



## Magyarország Cukormentes Tortája verseny Pályázati kiírás 2020.

Az egészségtudatos és korszerű táplálkozás melletti elköteleződés jegyében, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány kezdeményezésére és azzal együttműködésben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete ismét meghirdeti a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt.

Az Erős Antónia névvel fémjelzett Egy Csepp Figyelem Alapítvány Magyarország legjelentősebb, a cukorbetegség megelőzéséért és korai felismeréséért küzdő nonprofit szervezetei közé tartozik.

Magyarországon legalább másfél millió embert érint a diabétesz: számukra nem javasolt a hozzáadott cukorral készült édességek fogyasztása. A program azonban a cukorbeteg mellé azoknak is alternatívát kínál, akik szeretik az édességeket, de fontos nekik, hogy ne cukorral és finomított fehér liszttel készült desszertet válasszanak. A program célja ezen felül a cukrászok egészségtudatos táplálkozás iránti elkötelezettségének erősítése, ennek érdekében ÚJ, hozzáadott cukor nélküli receptek és technológiák bevezetése a cukrászatokba.

A verseny nyílt: olyan cukrászdák és vendéglátó tevékenységet folytató vállalkozások is pályázhatnak, melyek nem ipartestületi tagok. A nevezés díjtalan, több tortával is lehet nevezni. A nyertes torta lesz a 2020. évi Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztese, amelyet elsőként augusztus 20-án, a Magyar Ízek Utcája elnevezésű rendezvényen lehet árusítani.

A nevezett torták:

- 22-24 cm átmérőjű kerek alakúak lehetnek
- változatos textúrákat tartalmaznak
- magassága max. 8 cm + dekoráció lehet

A nyertes torta az állami ünneptől kezdődően országsszerte árusítható lesz azokban a cukrászdákban, amelyek csatlakoznak a programhoz, és aláírják az ehhez kapcsolódó megállapodást az alapítvánnyal, illetve az ipartestülettel. Az alapítvány továbbá (mint a projekt ötletgazdája) vállalja, hogy széles körben ismertté teszi a programot, és országos kommunikációval támogatja annak népszerűsítését.

Új, kreatív ötleteket, elsősorban hazai alapanyagokból készülő, az ünneppel összefüggésbe hozható tortákat várunk. A **bírálati szempontok között szerepel a többi között a szénhidrát- és energiatartalom, valamint az előállítási költség és az alapanyagok kiegyensúlyozott aránya.**

A versenyre csak olyan tortával lehet nevezni, amely megfelel a vonatkozó rendeletben szereplő, **hozzáadott cukrot nem tartalmazó** kategóriának (ld. 1924/2006/EK rendelet, rövid kivonat a 2. számú mellékletben). A nevezett torták megfelelését a recept alapján a program dietetikus bírálja el, a győztes tortát pedig független élelmiszerlaboratóriumban vizsgálják be. A rendeleti kategória megnevezése és rövid leírása megjelenik a győztes torta kommunikációjában.

A nevezést a torta zsűrizése előtt elektronikus formában kell elküldeni. A nevezésben szerepelnie kell a cukrászda vagy a vendéglátó egység, és a tortát készítő, ott dolgozó cukrász (1 fő) nevének. A versenyre magánszemélyek nevezését nem fogadjuk.



A nevezés tartalma: recept (torta neve, alapanyagok pontos megnevezése és mennyisége, technológia, megjelölve, hogy a torta mely elkészítési szakaszban fagyasztható, méret és szeletszám, valamint az elkészült torta összetömege a díszítéssel együtt – word formátumban). Külön dokumentumban kérjük az egész torta és a tortaszelet fotója.

A receptben kérjük feltüntetni a felhasznált élelmiszeripari termékeken feltüntetett, illetve a termék gyártói specifikációjában olvasható tápanyagtartalmat (energiatartalom, fehérje-, zsír-, szénhidráttartalom, azon belül cukortartalom), ha ez nem áll rendelkezésre, akkor a termék típusát (pl. kakaópor kakaóvaj tartalma, tejszín zsírtartalma).

**A verseny munkák nem tartalmazhatnak:**

- finomlisztet
- keményítőt
- hozzáadott cukrot (répacukor, nádcukor, szőlőcukor, gyümölcscukor, méz)
- édesítőszer / **kivéve xilitet és eritritet, illetve szteviát (szteviol-glikozid)**
- kereskedelemben kapható kész lisztkeveréket, sütemény alapport
- fondokat
- növényi zsírból/zsírral készült habot/habpótlókat
- margarint
- modell burkolóanyagot
- mesterséges aromákat, adalékanyagokat
- alkoholtartalmú alapanyagot

A fenti előírások a felhasznált összetett alapanyagok egyes összetevőire is vonatkoznak!

Gyümölcs tartalmú torta esetén ügyelni kell arra, hogy olyan gyümölcs felhasználásával készüljön, amely nyersen vagy hozzáadott cukor nélkül tartósítva egész évben beszerezhető.

A nyertes pályázó vállalja, hogy a pontos receptet mindennemű ellenszolgáltatás nélkül az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete rendelkezésére bocsátja, amely szervezetek döntenek arról, hogy mikor és milyen körben hozzák azt nyilvánosságra. A versenyen induló cukrászok a benevezett tortájuk receptjét nem hozhatják nyilvánosságra. A résztvevők a verseny teljes időtartamára titoktartást vállalnak.

A nyertes pályázó semmilyen követeléssel nem állhat elő sem a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével, sem az Egy Csepp Figyelem Alapítvánnyal, sem az augusztus 20-tól a tortát árusító cukrászdákkal szemben. A győztes torta árusítására jelentkező cukrászda az ipartestület által kiküldött kommunikációs eszközöket használja mindaddig, amíg a tortát árusítja üzletében.

A nyertes tortának külön sajtókampányt szervezünk, hírességek és neves közéleti személyiségek részvételével.

**Díjazás:** Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztesének díjat is felajánl, amely egy értékes tárgyi nyeremény a verseny támogatójának felajánlásából. További két torta készítője értékes különdíjban részesül.

A zsűrizés és az első három helyezett kiválasztása várhatóan **2020 tavaszán** történik. A zsűrizés helyszínéről és a zsűrizés megkezdésének időpontjáról a későbbiekben értesítést kapnak. A döntőbe 5 torta kerül, melyek készítői próbasütésen vesznek részt. Ez alapján történik meg a győztes kiválasztása. Az értékeléskor a



nevezett torták készítői sem a zsűri, sem a közönség előtt nem ismertek, a készítőket csak az értékelés után, hozzájárulásukkal hozzuk nyilvánosságra.

**Módosított nevezési határidő: 2020. április 20.**

**Nevezni recepttel és az elkészítés pontos technológiai leírásával a következő e-mail címen lehet: [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net)**

A nevezési lap az ipartestület honlapjáról ([www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net)) letölthető.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztes tortáját árusító cukrászatok egy megállapodás keretében vállalják, hogy milyen feltételekkel árusíthatják a tortát.

A győztesnél fontos a cukrászüzemi háttér, és vállalja, hogy tortáját a Magyar Ízek Utcájában a verseny szervezőivel egyeztetett darabszámban és feltételekkel árusítja. Számíthat a nagy médiaérdeklődésre, melynek köszönhetően számos interjú ad a televízióknak, rádióknak, online médiának, nyomtatott sajtónak. A megjelenéseket és nyilatkozatokat az Egy Csepp Figyelem Alapítvány koordinálja. Az ilyen esetekben előfordulhat az is, hogy a győztes tortát magával kell vinnie pl. egy-egy stúdióbeszélgetésre. A médiafelkérések elfogadása a nyertes pályázó és a szakma különös érdeke, így a nyertes pályázótól elvárt kötelesség!

Minden pályázó nevezését szeretettel várjuk!

Egy Csepp Figyelem Alapítvány és Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének ügyvezetősége

## **1. SZÁMÚ MELLÉKLET**

Az ipartestület és az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a receptek megalkotásához a következő alapanyagokat ajánlja.

### **Ajánlott alapanyagok**

#### **Gabonafélék, álgabonák, gabonapótlók**

amaránt mag, pattogatott

búzacsíra

búzakorpa

búzaliszt, durum

búzaliszt, teljes kiőrlésű

hajdinapehely, hajdinaliszt

kölespehely, kölesliszt

rozsliszt, teljes kiőrlésű

zab, krém

zabkorpa

zabliszt, teljes kiőrlésű

zabpehely



## **Gyümölcsök, zöldségek**

*Megjegyzés: a magas cukortartalmú gyümölcsök természetes cukortartalmát a recept összeállításánál kérjük figyelembe venni!*

*Aszaltványok használatát a magas természetes cukor- és energiatartalom miatt nem, vagy csak minimális mértékben javasoljuk.*

alma  
ananász  
áfonya  
birsalma  
cékla  
citrom  
cukkini  
csipkebogyó  
egres  
eper  
édesburgonya  
gesztenye, gesztenyeliszt, natúr gesztenyemassza (cukrozatlan)  
grapefruit  
kókusz, krém  
kókusz, reszelék  
körte  
lime  
málna  
mandarin  
meggy  
narancs  
őszibarack  
ribizli  
sárgabarack  
sárgarépa  
sütőtök  
szeder  
szilva

## **Olajos/csonthéjas magvak (és ezekből készült őrlemények, maglisztek, natúr krémek)**

dió  
földimogyoró  
kesudió  
lenmag  
makadámdió  
mandula  
mák (cukrozatlan)  
mogyoró



pisztácia  
szezámmag  
tökmag

### **Tej, tejtermék, tojás**

joghurt, natúr  
kefir, natúr  
ricotta  
tej  
tejszín (cukrozatlan)  
tyúktojás  
túró  
vaj

### **Zsiradékok**

növényi olajok, nem hidrogénezett  
vaj

### **Édesítéshez**

xilit  
eritrit  
sztevia

### **Egyéb**

csokoládé, -pasztilla / ét-, fehér, tejszokoládé (hozzáadott cukor nélkül készült)  
*(Megjegyzés: Az édesítésre javasolt anyagok – xilit, eritrit, sztevia - bármelyikével készült csokoládé felhasználható. Elfogadott továbbá a maltittal készült csokoládék használata is. Normál - tehát répacukorral/nádcukorral/gyümölcscukorral készült - csokoládék még díszítéshez sem alkalmazhatók!)*  
élesztő  
fűszerek (pl. fahéj, vanília)  
kakaó (cukrozatlan)  
kávésző (cukrozatlan)  
sütőpor  
szódabikarbóna  
zselatin

## **2. SZÁMÚ MELLÉKLET**

Az 1924/2006/EK rendeletben meghatározott kategória és annak rövidített leírása.

**HOZZÁADOTT CUKROT NEM TARTALMAZÓ:** A torta nem tartalmaz hozzáadott mono- vagy diszacharidokat vagy egyéb, az édesítő hatása miatt használt élelmiszert. Amennyiben a torta természetes módon tartalmaz cukrokat (pl. van benne gyümölcs), a következő állítást is kell szerepeltetni: „TERMÉSZETES MÓDON ELŐFORDULÓ CUKROKAT TARTALMAZ”.