****

**VABILO NA OCENJEVANJE V PEKI KRUHA**

Dogodek, ki se vsako leto odvija ob koncu šolskega leta ter tik pred praznikom Dnevom državnosti, je ***Dan kruha, vina in salam***. Z letošnjim letom se dogajanje seli **na novo lokacijo**, **v središče starega mestnega jedra Brežic.** Poseben čar dnevu dajejo turistična in vinogradniška društva ter salamarji, ki s svojim delom in ponudbo močno prispevajo ter tako sooblikujejo občino Brežice.

Tako kot že nekaj let, tudi letos organiziramo tekmovanje v peki domačega kruha.

Vsi posamezniki, ki bi se s svojim domačim kruhom želeli udeležiti ocenjevanja, lahko le-tega oddate v tekmovanje **v petek, 23. 6. 2023**. Kruh oddate v **avli** Upravne enote Brežice med **13.30 – 14.30 uro**.

Ocenjevanje poteka v dveh kategorijah (**praznični kruh in kruh posebnih vrst**). Razpis za ocenjevanje kruha je priložen v priponki.

Ocenjevanje kruha bo potekalo isti dan, ravno tako bo možen tudi voden ogled razstave vseh kruhov v **avli UE** **ob 18.00.** Nagrajenca vsake kategorije bosta razglašena ta dan na prireditvi na glavnem odru.

Prijazno vas vabimo k sodelovanju.

**RAZPIS ZA OCENJEVANJE KRUHA**

v sklopu prireditve **Dan kruha, vina in salam 2023**

**1. VRSTE KRUHA:** V tekmovanju lahko sodelujete z dvema vrstama kruha in sicer:

* **Kruh posebnih vrst (C)**

Kruh s posebnimi lastnostmi, ki so mu dodane posebne surovine; mlečni kruh 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, kruh z zelenjavo, kruh z zelišči oziroma z začimbami, ki vsebuje toliko začimb, da daje kruhu značilen okus, kruh z zrni, krompirjev kruh, sadni kruh.

* **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 (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:** Izdelek - kruh naj bo **izdelan iz 1 kg moke** in mora biti **v obliki hlebca** (ne sme biti pečen v modelu, razen če to ni posebno navedeno). Dostavi se lahko za vsako vrsto en izdelek (C in/ali D).

**3. DODATNE ZAHTEVE PRI IZDELAVI:**

– kruh ne sme biti premazan z jajcem (razen, če to ni izjemoma navedeno),

– kruh ne sme biti okrašen,

 – kruh mora biti pred ocenjevanjem pečen vsaj 4 ure prej.

**4. ČAS IN KRAJ DOSTAVE**: **petek, 23. 6. 2023** med **13:30 in 14:30 uro v avli** **Upravne enote Brežice.**

**5. OPREMA IZDELKA**: **obvezna je izpolnjena deklaracija** iz katere bo razvidno:

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

**6. OCENJEVANJE**: Kruhe bo ocenjevala 3-članska **strokovna komisija** na podlagi Pravilnika o ocenjevanju kruha, v petek, 23. 6. 2023, ob 15. uri

**7. OCENA IZDELKA VSEBUJE:**

* zunanji videz,
* vonj skorje in sredice,
* videz in lastnosti skorje in sredice,
* okus in topnost skorje in sredice.

**8. VODENA RAZSTAVA:** Vodena razstava vseh kruhov, ki bodo razstavljeni v **avli UE** bo v **petek, 23. 6. 2022 ob 18 ih.**

* **9. NAGRADA**: Nagrado prejme **izdelek z najvišjim številom točk za kategorijo (C) – kruh posebnih vrst**  in **izdelek**

**z najvišjim številom točk v kategoriji (D) – praznični kruh.**

Nagradi bosta podeljeni isti dan na prireditvi Dan kruha vina in salam, **v petek 23. 6. 2023**, predvidoma **okoli 20.00 ure** na prizorišču dogodka Dneva kruha, vina in salam v starem mestnem jedru Brežic.

**10. 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.

**11. INFORMACIJE:** telefon: 0590 858 10 (Ana Marija Žerjav) ali ana.marija.zerjav@zptm.si

DAN KRUHA VINA IN SALAM - OCENJEVANJE V PEKI HRUHA

BREŽICE 23. 6. 2023

**DEKLARACIJA**

Zap. št. izdelka: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (izpolni organizator)

Kategorija (vrsta) izdelka - (A ali B): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Ime in priimek: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Naslov: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tel. št. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Sestavine kruha (poleg vode, soli) so:

Vrste moke: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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