

من 9 إلى 11 جويلية 2025
بقصر المعارض بالكرم تونس



مذاق الأصالة وعبق التاريخ.. في كل رغيف

تجربة شاملة تهدف إلى إحياء التراث العريق للخبز العربي
عروض طهي مباشرة
أحدث الآلات والمعدات المتخصصة في صناعة المخبوزات
أول مسابقة لرغيف الخبز العربي من أجل تشجيع الابداع والابتكار
ورشات عمل علمية ثقافية من أجل تعزيز الامن الغذائي العربي

بالتعاون مع



الاتحاد العربي
للصناعات الغذائية



مسابقة الرغيف العربي

احتفاء بالتراث
وتقديرًا لصانعي رغيف الخبز

معايير التقييم:

- الشكل والمظهر
- الطعم والمذاق
- الملمس والقوام
- القيمة الغذائية وجودة المكونات
- الإبداع والتقديم

رغيفٌ متكامل... يتفوّق بالجودة ويُظهر بالإبداع

تعتمد مسابقة الرغيف العربي على معايير دقيقة وشاملة تضمن اختيار الأفضل بكل عدالة واحترافية. يُقيّم كل رغيف بناءً على الشكل والمظهر الذي يعكس الحرفية والاهتمام بالتفاصيل، والطعم والمذاق الذي يجب أن يلامس الذوق العربي الأصيل. كما يُراعى الحُكّام الملمس والقوام لضمان التوازن بين الطراوة والقرمشة حسب نوع الرغيف، إضافة إلى القيمة الغذائية وجودة المكونات التي تُبرز وعي المتسابق بالصحة وجودة المواد المستخدمة. وأخيرًا، يُثمن الإبداع في التقديم من حيث الفكرة، العرض، والابتكار في مزج التراث بالحداثة.

تعد مسابقة رغيف الخبز العربي الاولى من نوعها يعقدها الاتحاد العربي للصناعات الغذائية بالتعاون مع المعرض الدولي للصناعات الغذائية لإفريقيا و كونفدرالية المؤسسات المواطنة التونسية وتهدف الى تسليط الضوء على القيمة الغذائية وتكريم المبدعين العاملين في هذا القطاع المهم ويعتبر غذاء ل 460 مليون شخص في الوطن العربي. تجمع المسابقة بين عبق الماضي وروح الابتكار، حيث يتنافس المشاركون من مختلف الأعمار والمناطق لتقديم أفضل أنواع الأرغفة التقليدية والمبتكرة والصحية. تُقام هذه المسابقة في أجواء حماسية وملئية بالنكهات، وتعتبر فرصة مهمة لتبادل الخبرات والابتكارات وتقدير مهارات الخبازين المحترفين والهواة على حد سواء، مع تسليط الضوء على وصفات الأجداد وإبداعات الجيل الجديد في عالم المخبوزات.

مذاق الأصالة وعبق التاريخ.. في كل رغيف

برنامج

مسابقة أفضل خبز عربي

الهدف:

تثمين المهارات التقليدية والمهنية في إعداد الخبز العربي من خلال التباري بين فئتين :
الفئة الأولى: الخبازون المحترفون
الفئة الثانية: النساء الحرفيات

مراحل المسابقة:

08:30 - 09:00 : استقبال المشاركين وتقديم التعليمات العامة

09:00 - 12:00 : تحضير الخبز العربي في أماكن العمل المخصصة لكل مشارك

12:00 - 13:00 : عرض الأعمال المنجزة أمام لجنة التحكيم

13:00 - 14:00 : تذوق الخبز وتقييمه من قبل اللجنة

14:00 - 14:30 : مداولات لجنة التحكيم

14:30 - 15:00 : إعلان النتائج وتوزيع الجوائز وختام المسابقة

الشروط التقنية:

- يجب على كل مشارك إعداد نوعين من الخبز العربي من اختياره.
- مدة الإنجاز القصوى محددة بـ ثلاث ساعات.
- يتم توفير المواد الأساسية من قبل الجهة المنظمة، ويُسمح بجلب مكونات إضافية خاصة بالوصفة بعد الموافقة المسبقة.

معايير التقييم

المعيار	الوصف	النقطة
المظهر الخارجي	انتظام الشكل، إتقان الخبز، المظهر العام	20/
الملمس	الطراوة، المرونة، التهوية المناسبة حسب نوع لرغيف	20/
الطعم	توازن النكهات، الأصالة، جودة المذاق	20/
تقنية الإنجاز	إتقان المهارات الحركية، احترام طرق التحضير	20/
الإبداع / احترام التراث	الأصالة و إبراز التراث المحلي	20/

المجموع النهائي: 100/

أهداف المسابقة:

- تعزيز الاهتمام بثقافة وتراث الخبز العربي.
- دعم الابتكار والإبداع في تصنيع الخبز العربي التقليدي والمعاصر.
- إحياء وصفات الخبز العربي التراثية.
- توفير منصة للتنافس بين الخبازين والمهتمين من مختلف المناطق

أكثر من مجرد مسابقة...
تجربة ثقافية متكاملة

بالإضافة إلى أجواء التحدي والحماس في المسابقة، تمثل الفعاليات المصاحبة عنصراً جوهرياً يعزز من قيمة التجربة، ويحوّل الحدث إلى أكثر من مجرد منافسة. فإقامة ورش عمل مجانية حول الخبز العربي تتيح للجمهور فرصة التفاعل المباشر مع فنون العجين وتقنيات الخبز التقليدية، مما يساهم في نقل المعرفة بين الأجيال. أما الجلسات الحوارية مع خبراء التراث الغذائي العربي، فتوفر منصة غنية للنقاش وتبادل الأفكار حول الجذور الثقافية، وأهمية الحفاظ على الموروث الغذائي العربي في زمن الحداثة والتغير السريع. ويكتمل المشهد بـ المعرض المصاحب، الذي يعرض تنوع الخبز العربي من مختلف البلدان، ويأخذ الزوّار في رحلة عبر المذاقات والأشكال والأساليب الفريدة، ما يجعل من الحدث احتفالاً حقيقياً بأهمية رغيف الخبز كمكون أساسي في الموائد العربية ومهما اختلفت الأنواع.

برنامج المسابقة





شروط مشتركة لكل الفئات:

- تقديم الرغيف طازجًا.
- كتابة مختصر عن المكونات المستخدمة وطريقة التحضير.
- عدم استخدام مواد حافظة أو صناعية بشكل كبير.

تجربة شاملة تدمج بين التراث، الإبداع، والصحة

من خلال هذه الفئات الثلاث، تسعى المسابقة إلى تسليط الضوء على تنوع مشهد الخبز العربي، ما بين الحفاظ على التقاليد، وإبراز الإبداع، والاهتمام بالتغذية الصحية. تُعد معايير التقييم الدقيقة أداة لضمان العدالة وتشجيع التميز في كل فئة، مما يخلق تجربة تحكيم ثرية تنصف جميع أنواع المواهب.

الجوائز:

دروع للفائزين الثلاث الأوائل

شهادات مشاركة وتقدير



الفئة الأولى: الرغيف التقليدي

تشمل الخبز التقليدي مثل:

خبز التنور - خبز الصاج - خبز الطابون - الخبز البلدي

معايير التقييم:

الأصالة والتراث (30%)

المحافظة على الوصفة التقليدية الأصلية للرغيف.

استخدام الطرق التقليدية في التحضير والخبز (مثل فرن التنور، الصاج).

المذاق الأصيل (30%)

أن يكون للرغيف طعم الخبز العربي التقليدي المعروف.

الشكل التقليدي (20%)

الحفاظ على الشكل والمظهر التقليدي للرغيف دون تغييرات حديثة كبيرة.

القوام والملمس (20%)

قوام طري ومتجانس، دون جفاف زائد أو هشاشة مبالغ بها.

الفئة الثانية: الرغيف المبتكر

تشمل وصفات الخبز التي تجمع بين الخبز العربي وإضافات أو طرق جديدة.

معايير التقييم:

الابتكار والتجديد (40%)

مدى الإبداع في فكرة أو مكونات الرغيف.

استخدام إضافات غير تقليدية (أعشاب، بذور، بهارات، وغيرها).

التوازن بين الأصالة والتحديث (25%)

الحفاظ على هوية الخبز العربي مع لمسة مبتكرة.

المذاق (20%)

أن يكون المذاق متناغمًا، متوازنًا، ولذيذًا.

المظهر والجاذبية (15%)

شكل ومظهر مبتكر وجذاب، وطرق تقديم جديدة.

الفئة الثالثة: الرغيف الصحي

تركز على رغيف الخبز ذو القيمة الغذائية العالية والمكونات الصحية.

معايير التقييم:

القيمة الغذائية (40%)

استخدام مكونات ذات قيمة غذائية مرتفعة مثل الحبوب الكاملة، أو الشوفان، أو بذور الكتان، أو إضافات غنية بالألياف والبروتين.

استخدام مكونات صحية (30%)

اختيار مكونات عضوية أو طبيعية مع تجنب المواد الحافظة والمحسّنات الصناعية.

المذاق الصحي والمتوازن (20%)

تقديم مذاق لذيذ بالرغم من التركيز على المكونات الصحية.

الشكل والجاذبية (10%)

شكل جاذب ولطيف يعكس هوية المنتج الصحي.

ساهموا في تعزيز تراثنا العربي وتقديم خبر صحي للأجيال القادمة



المكان: قصر المعارض بالكرم تونس
الهاتف: +216 22 755 469 :Whatsapp
+216 55 355 204
Email: abc@ifsaafrica.com