



Év Fagylaltja verseny 2018.

Sajtóközlemény

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete 2018-ban ismét megrendezte a nagy népszerűségnek örvendő Év Fagylaltja versenyt Szegeden a Virág Cukrászdában.

A rendezvény házigazdája és műsorvezetője: Liptai Claudia /cukrász, színművésznő, televíziós műsorvezető/

A verseny célja a hagyományos jó minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése.

Az Év Fagylaltja versenyre idén 72 fagylalt nevezett. Idén kötelező íz nem volt, semmi nem szabott határt a versenyzők kreativitásának.

Az Év Fagylaltja verseny fagylaltjait négy kategóriában tizennégy fős szakmai és öt fős Közönség zsűri pontozta.

A szakmai zsűriben neves cukrászmesterek értékelték a fagylaltokat, míg a Közönség zsűri tagjai voltak:

- Kollányi Zsuzsi - énekesnő
- Bebe – énekes
- Emiliano Bulfoni – a Gelato World Tour magyarországi szervezője
- Juan Carlos Pastor – a Pick Szeged kézilabdacsapat edzője
- Marko Krivokapic - a Pick Szeged kézilabdacsapat másodedzője

A rendezvény folyamán zenés szórakoztató programok, kedvezményes fagylalt kóstolók várták a vendégeket. Az eredményhirdetést követően koncertet adott **BEBE**, a nagysikerű Back II Black együttes énekes. A koncert után a látogatók 100 Ft/gombóc áron kóstolhatták meg a versenyre nevezett fagylaltkülönlegességeket.



Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1023 Budapest, Ürömi u. 66/B Fsz. 28.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



VERSENYEREDMÉNYEK:

„I.” kategória: cukrászdák, kézműves fagyaltozók versenye

*Ebbe a kategóriába olyan kézműves fagyaltokkal lehetett nevezni, ami **természetes alap- és járulékos anyagokkal, tejes fagyaltok esetében főzött alappal, és kizárólag saját készítésű öntetekkel, pasztákkal, díszítésekkel, a hagyományos technológiai sorrendet betartva** készülnek.*

- Aranyérmes és egyben az ÉV FAGYLALTJA vándorkupa győztese:
Bazsalikomos málna – Somogyi Renáta (Bringatanya, Somogyi Fagyaltműhely - Gyenesdiás)
- Ezüstérem:
Maracuja mandularopogóssal – Damniczki Balázs (Damniczki Cukrászda – Székesfehérvár)
- Bronzérem:
Ribizlis-málnás csokisorbet – Sztaracsek Ádám (Jánoska Cukrászda – Komárom)

„II.” kategória: cukrászdák, fagyaltozók versenye

Ebben a kategóriában is ajánlott használni a hagyományos alapanyagokat – úgymint tej, tejszín és/vagy vaj, cukor, tojás, de fagyalt bázisok használata is engedélyezett.

Gyári öntetek, variegátók, díszítések használhatók, de a hagyományos technológiai sorrendet betartva kell elkészíteni a fagyaltokat.

- Arany:
Kesudió datolyalekvárral – Pálfi Attila (Florida Fagyizó – Balatonmárfürdő)
- Ezüst:
Sós vanília ropogós tökmag pralinével – Jóri-Hegedűs Szilvia (Diamante Fagyizó – Budapest)
- Bronz:
Rebarbarás-epres philadelphia – Somogyi Renáta (Bringatanya, Somogyi Fagyaltműhely - Gyenesdiás)



SÜTICHEF
WWW.SUTICHEF.HU

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1023 Budapest, Ürömi u. 66/B Fsz. 28.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



„C” kategória: alapanyaggyártók, forgalmazók versenye

- Arany:
Homoktövis fagylalt zabkeksszel és virággporral – Andok Tamás (Aromitalia – NECTAR Kft. – Budaörs)
- Ezüst:
Málnás-csokoládés muffin – Hajdu Zoltán (KEN Carpathia Kft. – Budapest)
- Bronz:
Gyömbéres citromos keksz – Mec3 Hungaria Kft. - Budapest

„M” kategória: hozzáadott cukrot, glutént, laktózt és tejszót nem tartalmazó fagylalt kategória.

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

Ebbe a kategóriában nevezett fagylaltok **nem tartalmazhatnak hozzáadott: cukrot, glutént, laktózt és tejszót.** Cukor helyett a következő édesítőszer használható: **xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia, maltit (maltitol).**

- Arany:
Narancsos mandula – Hajdu Zoltán (KEN Carpathia Kft. – Budapest)
- Ezüst:
Feketeribizlis forraltbor – Pálfi Attila (Florida Fagyizó – Balatonmária-fürdő)
- Bronz:
Málna – Rétfalvi Attila (König-Units Kft. – Budapest)

Kézműves Fagylalt Nívódíj győztese:

- **Somogyi Renáta (Bringatanya, Somogyi Fagylaltműhely - Gyenesdiás)**

Közönségdíjas:

- **Hunyadi gesztenyés – Sztaracsek Ádám (Jánoska Cukrászda – Komárom)**

„I Love SZEGED” díjas fagylalt:

- **Gesztenye vörösboros áfonyával – Somogyi Renáta (Bringatanya, Somogyi Fagylaltműhely - Gyenesdiás)**



SÜTICHEF
WWW.SUTICHEF.HU