



8 - 10. maj 2025. god.
Lukavački sajam turizma i ekologije
Sprečanska 1, 75300 Lukavac
Tel.: +387 35 574 700;
lukavacki_sajam@yahoo.de
www.lukavacki-sajam.com

PROPOZICIJE TAKMIČENJA ZA UGOSTITELJSKE ŠKOLE U PRIPREMI SLANIH I SLATKIH PALAČINAKA "LIST" 2025

Organizator takmičenja: PJ Lukavački sajam

Datum i mjesto takmičenja: 09.05.2025.god. Sajamski prostori Lukavac

Cilj takmičenja: Promocija vještina učenika ugostiteljskih škola u kreativnoj i tehnički ispravnoj pripremi slanih i slatkih palačinaka.

Učesnici: Učenici ugostiteljskih škola iz Kantona Tuzla

PRAVILA TAKMIČENJA

Svaka škola može prijaviti tim od 2 učenika i 1 mentora.

Timovi pripremaju 2 vrste palačinaka (slane i slatke).

Svaka vrsta palačinaka mora biti prezentirana minimalno 2 komada.

Kompletna priprema tijesta za palačinke, pečenje palačinaka i serviranje se obavlja na licu mjesta.

Organizator će obezbijediti određene osnovne sastojke za slane i slatke palačinke (brašno, jaja, mlijeko, jogurt, prašak za pecivo, čokoladni krem, svježi sir, vajkrem, šećer u prahu), a timovi će moći sami osmisliti recept koristeći dostupne sastojke (dopušteno je donijeti vlastite začine, kreme, voće i dekoracije).

Ukupno vrijeme za pripremu: 60 minuta.

Organizator obezbjeđuje tave i prateći pribor, a svaka ekipa donosi vlastiti pribor i opremu za serviranje (tanjire, dekoracije, alat za dekoraciju itd.).

KRITERIJI OCJENJIVANJA

Ocjenjivački žiri sastoji se od stručnih kuhara koji će ocijenit ekipe prema sljedećim kriterijima:

- Kreativnost i originalnost – 20 bodova
- Okus i tekstura – 30 bodova
- Prezentacija i dekoracija – 20 bodova
- Higijena i organizacija rada – 15 bodova
- Ekonomičnost upotrebe namirnica – 15 bodova

Maksimalan broj bodova: 100

NAGRADE

Pobjedničke ekipe će dobiti diplome i prigodne nagrade:

1.mjesto – Diploma i nagrada sponzora

2.mjesto – Diploma i nagrada sponzora

3.mjesto – Diploma i nagrada sponzora

Svi učesnici dobijaju priznanja za učešće

PRIJAVE I DODATNE INFORMACIJE

Rok za prijavu: 01.05.2025.god.

Prijave slati na: E mail: lukavacki_sajam@yahoo.de

Za dodatne informacije kontaktirati:

Hamid Kujraković 061 738 431 ili

E mail: hamidk@bih.net.ba