



DKŽ Suha krajina-Žužemberk
Grajski trg 26, 8360 ŽUŽEMBERK

Žužemberk; 3. november 2019

Vabimo vas na ogled in k sodelovanju na 6. društveni

RAZSTAVI IN OCENJEVANJU POTIC.

Ogled razstave in nakup bo v soboto, 9. 11. 2019 od 9^h do 16^h,
in v nedeljo, 10. 11. 2019, od 8^h do 16^h, v dvorani
na Grajskem trgu 26, (nasproti gostilne Zupančič) v Žužemberku.

Podelitev priznanj in nagrad, s kulturnim programom, bo
v nedeljo, 10. novembra 2019 ob 14^h v razstavnem prostoru.

Častna gostja bo mag. Alenka Bratušek, ministrica za infrastrukturo.

Namen razstave in ocenjevanja je ohraniti gastronomsko dediščino naših babic
in jo dopolnjevati z novimi znanji in izkušnjami.

Prijavite svoj izdelek-potico in jo prinesite na ocenjevanje.

Potica za ocenjevanje mora tehtati najmanj 1,5 kg, biti mora iz kvašenega testa, pečena v okroglem ali štirioglatem modelu (značilnega izgleda, ne venec in ne potratna potica).

Vse prijavljene izdelke bo ocenjevala strokovna komisija. Ocenjuje se zunanji videz, videz sredice ter vonj in okus skorje in sredice. Za izdelke bodo podeljena priznanja in praktična darila.

Vabilo, pravilnik in prijavnica - deklaracija, so objavljeni tudi na spletni strani
KGZS-Kmetijsko gozdarskega zavoda Novo mesto: www.kmetijskizavod-nm.si

Za sodelovanje se prijavite vključno do četrтка, 7. novembra 2019.

Prijave sprejema: predsednica društva Tadeja Lavrič, na telefon: 040 268 857 in
na e-pošto: lavriktadeja@gmail.com.

Prijavljene izdelke bomo zbirali v petek, 8.11.2019 od 12^h do 14^h, v prostoru
na Grajskem trgu 26 (nasproti gostilne Zupančič), v Žužemberku.

Prispevek za posamezni izdelek je 5,00 €.

Vljudno vas vabimo k sodelovanju.

Prosim, da povabite k sodelovanju tudi druge morebitne udeležence.



Deklaracijski list in pravilnik

DEKLARACIJSKI LIST

Ime izdelka: _____

ŠIFRA IZDELKA: _____

SESTAVINE: (označite s kljukico, ali dopišite)

moka		jajca	
kvas		vanilin	
maslo		pecilni	
margarina		limona	
mleko		orehi	
olje		lešniki	
sladkor		mandlji	
sol		rozini	
voda		rožiči	

smetana kisl		smetana sladka	
skuta		mast	
lim. lupina		ocvirki	
kokos		cimet	
drobtine		klinčki	
rum			

Datum izdelave: _____

Izpolnite potrebne podatke na deklaracijskem listu in ga **skupaj z izdelkom oddajte v petek, 8. 11. 2019 od 12^h do 14^h**, v prostoru na Grajskem trgu 26 v Žužemberku.

.....

PRAVILNIK O OCENJEVANJU KAKOVOSTI POTIC na »RAZSTAVI IN OCENJEVANJU POTIC« v Žužemberku

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za različne vrste potic. Nagrajeni izdelki - potice se predstavijo na razstavi.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- osnovno kakovost za različne vrste potic iz kvašenega testa z različnimi nadevi
- količino posameznega vzorca;
- opremljenost izdelka z izpolnjeno deklaracijo;
- delo ocenjevalne komisije;
- način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- vrste priznanj.

3. člen

Količina posameznega vzorca je določena:

- dostaviti je potrebno en izdelek;
- izdelek - potica mora tehtati najmanj 1,5 kg (je iz kvašenega testa, lahko je različne oblike (pečena v okroglem ali štirioglatem modelu z gladko zgornjo površino - ne venec).

4. člen

Izdelek mora biti pravočasno dostavljen in opremljen z deklaracijo (čas, kraj dostave in ostala navodila za izpolnitev deklaracije so navedeni v vabilu za sodelovanje in razpisu za ocenjevanje).

Iz deklaracije morajo biti razvidni sledeči podatki:

- ime in priimek ter naslov izdelovalca - ta se ob prevzemu nadomesti s šifro,
- naziv in oblika izdelka,
- sestavine,
- datum izdelave.

5. člen

Izdelke pripravlja in šifrira za ocenjevalno komisijo 3 članska ekipa (predstavnice Društva kmečkih žena Suha krajina - Žužemberk).

6. člen

Izdelke – potice ocenjuje tri članska ocenjevalna komisija strokovnjakov, s področja gastronomije in tehnologije, ki jo imenuje organizacijski odbor ocenjevanja – predstavnice Društva kmečkih žena Suha krajina – Žužemberk.

7. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi. Vsaka potica se označuje z šiframi (Vrsta potice / zaporedna številka izdelka).

Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno.

8. člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec potica lahko doseže je 38 točk.

Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca - potice se lahko uporabljajo tudi polovice točk.

Kakovost izdelka - potice se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnosti.

Potica		največ točk
1. zunanji videz: (max. 12 točk)	oblika potice barva skorje in sredice	6 6
2. vonj (max. 4 točke)	vonj skorje in sredice	4
3. videz sredice (max.10 točk)	povezava skorje, sredice, polnila elastičnost sredice	6 4
4. okus (max. 12 točk)	okus skorje in sredice	12
Skupaj		38 točk

9. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost izdelka, kot je navedeno v 8. členu tega Pravilnika.

Kriteriji za ocenjevanje kakovosti potice

Ocena - Število točk

1. Zunanji videz: (max. 12 točk):

• Oblika		
Ocena	6	enakomerna, čvrsta in tipična, skorja gladka
	↓	nagubanost skorje, rahla sesedenost
	0	vidna sesedenost in nestabilnost izdelka, skorja razpokana
• Barva skorje in sredice		
Ocena	6	enakomeren prehod barve skorje proti sredici, barva tipična za sladka testa
	↓	pretemna ali prebleda barva, lisasta skorja
	0	močno pretemna ali presvetla skorja, zažgana

2. Vonj skorje in sredice: (max.4 točk)

Ocena	4	tipičen za testo in polnilo
	↓	netipičen, premalo aromatičen
	0	tuji vonji po plesni, žarkem, slabih surovinah...

3. Videz sredice: (max. 10 točk)

• Povezanost skorje, sredice in polnila		
Ocena	6	skorja ne odstopa, polnilo je enakomerno razporejeno
	↓	skorja ne odstopa, polnilo slabo razporejeno
	0	odstop skorje, slabo zavito polnilo, vidne luknje v potici
• Elastičnost sredice		
Ocena	4	ob pritisku je potica elastična, nelepljiva
	↓	sredica delno izgubi elastičnost ob stisku
	0	potica je pacasta, slabo so vidni mostovi med nadevom in testom

4. Okus skorje in sredice: (max. 12 točk)

Ocena	12	Tipičen okus za vrsto potice oz. nadeva, prijeten okus in aromatičnost
	↓	Manj izrazit okus po vrsti nadeva
	↓	Slabo izrazit okus nadeva ali preveč arom, ali priokusi
	0	Potica s priokusi po oporečnih surovinah, močno lepljiva

10. člen

Na osnovi točk, ki jih dodelijo posamezni člani komisije se izračuna povprečje ocen in povprečno končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v ocenjevalni list in ta predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

11. člen

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število točk in vrsto izdelka:

Razvrstitev v kakovostne razrede za potice:

- 36,0 – 38,0 točk = zlato priznanje
- 33,0 – 35,9 točk = srebrno priznanje
- 29,0 – 32,9 točk = bronasto priznanje

12. člen

Ta Pravilnik stopi v veljavo, ko ga potrdi Organizacijski odbor »Razstave in ocenjevanja potic.

Organizacijski odbor »Razstava in ocenjevanje potic«