnica z deklaracijo so objavljeni tudi na spletni strani www.kmetijskizavod-nm.si.

**Slovesna podelitev priznanj s kulturnim programom bo
v soboto, 6. januarja 2018 ob 10. uri v razstavnem prostoru.**

Krušne izdelke bo možno kupiti po slovesni podelitvi priznanj.

Vabimo vas, da se nam pridružite.
Veselimo se vašega odziva in vas lepo pozdravljamo!



PRIJAVNICA, DEKLARACIJA in RAZPIS za

6. društveno ocenjevanje kruha v Trebnjem - DPŽ Tavžentroža,



PRIJAVNICA

ŠIFRA izdelka: _____ (se vpiše ob sprejemu izdelka zaradi zagotavljanja anonimnosti)

Ime in priimek izdelovalca: _____

Naslov: _____

Telefon: _____

e-naslov: _____

Datum izdelave: 4.1. 2018 _____ Podpis: _____

Za rezultate ocenjevanja lahko pokličite ga. Ano Opara, tel. 031 520 873 od 16. do 20. ure.

Podpisani izjavljam, da sprejemam razpisne pogoje za Ocenjevanje kruha in dovoljujem uporabo in objavo mojih osebnih podatkov za potrebe organizatorja.

DEKLARACIJA

(izpolnite)

ŠIFRA IZDELKA: (zapiše komisija)	
IME IZDELKA:	
VRSTA IZDELKA: (najdi v razpisu in obkroži)	A B C D E F (OBKROŽI)
VRSTA IN TIP MOKE v odstotkih:	Pšenična moka tip _____ % _____ %
SESTAVINE:	KVAS, <input checked="" type="checkbox"/> VODA, <input checked="" type="checkbox"/> SOL <input checked="" type="checkbox"/>
MLEKO:	
MASLO:	
OLJE:	
JAJCE:	
SLADKOR:	
OSTALI DODATKI VPIŠI:	

V primeru, da vaš izdelek vsebuje spodaj navede sestavine OZNAČITE s kljukico **✓**,

ostale dodane dodatke pa dopolnite.



RAZPIS ZA 6. DRUŠTVENO OCENJEVANJE KRUHA« Trebnje, 5. in 6. 1. 2018

1. VRSTE KRUHA:

• pšenični kruh (A)

pšenični beli kruh (moka TIP 400, 500), pšenični polbeli kruh (moka TIP 850), pšenični črni kruh (moka TIP 1100), pšenični polnozrnati kruh, (najmanj 80 % pšenične polnozrnate moke ali pšeničnega drobljenca).

• rženi kruh (B)

se izdeluje iz različnih tipov ržene moke. Razvršča in poimenuje se kot: rženi kruh, ki se izdeluje iz ržene moke, rženi polnozrnati kruh, ki se izdeluje iz rženega drobljenca oz. ržene polnozrnate moke. Pri izdelavi rženega kruha se lahko uporabi do največ 20 % pšenične moke računano na skupno količino moke.

• kruh iz drugih krušnih žit (C)

se izdeluje iz vrst krušne moke, ki niso navedene pod A in B in se poimenujejo glede na vrsto krušne moke. Npr. pirin kruh, soržični kruh, kjer se uporabi najmanj 80 % te moke, le do 20 % je dovoljeno dodati pšenične moke (računano na skupno količino moke).

• mešani kruh (D)

je iz mešanice pšenične, ržene, ječmenove, ovsene, ajdove, koruzne, prosene, sojine ali polnozrnate moke, drobljenca ali kosmičev. Poimenuje se po vrsti moke (pšenični mešani kruh z najmanj 51 % pšenične moke, rženi mešani kruh z najmanj 51 % ržene moke, koruzni mešani kruh z najmanj 30 % koruzne moke, ajdov mešani kruh z najmanj 30% ajdove moke, ovseni mešani kruh z najmanj 20 % ovsene moke, ječmenov mešani kruh z najmanj 20 % ječmenove moke, proseni mešani kruh z najmanj 20 % prosene moke, polnozrnati mešani kruh z najmanj 30 % različnih vrst polnozrnate moke in pirin mešani kruh z najmanj 30 % pirine moke ali pirinih kosmičev). Odstotki se računajo od skupne količine moke.

• kruh posebnih vrst (E)

je kruh s posebnimi lastnostmi, ki so mu dodane posebne surovine; mlečni kruh (50 % vode nadomestimo z mlekom), maščobni kruh (vsebuje najmanj 5 % maščob, poimenuje se glede na vrsto maščobe npr. masleni kruh, kruh z oljčnim oljem ipd.), kruh s semeni (2 % semen), kruh z zelenjavo (2 % suhe zelenjave), kruh z zelišči oziroma z začimbami, ki vsebuje toliko začimb, da daje kruhu značilen okus, kruh z zrnji (najmanj 10 % zrn žit ali soje), krompirjev kruh (najmanj 20 % krompirja), sadni kruh (najmanj 10% sadja). Odstotki se računajo od skupne količine moke.

• praznični kruh (F)

kruh, ki se pripravlja ob praznikih (božič, velika noč,...), ob posebnih šegah in navadah. Izdelani iz pšenične moke T400. Vsebuje dodatke kot so: mleko, maščobo, jajca, smetano. Kruhi so okrašeni (npr. na njih okraski iz slanega testa) in lahko premazani z jajcem (kot velikonočni, božični, sadni, poročni,...).

2. KOLIČINA

Izdelek - kruh naj bo izdelan iz **1 kg moke in mora biti v obliki hlebca.**

3. DODATNE ZAHTEVE PRI IZDELAVI

- Izdelek – kruh ne sme biti premazan z jajcem, razen praznični kruh
- Izdelek – kruh ne sme biti okrašen, razen praznični kruh
- Izdelek – kruh ne sme biti pečen v modelu, imeti mora obliko hlebca, razen praznični kruh
- KRUH MORA BITI PEČEN DAN PRED OCENJEVANJEM

- 4. PRIJAVE** za ocenjevanje kruha lahko oddate **do četrтка, 4. januarja 2018**: **Nadi Zorec** na tel. **041 806 190** ali **Ani Opara** na tel. **031 520 873**, ali na e-pošto: nada.zorec@gmail.com.
- 5. ČAS IN KRAJ DOSTAVE**: **V petek, 5. januarja 2018 od 9.00 do 11.00 ure v Baragovo galerijo v Trebnjem. Ob oddaji kruha plačate kotizacijo 5 € na izdelek.**
- 5. OPREMA IZDELKA**: **obvezna je izpolnjena prijavnica in deklaracija** (v Prilogi)
- 7. OCENJEVANJE**: Kruh bo ocenila **strokovna komisija** na podlagi pravilnika o ocenjevanju kruha, sprejetega dne 2. avgusta 2011.
- 8. ČAS OCENJEVANJA**: v petek, 5. januarja od 11.00 ure dalje.
- 9. OCENA IZDELKA VSEBUJE**:
- zunanji videz,
 - vonj skorje in sredice,
 - videz in lastnosti skorje in sredice,
 - okus in topnost skorje in sredice.
- 10. NAGRADE IN PRIZNANJA**: Priznanje prejmejo izdelki, ki se na podlagi doseženih točk razvrstijo v kategorije:
- zlato priznanje od 75,0 – 80,0 točk
 - srebrno priznanje od 70,0 – 74,9 točk
 - bronasto priznanje od 60,0 – 69,9 točk
- 12. INFORMACIJE**: Dodatne informacije lahko dobite pri predsednici društva **Nadi Zorec** na tel. **041 806 190** ali **Ani Opara** na tel. **031 520 873**, ali po e-pošti: nada.zorec@gmail.com.

Organizacijski odbor
6. društvenega ocenjevanja kruha