**RAZPIS ZA OCENJEVANJE KRUHA** 

v sklopu prireditve **Dan kruha, vina in salam 2025**

1. **VRSTE KRUHA**

V tekmovanju lahko udeleženci sodelujejo v petih kategorijah kruha in sicer:

* **Pšenični kruh (A)**
* pšenični beli kruh ( moka TIP 400, 500)
* pol beli kruh in črni kruh (moka TIP 850, 1100)
* **Mešani kruh (B)**

Je kruh iz mešanice pšenične, ržene, pirine, ječmenove, ovsene, ajdove, koruzne, prosene, sojine ali polnozrnate moke, konopljine moke, drobljenca ali kosmičev.

Poimenuje se po vrsti moke, in sicer:

- rženi kruh najmanj 51% ržene moke,

- pirin kruh najmanj 30% pirine moke,

- ajdov kruh najmanj 30% ajdove moke,

- koruzni kruh najmanj 30% koruzne moke,

- vsi ostali kruhi morajo vsebovati najmanj 20% moke, po kateri se imenujejo.

* **Kruh posebnih vrst (C)**

Je kruh s posebnimi lastnostmi, ki so mu dodane posebne surovine; mlečni kruh (če nadomestimo 50% vode 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 in kruh z zelenjavo (morata vsebovati najmanj 2% semen ali zelenjave), kruh z zelišči oziroma z začimbami, ki vsebuje toliko začimb, da daje kruhu značilen okus, kruh z zrni (vsaj 10% zrn), krompirjev kruh najmanj 20% krompirja), sadni kruh (najmanj 20% sadja).

* **Praznični kruh (D)**

To so kruhi, ki se jih pripravlja ob praznikih (božič, velika noč,..), ob posebnih šegah in navadah. Vsebujejo dodatke kot so: mleko, maščoba, jajca, smetana, ipd. Kruhi so lahko okrašeni in različnih oblik (z užitnimi okraski); lahko so premazani z jajcem (pletenice, poprtniki, zloženi v različnih oblikah,…).

ter

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

To so kruhi, ki so vzhajani z drugimi vzhajalnimi sredstvi, kot so kisli nastavek, droži, kvasna voda, vinski kamen, pecilni prašek, jedilna soda, kefir in podobno. Za vzhajanje teh kruhov je lahko v kombinaciji uporabljen tudi pekovski kvas.

1. **DODATNE ZAHTEVE PRI IZDELAVI:**

* izdelek – kruh – mora biti izdelan iz 1 kg moke,
* ne sme biti premazan z jajcem, razen praznični kruh,
* ne sme biti okrašen, razen praznični kruh, ki je lahko ni pa obvezno,
* ne sme biti pečen v modelu, imeti mora obliko hlebca (razen prazničen),
* kruh mora biti pred ocenjevanjem pečen vsaj 4 ure prej.

1. **ČAS IN KRAJ DOSTAVE**

Tekmovalci svoj kruh oddajo na dan prireditve, **dne** **14. junija 2024 med 14.00 in 15.00 uro na grajskem dvorišču Posavskega muzeja Brežice.**

1. **OPREMA IZDELKA**

Ob oddaji kruha je **obvezna izpolnjena deklaracija** iz katere bo razvidno:

* naziv in vrsta kruha,
* ime, priimek ter naslov izdelovalca,
* sestavine.

1. **OCENJEVANJE**

Kruhe bo ocenjevala tri članska **strokovna komisija** na podlagi Pravilnika o ocenjevanju kruha z dne 8. 4. 2024.

Ocenjevanje bo potekalo **v soboto, dne 14. junija 2025, od 15. ure naprej.**

1. **OCENA IZDELKA VSEBUJE:**

* zunanji videz in oblika,
* videz in lastnost skorje in sredice,
* vonj skorje in sredice,
* okus in topnost skorje in sredice.

1. **RAZSTAVA**

Razstava in ogled vseh kruhov, ki bodo razstavljeni v **Posavskem muzeju Brežice** bo potekala v sklopu prireditve.

1. **NAGRADA**

Nagrado prejme izdelek z najvišjim številom točk v posamezni kategoriji. Nagrajence obvesti organizator po telefonu.

Nagrade bodo podeljene v sklopu prireditve, ki se začne ob **17.00 uri** na prizorišču dogodka Dneva kruha, vina in salam 2025.

**9. PRIZNANJA**

Na osnovi točk, ki jih dodelijo posamezni člani komisije, se izračuna povprečno število točk za vsak vzorec. To število predstavlja osnovo za razvrstitev izdelka v ocenjevalno lestvico. Priznanja prejmejo izdelki, ki se na podlagi doseženih točk razvrstijo v kategorije:

* zlato priznanje od 45,0 – 50,0 točk
* srebrno priznanje od 40,0 – 44,9 točk
* bronasto priznanje od 30,0 – 39,9 točk

Priznanja bodo podeljena naknadno, udeleženci bodo obveščeni po pošti. Tekmovalcem, ki zberejo manj kot 30 točk se podeli zahvala za udeležbo.

**10. INFORMACIJE**

Za vse dodatne informacije smo dosegljivi na telefon: 0590 858 10 (Vesna Mlakar) ali [vesna.mlakar@zptm.si](mailto:vesna.mlakar@zptm.si).