



## Az „Év Fagylaltja” Verseny 2018.

### Versenykiírás

**Időpont:** 2018. május 15. (kedd)

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

**Szervező:** Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

A verseny célja a klasszikus és hagyományos jó minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése.

#### Verseny kategóriák:

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

Ebbe a kategóriába olyan fagylaltokkal lehet nevezni, amelyek **természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes állomány javítóval** – pl: szentjánoskenyérmag liszt, guarmag liszt, agar-agar, pektin illetve ezek keverékei – **tejes fagylaltok főzéssel készülnek tojás felhasználásával, vagy anélkül. Kizárólag saját készítésű öntetekkel, variegátókkal, díszítésekkel ízesíthetők és díszíthetők, és a hagyományos technológiai sorrendet betartva kerülnek a tégelyekbe. 90-100% gyümölcsstartalmú gyümölcspürék használata megengedett!**

Gyümölcs fagylaltoknak a késztermék tömegéhez viszonyítva **minimum 30% jelleget adó gyümölcsöt** kell tartalmaznia. (Kivéve a citrusféléket.)

A fagylaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni úgy, hogy **a díszítés a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza!**

A fagylaltokhoz fagylalt bázis (50-es és 100-as adagolású), növényi eredetű habalap, hozzáadott növényi zsiradék, aroma, mesterséges színezék nem használható fel!

Cukrászdánként/fagylaltozónként két szabadon választott fagylalt nevezhető a versenyre.

---

##### **„II” kategória: cukrászdák, fagylaltozók versenye**

Ebben a kategóriában is ajánlott használni a hagyományos alapanyagokat – úgymint tej, tejszín és/vagy vaj, cukor, tojás, de fagylalt bázisok (pl. 50-es, 100-as adagolású) használata is engedélyezett. Gyári öntetek, variegátók, díszítések használhatók, de a hagyományos technológiai sorrendet betartva kell elkészíteni a fagylaltokat.

Gyümölcs fagylaltoknak a késztermék tömegéhez viszonyítva **minimum 23% jelleget adó gyümölcsöt** kell tartalmaznia. (Kivéve a citrusféléket.)

A fagylaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni úgy, hogy **a díszítés a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza!**

Cukrászdánként/fagylaltozónként két szabadon választott fagylalt nevezhető a versenyre.

---

### **„C” 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 és/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:**

- Amennyiben a helyszínen kívánnak fagyasztani, 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.', 'C' és 'M' kategóriában együtt, összesen maximum **96 fagylalt** nevezését tudjuk fogadni, a nevezések érkezési sorrendjében, a megadott nevezési határidőig. A **96 fagylalt** nevezés beérkezte, illetve a nevezési határidő lejártá után nem fogadunk el nevezéseket!
- **A nevezéskor a nevezési laphoz mellékelni szükséges az elkészítendő fagylalt pontos receptjét és készítési leírását. Minden nevezett fagylaltnak pontos receptet kérünk! A saját készítésű öntetek, variegátók receptjeit is le kell adni! 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 érkezési sorrendben történik a regisztrációkor kapott sorszám alapján. Kérjük, mindenki érkezzen időben, 9:40 után már nem adunk ki sorszámot!

#### Nevezési díj:

- „I” és „II” kategóriában, ipartestületi tagok számára a nevezési díj 5.000 Ft + ÁFA/fagylalt.
- „I” és „II” kategóriában, **nem ipartestületi tagok számára a nevezési díj 20.000 Ft + ÁFA/fagylalt.**
- „C”, azaz céges kategóriában a nevezési díj 20.000 Ft + ÁFA/fagylalt
- „M” kategóriában ipartestületi tagok számára a nevezési díj 10.000 Ft + ÁFA/fagylalt, **nem ipartestületi tag cukrászdák 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: **2018. május 2.**

- 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, vagy e-mailen:

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete / Mestercukrász Kft.  
1023 Budapest, Ürömi u. 66/B., fszt. 28.  
Telefon: 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 Közönség-zsűri döntése alapján egy fagylaltot díjazunk.
- 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 ellenőrizheti, és a díjnyertes recepttől, vagy technológiától eltérő elkészítés esetén a díjat visszavonja, mely tényről az ipartestület az országos médiumokat értesíti!
- **Az Év Fagylaltja díjat nyert fagylaltot a versenyzőnek a versenyt követően, előre egyeztetett időpontban a zsűri, vagy az általuk delegált szakmai testület előtt el kell készítenie! A díjnyertes recepttől, vagy technológiától eltérő elkészítés esetén a zsűri 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.
- Az eredményhirdetésen minden versenyző cukrázskabátban jelenjen meg!
- 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 a másik fagylaltja is érmezett akár az „I.”-es, „II”-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**