



RAZPIS ZA OCENJEVANJE KRUHA

v sklopu prireditve **Dan kruha, vina in salam 2024**

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.

2. 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.

3. ČAS IN KRAJ DOSTAVE

Tekmovalci svoj kruh oddajo na dan prireditve, **dne 14. junija 2024 med 13.30 in 14.30 uro na grajskem dvorišču Posavskega muzeja Brežice.**

4. OPREMA IZDELKA

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

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

5. OCENJEVANJE

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

Ocenjevanje bo potekalo **v petek, dne 14. junija 2024, ob 15. uri.**



ZPTM Brežice
Gubčeva ulica 10a
SI-8250 Brežice

+386 59 083 790
info@zptm.si

Reg. št. 1331264000
ID za DDV SI22560343

IBAN
SI56 0120 9603 0307 958
Banka Slovenije Ljubljana

SI56 0315 7100 1211 810
SKB d.d. (SKABASI2H)



zptm.si

6. OCENA IZDELKA VSEBUJE

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

7. RAZSTAVA

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

8. NAGRADA

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

Nagrade bodo podeljene na dan prireditve, predvidoma **okoli 19.00 ure** na prizorišču dogodka Dneva kruha, vina in salam 2024.

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.



ZPTM Brežice
Gubčeva ulica 10a
SI-8250 Brežice

+386 59 083 790
info@zptm.si

Reg. št. 1331264000
ID za DDV SI22560343

IBAN
SI56 0120 9603 0307 958
Banka Slovenije Ljubljana

SI56 0315 7100 1211 810
SKB d.d. (SKABAS12H)



zptm.si