

**Nemakeppni KORNAX 2017**

Forkeppni

Nemakeppni KORNAX fer fram í Menntaskólanum í Kópavogi í stofu V207, 9.-10. mars nk.

Dómarar í keppninni verða

Íris Björk Óskarsdóttir

Birgir Þór Sigurjónsson

Henry Þór Reynirsson

Sigurður E Baldvinsson, yfirdómari

**1 stór brauðtegund**

500 - 800 gr. hvert brauð.

10 stk.

Engar nánari skilgreiningar, frjálsar aðferðir.

**1 smábrauðstegund**

70- 80 gr. hvert smábrauð.

30 stk.

Ekki leyft að rúlla smjörlíki í deigið. Að öðru leyti frjáls aðferð.

**3 vínarbrauðstegundir**

40 -70 gr. hvert vínarbrauð eftir bakstur.

20 stk. af tegund.

Frjáls úrvinnsla úr afgangi af deigi, þó að hámarki úr 500 gr. af deigi.

**Skraut stykki**

Lágmark 50 cm hæð - hámark 140 cm

Frjálst þema.

Uppstilling á fyrirfram dúkað borð í björnsstofu.

Stærð ca, 120 x 80 cm. með hvítum dúkum.

Sérstök athygli skal vakin á því að ekkert annað en keppnisframleiðslan er leyfð á borði.

Tímaröðun keppenda verður tilkynnt fyrir keppni.

Skráning og fyrirspurnir varðandi keppnina má senda á

Ásgeir kennara: asgeir.tomasson@mk.is

eða Stefán Gauk: gaukur@lifland.is eða í síma : 8448941

Skrá verður þátttöku fyrir 1. mars.

Keppnisreglur í forkeppninni eru:

* Keppendur hafa 5 klst. sem þeir mega nota að vild.
* Ath. allt mjöl og korn skal vera frá KORNAX og verður hveitið ásamt öllum grunnhráefnum á keppnisstað.
* Engar mjölblöndur (brauðamix) eru leyfðar.
* Keppendum er heimilt að nota hjálparefni svo sem gernæringarefni, súrdeig, litarefni o.þ.h. að höfðu samráði við dómara.
* Keppendum er heimilt að koma með slík efni með sér ef þau eru ekki til á keppnisstað en tilkynna skal um slíkt fyrirfram.
* Öll deig skulu vera fyrirfram útreiknuð og nákvæmlega löguð. Deig afgangar mega ekki vera meiri en 250 grömm í hverri deigtegund.

Reiknuð eru 5 refsistig fyrir hver byrjuð 250 grömm eftir það.

* Keppendur verða að hafa lokið öllu þ.m.t. uppstillingu á 5 klst.
* Reiknuð eru 5 refsistig á hverjar byrjaðar 5 mínútur sem keppandi fer umfram 5 klukkustundir (keppandi verður þó stöðvaður eftir 15 mín.)
* Þegar keppandi hefur lokið öllu skal hann láta dómara vita.
* Keppendur mega koma með útrúllað skrautdeig, tilbúið til að skera út, fyllingar og glassúr.

*Í framhaldi fara þrír til úrslita og keppa í Laugardagshöll þar sem Íslandsmót iðn- og verkgreina fara fram.*

*Veglegir vinningar verða í boði.*

*Sigurvegarinn í nemakeppninni fær sæti í landslið bakara sem fara saman og keppa í Noregi fyrir hönd Íslands.*

