

U periodu od 8. do 11. aprila ove godine održano je XIV međunarodno takmičenje u kulinarstvu "Biser mora", koje se organizira i realizira na Braču. Takmičenje je podijeljeno na dva dijela, jedan u kojem se takmiče profesionalni kuhari i poslastičari, i drugi u kojem se takmiče učenici srednjih ugostiteljskih škola. Ovo je najveće takmičenje u svijetu kulinarstva na ovim prostorima. Takmičarske radove ocjenjuje međunarodni stručni žiri kojeg čine velika imena iz oblasti gastronomije, među kojima je nama poznat Stevo Karapandža. Ovaj kulinarski događaj izlazi iz okvira regije i poprima svjetski karakter.

Sa radošću ističem da su učenici Srednje ugostiteljsko-turističke škole Sarajevo na ovom takmičenju, u konkurenciji od 30 srednjih škola iz više zemalja, među kojima su: Hrvatska, Srbija, Crna Gora, Makedonija, Albanija, Slovenija, Italija, Francuska, Slovačka, Portugal, Ukrajina, Grčka, Litvanija, Austrija, Kambodža..., **osvojili prvo mjesto i zlatnu medalju**. O ovome su obavješteni mediji.

Tema takmičenja za učenike je bila „Tradicionalno jelo na inovativan način.“ Učenički timovi, sastavljeni od dva učenika, bili su obavezni napraviti predjelo, glavno jelo i desert. Ekipa ove škole predstavila se sa radom:

- rogatička cicvara (toplo predjelo),
- kadun-butići (glavno jelo),
- hurmašice (desert).

Ovaj događaj prpratili su hrvatski mediji, a učenici Srednje ugostiteljsko-turističke škole, kao dobitnici zlatne medalje, dali su izjavu za regionalni dnevnik, koji se emitovao 10.4.2019. godine.





