

KRITERIJI ZA OCENJEVANJE π – t NA GIMNAZIJI NOVO MESTO

1. Zunanji videz (max. 6 točk)

- Oblika izdelka (max. 2,5) - izdelek je simetričen in enakomerna, robovi so povsod enako visoki, lahko je po sredini višja ali čez celotno površino enako visoka. Nižja ocena - skorja je nekje višja in sega preko roba, drugje ne, pita je sploščena itd.
- Barva skorje in sredice (max. 3,5) - pita je enakomerno obarvana (v primeru sadja po vrhu je to približno enako razporejeno), videz sredice odговarja navedenim sestavinam..... Barva skorje ni povsem enakomerna, ali je svetlejša ali temnejša od odgovarjajoče, v primeru skorje po vrhu je ta rahlo razpokana, hrapava (premalo oz. preveč zapečena)Barva skorje je povsem bleda ali pretemna, zažgana, lisasta, močno razpokana, vsebuje grudice.

2. Vonj skorje in sredice (max. 3 točke)

- Vonj (max. 3) - Sredica je aromatična, vonj tipičen za uporabljene dodatne surovine, skorja ima prijeten vonj..... Sredica je slabo aromatična ali ima premočan vonj po 1 izbrani sestavini. Skorja ima premočan vonj po premazu, glazuri oz. prelivu..... 0 točk, če je vonj netipičen, slab, po kislem, po surovem testu. Vonj skorje je tuj in neprijeten.

3. Videz nadeva in inovativnost (max. 6 točk)

- Dekoracija in inovativnost (max. 3) - 1 točka za zapisano število π ali z decimalnim številom 3,14 2 točki, če je število π prikazano na kakršen koli drug način (npr. ulomek $\frac{22}{7}$, $\frac{333}{106}$... več decimalk 3.141592653589793238462643383279502884197...) Komisija lahko podeli še dodatno točko za zanimivo, lepo in vabljivo dekoracijo pite.
- Usklajenost nadeva z dodatki (max. 3) - dodatki se skladajo z napisanimi sestavinami, ni močnega prevladujočega okusa začimb npr. cimeta, klinčkov ali česa podobnega. Dodatki se med seboj lepo dopolnjujejo.

4. Okus skorje in sredice (max. 5 točk)

- Okus (max. 5) - je prijeten, aromatičen, svojstven za dodatne surovine, topnost sredice dobra, skorja krhka, maslena, vendar se ne drobi in ni pretrda Okus prijeten, a premalo aromatičen, rahlo premalo ali preveč slan/sladek, nekoliko drobljiva sredica, skorja pretrda.....Okus preveč, premalo slan ali neslan, okus po surovem. Sredica je gosta, ali preveč tekoča, vsebuje grudice.