



Zveza kmetov  
Slovenije



Občina Šmarješke  
Toplice



Društvo podeželskih žena  
in deklet Bela Cerkev

**Vabimo vas,  
da se udeležite 11. državnega in 13. društvenega ocenjevanja kruha  
dne, 09. in 10. 04. 2022**

v prilogi vam pošiljamo **razpis za udeležbo na devetem Državnem ocenjevanju kruha iz različnih vrst žit, deklaracijo s katero obvezno opremite svoj izdelek.**

Pravilnik, razpis in deklaracija so objavljeni na internetni strani občine Šmarješke Toplice: <http://www.smarjeske-toplice.si/prireditve-dogodki-objava/events/id-9-drzavno-ocenjevanje-kruha-iz-razlicnih-vrst-zita-v-beli-cerkvi.html>, naši facebook strani: <https://www.facebook.com/dpzdbelacerkev/>, Zveze kmetov: <http://agri.bfro.uni-lj.si/zveza> in KGZS – Zavoda Novo mesto: [www.kmetijskizavod-nm.si](http://www.kmetijskizavod-nm.si).

**Predhodna prijava je obvezna.** Prijave sprejemata), ga. Anka Kopina (TŠ 031 427 457 in ga. Kristina Kopina na mail: [kopina.kristina@gmail.com](mailto:kopina.kristina@gmail.com)), **vsak dan od 4. 4. 2022 med 17. in 20. uro.** vse do vključno četrta, 7. 4. 2022.

**Ocenjevanje in sprejem kruha bosta potekala v Hiši žive dediščine (spodnji vhod), Bela Cerkev 6 , 8220 Šmarješke Toplice. Izdelke zbiramo v soboto, 9. 4. 2022, od 8. do 10. ure.**

**Razstava kruha bo v nedeljo, 10. 4. 2022, od 8. do 16. ure v HŽD v Beli Cerkvi.**

**V nedeljo si, v Hiši žive dediščine v kuhinji, od 14.00 do 17. ure, lahko ogledate izdelavo vinjevrške pogače. Udeležite se degustacije kruha in vina.**

**Slovesna podelitev priznanj s kulturnim programom bo  
V nedeljo, 10. 4. 2022, ob 16.00 uri na trgu v Beli Cerkvi**

Pridružite se nam, prirediteljev bo v vsakem vremenu!

Organizacijski odbor



**Razpis, prijavnica**



Zveza kmetov  
Slovenije



Občina Šmarješke  
Toplice



Društvo podeželskih žena  
in deklet Bela Cerkev

## Objavljajo RAZPIS ZA 11 DRŽAVNO OCENJEVANJE KRUHA

### 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, konopljne 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, konopljin mešani kruh z max. 10% konopljne 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)**

Kruhi, ki se jih pripravlja ob praznikih (božič, velika noč,...), ob posebnih šegah in navadah. Vsebuje dodatke kot so: mleko, maščobo, jajca, smetano. Kruhi so lahko okrašeni (z užitnimi okraski) in lahko premazani z jajcem (kot velikonočni, božični, sadni, poročni,...) Pri prazničnem kruhu ni obvezna oblika hlebca, lahko je pečen v modelu.

**2. KOLIČINA:** Kruh naj bo **izdelan iz 1 kg moke 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 mora biti pečen 8 ur pred ocenjevanjem.

**4. ČAS IN KRAJ DOSTAVE:** sobota, 09. april 2022, med 8. in 10. uro, Hiša žive dediščine Bela Cerkev 6 8220 Šmarješke Toplice. Prispevek na izdelek, 5 €, se plača z gotovino, ob dostavi.

**5. PREDHODNA PRIJAVA JE OBVEZNA.** Sprejemata jih ga. Anka Kopina (TŠ 031 427 457 in ga. Kristina Kopina na mail: kopina.kristina@gmail.com); vsak dan od **04. 04. 2022 med 17. in 20. uro vse do vključno 07. 04. 2022.** Ob prijavi poveste: osebne podatke, vrsto kruha, ki ga boste prinesli ter poimenovanje kruha. Hkrati prejmete kategorijo v katero boste razvrščeni.

**6. OPREMA IZDELKA:** obvezna priloga je izpolnjena deklaracija (glej prilogo) iz katere bo razvidno:

- naziv in kategorija izdelka,
- ime in priimek ter naslov izdelovalca,
- sestavine.

Napišite 2 deklaraciji (eno dobite vrnjeno, eno ostane pri nas). Hkrati vas naprošamo, da se podatki na deklaraciji ujemajo s podatki, ki ste jih navedli ob prijavi (naziv kruha).

**7. OCENJEVANJE:** Kruh bo ocenila strokovna komisija na podlagi pravilnika o ocenjevanju kruha, sprejetega **20.05.2021**

**8. ČAS OCENJEVANJA:** **sobota, 09. 04. 2022, od 9 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:** 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
- zahvalo vsi izdelki z oceno pod 60,00 točk
- plaketa za trikrat zaporedoma osvojeno zlato priznanje za enak izdelek.

**11. INFORMACIJE:** Dodatne informacije dobite ob prijavi oz. pri zgoraj navedenih osebah.

Datum objave razpisa: 29. 03.2022

Organizacijski odbor

**Državno ocenjevanje KRUHA**

DEKLARACIJA Bela Cerkev, datum: .....

Kategorija izdelka: \_\_\_\_\_ (A, B, C, D, E, F) Zap. št. izdelka: \_\_\_\_\_

Naziv izdelka: \_\_\_\_\_

Društvo: \_\_\_\_\_

Ime in priimek : \_\_\_\_\_ Tel. št. \_\_\_\_\_

Naslov: \_\_\_\_\_ E-naslov \_\_\_\_\_

**Vzhajalno in rahljajno sredstvo: kvas, suhi kvas, pecilni prašek, soda bikarbona, kislo testo in drugo vzhajalna sredstva.****Surovine kruha, poleg vode, soli so:**

Vrsta moke:	%
Pšenična T	

Dodatki	
mast	
maslo	
margarina	
olje	

Dodatki	
mleko	
jajca	
krompir	
suho sadje	

Dodatki	Vrsta
zelišča	
dišave	
semena	
začimbe	

Ostali dodatki: \_\_\_\_\_

DATUM IZDELAVE: \_\_\_\_\_

Podpis: \_\_\_\_\_

Prejel plačani prispevek: \_\_\_\_\_

Soglasje za obdelavo osebnih podatkov in javno objavo fotografij. \_\_\_\_\_

**Državno ocenjevanje KRUHA**

DEKLARACIJA Bela Cerkev, datum: .....

Kategorija izdelka: \_\_\_\_\_ (A, B, C, D, E, F) Zap. št. izdelka: \_\_\_\_\_

Naziv izdelka: \_\_\_\_\_

Društvo: \_\_\_\_\_

Ime in priimek \_\_\_\_\_ Tel. št. \_\_\_\_\_

Naslov: \_\_\_\_\_ E-naslov \_\_\_\_\_

**Vzhajalno in rahljajno sredstvo: kvas, suhi kvas, pecilni prašek, soda bikarbona, kislo testo in drugega vzhajalnega sredstva.****Surovine kruha, poleg vode, soli so:**

Vrsta moke:	%
Pšenična T	

Dodatki	
mast	
maslo	
margarina	
olje	

Dodatki	
mleko	
jajca	
krompir	
suho sadje	

Dodatki	Vrsta
zelišča	
dišave	
semena	
začimbe	

Ostali dodatki: \_\_\_\_\_

DATUM IZDELAVE: \_\_\_\_\_

Podpis: \_\_\_\_\_

Prejel plačani prispevek: \_\_\_\_\_

Soglasje za obdelavo osebnih podatkov ter javno objavo fotografij. \_\_\_\_\_