



## Az „Év Fagylaltja” Verseny 2017.

### Versenykiírás

**Időpont:** 2017. május 29. (hétfő)

**Helyszín:** Virág Cukrászda  
Szeged, Klauzál tér 1.

**Szervező:** Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

**A verseny célja a hagyományos jó minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése.**

#### Verseny kategóriák:

##### **„I.” kategória: cukrászdák, fagylaltozók versenye**

Ebben a kategóriában cukrászdák, fagylaltozók nevezhetnek.

Cukrászdánként/fagylaltozónként két szabadon választott fagylalt nevezhető a versenyre.

Tejes fagylaltok készítéséhez természetes alapanyagokból készült főzött alapot kell használni. Fagylalt bázisok (pl. 50-es, 100-as adagolású) használata engedélyezett.

A gyümölcs fagylaltoknak a késztermék tömegéhez viszonyítva minimum 23% jelleget adó gyümölcsöt kell tartalmaznia.

A fagylaltokat csak természetes alapanyagokból készült, saját készítésű öntettel, variegatóval, pasztával lehet ízesíteni.

A fagylaltokat csak ehető anyagokkal szabad díszíteni úgy, hogy az a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza.

A fagylaltokhoz növényi eredetű habalap, hozzáadott növényi zsiradék, aroma, mesterséges színezék nem használható fel.

A versenyfagylaltok a hagyományos technológiai sorrendet betartva készíthetők.

Az értékelésnél a zsűri figyelembe veszi a fagylaltok hagyományos alap és járulékos anyagokból történő elkészítését.

##### **„II.” kategória: alapanyaggyártók, -forgalmazók versenye**

Ebben a kategóriában alapanyag gyártók, illetve forgalmazók nevezhetnek.

Cégenként két szabadon választott fagylalt nevezhető a versenyre.

A fagylaltoknál alapanyag megkötés nincs.

„M” - „Mentes” kategória: „Mentes” fagylalt, azaz „hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes” fagylalt kategória.

„M” kategóriában a cukrászdák és fagylaltozók, valamint az alapanyag gyártók és forgalmazók közös versenyben indulnak.

Cukrászdánként/fagylaltozónként, illetve cégenként két szabadon választott fagylalt nevezhető a versenyre.

„M” kategóriában nevezhet olyan versenyző, aki „I.”-es vagy „II.”-es kategóriában is nevez.

A fagylaltok **nem tartalmazhatnak hozzáadott: cukrot, glutént, laktózt és tejfehérjét. Cukor helyett a következő édesítőszeresek használhatók: xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia, maltit (maltitol), almacukor, kókuszcukor, trehalose.**

#### A versenyen való részvétel:

- Kérjük, hogy a fagylaltok elkészítéséhez szükséges léfagylaltot, adalékanyagokat minden résztvevő hozza magával.
- Egy fagyasztáshoz 5 liter / fagylalt szükséges (a gépek nagy teljesítménye miatt). Amennyiben a nevező kész, fagyasztott fagylaltot hoz, azt a termékek egységes kihelyezése érdekében 14 × 33 cm-es (belső méret) tégelyben hozza. **A széles tégely használata kizáró ok minden fagylalt esetében!**
- 'I.', 'II.' és 'M' kategóriában együtt, összesen maximum **100** fagylalt nevezését tudjuk fogadni, a nevezések érkezési sorrendjében, a megadott nevezési határidőig. A 100 fagylalt nevezés beérkezte, illetve a nevezési határidő lejártá után nem fogadunk el nevezéseket!
- **A nevezési laphoz mellékelni szükséges az elkészítendő fagylalt pontos receptjét és készítési leírását a nevezési határidő betartásával. Minden nevezett fagylaltnak pontos receptet kérünk! A recepteket a zsűri az értékelés előtt ellenőrzi, a kiírásnak nem megfelelő fagylaltokat nem értékeli! A recepteket a helyszínen megadni már nem lehet!**
- Gépjárművekkel a Széchenyi téren, illetve a környező utcákban lehet parkolni, 1600 Ft napi parkolási díj ellenében!
- Az Év Fagylaltja díjat nyert fagylalt készítője tudomásul veszi, hogy a fagylalt receptjét az Ipartestület jogosult tagjai számára átadni.
- Az érmes fagylaltok receptjét az Ipartestület a Cukrász Mester magazinban megjelentetheti.

#### Fagylaltok elkészítése:

- A helyszínen 7-10 óra között. **Kérjük, hogy a versenyzők és kísérőik cukrász öltözetben és kötényben jelenjenek meg már a fagyasztáshoz is! Utcai ruhában a műhelybe nem mehet be senki!**
- A fagyasztás időpontjáról és menetéről a nevezések visszaigazolásokor adunk tájékoztatást.

#### Nevezési díj:

- „I.”-es kategóriában, ipartestületi tagok számára a nevezési díj 5.000 Ft + ÁFA/fagylalt.
- „I.”-es kategóriában, **nem ipartestületi tagok számára a nevezési díj 20.000 Ft + ÁFA/fagylalt.**
- „II.”-es, azaz céges kategóriában a nevezési díj 20.000 Ft + ÁFA/fagylalt
- „M” kategóriában ipartestületi tagok számára a nevezési díj 10.000 Ft + ÁFA/fagylalt, **alapanyaggyártók és forgalmazók számára a nevezési díj 20.000 Ft + ÁFA/fagylalt**

A nevezések beérkezési határideje: **2017. május 22.**

- A nevezésekkel egy időben kérjük a nevezési díjak befizetését banki átutalással a **Mestercukrász Kft. részére a következő számlaszámra: K&H Bank 10402166-50526785-84821001**. A nevezési díjról a Mestercukrász Kft. számlát állít ki.
- A nevezési díj befizetésének hiányában a nevezés érvénytelen.

#### **Nevezések beküldése postán, faxon, vagy e-mailen:**

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete / Mestercukrász Kft.  
1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16. II. 9.  
Telefon & Fax: 06-1/266-4165  
E-mail: [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net)

A nevezési lap letölthető honlapunkról: [www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net)

Minden versenyző a beérkezett nevezési lapok alapján e-mailen visszaigazolást kap. A rajtszámokat a versenyzők a helyszínen kapják meg.

#### **Zsűrizés:**

- A helyszínen 10:30 órától.
  - A zsűri összetétele: Szakmai zsűri, Közönség zsűri
  - A különböző kategóriákat külön 5 tagú szakmai zsűri értékeli
  - A Közönség-zsűri csak az „I.”-es kategória fagylaltjait értékeli
- Értékelési szempontok: íz (55 pont), állag (35 pont), dekoráció (10 pont).
- A zsűrizés során a versenyfagylaltokon szerepel a kiadott rajtszám, illetve a fagylalt megnevezése.
- Figyelem! A díjazott fagylaltokat a díjnyertes cukrászdákban/fagylaltozóknál a zsűri, vagy az általuk delegált szakmai testület előre nem egyeztetett időpontban ellenőrizni fogja, és a díjnyertes recepttől, vagy technológiától eltérő elkészítés esetén a díjat visszavonja, mely tényről az ipartestület az országos médiumokat értesíti!

#### **Eredményhirdetés és díjazás:**

- Az eredményhirdetésre várhatóan 17:00 órakor kerül sor a verseny helyszínén.
- Díjazás: vándorserleg, kategóriánként 1 db aranyérem, 1 db ezüstérem, 1 db bronzérem, oklevelek, felajánlások esetén különdíjak.
- A Közönség-zsűri döntése alapján egy fagylaltot díjazunk.
- **Az „Év Fagylaltja” vándorkupát az aranyérmes „I.”-es kategóriás fagylalt nyeri, a szakmai zsűri döntése alapján.**
- Amennyiben az „Év Fagylaltja” díjat megnyerő versenyzőnek másik fagylaltja is érmezett akár az „I.”-es, akár az „M” kategóriában, a zsűri döntése alapján **az év legjobb fagylalt készítő cukrászdájának járó „Kézműves Fagylalt Nívódíjat”** adunk ki.

**Minden kedves kolléga nevezését szeretettel várjuk.**

**Az Ipartestület ügyvezetősége**