|  |  |
| --- | --- |
| **Društvo podeželskih žena Škocjan** |  |

Škocjan, 7.02.2024

***Vabimo vas k sodelovanju na 14. društveni***

***RAZSTAVI in OCENJEVANJU KRUHA***

***iz različnih vrst žit.***

**Vabimo vas, da  spečete kruh v obliki hlebca,**

**in ga v soboto, 24. februarja 2024, 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, 24. februarja 2024, 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 vključno petka, 23.2.2024** pri:

**- Jožici Mojstrovič na tel. 031 414 445 ali e-pošto jozica.mojstrovic@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,******25. februarja 2024, ob 15. uri***

***v dvorani Metelkovega doma v Škocjanu.***

Razstava kruha bo odprta v nedeljo, 25. 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 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 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 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…).

* ***Kruh vzhajan z drugimi vzhajalnimi sredstvi (G)***

Kruhi, ki so vzhajani z drugimi vzhajalnimi sredstvi, kot so kisli nastavek (kislo testo), droži, kvasna voda, vinski kamen, pecilni prašek, jedilna soda, kefir in podobno, katerih značilnosti bistveno odstopajo od kruhov vzhajanih 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 luknjičavost sredice, lahko debelejšo in tršo skorjo, kiselkast okus, kruh vzhajan z vinskim kamnom ima bolj gosto in neenakomerno sredico, ... ).

Ocenjevalna 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 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.

***4. ČAS IN KRAJ DOSTAVE***: sobota, 24. februar2024, med 7.30 in 10. uro, Metelkov dom v Škocjanu. **Kotizacija znaša 5 evrov.**

***5. OPREMA IZDELKA:*** *obvezna je izpolnjena 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, 23. 2. 2024 ga. Jožica Mojstrovič tel. 031 414 445 e-pošta:** [**jozica.mojstrovic@gmail.com**](mailto:jozica.mojstrovic@gmail.com) **ali Simona Globevnik 041 392 736 e-pošta:** [**simona.globevnik@gmail.com**](file:///C:\Users\LavričT\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\647RGVQD\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***](http://www.obcina-skocjan.si)in na spletni straniKGZS - Zavoda Novo mesto[***www.kmetijskizavod-nm***](http://www.kmetijskizavod-nm/) .

***8. ČAS OCENJEVANJA:*** Sobota, 24. 2. 2024 od 10. do predvidoma 14. ure**. Rezultati bodo znani v soboto po 18. uri. T: 040 534 406, Štefanija Praznik.**

***9. OCENA IZDELKA VSEBUJE:***

* zunanji videz,
* videz in lastnosti skorje in sredice
* vonj 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, 25. 2. 2024 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: 17.02.2024

**Pripravljalni odbor:**

Društvo podeželskih žena Škocjan; Albina Mlakar, Irena Miklavčič, Simona Globevnik

**Vljudno vabljeni!**

**Prijavnica, deklaracija**

|  |  |
| --- | --- |
| **Društvo podeželskih žena Škocjan** |  |

Škocjan, 24. 02. 2024

**14. 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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_