



FELHÍVÁS

IX. HÍRÖS PÉKVERSENY

Tisztelt Partnereink!

A **Hírös Hét Fesztivál** keretében a Bács-Kiskun Megyei Kereskedelmi és Iparkamara immár kilencedik alkalommal hirdeti meg a **Hírös Pékversenyt**.

A térségi péküzemek és pékmesterek számára szervezett rendezvényen a **szakmai zsűri által legjobbnak ítélt kenyér egy évig viselheti a Kecskemét kenyere címet**.

A neves gasztronómiai esemény idén is kapcsolódik a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által szervezett Magyarok Kenyere Programhoz. Az augusztus 20-i városi megemlékezésre a nyertes pékség sütheti meg a nemzeti összefogással gyűjtött búzalisztból a díjnyertes új kenyeret. Nyertes pékség által készített díjnyertes kenyér kóstoltatásra és szétosztásra kerül az ünnepségen résztvevők között.

A megmérettetésre idén is két kategóriában lehet nevezni, amelyeket az alábbiakban ismertetünk.

Kérjük, hogy a nevezett termékeket **2017. augusztus 10-én, 9.00 óráig szíveskedjenek eljuttatni** a Bács-Kiskun Megyei Kereskedelmi és Iparkamara székházába, kategóriánként **3-3 db-ot**.

KATEGÓRIÁK

-
- **1 kg-os, cipó formájú, hagyományos, kovászos technológiával készült kenyér**
/kizárólag kereskedelmi forgalomban kapható termék nevezhető/

 - **0,5 kg-os. táplálkozás-élettani szempontból korszerű technológiával készült termék (pl. magas, teljes kiőrlésű lisztből készült, sószegény)**
/kizárólag kereskedelmi forgalomban kapható termék nevezhető/

KÖVETELMÉNYEK

A minősítés az érzékszervi tulajdonságok alapján történik.

A termékek érzékszervi tulajdonságai:

- *alak és a termék tömegével arányos térfogat,*
- *héj,*
- *bélzet,*
- *szag,*
- *íz.*

Az értékmérő tulajdonságok mindegyikére 5 pont adható, az eltérő jelentőségek kiemelésére súlyzó faktorial. A faktorok összege 4, így az öt tulajdonság csoport elérhető legmagasabb pontszáma 20 pont (5x4).

	SÚLYZÓFAKTOR				
	<i>alak</i>	<i>héj</i>	<i>bélzet</i>	<i>szag</i>	<i>íz</i>
<i>kenyérfélék</i>	<i>0,6</i>	<i>0,6</i>	<i>1,4</i>	<i>0,4</i>	<i>1,0</i>

Érzékszervi jellemzők:

- **Alak** – *a terméktípusra jellemző, szabályos, arányos, ne legyen torz alakú.*
- **Héj** – *a terméktípusra jellemző színű, fényű, sima vagy cserepes, esetleg szórt és/vagy vágott; ne legyen végigrepedt, kormos, szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.*
- **Bélzet** – *a termék átsült, a héjtól nem elváló, a felhasznált liszt jellegének megfelelően egyenletes színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes, ne legyen szalonnás, ragacsos, ne legyen morzsálódó, széteső, ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.*
- **Íz és szag** – *a terméktípusra jellemző aromájú, ne legyen idegen ízű vagy szagú.*

SZAKMAI ZSÚRI

A zsűri elnöke: *Virág Szabolcs, Magyar Pékszövetség Bács-Kiskun Megyei társelnöke*
A zsűri tagjai: *Ilonka Boldizsár, Világ Pék és Cukrászszövetség alelnöke és a Magyar Pékszövetség elnökségi tagja*
Kiss Zoltán, Mestercukrász

DÍJÁTADÁS

Idén a Magyarok Kenyere Programmal közreműködve megkérjük a nyertest, hogy az ünnepélyes díjátadásra a Kárpát-medence magyarlakta részeiről nemzeti összefogással összegyűjtött búzából készült lisztből süsse meg a díjnyertes kenyeret, mely az ünnepség keretében megszentelésre kerül. A nyertes pékség biztosítja, hogy 10 kg kenyeret szeletelve illetve egy 5 kg-os kenyeret egészbe a Kecskeméti Polgármesteri Hivatalba szállít **augusztus 20.-án 15:00 óráig.**

Az ünnepélyes díjátadás és kenyérszentelés 2017. augusztus 20-án, szombaton, 18.00 órakor lesz a Szent István szobornál.

További információ Kárpátiné Becsi Gabriellától kérhető a 76/501-508-es telefonszámon.

Kecskemét, 2017. július 20.

Üdvözlettel:

Sipos Zsolt sk
titkár

Pogonyi Tibor
igazgató

NEVEZÉSI LAP

Alulírott jelentkezem a Bács-Kiskun Megyei Kereskedelmi és Iparkamara és Kecskemét Megyei Jogú Város által hirdetett pékversenyre az alábbi kategóriákban:
(Kérjük, x-szel jelölje be, mely kategória(k)ban szeretne nevezni.)

- Hagyományos, kovászos kenyér
- Táplálkozás-élettani szempontból korszerű kenyér (maximum 2 fajta)

.....

.....

Név:

Cégnév:

Cím:

Telefon:

E-mail:

Honlap:

ph.

.....

aláírás

Jelentkezési határidő: 2017. augusztus 4.

Visszaküldendő: Bács-Kiskun Megyei Kereskedelmi és Iparkamara
6000 Kecskemét, Árpád krt. 4., Fax: 76/501-504
e-mail: karpatine.gabriella@bkmkik.hu