



MODEL ZADATKA PEKARSTVO

U ŠKOLSKOJ GODINI
2025./2026.



Sadržaj

1.	UVOD	4
2.	OPIS KOLEKCIJE	5
3.	IZBOR OBAVEZNIH I IZBORNIH MODULA	6
4.	TEHNIČKI ZAHTJEVI.....	7
5.	KRITERIJI OCJENJIVANJA	8
6.	VREMENSKA DINAMIKA	9
7.	ELEMENT „MISTERIOZNE DEKORACIJE” (NOVO).....	10
8.	ATRAKTIVNE NAPOMENE (NOVO).....	11
9.	TEHNIČKI ZAHTJEVI.....	12
10.	POJAŠNJENJE KRITERIJA OCJENJIVANJA	13
11.	UPUTE ZA NATJECATELJE – ATRAKTIVNE NAPOMENE (NOVO)	14
10.	ZAVRŠNA PREZENTACIJA – "ROG PEKARSKOG IZOBILJA HRVATSKE"	22

**TEMA: ROG PEKARSKOG IZOBILJA
HRVATSKE**

Rog izobilja

Hrvatski autohtoni proizvodi



1. UVOD

Ovaj dokument predstavlja natjecateljski zadatak za disciplinu **Pekarstvo** na državnom natjecanju učenika strukovnih škola – **WorldSkills Croatia 2026**. Natjecanje ima za cilj omogućiti učenicima praktičnu primjenu stečenih pekarskih vještina kroz izradu različitih proizvoda, od tradicionalnih hrvatskih specijaliteta do inovativnih suvremenih kreacija, pri čemu se istovremeno razvija njihova profesionalna i kreativna kompetencija.

Natjecanje je strukturirano prema standardima **WorldSkills** koji vrednuju ne samo tehničku preciznost i kvalitetu proizvoda, već i sposobnost natjecatelja da planira, organizira i prezentira svoj rad u skladu s profesionalnim normama struke. Poseban naglasak stavlja se na **kreativnost, estetiku, inovativnost i profesionalni pristup**, što uključuje dizajn proizvoda, tehniku izrade, higijenske standarde i prezentaciju finalnog proizvoda.

Kroz realizaciju zadatka, natjecatelji razvijaju ključne kompetencije potrebne za uspješnu karijeru u pekarstvu i prehrambenoj industriji, uključujući:

- **Tehničke vještine** – precizno mjerenje, miješanje, oblikovanje i pečenje, uz kontrolu kvalitete i trajnosti proizvoda.
- **Kreativnost i inovativnost** – prilagodbu tradicionalnih recepata modernim zahtjevima tržišta i dizajnu proizvoda.
- **Profesionalni pristup i organizaciju rada** – planiranje procesa, upravljanje vremenom, održavanje higijenskih standarda i prezentacija proizvoda.
- **Rješavanje problema i timsku suradnju** – sposobnost brzog reagiranja na izazove u proizvodnji i koordinacija s mentorima i kolegama.

Zadatak također ima edukativnu i kulturnu dimenziju. Kroz izradu proizvoda koji odražavaju **kulturnu i gastronomsku baštinu Hrvatske**, natjecatelji se potiču na istraživanje lokalnih tradicija, identiteta i okusa te njihovu kreativnu reinterpretaciju u modernom kontekstu.

Osim tehničkog i kreativnog razvoja, sudjelovanje na natjecanju pruža učenicima priliku da:

- unaprijede **samopouzdanje i komunikacijske vještine** prezentiranjem svojih proizvoda stručnom žiriju;
- steknu iskustvo u radu pod **vremenskim pritiskom i u profesionalnom okruženju**;
- povećaju svoje šanse za zapošljavanje i nastavak obrazovanja kroz demonstraciju praktičnih kompetencija i inovativnog pristupa struci.

Kroz ovaj zadatak, natjecatelji ne samo da demonstriraju svoju stručnost u pekarstvu, već i sposobnost stvaranja proizvoda koji su estetski privlačni, funkcionalni i simbolički povezani s hrvatskom tradicijom, čime se potiče razvoj profesionalnog identiteta i osjećaja odgovornosti prema struci.

2. OPIS KOLEKCIJE

Završna kolekcija sastoji se od četiri proizvoda koje natjecatelj samostalno odabire iz ponuđenih modula, pri čemu svaki proizvod doprinosi stvaranju jedinstvene, estetski i tematski usklađene cjeline. Kolekcija je oblikovana s naglaskom na **kreativnost, inovativnost i tehničku izvrsnost**, uz poštivanje profesionalnih standarda izrade i prezentacije.

Pod nazivom “**Rog pekarskog izobilja Hrvatske**”, kolekcija simbolizira plodnost, bogatstvo i raznolikost hrvatske kulturne i prirodne baštine. Svaki pojedinačni proizvod ne samo da odražava tehničke vještine natjecatelja, već i priča priču o lokalnim tradicijama, autohtonim motivima i suvremenim pristupima pekarskoj umjetnosti.

Cilj kolekcije je:

- **Prikazati tehničku i kreativnu kompetenciju** natjecatelja kroz pažljivo odabrane proizvode koji zadovoljavaju kriterije kvalitete, prezentacije i funkcionalnosti.
- **Kreirati estetski skladnu cjelinu** u kojoj svaki proizvod doprinosi ukupnom vizualnom i konceptualnom dojmu kolekcije.
- **Istaknuti kulturnu i gastronomsku baštinu Hrvatske**, interpretiranu kroz moderni dizajn i inovativne metode izrade.
- **Potaknuti emocionalnu i senzornu povezanost** promatrača s proizvodima, kombinirajući vizualni dojam, miris i okus u jedinstveno iskustvo.

Kolekcija se prezentira kao **integrirana i promišljena cjelina**, pri čemu se posebna pažnja posvećuje harmoniji oblika, boja, tekstura i funkcionalnosti. Svaki proizvod unutar kolekcije pažljivo je odabran da naglasi osobni izraz natjecatelja, njegovo razumijevanje struke i sposobnost povezivanja tradicije s inovacijom.

Kroz izradu i prezentaciju ove kolekcije, natjecatelj demonstrira ne samo praktične pekarske vještine, nego i **kreativni i profesionalni potencijal**, sposobnost planiranja i organizacije, te sposobnost interpretacije kulturnog nasljeđa na suvremen način. Kolekcija “Rog izobilja Hrvatske” stoga predstavlja **sintezu tradicije, umjetnosti i stručnosti**, čime se naglašava ukupna vrijednost natjecateljevog rada i doprinos promociji hrvatskog identiteta u kontekstu moderne pekarske industrije.

NAPOMENA: Kolekcija se prezentira kao **jedinstvena cjelina**, inspirirana motivom „*Rog pekarskog izobilja Hrvatske*“ – simbola raznolikosti, tradicije i obilja.

3. IZBOR OBAVEZNIH I IZBORNIH MODULA

Natjecatelj bira ukupno **četiri (4)** modula prema sljedećim pravilima:

- **1 kruh:** izbor iz Modula 2 ili Modula 5
- **1 fino slatko pecivo:** izbor iz Modula 3, 4 ili 6
- **1 slano pecivo/mali proizvod:** izbor iz Modula 1 ili 7
- **1 dodatni modul:** slobodan izbor iz svih preostalih modula

Natjecatelj u završnoj prezentaciji opisuje odabranu cjelinu, razlog povezivanja proizvoda te glavnu ideju kolekcije.

4. TEHNIČKI ZAHTJEVI

- Poštivati sve sastojke, količine i postupke pripreme navedene u modulima.
- Proizvodi moraju biti ujednačeni u težini, obliku i završnoj obradi.
- Prezentacija mora biti uredna, pregledna i u skladu s temom kolekcije.
- Izložbeni dio mora biti postavljen na dasku ili pladanj prema uputama povjerenstva.
- Svaki modul zahtijeva izradu točno određenog broja komada.

5. KRITERIJI OCJENJIVANJA

Ocjenjivanje se sastoji od nekoliko ključnih kategorija:

- **Tehnološka izvedba** (izrada tijesta, fermentacija, oblikovanje, pečenje)
- **Ujednačenost proizvoda** (masa, oblik, izgled)
- **Okus i tekstura** (autentičnost i kvaliteta)
- **Estetika kolekcije** (NOVO – skladnost i atraktivnost) – 10 bodova
- **Proizvodnja i prezentacija proizvoda** (čistoća, organizacija, koncept) – 10 bodova
- **Kreativni dekorativni element** (NOVO – korištenje tajnog sastojka) – 5 bodova

6. VREMENSKA DINAMIKA

Vrijeme natjecanja podijeljeno je prema sljedećoj okvirnoj strukturi:

- **Priprema tijesta i nadjeva:** 20–40 min ovisno o modulu
- **Prvo dizanje:** 45–70 min
- **Oblikovanje:** 20–40 min
- **Drugo dizanje:** 15–25 min
- **Pečenje:** 20–45 min
- **Završno hlađenje i prezentacija:** 20 min

Natjecatelj mora **samostalno upravljati svojim vremenom i koordinirati više modula istovremeno.**

7. ELEMENT „MISTERIOZNE DEKORACIJE” (NOVO)

Neposredno prije završne prezentacije natjecatelj dobiva **tajni set od 3 sastojka**. Od njih mora koristiti **barem jedan** kako bi dekorativno upotpunio svoju kolekciju. Dekoracija ne smije mijenjati recept ni sastav proizvoda – smije služiti isključivo estetskoj nadogradnji.

Ovo je popis mogućih primjera dekoracija (napomena: vodite računa da ovo ne znači da će isti biti dostupni natjecateljima, ovo su samo prijedlozi!):

- grubo brašno ili posip
- svježe začinsko bilje
- odabrane sjemenke

Cilj je potaknuti kreativnost, individualnost i vizualnu atraktivnost izložene kolekcije.

8. ATRAKTIVNE NAPOMENE (NOVO)

Svaki proizvod treba doprinijeti **vizualnoj i tematskoj cjelovitosti kolekcije**.

- Preporučuje se da natjecatelj unaprijed razmisli o estetskom konceptu (boje, oblici, rustikalno, moderno).
- Preporuča se korištenje jednostavnih, ali efektivnih dekorativnih tehnika: rezovi na kruhu, spiralni uzorci, ujednačeno izrađeni polumjeseci, rustikalni posipi.
- Kolekcija treba vizualno funkcionirati kao jedna priča – „Rog pekarskog izobilja Hrvatske“.

9. TEHNIČKI ZAHTJEVI

- svi proizvodi moraju biti izrađeni prema navedenim gramaturama i tehnološkim koracima,
- masa proizvoda mora biti u skladu sa zadanim standardima modula,
- svi komadi unutar pojedinog proizvoda moraju biti **ujednačeni** (oblik, veličina, boja, struktura),
- prezentacija mora biti čista, uredna i tehnički korektna,
- dopuštene su kreativne dorade („dekonstrukcije“) **koje ne narušavaju tradicionalni karakter proizvoda.**

10. POJAŠNENJE KRITERIJA OCJENJIVANJA

Red. br.	Cjelina ocjenjivanja (WSC2026)	Bodovi	Usklađeni kriteriji ocjenjivanja
1	Organizacija rada	10	Planiranje i organizacija poslova u pekarstvu; priprema radnog mjesta i sredstava za rad; organizacija natjecateljskog stola; primjena propisa zaštite na radu i osobne zaštitne opreme
2	Higijena i sigurnost hrane, zdravlje i briga za okoliš	12	Primjena higijenskih i sanitarnih standarda; čistoća tijekom proizvodnih procesa; čistoća izložbenog prostora; kontrola sirovina; ekološki prihvatljivo rukovanje materijalima i otpadom
3	Izrada tijesta i poluproizvoda (tehnološka izvedba)	20	Pravilna izrada tijesta i nadjeva; poznavanje sirovina i receptura; priprema, doziranje i miješanje tijesta; fermentacija, dijeljenje i oblikovanje
4	Pečenje i izrada gotovih pekarskih proizvoda	35	Pečenje kruha, peciva i ostalih proizvoda prema tehnologiji; upravljanje strojevima i uređajima; kontrola termičke obrade; kvaliteta pečenih proizvoda
5	Estetika i kvaliteta proizvoda / ujednačenost	18	Ujednačenost proizvoda (izgled, dimenzije, boja, struktura); tekstura i okus; ukrašavanje i dekoracija; primjena standarda kvalitete i inovacija
6	Komunikacijske i prezentacijske vještine	5	Jasna i stručna prezentacija proizvoda; objašnjenje koncepta cjeline „Rog pekarskog izobilja Hrvatske“; komunikacija s prosudbenim povjerenstvom
7	Estetika kolekcije (integrirani kriterij)	—	Kompozicija kolekcije; vizualna usklađenost; tradicijski i suvremeni elementi — uključeno u cjeline 5 i 6
8	Kreativni dekorativni element – tajni sastojak	—	Korištenje dekorativnih elemenata i estetski sklad — uključeno u cjelinu 5

11. UPUTE ZA NATJECATELJE – ATRAKTIVNE NAPOMENE (NOVO)

- kolekcija mora izgledati poput **mini izložbe tradicionalnih hrvatskih pekarskih proizvoda**,
- natjecatelj bira boje, oblike i kompoziciju svoje kolekcije,
- dopušteno je korištenje jedne do dvije dekorativne namirnice iz "tajne kutije",
- dekoracija ne smije narušiti tehnološku ispravnost proizvoda,
- preporučuje se korištenje rustikalnih elemenata: rezovi na kruhu, posipanje brašnom, tradicijski uzorci, iako proizvodi mogu biti predstavljeni i u vrlo modernom, „dekonstruiranom“ obliku – o tome odlučuje sam natjecatelj!
- kolekcija treba biti estetski postavljena kao **cjelina koja predstavlja priču** (regija, okusi, tradicija).

MODUL 1

PECIVO – TRADICIONALNO PUNJENO PECIVO – POGAČICE S ČVARCIMA – xxx kom

SASTOJCI:

BRAŠNO 100%

KVASAC 3%

SOL 2%

ŠEĆER 2%

MLIJEKO/VODA 50%

MAST/ULJE 10%

ČVARCI 40%

DODATNO: luk, paprika po želji

POSTUPAK:

1. U zdjelu stavite brašno, kvasac, sol i šećer. Dodajte mlako mlijeko/vodu i dio masnoće te zamijesite glatko tijesto. Mijesite 8–10 minuta.
2. Tijesto ostavite da se odmori i diže oko 60 minuta.
3. U međuvremenu pripremite nadjev: sitno sameljite ili nasjeckajte čvarke te ih pomiješajte s začinima i masti, po želji.
4. Dignuto tijesto razvaljajte u pravokutni oblik. Površinu premažite mašću i ravnomjerno rasporedite dio smjese od čvaraka.
5. Izvedite **laminaciju tijesta** (preklapanjem na tri ili četiri dijela), zatim ponovno razvaljajte, premažite mašću i čvarcima te postupak preklapanja ponovite još jednom ili dvaput, kako bi se dobili jasno izraženi slojevi.
6. Nakon završne laminacije tijesto kratko odmorite, zatim razvaljajte na željenu debljinu i podijelite na xxx komada.
7. Oblikujte pogačice pazeći da se slojevi ne zgnječe, te ih složite na lim.
8. Ostavite pogačice da se dižu 15–20 minuta.
9. Premažite jajetom i pecite do zlatno-smeđe boje, dok se ne razvije karakteristično listanje i vidljivi slojevi.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka:

1. **Odabir sastojaka:**
 - o Koristite kvalitetne, dobro ocijeđene čvarke kako bi se ravnomjerno rasporedili po tijestu.
 - o Mast iz čvaraka i dodatna masnoća ključne su za stvaranje lisnate, slojevite strukture tijesta.
2. **Laminacija tijesta:**
 - o Tijesto tijekom laminacije razvaljajte ravnomjerno i tanko, bez pretjeranog pritiskanja.
 - o Svaki sloj premažite tankim, ali ujednačenim slojem masti i čvaraka kako bi se tijekom pečenja jasno razvilo listanje.
 - o Između pojedinih preklapanja preporučuje se kratki odmor tijesta kako bi se spriječilo pucanje slojeva.
3. **Oblikovanje pogačica:**
 - o Prilikom rezanja i oblikovanja pazite da se slojevi ne spoje ili zgnječe.
 - o Rezovi trebaju biti čisti kako bi se u gotovom proizvodu jasno vidjela struktura slojeva.
4. **Pečenje:**
 - o Pećnicu prethodno dobro zagrijte; idealna temperatura za pogačice je 200–210 °C.
 - o Tijekom pečenja dolazi do razdvajanja slojeva, stoga je važno osigurati ravnomjerno zagrijavanje.
 - o Pecivo pecite u sredini pećnice kako bi se listanje razvilo jednoliko.
5. **Vizualni dojam i prezentacija:**
 - o Gotove pogačice trebaju imati vidljivo izražene slojeve i blago razlistanu strukturu.
 - o Prilikom slaganja na tanjur ili dasku za povjerenstvo naglasite slojevitost okretanjem pogačica u istom smjeru.
 - o Pazite na urednost, simetriju i čistoću prezentacije.

MODUL 2

POSEBNE VRSTE KRUHA – BANIJSKI HELJDIN KRUH – xxx kom

SASTOJCI:

PŠENIČNO BRAŠNO 100%

HELJDINO BRAŠNO 50%

KVASAC 2,5%

SOL 2%

MED/ŠEĆER 2%

VODA 60%

ULJE 5%

SJEMENKE do 5%

POSTUPAK:

1. Pomiješajte brašna, sol i kvasac. Dodajte vodu, med i ulje.
2. Mijesite 8–10 min i ostavite da se diže 60 min.
3. Podijelite na 2 dijela i oblikujte kruhove.
4. Posipajte brašnom, po želji zarezite.
5. Ostavite da se diže 20 min.
6. Pecite.
7. Ohlađene kruhove izložbeno složite.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Dodavanje male količine pšeničnog brašna može poboljšati strukturu i volumen kruha.

Priprema i miješenje tijesta:

- Tijesto miješajte dovoljno da se sastojci sjedine, ali ne pretjerano da heljdino brašno ne postane previše gusto.
- Ostavite tijesto da se odmara i diže na toplom mjestu, pokriveno čistom krpom, kako bi kruh imao dobru teksturu.

Oblikovanje kruha:

- Oblikujte kruh ravnomjerno, s glatkom površinom i pravilnim volumenom.
- Blagi rezovi na vrhu pomažu ravnomjernom pečenju i estetskom dojmu.

Pečenje:

- Pećnicu dobro zagrijte prije stavljanja kruha, idealna temperatura je oko 200–220°C, ovisno o pećnici.
- Kruh pecite u sredini pećnice kako bi se ispekao ravnomjerno, a za hrskavu koru možete koristiti paru u pećnici prvih 10 minuta.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Posipavanje heljdinog kruha malo heljdinim ili sezamovim sjemenkama daje dodatnu teksturu i vizualni efekt.
- Grupirajte kruh na pladnju ili tanjuru prema veličini i obliku, pazeći na simetriju i uredan izgled.
- Razmislite o dekorativnim rezovima ili uzorcima koji naglašavaju tradicionalni karakter banijskog kruha

MODUL 3

FINI PROIZVOD – POVITICA S ORASIMA – xxx kom

SASTOJCI:

BRAŠNO 100%

MLIJEKO 33%

ŠEĆER 15%

MASLAC 13%

JAJA 14%

KVASAC 3%

SOL 1%

NADJEV: ORASI 40%, ŠEĆER 20%, MASLAC 10%, MLJEKO 5%

POSTUPAK:

1. Zamijesite tijesto i ostavite da raste 60–70 min.
2. Pripremite nadjev.
3. Tijesto podijelite na 12 dijelova, razvaljajte i nadjenite.
4. Oblikujte minijaturne povitice.
5. Dižite 15–20 min, premažite i pecite.
6. Izložbeno složite.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Dodajte malo meda ili vanilije za suptilan balans okusa i dodatnu aromu.
- Pazite da tijesto bude svježije i elastično za lakše razvlačenje i oblikovanje.

Priprema tijesta i nadjeva:

- Tijesto dobro izradite i ostavite da se odmori kako bi postalo mekano i podatno.
- Nadjev ravnomjerno rasporedite po tijestu, ali pazite da ne bude previše mokar da ne bi natopio tijesto tijekom pečenja.

Oblikovanje povitice:

- Tijesto pažljivo razvucite ili razvaljajte u pravilan pravokutnik.
- Nadjev pažljivo rasporedite i zarolajte tijesto u ujednačenu rolu.
- Krajeve povitice lagano zatvorite kako nadjev ne bi izlazio tijekom pečenja.

Pečenje:

- Pećnicu prethodno dobro zagrijte na 180–190°C.
- Pecite poviticu na srednjoj razini pećnice kako bi se ravnomjerno pekla i dobila zlatno-smeđu koru.
- Povremeno provjerite boju kore; ako previše tamni, prekrijte aluminijskom folijom.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Poviticu možete posuti finim šećerom u prahu ili malo mljevenih oraaha za dekoraciju.
- Prezentirajte poviticu na dugom pladnju ili tanjuru, rezanu u ujednačene komade radi vizualnog dojma.
- Razmislite o dodatnom dekorativnom rezu na vrhu tijesta ili laganom premazu s medom za sjaj i atraktivnost.

MODUL 4

FINI PROIZVOD – KIFLICE SA ŠLJIVAMA – xxx kom

SASTOJCI:

BRAŠNO 100%

MLIJEKO 50%

ŠEĆER 10%

MASLAC 10%

JAJA 10%

KVASAC 3%

SOL 1%

NADJEV: ŠLJIVE 30%, ŠEĆER 5%, CIMET

POSTUPAK:

1. Zamijesite tijesto i ostavite da se diže.
2. Pripremite nadjev od šljiva.
3. Tijesto podijelite na 20 komada, oblikujte kiflice.
4. Ostavite da se dižu, premažite i pecite.
5. Izložite na dasku.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Svježje i mekano tijesto osigurava lako oblikovanje i mekanu teksturu kiflica.
- Po želji dodajte malo limunove korice ili vanilije za suptilan aromatski naglasak.

Priprema tijesta i nadjeva:

- Tijesto dobro izradite i ostavite da odmori, kako bi bilo elastično i podatno za valjanje i oblikovanje.
- Suhe šljive možete lagano namočiti u toploj vodi ili soku prije pripreme, što će ih učiniti sočnijima i spriječiti da nadjev isuši kiflice tijekom pečenja.

Oblikovanje kiflica:

- Tijesto razvaljajte u tanke trokute ili pravokutnike, ovisno o obliku koji želite postići.
- Svaki komad tijesta pažljivo omotajte oko nadjeva sa suhim šljivama, zatvarajući krajeve da nadjev ostane unutar kiflice.
- Pazite na uniformnu veličinu i oblik radi urednog izgleda i ravnomjernog pečenja.

Pečenje:

- Pećnicu prethodno zagrijte na 180–190°C.
- Kiflice pecite u sredini pećnice dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.
- Za sočniji efekt, kiflice možete premazati malo mlijekom ili razmućenim jajetom prije pečenja.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Gotove kiflice možete posuti finim šećerom u prahu ili lagano glazirati medom za dodatni sjaj i atraktivnost.
- Razmislite o manjim dekorativnim rezovima ili “prstohvatima” vanjskog tijesta koji otkrivaju malo nadjeva, čime se naglašava tradicionalni karakter proizvoda.

MODUL 5

TRADICIONALNI KRUH – ZAGORSKI ŠTRUKLI KRUH – xxx kom

SASTOJCI:

GLATKO BRAŠNO 70%
INTEGRALNO 20%
RAŽENO 10%
KVASAC 2%
SOL 2%
MASNOĆA 5%
JAJE 5% (opcionalno)
MLIJEKO/VODA 60%
NADJEV: SIR 25%, VRHNJE 10%

POSTUPAK:

1. Zamijesite tijesto i ostavite da se diže 60 min.
2. Pripremite nadjev.
3. Razvaljajte tijesto, nadjenite i zarolajte.
4. Oblikujte kruh i ostavite da se diže 20 min.
5. Premažite i pecite.
6. Izložbeno postavite.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Dodajte malo mlijeka ili jogurta u tijesto kako bi kruh bio mekši i imao bogatiju aromu.

Priprema tijesta i nadjeva:

- Tijesto dobro izradite i ostavite da se diže na toplom mjestu, pokriveno čistom krpom, dok ne udvostruči volumen.
- Nadjev za Zagorski štrukli kruh može uključivati sir, jaja i začine – ravnomjerno rasporedite kako bi se okus prožimao kroz cijeli kruh.
- Nemojte pretjerivati s nadjevom kako tijesto ne bi popustilo tijekom pečenja.

Oblikovanje kruha:

- Tijesto razvaljajte u pravilan pravokutnik, ravnomjerno rasporedite nadjev i pažljivo zarolajte.
- Krajeve tijesta lagano zatvorite kako nadjev ne bi izlazio tijekom pečenja.
- Pobrinite se da rolada bude ujednačene debljine radi ravnomjernog pečenja.

Pečenje:

- Pećnicu prethodno dobro zagrijte na 180–190°C.
- Kruh pecite na srednjoj razini pećnice dok ne dobije zlatno-smeđu koru.
- Za mekanu koru, kruh možete prekriti aluminijskom folijom prvih 10–15 minuta pečenja, a zatim otkriti za lijepi sjaj.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Gotovi kruh možete posuti malo brašna ili sjemenkama za tradicionalni izgled.
- Prezentirajte kruh na drvenom pladnju ili plehu, pazeći na urednost i simetriju radi estetskog dojma.

MODUL 6

TRADICIONALNI FINI PROIZVOD – ŠTRUDLE S JABUKAMA – xxx kom

SASTOJCI:

BRAŠNO 100%

JAJE 5%

VODA 25%

MASNOĆA 10%

SOL 1%

NADJEV: JABUKE 60%, ŠEĆER 10%, CIMET, ORASI (opcionalno)

POSTUPAK:

1. Zamijesite tijesto i ostavite da odmara.
2. Pripremite nadjev.
3. Podijelite tijesto na 2 dijela i razvaljajte.
4. Nadjenite, zarolajte i stavite na lim.
5. Premažite i pecite.
6. Izložbeno složite.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Dodajte malo cimeta i šećera po ukusu, a po želji i malo limunove korice za dodatni aromatski naglasak.
- Tijesto treba biti svježije i podatno, idealno tanko razvučeno za pravilan omot nadjeva.

Priprema nadjeva i tijesta:

- Jabuke ogulite, naribajte ili sitno narežite i pomiješajte sa začinima i šećerom.
- Tijesto dobro razvaljajte ili razvucite rukama do tanke, prozračne strukture.
- Nadjev ravnomjerno rasporedite po tijestu, ali pazite da ne bude previše vlažan kako tijesto ne bi natopilo i izgubilo strukturu.

Oblikovanje štrudle:

- Tijesto pažljivo zarolajte u čvrstu rolu, zatvarajući krajeve da nadjev ostane unutar štrudle.
- Pazite na ujednačenu debljinu rolade kako bi se štrudle ravnomjerno pekle.
- Lagano pritiskanje površine štrudle prije pečenja osigurava bolju teksturu i oblik.

Pečenje:

- Pećnicu prethodno zagrijte na 180–190°C.
- Štrudle pecite dok ne dobiju zlatno-smeđu boju i karakterističnu hrskavu koru.
- Za dodatni sjaj i aromu, štrudle možete lagano premazati otopljenim maslacem ili jajetom prije pečenja.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Gotove štrudle možete posuti šećerom u prahu ili lagano glazirati medom.
- Rezanje u ujednačene komade naglašava slojevitost i estetski dojam proizvoda.
- Prezentirajte štrudle na pladnju ili tanjuru, pazeći na urednost, simetriju i vizualni sklad.

MODUL 7

SLANI MALI PROIZVOD – KVARNERSKI SIRNI UŠTIPCI – xxx kom

SASTOJCI:

BRAŠNO 100%

SVJEŽI SIR 40%

JAJE 10%

MLIJEKO 20%

MASNOĆA 5%

PRAŠAK ZA PECIVO 3%

SOL 1%

POSTUPAK:

1. Pomiješajte suhe sastojke i dodajte sir, mlijeko, jaje i masnoću.
2. Oblikujte 20 komada.
3. Premažite i pecite.
4. Izložite kao dio kolekcije.

Inspiracijski kutak – savjeti stručnjaka

Odabir sastojaka:

- Tijesto treba biti svježe i dobro izrađeno, s pravom ravnotežom masnoće i tekućine kako bi uštipci bili mekani i sočni.
- Za dodatni okus možete dodati svježe začinsko bilje poput peršina ili vlasca.

Priprema tijesta i nadjeva:

- Tijesto miješajte do glatke i elastične konzistencije, pazeći da nije previše gusto.
- Sirni nadjev ravnomjerno rasporedite ili umiješajte u tijesto, ovisno o receptu.
- Pazite da nadjev bude uravnotežen, kako uštipci ne bi curili tijekom pečenja ili prženja.

Oblikovanje uštipaka:

- Tijesto i nadjev oblikujte u ujednačene male kuglice ili ovalne oblike.
- Za ujednačen pečeni proizvod, pokušajte održati istu veličinu svih uštipaka.
- Lagano pritisnite površinu kako bi dobili dobru teksturu i oblik.

Pečenje ili prženje:

- Ako se peku, prethodno zagrijte pećnicu na 180–200°C.
- Ako se prže, koristite dovoljno ulja srednje temperature kako bi uštipci dobili zlatnu boju i ostali sočni.
- Pazite da se uštipci ravnomjerno peku/prže i ne prepeku s vanjske strane prije nego što se unutrašnjost potpuno skuha.

Kreativni dodaci i prezentacija:

- Gotove uštipke možete posuti sitno sjeckanim začinskim biljem ili lagano naribanim sirom za dekoraciju.
- Grupirajte ih uredno na pladnju ili tanjuru prema veličini i obliku.
- Razmislite o kombinaciji s malim umacima ili dekorativnim prilozima kako bi se naglasila atraktivnost i tradicionalni karakter proizvoda.

10. ZAVRŠNA PREZENTACIJA – "ROG PEKARSKOG IZOBILJA HRVATSKE"

Završna prezentacija predstavlja krunu natjecateljevog rada, gdje svi odabrani proizvodi iz prethodnih modula moraju biti izloženi kao jedna koherentna i estetski usklađena kolekcija. Cilj je prikazati ne samo tehničku izvrsnost u izradi proizvoda, već i sposobnost prezentiranja cjelokupne priče i koncepta kolekcije.

Kriteriji ocjenjivanja i pojašnjenje:

1. Estetika kolekcije:

- Ocjenjuje se vizualni dojam cjelokupne izložbe – harmonija boja, tekstura i oblika.
- Važno je da kolekcija izgleda privlačno i profesionalno, te da proizvodi međusobno komuniciraju u kontekstu teme "Rog izobilja Hrvatske".

2. Urednost izložbe:

- Proizvodi trebaju biti pažljivo postavljeni, bez nereda ili neurednog rasporeda.
- Površine izložbe, tanjuri i pladnjevi moraju biti čisti i pregledni.
- Svaka komponenta kolekcije treba imati jasno definiran prostor, čime se ističe profesionalnost natjecatelja.

3. Usklađenost oblika i veličina:

- Svi proizvodi trebaju biti proporcionalni i ujednačeni u obliku i veličini, ako je primjenjivo.
- Ocjenjuje se dosljednost u izradi, pažnja prema detaljima i sposobnost održavanja standarda kroz sve proizvode kolekcije.

4. Usmena prezentacija natjecatelja:

- Natjecatelj prezentira koncept, ideju i proces izrade kolekcije pred stručnim žirijem.
- Važno je jasno objasniti odabir proizvoda, njihovu povezanost s temom, te kreativne i tehničke izazove koje je prevladao.
- Prezentacija uključuje i objašnjenje korištenja materijala, tajnog sastojka (ako postoji) i estetskih odluka.

5. Kreativna dekoracija (po izboru tajnog sastojka):

- Natjecatelj može dodati dekorativni element koji nadopunjuje kolekciju i naglašava njen jedinstveni karakter.
- Tajni sastojak može biti u obliku ukrasa, dodatnog okusa ili vizualnog elementa, koji pokazuje kreativnost i inovativnost.

- Dekoracija treba biti skladna s ostatkom kolekcije i naglašavati njezin identitet i priču.

Cilj završne prezentacije:

Završna prezentacija nije samo izložba gotovih proizvoda, već i vizualno i verbalno iskustvo koje pokazuje natjecateljevu sposobnost da spoji tehniku, kreativnost i profesionalni pristup. Kroz ovu prezentaciju natjecatelj demonstrira svoj identitet kao mladi pekar, izražava osobni stil i interpretira bogatstvo hrvatske tradicije u modernom, privlačnom obliku.



world skills Croatia



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih



ESF+
Učinkoviti ljudski
potencijali



Sufinancira
Europska unija



PODRŠKA IZVRSNOSTI,
INOVATIVNOSTI I VIDLJIVOSTI
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
I OSPOSOBLJAVANJA