



Az „Év Fagylaltja” Verseny 2020.

Versenykiírás

Az Ipartestület elnöksége úgy határozott, hogy a rendkívüli helyzet miatt, bár rendhagyó módon, de idén is megszervezi az Év Fagylaltja versenyt. A verseny célja a klasszikus és hagyományos jó minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése. Az idei kiírás és verseny sokban eltér a megszokottól, kérjük figyelmesen elolvasni! Idén kétfordulós lesz a verseny, egy régiós elődöntő után - ahol kész fagylaltokkal kell indulni – következik az Ipartestület székházában a döntő, amikor majd a tanműhelyben kell helyben fagyasztaniuk a versenyzőknek.

Verseny kategóriák:

„I.” kategória: cukrászdák, fagylaltozók versenye (kétfordulós verseny)

Ebbe a kategóriába olyan fagylaltokkal lehet nevezni, amelyek **természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes állomány javítóval készülnek.** (Természetes állományjavítók lehetnek pl: szentjánoskenyérmag liszt, guarmag liszt, agar-agar, pektin, illetve ezeknek a cégek által gyártott keverékei, mint pl. „Neutro-k” használata is engedélyezett (max. 10 g / liter adagolásban). **A tejes fagylaltok főzéssel készülnek, lehetőleg tojás felhasználásával. A fagylaltok kizárólag saját készítésű öntetekkel, variegátókkal ízesíthetők és díszíthetők.**

90-100% gyümölcsstartalmú gyümölcspürék használata megengedett!

Gyümölcs fagylaltoknak a késztermék tömegéhez viszonyítva **minimum 30% jelleget adó gyümölcsöt** kell tartalmaznia (csak a citrusféléknél lehet ennél kevesebb).

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

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

Cukrászdánként/fagylaltozókként **két fagylalt** nevezhető a versenyre.

„C” kategória: alapanyaggyártók, -forgalmazók versenye (egyfordulós verseny)

Ebben a kategóriában alapanyag gyártók, illetve forgalmazók nevezhetnek.

Cégenként **két szabadon választott fagylalt** nevezhető a versenyre.

A versenyző csak készen hozott fagylalttal indulhat.

A verseny az országos döntő napján lesz, az Ipartestület székházában.

A fagylaltoknál alapanyag **megkötés nincs.**

A versenyen való részvétel és szabályok:

Régiós elődöntők az „I.” kategória, cukrászdák és fagyaltozók részére

- Az országban **5 régiós elődöntő** lesz, ahonnan **régióként az első két helyezett fagyalt** jut tovább a döntőbe.
- Régióként maximum **18 fagyalt** nevezését tudjuk fogadni. A versenyzőknek **kész fagylatokat** kell hozniuk, keskeny tégelyekben, a székhelyük alapján beosztott régiós versenyre.
- **1. Régió:** Győr-Moson-Sopron megye, Vas megye, Veszprém megye, Fejér megye
Helyszín: **Damniczki Cukrászda**, Székesfehérvár, Fő utca (Rózsa u. 2.)
Időpont: 2020. június 30., kedd 9:00 óra
- **2. Régió:** Zala megye, Somogy megye, Baranya megye, Tolna megye
Helyszín: **Tóth Cukrászda**, Dunaföldvár, Irinyi János u. 2.
Időpont: 2020. június 30., kedd 11:00 óra
- **3. Régió:** Jász-Nagykun-Szolnok megye, Békés megye, Csongrád-Csanád megye, Bács-Kiskun megye
Helyszín: **Szent Korona Cukrászda**, Soltvadkert, Kossuth Lajos u. 5.
Időpont: 2020. június 30., kedd 13:00 óra
- **4. Régió:** Nógrád megye, Komárom-Esztergom megye, Budapest, Pest megye
Helyszín: **Hisztéria Cukrászda**, Tápiószecső, Pesti út 5.
Időpont: 2020. július 1., szerda 10:00 óra
- **5. Régió:** Hajdú-Bihar megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Heves megye
Helyszín: **Marján Cukrászda**, Eger, Kossuth Lajos u. 28.
Időpont: 2020. július 1., szerda 12:00 óra

Országos döntő az „I.” kategória, cukrászdák és fagyaltozók részére

- A döntő az Ipartestület székházában kerül megrendezésre.
Cím: 1185 Budapest, Üllői út 674. (bejárat a Nagyszőlős u. 2. felől)
Időpont: 2020. július 7., kedd 7:00 óra
- Az „I.” kategória régiós továbbjutói a döntőn a helyszínen fagyasztanak, előre beosztott időpontban. A versenyzőnek 25 perc áll rendelkezésére a fagyalt elkészítésére, díszítésére és a rendrakásra. A szükséges lé fagyaltot, adalékanyagokat, díszítőelemeket minden résztvevő hozza magával. **A döntőbe jutott fagyaltok receptjén módosítani tilos!**
- A fagyasztáshoz minimum 4 liter fagyalt szükséges. **A széles tégely használata kizáró ok minden fagyalt esetében! A fagyasztásnál csak cukrász munkaruhában lehet megjelenni.**
- **A fagyasztások előre egyeztetett sorrendben történnek, a versenyzők az időpontjuk előtt fél órával kötelesek megjelenni és regisztrálni.**

A döntőben rendelkezésre álló berendezések, eszközök:

- Carpigiani HE fagyalt fagyasztógép
- Carpigiani Turbomix (professzionális merülő keverő)
- Hiber sokkoló
- Háttér fagyasztó szekrények
- Rozsdamentes munkaasztalok
- Mikrohullámú sütő
- Indukciós főzőlap
- Mosogató

„C” kategória (alapanyaggyártók, -forgalmazók) döntő

- A „C” kategóriában összesen **18 fagylaltot** tudunk fogadni, **cégenként maximum kettő fagylalttal** lehet indulni. A versenyző **csak készen hozott fagylalttal** indulhat.
- A döntő az Ipartestület székházában kerül megrendezésre.
Cím: 1185 Budapest, Üllői út 674. (bejárat a Nagyszőlős u. 2. felől)
Időpont: 2020. július 7., kedd 9:00 óra

Mindkét kategóriára érvényes szabályok:

- A nevezéskor a nevezési laphoz mellékelni szükséges az elkészítendő fagylalt pontos receptjét, technológiai leírását és a fagylaltban lévő allergéneket a mellékelt táblázat alapján. Minden nevezett fagylaltnak a pontos receptet kell leadni! 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!
- **Recept nélkül a nevezés érvénytelen, a recepteket a helyszínen megadni már nem lehet!**
- Az érmet nyert fagylaltok készítői tudomásul veszik, hogy a fagylalt receptjét az Ipartestület jogosult tagjai számára átadni.
- Az érmes fagylaltok receptjét az Ipartestület a Mester Cukrász magazinban megjelentetheti.
- Idén külön „mentes” kategóriát nem hirdetünk, de mindkét versenyben megengedett mentes fagylalttal is indulni.

Nevezési díj:

- „I.” kategóriában a nevezési díj **10.000 Ft + Áfa/fagylalt** ipartestületi tagok részére.
- „I.” kategóriában a nevezési díj nem ipartestületi tagok részére **20.000 Ft + Áfa/fagylalt**.
- „C” azaz céges kategóriában a nevezési díj **20.000 Ft + Áfa/fagylalt**.

A nevezések beérkezési határideje: 2020. június 24.

- A nevezésekkel egy időben kérjük a nevezési díjak befizetését banki átutalással a **Mestercukrász Kft. részére a következő bankszámlaszámra: 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 e-mailen lehetséges: cukraszat@cukraszat.net

A nevezési lap letölthető honlapunkról: www.cukraszat.net

Minden versenyző a beérkezett nevezési lapok alapján e-mailen visszaigazolást kap. Bővebb, részletesebb információt a nevezés után küldünk a versenyzőknek.

Zsűrizés:

- A zsűrizés során a versenyfagylaltokon csak a kiadott rajtszám, illetve a fagylalt megnevezése szerepel. A készítője a zsűri számára az eredményhirdetésig nem ismert.
- A régiókból az első kettő fagylalt kerül tovább az országos döntőbe.
- Az összes régióban és a döntőben is ugyanaz az 5 fős szakmai zsűri fog értékelni.

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, a versenyzőt 5 évig eltiltja a versenyen való részvételtől!

- **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 az ipartestület tanműhelyében! A díjnyertes recepttől, vagy technológiától eltérő elkészítés esetén a zsűri a díjat visszavonja, a versenyzőt 5 évig eltiltja a versenyen való részvételtől!**
- **A versenyt minimum 40 fagylalt határidőig történő nevezése esetén tartjuk meg! Amennyiben a versenyt megfelelő számú nevezés hiánya miatt nem tartjuk meg, a befizetett nevezési díjakat visszaautaljuk.**

Díjazás:

- Díjazás: vándorsерleg, mindkét kategóriában 1 db aranyérem, 1 db ezüstérem, 1 db bronzérem, oklevelek, felajánlások esetén különdíjak.
- A régiós elődöntő továbbjutói a „Régió kiváló fagylaltja” díjat kapják az eredményhirdetésen.
- Idén Kézműves Fagylalt Nívódíjat és Közönségdíjat nem adunk ki.
- **Az „Év Fagylaltja” vándorkupát az aranyérmes „I.”-es kategóriás fagylalt nyeri, a szakmai zsűri döntése alapján.**

Kérdéseikkel keressenek minket honlapunkon megtalálható elérhetőségeinken:

<https://www.cukraszat.net/magunkrol/kapcsolat>

Minden kedves kolléga nevezését szeretettel várjuk.

Az Ipartestület elnöksége