



Hársfavrág és petrezselyem a tortában! - Izgalmas kreációk a zsúri asztalán

Megvannak a Magyarország Cukormentes Tortája verseny döntősei

Különleges ízekkel lepték meg a Magyarország Cukormentes Tortája versenyben induló cukrászok a zsúrit. Az alapanyagok között szerepelt többek között a petrezselyem, a hársfavrág, a gyömbér, de megjelentek a már jól ismert alkotóelemek is, mint a piros gyümölcsök, a csonthéjasok, a túró vagy a kávé az első zsúrizésen, melyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete rendezett a budapesti Zila Kávéházban. A zsúri tagjai, köztük Erős Antónia és Vadon Jani, leginkább a kreatív megoldásokat és a harmonikus ízeket értékelték a legjobbak kiválasztásakor. A döntőbe 5 torta került, melyek közül a zsúri júniusban választja ki a Magyarország Cukormentes Tortája verseny 2018-as győztesét.

Kreatív íz kombinációkkal neveztek a cukrászok a Magyarország Cukormentes Tortája versenyre, melyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével együtt szervez meg 2012 óta a Magyarország Tortája versennyel együtt. Az elődöntőben sorra érkeztek az idei remekművek Bechmann György zsúrielnök és a zsúritagok elé. A döntőzőknek tetszettek a hagyományos ízek - málna, körte, cseresznye, szilva, túró, mogyoró –, de értékelték az újdonságokat is. Akadt olyan versenyző, aki petrezselyemmel fűszerezett citrommal, más csipkebogyó és hársfavrág párosítással, vagy éppen a kávé és a szilvalekvár fúziójával okozott felejthetetlen pillanatokat.

Idén is összetett szempontrendszer alapján, anonim módon értékelték a zsúri a tortákat. A bíráltnál a fő hangsúly az íz, a küllemen, az összetételen, az újszerűsége volt. De a verseny jellegéből adódóan a szénhidrát- és kalóriaérték is fontos szempontot jelentett, hogy a kiválasztott édességek mindegyike a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető legyen, melyet bátran fogyaszthatnak akár cukorbeteg is. A hozzávalókat a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által ellenőrzött alapanyaglistáról választhatták a cukrászok. A nyertes torta elemzését a Wessling Hungary Kft., független élelmiszervizsgáló laboratórium végzi majd. A győztes nyerevénye egy professzionális robotgép lesz a Kenwood-tól.

„A leginnovatívabb recept” megalkotójának a Magyarország Cukormentes Tortája verseny főtámogatója a 77 Elektronika Kft., az okos Dcont® vércukormérő készülékek fejlesztője és gyártója idén is különdíjat ajánl fel.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny döntőjébe a következő torták kerültek:

Meggyes-túróhabos – Nándori Cukrászda, Budapest

Csipkerózsa – Édességlabor, Budapest

Habos feketecseresznye - Nándori Cukrászda, Budapest

Meggyes felhőtorta - Suhajda Cukrászda, Budaörs

Szőke szilva - Édességlabor, Budapest

A 2018-as győztes kreációt a nyár elején választja ki a zsúri. A Magyarország Cukormentes Tortája és a Magyarország Tortája verseny győztesét augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség, és az augusztus 20-i ünnepeken kóstolhatja meg először. Ezt követően az ország számos cukrászdája árusítja majd.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt az Egy Csepp Figyelem Alapítvány indította el 2012-ben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével közösen azzal a céllal, hogy a cukrászok egészséges alapanyagokból, új technológiákkal készítsenek tortákat, és eközben az ország figyelmét is felhívják az egészségesebb táplálkozásra. A Magyarország Cukormentes Tortája verseny zsúrijének elnöke Bechmann György, a Zsolnay Kávéház és a Radisson Blu Béke Hotel cukrásmestere. A zsúri tagjai: Erős Antónia, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány létrehozója, Sulyán Pál cukrász, Varga Margit cukrász, a 2017-es verseny győztese, Vadon János, rádiós műsorvezető, Gyurcsáné Kondrát Ilona, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének dietetikusa és a főtámogató 77 Elektronika Kft. képviselőjében Ági Tamás, kereskedelmi igazgató pontozták az édességeket. A versenyzőket szakmai tanácsadóként Soltész Erzsébet, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány dietetikusa a versenyre való felkészülésben segítette.

Kapcsolat: Gémes Renáta, 06-30-2496288, diabetes@egycseppfigyelem.hu