



Društvo podeželskih žena Škocjan



Škocjan, 10.02.2020

Vabimo vas k sodelovanju na 12. društveni

RAZSTAVI in OCENJEVANJU KRUHA iz različnih vrst žit.

**Vabimo vas, da spečete kruh v obliki hlebca,
in ga v soboto, 22. februarja 2020, med 7,30. in 10. uro prinesete
v Metelkov dom v Škocjanu.**

Izdelek naj bo opremljen z deklaracijo, iz katere bo razvidno:

- ime in priimek ter naslov izdelovalca, ki ga bomo ob prevzemu nadomestili s šifro,
- ime izdelka, (kruh v obliki hlebca!)
- sestavine.

Kruh bo ocenila **3-članska strokovna komisija v soboto, 22. februarja 2020, od 10. ure dalje.**

Razpis in deklaracijski list je objavljen na spletni strani občine Škocjan in KGZS Zavoda Novo mesto

**Specite tudi vi kruh in svoje dosežke delite z nami. V veselje nam bo!
Najboljšim izdelkom bodo podeljena priznanja in praktične nagrade.**

Za sodelovanje se prijavite do vkjučno petka, 21.2.2020 pri:

- Jožici Mehak na tel. 051 339 593 ali e-pošto jozica.mehak@gmail.com
- Simoni Globevnik na tel. 041 392 736 ali e-pošto simona.globevnik@gmail.com

Kotizacija za vsak izdelek je 5 evrov.

**Slovesna podelitev priznanj s kulturnim programom
bo v nedeljo, 23. februarja 2020, ob 15. uri
v dvorani Metelkovega doma v Škocjanu.**

Razstava kruha bo odprta v nedeljo, 23. februarja, med 13. in 17. uro.

Vljudno vabljeni!



Razpis (pravila), prijavnica, deklaracija



Društvo podeželskih žena Škocjan

RAZPIS ZA DRUŠTVENO OCENJEVANJE KRUHA

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 poimenuje 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, aidove, 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, aidov mešani kruh z najmanj 30% aidove 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 oličnim 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)

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

Kruh vzhaian z drugimi vzhajalnimi sredstvi (G)

Kruhi, ki so vzhaiani z drugimi vzhajalnimi sredstvi, kot so kisli nastavek (kislo testo), droži, kvasna voda, vinski kamen, pecilni prašek, iedilna soda, kefir in podobno, katerih značilnosti bistveno odstopajo od kruhov vzhaianih s pekovskim kvasom. Za vzhajanje teh kruhov je lahko v kombinaciji uporabljen tudi pekovski kvas oziroma različne kombinacije drugih vzhajalnih sredstev (na primer kisli nastavek in kvasna voda, ...).

Kruhi v tej kategoriji se ne delijo glede na vrsto sestavin oziroma dodatkov.

Izdelek v tej kategoriji se ocenjuje glede na lastnosti iz 9. člena tega pravilnika na način, da so kriteriji za ocenjevanje prilagojeni posebnostim te kategorije (na primer testo s kislim nastavkom ima neenakomerno lukničavost sredice, lahko debelejšo in tršo skorjo, kiselkast okus, kruh vzhajan z vinskim kamnom ima bolj gosto in neenakomerno sredico, ...).

Oceniavalna komisija pred pričetkom ocenjevanja glede na oddane vzorce kruha v tej kategoriji poenoti dodatne kriterije za ocenjevanje za posamezno podskupino.

2. KOLIČINA: Izdelek - kruh naj bo izdelan iz največ 1 kg moke in mora biti v obliki hlebca. **Upoštevajte VRSTE kruha, kot so opisane v razpisu.**

3. DODATNE ZAHTEVE PRI IZDELAVI:

Izdelek – kruh ne sme biti premazan z iaicem, 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.

4. ČAS IN KRAJ DOSTAVE: sobota, 22. februar, med 7.30 in 10. uro, Metelkov dom v Škocjanu. **Kotizacija znaša 5 evrov.**

5. OPREMA IZDELKA: obvezna je izpolnena deklaracija iz razpisa (Priloga 1), iz katere bo razvidno: naziv in kategorija izdelka, ime in priimek ter naslov izdelovalca, sestavine.

6. PRIJAVA: Prijave za ocenjevanje sprejema do vključno petka, 21. 2. 2020 ga. Jožica Mehak tel. 051 339 593 e-pošta: iozica.mehak@gmail.com ali Simona Globevnik 041 392 736 e-pošta: simona.globevnik@gmail.com.

7. OCENJEVANJE: Kruh bo ocenila 3-članska strokovna komisija na podlagi pravilnika o ocenjevanju kruha, objavljenega na spletni strani Občine Škocjan www.obcina-skocjan.si in na spletni strani KGZS - Zavoda Novo mesto www.kmetijskizavod-nm.

8. ČAS OCENJEVANJA: Sobota, 22. 2. 2020 od 10. do predvidoma 14. ure. Rezultati bodo znani v soboto po 20. uri. T: 040 534 406, Štefanija Praznik.

9. OCENA IZDELKA VSEBUJE:

- zunanji videz,
- voni skorje in sredice,
- videz in lastnosti skorje in sredice,
- okus in topnost skorje in sredice.

10. NAGRADE IN PRIZNANJA: 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

11.

PODELITEV PRIZNANJ OB KULTURNEM PROGRAMU

v nedeljo, 23. 2. 2020 ob 15. uri v Metelkovem domu v Škocjanu.

Razstava kruha bo odprta v nedeljo od 13. ure dalje.

Kruh bo na razpolago vsem obiskovalcem prireditve v zameno za prostovoljne prispevke.

12. INFORMACIJE: Dodatne informacije dobite pri **Simoni Globevnik, 041 392 736.**
Datum objave razpisa: 10.02.2020

Pripravilni odbor:

Društvo podeželskih žena Škocjan; Jožica Mehak, Štefanija Praznik, Simona Globevnik

Vljudno vabljeni!



Prijavnica, deklaracija



Društvo podeželskih žena Škocjan



Škocjan, 22. 02. 2020

12. DRUŠTVENO OCENJEVANJE KRUHA V ŠKOCJANU

PRIJAVNICA

IME IZDELKA _____

ŠIFRA IZDELKA

Ime in priimek _____

Naslov _____

Telefon in e-naslov _____

Spodaj podpisani soglašam z objavo osebnih podatkov ocenjevanja, razstave in objave v medijih in na spletu.

Podpis _____

DEKLARACIJA

Sestavine v izdelku označite s kljukico oz. jih dopišite

IME IZDELKA _____

ŠIFRA IZDELKA

SESTAVINE:

Vrsta moke:	%	Dodatki	Dodatki	Dodatki
Pšenična: TIP		Mast ali olje	Mleko	Zelišča
		Maslo ali margarina	Kvas	Dišave
		Jajca	Kvasni nastavek	Semena
		Sol	Vinski kamen	Drugo

Opombe: _____

DATUM IZDELAVE: _____