



ÁFONYA HERCEGNŐ TORTÁJA

Bemutatjuk a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztesét!

Budapest - 2016. augusztus 4. Pechtol Zsolt hozzáadott cukor nélkül készült édessége nyerte a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt, amelyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány minden évben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével együtt hirdet meg. Az *Áfonya hercegnő tortája* fantázianevű kreációt a Magyarország Tortájával és az augusztus 20-i ünnepi programok ismertetésével együtt hirdették ki az Országházban. A két győztes édességet a nagyközönség először augusztus 20-án és 21-én, Budapesten, a Magyar Ízek Utcáján kóstolhatja meg.

Idén ötödik alkalommal írta ki az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt, melyre az ország bármely cukrászdája és vendéglátó egysége nevezhetett. A cukrászok a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által jóváhagyott alapanyaglistából válogathattak. A verseny győztese 2016-ban az *Áfonya hercegnő tortája* lett, melyet a budapesti Tortavár Cukrászda készített. Pechtol Zsolt cukrász édessége nem tartalmaz hozzáadott cukrot, fehér lisztet, mesterséges adalékanyagot és tartósítószeret.

Az *Áfonya hercegnő tortája* eleganciát sugároz, a szép, letisztult formához harmonikus íz kombináció társul. Különösen izgalmas attól, hogy valamennyi íz külön-külön is érvényesül. Mindent érezni, amit a torta előzetesen, látványában ígér, vagyis a fanyar áfonyát, a szeder és ribizli pikáns, savanykás ízét, valamint a könnyű joghurtot és a roppanós mandulát. A tetején a mandularopogós szeletek mintegy megkoronázzák a tortát. A cukrász törekvésének köszönhetően alacsony szénhidrát tartalmú, a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető könnyű desszert született, melyet bátran fogyaszthatnak a cukorbeteg is.

A győztes finomságot először augusztus 20-án és 21-én a Magyar Ízek Utcáján kóstolhatja meg a nagyközönség a Várkert Bazárnál, ahol idén is lehetőség lesz ingyenes vércukormérésre és testösszetétel mérésre az Egy Csepp Figyelem Alapítvány sátraiban. Az *Áfonya hercegnő tortája* augusztus 20-ától az ország számos cukrászdájában kapható lesz.

A Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége számításai alapján egy szelet torta **8,8 g szénhidrátot és 228 kcal-t tartalmaz**. A vizsgálatokat a Wessling Hungary Kft., független élelmiszervizsgáló laboratórium végezte. Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány célja a versennyel az volt, hogy felhívja a cukrászok figyelmét a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető, hozzáadott cukrot nem tartalmazó sütemények iránti növekvő igényre.

A győztes torta készítője egy Kenwood professzionális robotgépet, valamint a WESSLING Hungary Kft. felajánlásából a TOP-Higiénia rendszerében való ingyenes részvételt nyert. A verseny főtámogatója, a magyar fejlesztésű Dcont vércukormérő készülékeket gyártó 77 Elektronika Kft. különdíját a Suhajda Cukrászda érdemelte ki a **Málnás tükörtortáért**. Idén az Egy Csepp Figyelem Alapítvány különdíját, mely egy vacsora a Radisson Blu Béke Hotel Budapest felajánlásából, a Frer Cukrászda cukrásza nyerte a **Remetei ribizli tortával**. A győztes és a két különdíjas torta nem csak a cukorbeteg választása lehet, hanem azoké is, akik ügyelnek arra is, milyen összetevőket tartalmaz, amit elfogyasztanak.

A zsűri elnöke Nándori László, aranykoszorús cukrázmester volt, aki 2013-ban és 2014-ben megnyerte a versenyt. A zsűri tagjai: Erős Antónia, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány létrehozója, Lajos Mary cukrász, Szőke Zoltán cukrász, Vadon János, rádiós műsorvezető, Gyurcsáné Kondrát Ilona, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének

dietetikusa, Mautner Zsófi, gasztroblogger, a Chili & Vanília blog szerzője, és a főtámogató 77 Elektronika Kft. képviselőjében Ági Tamás, marketing vezetője voltak. A versenyzőket idén először két szakmai tanácsadó is segítette. Soltész Erzsébet, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány dietetikusa a versenyre való felkészülésben konzultált a nevező cukrászokkal az alapanyagokról. Bechmann György, a Zsolnay Kávéház cukrásmestere pedig a három döntős tortát készítő cukrásznak adott szakmai tanácsot a döntő előtt.

Most a hobbicukrászokon a sor: Indul a Magyarország Cukormentes Tortája házi verseny! Nevezés október 3-ig!

A Magyarország Cukormentes Tortája program részeként az Egy Csepp Figyelem Alapítvány idén is meghirdette a Házi versenyt nem szakképzett cukrászok és lelkes otthonosütők részére, melyre várják a pályamunkákat. A fődíj egy Kenwood robotgép, de két különdíj is gazdára talál: az okos vércukormérők hazai fejlesztője és gyártója, a 77 Elektronika Kft. ajándécsomagja, valamint Business Lunch 2 fő részére a Radisson Blu Béke Hotel, Budapest felajánlásából. A házi verseny kiírása és a részletek megtalálhatók az alapítvány Facebook oldalán és honlapján – www.egycseppfigyelem.hu

Sajtókapcsolatok:

Tamás Dorka – tamas.dorka@chello.hu - 30 474 5592

Kommunikáció:

Gémes Renáta – diabetes@egycseppfigyelem.hu – 30 249 6288

További információ a Magyarország Cukormentes Tortája versenyről:

www.magyarorszagcukormentestortajaverseny.hu

EGYSZER ÉLÜNK. A CUKORBETEGSÉG FIGYELMET KÖVETEL.