



Zöldfűszerek és a málna az idei slágerízek

Megvannak a Magyarország Cukormentes Tortája verseny döntősei

Izgalmas fűszerezési ötletekkel és szokatlan ízpárosításokkal alkották meg édességeiket a Magyarország Cukormentes Tortája verseny indulói. Az első zsűrizést az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete rendezte meg a Magyarország Tortája versennyel együtt a budapesti Zila Kávéházban. A hozzáadott cukrot nem tartalmazó torták között olyan kreációk is voltak, amelyekben különleges alapanyagok, a többi között homoktövis, menta, kardamom, vagy éppen rozmaring alkotott harmonikus ízkombinációt a klasszikus alapanyagokkal, mint a piros gyümölcsök, a gesztenye és a csokoládé. A zsűri tagjai, köztük Erős Antónia és Vadon Jani, 5 alkotást juttattak a döntőbe, melyek közül júniusban kerül ki a Magyarország Cukormentes Tortája verseny idei győztese.

A cukrászok kreatív ízkombinációkkal és olykor rafinált fűszerezéssel készítették el pályaműveiket a Magyarország Cukormentes Tortája versenyre, melyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével együtt szervez meg nyolc év óta a Magyarország Tortája versennyel párhuzamosan. Az elődöntőben Bechmann György zsűrielnök és a zsűritagok asztalára sokszor szokatlan, újszerű alkotások kerültek. Ugyanis idén a versenyzők többsége a hagyományos ízek, mint a málna, az áfonya, az egres és a gesztenye helyett a csipkebogyó, a tökmag, napraforgómag vagy éppen bodza felhasználásában látták nyerési esélyeiket.

A zsűri összetett szempontrendszer alapján, anonim módon bírálta a tortákat. A fő hangsúly az íz, a küllem és az újszerűség mellett - a verseny jellegéből adódóan a szénhidrát- és kalóriaértékeken volt. A legfontosabb szempont ugyanis, hogy a kiválasztott torták mindegyike a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető legyen, melyet bátran fogyaszthatnak akár cukorbeteg is. A versenyművek megalkotásához idén is a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által ellenőrzött alapanyaglistáról választhattak a cukrászok.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny döntőjébe a következő torták kerültek:

Mandulatorta cukormentesen – Szamos Marcipán Kft, Budapest

Eredendő bűn – Álomsüti, Budapest

Körös-menti Egres – Tímár Panzió és Étterem, Gyomaendrőd

Boldogasszony csipkéje - Reők Kézműves Cukrászda, Szeged

Cukormentes Kicsi Gesztenye - Accappella Cukrászda, Szeged

A Magyarország Tortája verseny döntős tortái a következők:

Akali meggyes mandula – Mészáros Cukrászda, Szombathely

Emile emlékére – Művész Kávéház, Budapest

Sopron húsége – Hoffer Cukrászda, Sopron

Boldogasszony csipkéje – Tóth Cukrászda, Dunaföldvár

Kékestető – Hisztéria Cukrászda, Budapest

A 2019-es győztest júniusban választja ki a zsűri. A nyertes, hozzáadott cukrot nem tartalmazó torta elemzését a Wessling Hungary Kft., független élelmiszervizsgáló laboratórium végzi majd. A győztes cukrász nyereménye egy wellness hétvége. A Magyarország Cukormentes Tortája verseny főtámogatója a 77 Elektronika Kft., az okos Dcont® vércukormérő készülékek fejlesztője és gyártója idén is különdíjat ajánl fel „A leginnovatívabb recept” megalkotójának.

A Magyarország Tortája és a Magyarország Cukormentes Tortája verseny idei győztesét augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség, és az augusztus 20-i ünnepségeken kóstolhatja meg először, de az ország számos cukrászdája árusítja majd.



Sajtóközlemény, 2019. május 7.

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 zsűrijének elnöke Bechmann György, a Zsolnay Kávéház és a Radisson Blu Béke Hotel cukrászmestere. A zsűri tagjai: Erős Antónia, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány létrehozója, Nándori László cukrász, a verseny háromszoros győztese, Varga Margit cukrász, a 2017-es verseny győztese, Vadon János, rádiós műsorvezető, Gyurcsáné Kondrát Ilona, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének dietetikusa, Pető Adrienn, dietetikus és a főtámogató 77 Elektronika Kft. képviselőjében Nagy Attila stratégiai igazgató pontozták a kreációkat. A versenyzőket szakmai tanácsadóként Soltész Erzsébet, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány dietetikusa a versenyre való felkészülésben segítette.