



Zveza kmetov
Slovenije



Občina Šmarješke
Toplice



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO



Društvo podeželskih žena
in deklet Bela Cerkev

Dve leti bo minilo od zadnjega ocenjevanja in razstave kruha v Beli Cerkvi, letos pa vas ponovno vabimo, da se udeležite ocenjevanja. Članice DPŽD se zavedamo, da je organizacija ocenjevanja zahtevno in zelo odgovorno delo glede na trenutne razmere. Imele smo veliko vprašanj pa tudi pomislekov ali prireditev izvedemo ali ne. Odločile smo se, da ob upoštevanju priporočil NIJZ-a prireditev v skrajšani in spremenjeni obliki vendarle izvedemo.

**Vabimo vas,
da se udeležite 10. državnega in 12. društvenega ocenjevanja kruha, ki bo
4. in 5. 6. 2021**

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

Pravilnik, razpis in deklaracija so objavljeni tudi na internetni strani občine Šmarješke Toplice: <https://smarjesketoplice.e-obcina.si/objava/482909>, na naši Facebook strani: <https://www.facebook.com/dpzdbelacerkev/in>, spletni strani zveze kmetov: <http://agri.bfro.uni-lj.si/zveza> in spletni strani KGZS – Zavoda Novo mesto: www.kmetijskizavod-nm.si.

Predhodna prijava je obvezna!

Prijave sprejemata: **ga. Lidija Škrbec (070 893 151), ga. Anka Kopina (031 427 457), vsak dan od 27. 5. 2018 med 17. in 20. uro vse do vključno 3. 6. 2021.**

Ocenjevanje in sprejem kruha bosta potekala v Hiši žive dediščine (spodnji vhod), Bela Cerkev 6, 8220 Šmarješke Toplice. Izdelke zbiramo v petek, 4. 6. 2021, od 17. do 20. ure.

Razstava kruha bo v soboto, 05. 6. 2021, od 12. do 17. ure v HŽD v Beli Cerkvi.

V soboto si lahko v Hiši žive dediščine v kuhinji,
od 14. do 17. ure ogledate izdelavo vinjevrške pogače.

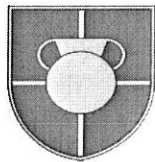
**Podelitev priznanj bo
V soboto, 05. 6. 2021, ob 17.00 uri pred Hišo žive dediščine.**

Pridružite se nam, prireditev bo v vsakem vremenu!

Organizacijski odbor



Zveza kmetov
Slovenije



Občina Šmarješke
Toplice



Društvo podeželskih žena
in deklet Bela Cerkev

Objavljajo RAZPIS ZA 10 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, konopljine 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% konopljine 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 zrni (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 pripravljajo 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: petek, 04. junij 2021, med 17. in 20. 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. Lidija Škrbec (TŠ 070 893 151), ga. Anka Kopina (TŠ 031 427 457); vsak dan od 27. 05. 2021 med 17. in 20. uro vse do vključno 03. 06. 2021. 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 18.05.2021

8. ČAS OCENJEVANJA: sobota, 05. 06. 2021, od 8 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: 20. 05.2021

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, kislota in drugo vzhajalna sredstva.**Surovine kruha, poleg vode, soli so:**

Vrsta moka:	%
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, kislota in drugega vzhajalnega sredstva.**Surovine kruha, poleg vode, soli so:**

Vrsta moka:	%
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. _____